



BARLIE G1500

ÁTTEKINTÉS

A Barlie G1500 egy teljes kiőrlésű töret az innovatív TTT termékcsaládunkból, amely tiszta árpából készült természetes összetevőket tartalmaz a kenyér minőségének javítására.

A TTT eljárás a gabonafélék hőkezelésének teljesen természetes folyamata, mely során az alapanyagok feldolgozása során semmilyen vegyszert vagy egyéb adalékanyagot nem alkalmaznak. A TTT folyamatparaméterek az idő (Tid), a hőmérséklet (Temperatur) és a nyomás (Tryck) svéd szavait jelentik.

TTT termékeink meghosszabbítják a frissességet, javítják a puhaságot, és meghosszabbítják a kenyérfélék eltarthatóságát E-számok hozzáadása nélkül.

ÖSSZETEVŐK

Árpatöret

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	25 kg	zsák	



TÁROLÁS

Hűvös, száraz raktárban (max
25 C, és 65% relatív
páratartalom).



ELTARTHATÓSÁG

180 days



TÍPUS

Pehely/Töret



ALLERGÉNEK

Glutén (árpa)



KATEGÓRIA

Kenyer és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

TTT