



## GENERELT:

PRODUKTNAVN:  
Opus 2%

VARENUMMER:  
720325

EMBALLAGE:  
12,5 kg

OPBEVARING:  
Tørt og køligt

HOLDBARHED:  
12 måneder

## DOSERING:

1-2 % pr kg mel eller  
20- 40 g pr liter vand.

## ANDET:

Bagemiddel til direkte dejføring

## FORDELE OG TIPS:

- Til alt brød, som bages direkte
- Lav dosering
- God økonomi
- Sikret ensartethed over tid
- Bedre friskholdning
- Bedre skærefasthed
- Større dejstabilitet
- Giver tynd skorpe

## ANVENDELSE:

Bage hjælpemiddel til hvede-  
bagværk.

Fremragende stabilitet og smag.

Giver sprød skorpe og lang hold-  
barhed i det færdige bagværk.

### NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1818 kJ/432 kcal
Fedt	22 g
heraf mættede	16 g
Kulhydrater	47 g
heraf sukkerarter	9,7 g
Fiber	6,6 g
Protein	9,3 g
Salt	0,03 g

### INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, emulgator (E472e),  
dextrose, vegetabilsk olie (raps), mel-  
behandlingsmiddel (E300), BYGmalt-  
mel, enzymer.

Henvisning for yderligere infor-  
mationer, kontakt konsulenten fra  
Engelhardt.