ENGELHARDT

HALVBAGT
VARENR. 720059

GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Halvbagt

VARENUMMER:
720059

EMBALLAGE:
25 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

2 % pr. kg mel eller
40 g pr. liter vand.

ANDET:
Bagemiddel til hvede bagværk

ANVENDELSE:

Fremragende stabilitet og smag.

Giver sprød skorpe og lang holdbarhed i det færdige bagværk.

Velegnet til produkter, som skal bages 2 gange.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1650 kJ/400 kcal
Fedt	15 g
heraf mættede	9,5 g
Kulhydrater	38 g
heraf sukkerarter	18 g
Fiber	15 g
Protein	20 g
Salt	0,2 g

INDHOLDSDEKLARATION:
HVEDEmel, HVEDEgluten, dextrose, stabilisator (E412), emulgator (E 472e), emulgator (E 322), surdejspulver af HVEDE, vegetabilisk olie (raps), melbehandlingsmiddel (E 300), enzymer.

*Ved anvendelse af opskrift overholdes værdierne

Engelhardt A/S
Hjulmagervej 8C
7100 Vejle

Tlf: +45 33 14 14 39
www.engelhardt.dk
info@engelhardt.dk