



SURDEGSCIABATTA

ÖVERSIKT

Ett koncentrat för kostnadseffektiv och enkel produktion av surdegsciabatta. Du får ett fylligt, smakrikt bröd med karaktäristisk ciabattatextur. Passar till ett flertal olika applikationer såsom limpor, bräck, baguetter och Focaccia.

ANVÄNDNING

Se recept

INGREDIENSER

VETEmjöl, socker, torkad surdeg (VETE), askorbinsyra (E300), enzym, gluten, maltmjöl (KORN)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
393801	20 kg	Säck	36x20 kg/pall

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	350.00
Fett (g)	1.50
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	71.00
därav sockerarter (g)	5.00
Protein (g)	10.00
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp Bröd	
Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.300
Vatten	1.200
Bakels Surdegs Ciabatta	0.140
Bakels Torrjäst	0.013
Salt	0.035
Total vikt: 2.688	



LAGRING

Förvaras svalt och torrt. (Max 15°C,
max 65% luftfuktighet)



HÅLLBARHETSTID

180 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete, korn)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Ciabatta, Frukostbröd, Kyld deg,
Ljust bröd, Pizza



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Effektivitet