

# Delikatess Backkrem GU/GV



## GENERELT:

PRODUKTNAVN:  
Deli-Backkrem

VARENUMMER:  
200107

EMBALLAGE:  
4 x 3 kg

OPBEVARING:  
Tørt og køligt

HOLDBARHED:  
9 måneder

## DOSERING:

Let bløddøj / boller  
Pr. kg. mel: 150 - 200 g  
Pr. liter vand: 300 - 400 g

Alm. bløddøj / kanelstænger  
Pr. kg. mel: 200 - 300 g  
Pr. liter vand: 400 - 600 g

Fed bløddøj / oldemorkrans  
Pr. kg. mel: 300 - 400 g  
Pr. liter vand: 600 - 800 g



## BESKRIVELSE:

Deli-Backkrem er et fedtbaseret bagemiddel. Anvendes til fremstilling af bløddøj. Giver stor dej og raske tolerance. God krummestruktur.

Bedste anvendelse temperatur  
20 - 22° C.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G	
Energi:	2628 kJ/639 kcal
Fedt	48 g
heraf mættede	25 g
Kulhydrater	51 g
heraf sukkerarter	50 g
Fiber	g
Protein	g
Salt	g

**INDHOLDSDEKLARATION:**  
Sukker, vegetabiliske olier og fedtstoffer (palme, raps), emulgator (E471, E472e), HVEDEmaltmel, HVEDE stivelse, fortykningsmiddel (E412), melbehandlingsmiddel (E300), enzymer (GLUTEN).

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.