



BARLIE M160

ÁTTEKINTÉS

A Barlie M160 egy teljes kiőrlésű liszt 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.

További információért kattintson [ide](#)

USAGE

2-7% a lisztre számítva. Mindig adjunk hozzá 2,5-szer annyi vizet, mint a Barlie M160

ÖSSZETEVŐK

Árpaliszt

CSOMAGOLÁS

Code

Size
25 kg

Típus
zsák

Palletisation



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

180 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

TTT