



PRODUKT



UNIFERM Aktiva

Świeże drożdże piekarskie



UNIFERM Aktiva

Świeże drożdże piekarskie

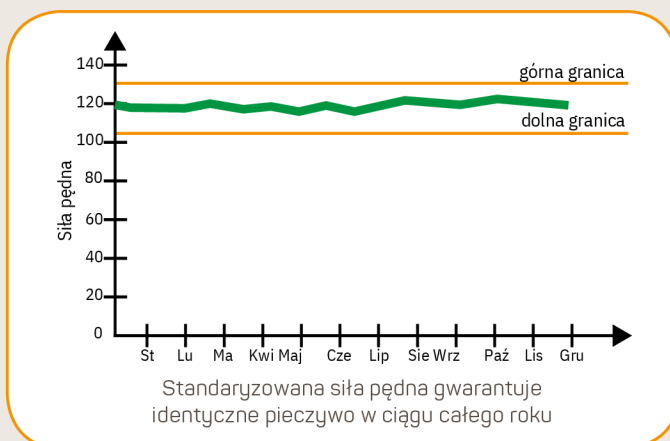
UNIFERM Aktiva klasyczne drożdże piekarskie o uniwersalnym zastosowaniu, przeznaczone dla wszystkich sposobów prowadzenia ciasta oraz każdego rodzaju pieczywa. Niezawodne i pewne w produkcji dzięki standaryzowanej sile pędnej- zawsze jednakowa siła drożdży w każdym momencie daty przydatności. UNIFERM Aktiva są jednymi z najczęściej stosowanych drożdży w piekarniach i cukierniach.

Zastosowanie: wszelkiego rodzaju pieczywo

Dozowanie: indywidualnie wg zapotrzebowania



- **Standaryzowana siła pędna** gwarantuje identyczne pieczywo w ciągu całego roku, niezależnie od warunków otoczenia
- **Wysoki poziom świeżości** oraz gwarancja intensywnego aromatu nadadzą wypiekowi niepowtarzalnego smaku
- **Łatwość i wszechstronność** zastosowania we własnych jak i rekomendowanych recepturach
- **Pewny i bezpieczny** produkt dzięki wieloletniej tradycji i najnowocześniejszym procesom produkcji



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl