

MASA MADRE

A photograph of a loaf of sourdough bread and four slices arranged on a white surface. The loaf is in the foreground, showing a thick, cracked, golden-brown crust. Behind it are four slices, revealing a light-colored, airy interior with many small holes. Scattered around the bread are several small, light-colored seeds, possibly rye or wheat, and some fine particles.

CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7503 / 7692
CÓDIGO BACKALDRIN: 1003 / 1041

backaldrin®

MASA MADRE

Masa de centeno acidificada

mediante un cultivo iniciador y ácido acético para la elaboración de panes rústicos, ciabattas, baguettes, entre otros.



backaldrin®



PRESENTACIÓN

1 kg y 12 kg



VIDA ÚTIL

36 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.

VENTAJAS



Mejora la digestión.



Bajo índice glucémico.



Mejora la biodisponibilidad de los nutrientes.



Fuente de probióticos.



Menos aditivos y conservadores.



Sabor y textura superior.



Dosis:

1% - 3% sobre Harina de trigo.
5% sobre Harina de Centeno.