BAKING CENTER™

KLIPFEL HEFE AG

An der FBK können wir unseren ersten pastösen Roggensauerteig präsentieren:

LIVENDO RYPE wird in einer über zwanzigtägigen Fermentation hergestellt und dies mit ausschliesslich natürlichen Zutaten. Der inaktive Sauerteig überzeugt durch seine starke, charakteristische Aromatik: Er wird zwischen 4-15% auf die Mehlmenge dosiert. Was ebenso überzeugt, ist die Lagerhaltung: Im Kühler ist das Produkt über 6 Monate ab Produktionsdatum haltbar. Lassen Sie sich an unserem Stand an der FBK von diesem Produkt überzeugen: **Halle 3.0, Stand A08; www.klipfel.ch**