

# ÉSZAKI ROZSKENYÉR

## ÁTTEKINTÉS

Egy kenyérkeverék, amely a klasszikus rozskenyér minden jellemzőjét magában hordozza.

## USAGE

Északi rozskenyér 5000 g (100 %)

Friss élesztő 75 g (1,5 %)

Víz 4000 g (80 %)

## ÖSSZETEV K

-

## CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
392813	20 kg	zsák	

## TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,450.00
Energy (Kcal)	340.00
Fat (g)	5.00
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	58.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.50
Protein (g)	10.00
Salt (g)	2.37
Sodium (g)	1.00

## LEÍRÁS

A tésztát 15 percig lassú sebességgel dagasszuk. Feladási súly: 1150 g (formában sütvé) Tészta hőmérséklet: 27-29 °C  
G?: kb 10-20 másodperc Sütési hőmérséklet: 280/190°C Sütési idő: kb 50 perc

**TÁROLÁS**

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

**ELTARTHATÓSÁG**

270 days

**TÍPUS**

Por

**ALLERGÉNEK**

Glutén (búza, rozs, árpa)

**KATEGÓRIA**

Kenyér és péksütemény alapanyagok

**KÉSZ TERMÉKEK**

Kenyér, Péksütemény

**MÁRKÁK**

Bakels