



LECIMAX LOW

ÖVERSIKT

Ett lågdoserande bakhjälpmedel för maximal volym och fint inkråm.

ANVÄNDNING

0,5%-0,75% på mjölmängden

INGREDIENSER

VETEmjöl, askorbinsyra (E300), enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
193510	20 kg	Säck	30x20

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)
Energi (kcal)
Fett (g)
därav mättat (g)
Kolhydrater (g)
därav sockerarter (g)
Protein (g)
Natrium (g)
motsvarar ca (g salt)

Värde
1,400.00
330.00
1.50
<0.5
67.00
<0.5
9.00
<0.5
0.13



LAGRING

Torrt, mörkt och högst 25 °C. Max
65% luftfuktighet



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bak hjälpmedel, Bak hjälpmedel för volym



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Formbröd, Fralla, Fristående bröd,
Frukostbröd, Fryst deg, Grovt bröd, Hamburgerbröd
& korvbröd, Kaffebröd, Ljust bröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Stabilitet, Textur, Volym