



ARO 2000

ÖVERSIKT

Aro 2000 är en e-nummerfri brödförbättrare för söta degar och wienerbröd. Produkten är ett kostnadseffektivt alternativ till användning av traditionella deklareringspliktiga brödförbättrare.

Aro 2000 är flytande och framställt av mältat och mäskat korn efter en särskild process, vilket gör att produkten får funktionella egenskaper. Aro 2000 ger den bakade produkten en fin volym och ökad mjukhet samt en vacker färg och fin glans på både färs- och fyrsbakade produkter.

ANVÄNDNING

50-150 g/l av totalvikten.

INGREDIENSER

extrakt av mältat och mäskat korn (koncentrat), druvsocker

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266711	14 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)

Energi (kcal)

Fett (g)

därav mättat (g)

Kolhydrater (g)

därav sockerarter (g)

Protein (g)

Natrium (g)

motsvarar ca (g salt)

Värde

1,250.00

300.00

1.00

<0.5

68.00

42.00

4.00

<0.5

0.03



LAGRING

Torrt och svalt 10-18 °C



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (korn)



KATEGORI

Bak hjälpmedel, Övriga bak hjälpmedel



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Fryst deg, Hamburgerbröd & korvbröd, Kyld deg, Ljust bröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Aromatic