

**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: | 1654 kJ/393 kcal |
| Fedt | 14 g |
| heraf mættede | 9,2 g |
| Kulhydrater | 38 g |
| heraf sukkerarter | 20 g |
| Fiber | 15 g |
| Protein | 20 g |
| Salt | 0,08 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 konsulenten fra Engelhardt.