



GLOSSY

ÖVERSIKT

Glossy är en brödglass i pulverform som snabbt och enkelt blandas ut i vatten. Ger alla sorters brödtyper en blank och vacker yta.

Kan appliceras med pensel eller spraypistol, där pistolen ger en jämnare yta. Appliceras gärna efter jäsning och för bästa resultat bör brödet stå någon minut för att torka innan det bakas av. Kan även användas efter bakning.

ANVÄNDNING

Cirka 70-75 g/liter

INGREDIENSER

KASEIN (mjölkprotein), surhetsreglerande medel E450 (4%) och E500, LAKTOS

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
345513	12,5 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	350.00
Fett (g)	1.00
därav mättat (g)	<0,5
Kolhydrater (g)	<0,5
därav sockerarter (g)	<0,5
Protein (g)	84.00
Natrium (g)	2.00
motsvarar ca (g salt)	5.00

DESCRIPTION

Tillsätt pulvret under vispning. (Vattnet bör vara ljummet) Låt stå minst en timme innan appliceringen. Bästa glans uppnås om produkten blandas dagen innan och sprayas på med hjälp av lufttryck. Färdigblandad Glossy ska förvaras på kyl.

YTTERLIGARE INFORMATION

Kan innehålla spår av ägg.



LAGRING

Torrt, rumstemperatur ej över 25°C
och max 65% luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Mjölk (kasein (mjölkprotein), laktos),
Kan innehålla spår av ägg



KATEGORI

Brödglass



FÄRDIG PRODUKT

Brioche, Croissant, Fikabröd, Formbröd, Ljust bröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Glans