



GL 24

ÖVERSIKT

GL 24 är ett effektivt och koncentrerat flytande konserveringsmedel som är anpassat för anslag, rulltårter och alla slags mjuka kakor. Produktens sammansättning hämmar mögeltillväxt och tråddragande bakterier och förlänger därmed färskhållningen över tid.

VARFÖR SKA DU VÄLJA GL 24?

- Förlänger hållbarheten upp till 6-12 månader
- Ger en jämn spridning i smeten
- Kontrollerar vattenaktiviteten och pH-värdet i kakan
- Påverkar inte smaken
- Genom att välja ett flytande medel undviker du irriterande damm som är vanligt med torra konserveringsmedel

Tillsätt denna produkt tillsammans med andra flytande ingredienser som ägg, vatten eller olja i början av blandningsprocessen.

Upptäck [GL 24 Special](#) anpassat för industriell bakning.

ANVÄNDNING

20 g/kg av totala vikten

INGREDIENSER

glycerol (E422), vatten, natriumpropionat (E281), konserveringsmedel E202, naturlig citronarom

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
322413	30 kg	Plastdunk	
322415	1000 kg	Tank	
322416	1220 kg	Tank	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,050.00
Energi (kcal)	250.00
Fett (g)	0.50
därav mättat (g)	0.50
Kolhydrater (g)	56.00
därav sockerarter (g)	0.50
Protein (g)	0.50
Natrium (g)	2.50
motsvarar ca (g salt)	5.83



LAGRING

15-25 °C



HÅLLBARHETSTID

730 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



KATEGORI

Emulgatorer & kakföbättrare,
Konserveringsmedel



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher



FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Layer cake, Muffins, Rulltårta
, Snackskakor, Sockerkaka,
Sockerkaka / Anslag / Tårtbotten,
Tortillas



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Mjukhet