

GOURMET KENYÉR

ÁTTEKINTÉS

Sok lehetőséget kínáló kenyér és finom pékáru alap.

USAGE

Gourmet kenyér 500 g (~40 %)
Búzálszt 1200 g (100 %)
Száras éleszt? 20 g (~1,5 %)
Víz 1000 g (83 %)
(Friss éleszt? esetén használjon 60 g-ot.)

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
400112	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,450.00
Energy (Kcal)	340.00
Fat (g)	6.50
Fat (of which saturates) (g)	1.00
Carbohydrate (g)	52.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.50
Protein (g)	14.00
Salt (g)	7.50
Sodium (g)	3.00

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát készítünk. Tészta h?mérséklet: 26-28°C Pihentetési id?: 20 perc Kelesztés: 37 °C kb 50 perc G?: kb 20 másodperc Sütési h?mérséklet: 240/210°C Sütési id? (550 g): kb 25 perc



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza, zab, rozs, árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels