



LECIFRI E

ÖVERSIKT

Lecifri E är en brödförbättrare för bakning utan emulgator vilket ger slutprodukten en renare innehållsförteckning. Innehåller dessutom inga ingredienser med ursprung i palm.

Brödförbättraren är baserad på enzymer och askorbinsyra som förstärker degens glutenkvalitet och ger den en mer tålig struktur.

Detta innebär att degen blir mer smidig, tålig och får dessutom en bättre volym.

Slutresultatet blir ett jämnporigt, mjukt och stabilt inkråm.

Passar att använda till alla sorters degar.

ANVÄNDNING

0,9-1,2 % av mjölvikten.

INGREDIENSER

VETEGLUTEN, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
194811	20 kg	Säck	30x20kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,700.00
Energi (kcal)	400.00
Fett (g)	6.00
därav mättat (g)	1.00
Kolhydrater (g)	5.00
därav sockerarter (g)	<4.5
Protein (g)	79.00
Natrium (g)	<0.5



LAGRING

Svalt och torrt 15-20 °C, max 65%
luftfuktighet



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för volym



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Ljust bröd, Rågbröd,
Stenugnsbakat bröd