



ÄGGIN

ÖVERSIKT

Ägginn är en brödglass som kan sprayas eller penslas på bakverk. Ersätter ägg och ger en fin och vacker äggliknande glans. Kan exempelvis användas för vetebröd, smördeg, croissants och småkakor.

ANVÄNDNING

100 g/l vatten.

INGREDIENSER

MJÖLKprotein, mjölksocker, surhetsreglerande medel (E500(i))

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
4497-01	10 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,400.00
Energi (kcal)	330.00
Fett (g)	1.00
därav mättat (g)	<0,5
Kolhydrater (g)	<0,5
därav sockerarter (g)	<0,5
Protein (g)	81.00
Natrium (g)	4.00
motsvarar ca (g salt)	9.00

DESCRIPTION

65 g Äggin löses upp i 1000 g varmt vatten (ca 40°C). Rör ordentligt och låt gärna blandningen stå några timmar innan användning. Rör om och pensla eller spraya på bakverket innan avbakning. Blandningen bör användas inom 2 – 3 dagar och skall förvaras kallt.

YTTERLIGARE INFORMATION

Kan innehålla spår av ägg.



LAGRING

Svalt och torrt



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Mjölk (kasein (mjölkprotein), laktos),
Ägg



KATEGORI

Brödglans



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal



FÄRDIG PRODUKT

Brioche, Croissant, Fikabröd,
Formbröd, Ljust bröd



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Glans