



LECIMAX 3000

ÖVERSIKT

Vi vet att säker produktionskvalitet är nyckeln till framgångsrik brödproduktion. Med **Lecimax 3000** kan du tryggt möta konsumenternas krav på högkvalitativa produkter. Vårt nya bakhjälpmedel innehåller funktionella ingredienser som förbättrar volym och textur och ger dig en jämn och säker produktion.

Lecimax 3000 är ett resultat av år av forskning, erfarenhet och utveckling av vårt team av experter, som förstår de unika utmaningar du står inför i din dagliga verksamhet. Som kund hos oss har du alltid tillgång till hela vårt team av applikationsexperter och tekniska specialister.

Utmärkt resultat till låg dosering – 1% på mjölmängd.

Möt framtidens brödproduktion med **Lecimax 3000** – din trygghet för framgång.

Läs mer om våra Bakhjälpmedel [här!](#)

ANVÄNDNING

Utmärkt resultat till låg dosering - 1% på mjölmängd.

INGREDIENSER

VETEmjöl, emulgeringsmedel E472e, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
190310	20 kg	Säck	36x20

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,741.00
Energi (kcal)	408.00
Fett (g)	16.00
därav mättat (g)	15.00
Kolhydrater (g)	57.00
därav sockerarter (g)	<0,5
Fibrer (g)	2.00
Protein (g)	7.00
Salt (g)	<0,01



LAGRING

Torrt och svalt. Temperaturen får inte överstiga 25°C (max 65% relativ luftfuktighet)



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel för volym



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Bullar, Formbröd, Fralla, Fristående bröd, Frukostbröd, Hamburgerbröd & korvbröd, Kaffebröd, Ljust bröd, Semlor



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Textur, Volym