



SOFT DOUGH CONCENTRATE

ÖVERSIKT

Det här koncentratet är perfekt utformat för alla olika typer av söta vetedegar. Det ger en bra volym samtidigt som det gör slutresultatet väldigt mjukt. Avbakad produkt får en mycket bra hållbarhet i kyl vilket gör Bakels Soft Dough Concentrate optimal för till exempel semlor. Även degämnen håller bra över kyl. Det går utmärkt att baka allt från bullar och tekakor till hamburger- och toastbröd på denna mångsidiga produkt.

INGREDIENSER

VETEmjöl, druvsocker, VETEGLUTEN, VASSLEpulver, bakpulver E450 och E500, salt, förtjockningsmedel pektin och karragenan, emulgeringsmedel E 471, arom, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym, färgämne (E160a)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
374210	20 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

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

Värde

<5
<1
3.00
2.00
59.00
28.00
4.00
12.00
3.00
7.00



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

270 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete), Mjölk



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Fikabröd, Hamburgerbröd & korvbröd



VARUMÄRKE

Bakels