

HAFIE M160

ÁTTEKINTÉS

A Roggie M160 egy teljes kiőrlésű termék az innovatív TTT termékcsaládunkból, amely tiszta zabból készült természetes összetevőket tartalmaz a kenyér minőségének javítására.

A TTT eljárás a gabonafélék hőkezelésének teljesen természetes folyamata, mely során az alapanyagok feldolgozása során semmilyen vegyszert vagy egyéb adalékanyagot nem alkalmaznak. A TTT folyamatparaméterek az idő (Tid), a hőmérséklet (Temperatur) és a nyomás (Tryck) svéd szavait jelentik.

TTT termékeink meghosszabbítják a frissességet, javítják a puhaságot, és meghosszabbítják a kenyérfélék eltarthatóságát E-számok hozzáadása nélkül.

USAGE

2-7% a lisztre számítva. Mindig adjunk hozzá 2,5-szer annyi vizet, mint a liszt

ÖSSZETEVŐK

zabliszt

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	25 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,600.00
Energy (Kcal)	380.00
Fat (g)	7.00
Fat (of which saturates) (g)	1.00
Carbohydrate (g)	62.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	1.50
Protein (g)	14.00
Salt (g)	0.50



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

180 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (zab)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér



MÁRKÁK

TTT