



## 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	37 g
heraf sukkerarter	19 g
Fiber	15 g
Protein	20 g
Salt	0,2 g

### INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, HVEDEgluten, dextrose, stabilisator (E412), emulgator (E472e, E322), surdejspulver af HVEDE, vegetabilsk olie (raps), Melbehandlingsmiddel (E300), enzymer, BYGmaltmel.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.