

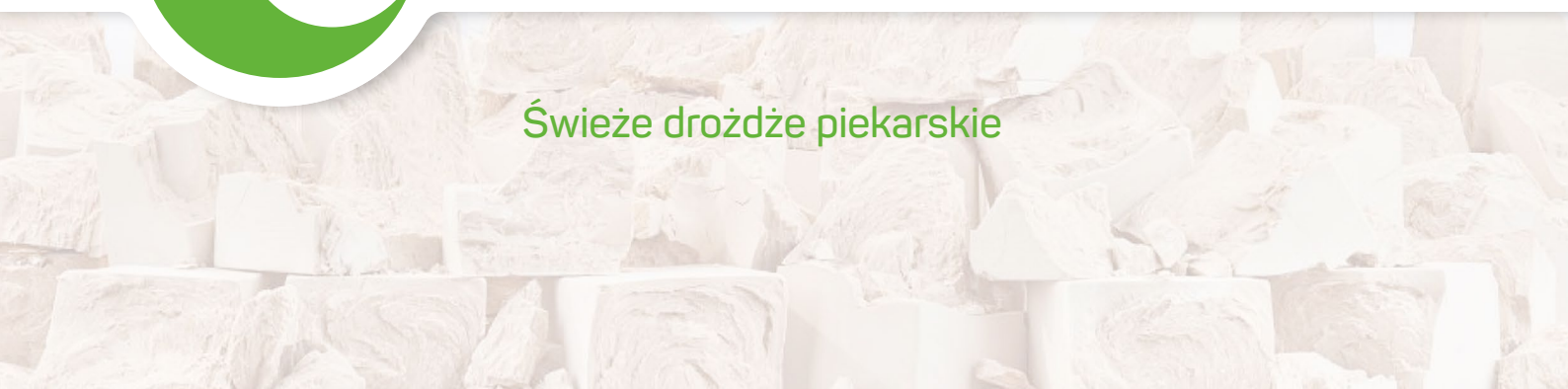


PRODUKT



UNI Aktiva

Świeże drożdże piekarskie



# UNIFERM UNI Aktiva

Świeże drożdże piekarskie

## UNIFERM UNI 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.

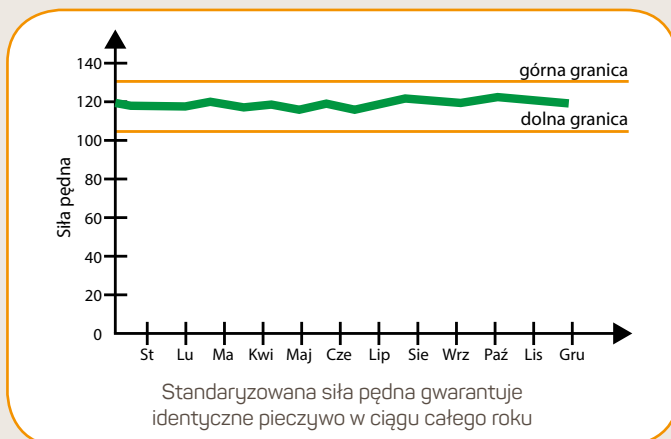
UNI Aktiva są jednymi z najczęściej stosowanych drożdży w piekarniach i cukierniach.

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 niepowtarzalny smak
- **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 Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |  
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |  
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl