

LECIFREE-E

ÁTTEKINTÉS

A Lecifree-E egy E-szám mentes kenyérfejlesztő, amely a végterméknek tisztább mutatót ad. Ezenkívül a Lecifree-E nem tartalmaz pálmából származó összetevőket sem.

A kenyérfejlesztő enzimeket és aszkorbinsavat tartalmaz, amelyek javítják a tészta glutén minőségét és tartósabb szerkezetet adnak. Ez azt jelenti, hogy a tészta rugalmasabbá válik, és nagyobb térfogatot kap. Az eredmény egy egyenletesen porózus, puha és stabil kéreg.

Alkalmas mindenféle élesztős tésztához, mint például világos és sötét kenyér, briós, croissant és édes tészták.

USAGE

A liszt tömegének 0,9-1,2%-a

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
194811	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,700.00
Energy (Kcal)	400.00
Fat (g)	6.00
Fat (of which saturates) (g)	1.00
Carbohydrate (g)	5.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	4.50
Protein (g)	79.00
Salt (g)	0.50
Sodium (g)	0.08



TÁROLÁS

Hővös, 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