



## GENERELT:

PRODUKTNAVN:  
Lindener Bagepulver

VARENUMMER:  
1500003

EMBALLAGE:  
3 kg

OPBEVARING:  
Tørt og køligt

HOLDBARHED:  
24 måneder

## ANVENDELSE:

Til alle opskrifter, hvor der indgår bagepulver.

Stabil over tid og velegnet til produkter, hvor man ønsker en stabil og sikker hævnings.

Produktet er coatet og arbejder først ved varmepåvirkning.

Velegnet til rå deje på frost.

Resultatet bliver bedst, når produktet er optøet og tempereret inden afbagning.

## DOSERING:

30 g pr. 1000 g mel.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G	
Energi:	492 kJ/116kcal
Fedt	0 g
heraf mættede	0 g
Kulhydrater	28,8 g
heraf sukkerarter	0 g
Fiber	0 g
Protein	0 g
Salt	40,1 g

INDHOLDSDEKLARATION:  
HVEDEstivelse, hævemiddel (E500),  
hævemiddel (E450).