



LECISOFT FRI

ÖVERSIKT

Lecisoft Fri är en e-nummerfri brödförbättrare i pulverform som ger mjukhet under längre tid till alla typer av bröd.

En unik kombination av enzymer håller kvar fukten i brödet vilket gör brödet mjukare och känslan av färskhet förstärks. Brödet blir påtagligt mjukare redan efter en dag och skillnaden blir mer märkbar allt eftersom förvaringstiden ökar.

Mjukhet och färskhet är direkt kopplad till upplevd kvalitet.

Lecisoft Fri förstärker därför den upplevda kvaliteten i den bakade produkten även när brödet är några dagar.

ANVÄNDNING

0.6-1.1% av mjölvikten.

INGREDIENSER

VETEmjöl, socker, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
193410	20 kg	Säck	

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
1,450.00
350.00
1.50
0.50
73.00
11.00
8.50
<0,5
0.00



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för
mjukhet



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brioche, Croissant, Fikabröd
, Formbröd, Hamburgerbröd &
korvbröd, Ljust bröd, Rågbröd,
Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

Bakels