

# LECICOOOL

## ÁTTEKINTÉS

A Lecicool kenyérjavító a hűtőben vagy fagyasztóban tárolandó termékekhez került kifejlesztésre. Kiváló térfogatot biztosít tökéletes sütési eredménnyel, és hozzájárul a tészta rugalmasabbá és folyamatállóbbá tételéhez.

Olyan összetevőket tartalmaz, amelyek befolyásolják a glutén minőségét, így a tésztának olyan szerkezetet ad, amely az élesztő által kifejlesztett szén-dioxid megtartásához szükséges. Az eredmény egy egyenletesen porózus, puha és stabil, jó térfogatú kéreg.

Előnyösen használható mindenféle élesztős kenyér készítéséhez, és édes tésztákhoz egyaránt.

## USAGE

A liszt tömegének 2-3%-a.

## ÖSSZETEVŐK

-

## CSOMAGOLÁS

| Code   | Size  | Típus | Palletisation |
|--------|-------|-------|---------------|
| 194212 | 20 kg | zsák  |               |

## TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

| Típus                                 | Value    |
|---------------------------------------|----------|
| Energy (kJ)                           | 1,750.00 |
| Energy (Kcal)                         | 420.00   |
| Fat (g)                               | 15.00    |
| Fat (of which saturates) (g)          | 1.50     |
| Carbohydrate (g)                      | 41.00    |
| Carbohydrate (of which saturates) (g) | 15.00    |
| Protein (g)                           | 30.00    |
| Salt (g)                              | 0.50     |
| Sodium (g)                            | 0.03     |



### TÁROLÁS

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



### ELTARTHATÓSÁG

240 days



### TÍPUS

Por



### ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



### KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



### KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



### MÁRKÁK

Bakels