



DRIV

ÖVERSIKT

Driv är en brödemulgator i pastaform som gör degen smidig och lätt att bearbeta. Inkråmet blir elastiskt och emulgatorn gör att brödet bevarar sin mjukhet och håller kvar fukten, vilket hindrar degen från att torka ut. Gör även glutenfri deg mindre kladdig.

Passar att använda till alla sorters jäsdeg, så som vitt bröd, korv- och hamburgerbröd, briocher, croissants och söta degar. Kan även användas till skorpor, knäckebröd och cookies, som då blir fint krispiga.

Finns även som palmfri under namnet Bakesoft PF.

Aromatic

ANVÄNDNING

1,5-2% av mjölvikten.

INGREDIENSER

vatten, emulgeringsmedel E471, emulgeringsmedel E472e

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
223216	9 kg	Hink	
223215	18 kg	Hink	
223222	28 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	950.00
Energi (kcal)	240.00
Fett (g)	26.00
därav mättat (g)	25.00
Kolhydrater (g)	<0.5
därav sockerarter (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.61



LAGRING

Torr och svalt 10-18 °C



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Bak hjälpmedel, Övriga bakhjälpmedel



SÄRSKILD EGENSKAP

Glutenfri, Kosher



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brioche, Cookies, Croissant,
Fikabröd, Formbröd, Hamburgerbröd
& korvbröd, Kex, Knäckebröd, Ljust
bröd, Skorpor, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Elasticitet, Färskhet, Mjukhet, Saftighet, Smidighet