



BAKMALT LJUS SPECIAL

ÖVERSIKT

Bakmalt ljus special är ett flytande maltextrakt baserat på mältat korn som framför allt är avsett för användning till franskbröd. Ger brödet en rik maltsmak samt en vackert färgad bakyta med krackelering. Kan även användas som sockerersättare i skorpor.

Produktens låga viskositet gör den enkel att hantera och dosera. Finns även som ekologisk.

ANVÄNDNING

Dosering efter egen preferens.

INGREDIENSER

extrakt av mältat och mäskat korn (koncentrat)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266213	14 kg	Plastdunk	
2662	300 kg	Tunna	
266211	1100 kg	Tank	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,250.00
Energi (kcal)	290.00
Fett (g)	<0,5
därav mättat (g)	0.00
Kolhydrater (g)	68.00
därav sockerarter (g)	35.00
Protein (g)	4.00
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.00

**LAGRING**

Torr och svalt 10-18 °C

**HÅLLBARHETSTID**

365 dagar

**PRODUKTTYP**

Flytande

**ALLERGENER**

Gluten (korn)

**SÄRSKILD EGENSKAP**

Ekologiskt, Halal

**FÄRDIG PRODUKT**Baguette, Formbröd, Rågbröd, Skorpor,
Stenugnsbakat bröd**VARUMÄRKE**

Aromatic

**FUNKTION**

Saftighet, Smaksättning