

LECIMAX 2000

ÁTTEKINTÉS

A Lecimax 2000 egy klasszikus por alapú kenyérfejesztő, amely térfogatot és stabilitást biztosít mindenféle élesztős kenyérnek. A termék már évek óta megtalálható a szortimentben és az új igényeknek megfelelően lett továbbfejlesztve.

A kenyérfejesztő olyan tésztát ad, amely ellenáll a különösen durva eljárásoknak. Az eredmény egy homogén, szép héjú és jó térfogatú kenyér. A Lecimax 2000 a nedvesség megkötésével segíti a kenyér puhaságnak megőrzését is.

A Lecimax 2000 lehetővé teszi a tészta fagyasztóban történő tárolását.

USAGE

a liszt tömegének 0,8-2,2%-a. Csak a legigényesebb alkalmazásokhoz ajánlott a legmagasabb adagolás.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
194111	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,800.00
Energy (Kcal)	420.00
Fat (g)	17.00
Fat (of which saturates) (g)	16.00
Carbohydrate (g)	60.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	14.00
Protein (g)	6.50
Salt (g)	0.50



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



KATEGÓRIA

Kenyer és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels