

DÁN ROZSKENYÉR

ÁTTEKINTÉS

Sokoldalúan alkalmazható dán rozskenyér alap, mely magvakkal tetszőlegesen gazdagítható.

USAGE

Dán rozskenyér 1500 g
Rozsliszt 800 g
Száras élesztő 40 g
Víz 1250 g

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
396010	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,450.00
Energy (Kcal)	340.00
Fat (g)	3.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	60.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.00
Protein (g)	13.00
Salt (g)	2.97
Sodium (g)	1.00

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát dagasztunk. Tészta hőmérséklet: 28-30°C Pihentetési idő: 30 perc Kelesztés: 37 °C kb 60 perc Sütési hőmérséklet: 240/175°C Sütési idő (1000 g): kb 40 perc



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza, rozs, árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels