

LECISOFT-FREE

ÁTTEKINTÉS

A Lecisoft Free egy e-szám mentes, por alapú kenyérjavító, amely hosszabb időn keresztül lágytságot ad mindenféle kenyérhez.

Az enzimek egyedülálló kombinációja megköti a nedvességet a kenyérben, ami lágyabbá teszi és erősíti a frissesség érzetét. A kenyér egy nap elteltével puhább lesz, hosszabb tárolás esetén pedig érezhetőbb a különbség.

A puhaság és a frissesség közvetlenül kapcsolódik a minőséghez. A Lecisoft Free javítja a sült termék minőségét – még akkor is, ha a kenyér pár napos.

USAGE

A liszt tömegének 0,6-1,1%-a.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
193410	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,450.00
Energy (Kcal)	350.00
Fat (g)	1.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	73.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	11.00
Protein (g)	8.50
Salt (g)	0.50
Sodium (g)	0.51



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



KATEGÓRIA

Kenér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels