



BAKMALT MÖRK SPECIAL

ÖVERSIKT

Bakmalt mörk special är ett flytande maltextrakt baserat på mältat korn. En utmärkt färgsättare till mörka brödtyper och ger en fyllig maltsmak. Kan användas som ett nyttigare alternativ till karamell. Bakmalten kan också tillsättas i chokladkakor och ger då en djupare brun färg till kakan. Produktens låga viskositet gör den enkel att hantera och dosera. Finns även som ekologisk.

ANVÄNDNING

Dosering efter egen preferens.

INGREDIENSER

rostat extrakt av mältat och mäskat korn, koncentrat

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266310	14 kg	Plastdunk	
266312	1100 kg	Tank	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)
Energi (kcal)
Fett (g)
Kolhydrater (g)
därav sockerarter (g)
Protein (g)
Natrium (g)
motsvarar ca (g salt)

Värde
1,100.00
260.00
<0,5
59.00
25.00
5,5
<0,5
1,4



LAGRING

Torr och svalt 10-18 °C



HÅLLBARHETSTID

540 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (korn)



SÄRSKILD EGENSKAP

Ekologiskt, Halal



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brownie, Cookies, Formbröd, Rågbröd,
Soft cakes, Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning