

# BUN GLAZE ZSEMLEFÉNY

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

## USAGE

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

## ÖSSZETEV K

-

## CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
345611	20 kg	Zsák	

## TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,600.00
Energy (Kcal)	380.00
Fat (g)	0.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	95.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	3.00
Protein (g)	0.50
Salt (g)	0.50
Sodium (g)	0.05

## 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.



### TÁROLÁS

H<sub>2</sub>O-vös, száraz raktárban (max 25 C, és 65% relatív páratartalom).



### ELTARTHATÓSÁG

365 days



### TÍPUS

Por



### ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



### KATEGÓRIA

Glézek



### KÉSZ TERMÉKEK

Torta