



GLUTENAL

ÖVERSIKT

Glutenal är en optimal stabilisator för rulltårter då den underlättar rullningen genom att binda vatten under avbakningen och samtidigt motverkar att rulltårten drar åt sig fukt från fyllningen. Utöver rulltårter går produkten utmärkt att använda även till anslag som ska förpackas och som därmed kräver ett stabilare inkråm utan att mjukhet förloras.

ANVÄNDNING

38 g/ kg på totalvikten.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	15 kg	Säck	

**LAGRING**

Svalt och torrt

**HÅLLBARHETSTID**

365 dagar

**PRODUKTTYP**

Pulver

**ALLERGENER**

Gluten (vete), Mjök

**KATEGORI**Emulgatorer & kakförbättrare,
Stabilisatorer**SÄRSKILD
EGENSKAP**

Halal

**FÄRDIG PRODUKT**Rulltårta, Sockerkaka / Anslag /
Tårtbotten**VARUMÄRKE**

Aromatic

**FUNKTION**

Stabilitet