

DER ER NOGET VIGTIGT I GÆRE...

Florapan®

Aromatisk gær bruges sammen med eller i stedet for konventionel bagegær til at producere bagværk med unik smag.

Bruges typisk som poolish til, at forbedre bagværkets aroma, typisk via 16-18 timers fermentering.

Bestilles på BÄKO varenr. 520252.



Lallemand er den førende producent af gær til bagerier og konsumenter i Skandinavien.



Meget tolerant i søde og fede deje.

Mere stabil på køl og frost, så den egner sig godt til eksempelvis wienerdeje.

Kan benyttes af glutenallergikere.

Bestilles på BÄKO varenummer 520241.

Lallemand er den førende producent af gær og bageringredienser til bagerier og konsumenter i Skandinavien.



LALLEMAND