

BAKESOFT PF

ÁTTEKINTÉS

A Bakesoft PF egy pálmaolaj mentes kenyér emulgeálószer, amely növeli a puhaságot, rugalmassá és könnyen feldolgozhatóvá teszi a tésztát. Az emulgeálószer segít megőrizni a kenyér puhaságát és nedvességét, ami megakadályozza a tészta kiszáradását. Ezenkívül kevésbé ragadós keveréket ad, ha gluténmentes tésztákhoz használják.

Használható mindenféle élesztős kelt tésztához, mint például fehér kenyér, hotdog és hamburger zsemle, briós, croissant és édes tészták. Használható kétszersültek és sütemények készítéséhez is.

USAGE

1,5-2 % a teljes súlyra számítva

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
223319	9 és 28 kg	kanna	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	950.00
Energy (Kcal)	230.00
Fat (g)	25.00
Fat (of which saturates) (g)	25.00
Carbohydrate (g)	0.50
Carbohydrate (of which saturates) (g)	0.50
Protein (g)	0.50
Salt (g)	0.61
Sodium (g)	0.50



TÁROLÁS

Hűvös, száraz raktárban (10-18 C).



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Torta és piskóta alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Aromatic