



AROFROST

ÖVERSIKT

En brödförbättrare speciellt framtagen för kyl- och frysbakning. Ger färskbakat bröd en förstklassig volym och hindrar samtidigt degen från att torka ut. Gör också degen smidig och bearbetningstålig.

Arofst innehåller komponenter som påverkar glutenkvaliteten, vilket ger degen den struktur som krävs för att hålla kvar koldioxiden som jästen utvecklar. Slutresultatet blir ett jämnporigt, mjukt och stabilt inkråm med fin volym.

Används med fördel till alla typer av jäsröd.

ANVÄNDNING

1% av mjölvikten.

INGREDIENSER

VETEmjöl, VETEGLUTEN, emulgeringsmedel E472e, askorbinsyra (E300), enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
440514	15 kg	Säck	48x15
440516	8 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)
Energi (kcal)
Fett (g)
därav mättat (g)
Kolhydrater (g)
därav sockerarter (g)
Protein (g)
Natrium (g)

Värde
1,650.00
390.00
11.00
8.50
39.00
2.00
32.00
<0.5



LAGRING

Svalt och torrt



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för frys



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal



FÄRDIG PRODUKT

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



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Textur