

BUN GLAZE SPECIAL ZSEMLEFÉNY

ÁTTEKINTÉS

Tejmentes kenyér- és zsemlemáz, mely sütés előtt, vagy után is felvihető.

USAGE

kb. 150-250 g / liter víz. Sütés utáni használat esetén kevesebb por szükséges, mint amikor sütés előtt alkalmazzuk.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
345811	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,550.00
Energy (Kcal)	370.00
Fat (g)	0.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	91.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	3.50
Protein (g)	0.50
Salt (g)	0.50
Sodium (g)	0.13

LEÍRÁS

Adjuk hozzá a port hideg vízhez (max. 18°C), folyamatos keverés közben. Keverjük míg a keverék homogén nem lesz. Használat előtt legalább egy órát hagyjuk állni. A felhordás történhet sütés előtt és után is.

ADDITIONAL INFORMATION

Nyomokban glutént tartalmazhat.



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Por



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kalács, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels