

GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Frysepulver 1-2%

VARENUMMER:
720324

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

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

FORDELE OG TIPS:

- Til alt brød, som fryses i rå dej
- Lav dosering
- God økonomi
- Sikrer ensartethed over frost
- Velegnet til langtidsfrost
- Bedre friskholdning
- Bedre skærefasthed
- Større dejstabilitet
- Giver tynd skorpe

ANVENDELSE:

Bagemiddel til dejføring over frost

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1752 kJ/416 kcal
Fedt	15 g
heraf mættede	13 g
Kulhydrater	46 g
heraf sukkerarter	23 g
Fiber	3,8 g
Protein	22 g
Salt	0,03 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, dextrose, HVEDEgluten, emulgator (E472e), melbehandlingssmidde (E300), enzymer, BYGmaltmel.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.