



GENERELT:

PRODUKTNAVØ:
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:	1816 kJ/430 kcal
Fedt	22 g
heraf mættede	16 g
Kulhydrater	47 g
heraf sukkerarter	9,6 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.

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