



GENERELT:

PRODUKTNAVØ:
Lecidor med malt

VARENUMMER:
1070084

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

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

ANDET:

Forbedrer dejens bearbejdelighed og evnen til at bevare gas og hævning.

Optimerer emulsion af fedtstoffer, som tilsættes til dejen

Øger volumen på det færdige bagværk.

Styrker gluten strukturen.

ANVENDELSE:

Lecidor er med det høje indhold af sojalecitin, specielt egnet til forbedring af dejen ved direkte dejføring.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

| | |
|-------------------|------------------|
| Energi: | 1720 kJ/401 kcal |
| Fedt | 12,9 g |
| heraf mættede | 2,5 g |
| Kulhydrater | 63,2 g |
| heraf sukkerarter | 4 g |
| Fiber | 2,1 g |
| Protein | 8,9 g |
| Salt | 0,4 g |

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, HVEDEmaltnel, emulgator (E322), alfa amylase, surhedsregulerendemiddel (E262), melbehandlingsmiddel (E300).