

ROGGIE G1500

ÁTTEKINTÉS

A Roggie M160 egy teljes kiőrlésű termék az innovatív TTT termékcsaládunkból, amely tiszta rozsból 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

Közvetlenül a tésztába keverje. Adjon hozzá kétszer annyi vizet, majd pihentesse a tésztát 10-30 percig.

ÖSSZETEVŐK

Rozstörtet

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	25 kg	zsák	
 TÁROLÁS Hűvös, száraz raktárban (max 25 C, és 65% relatív páratartalom).	 ELTARTHATÓSÁG 180 days	 TÍPUS Pehely/Törtet	 ALLERGÉNEK Glutén (rozs)
 KATEGÓRIA Kenyer és péksütemény alapanyagok	 KÉSZ TERMÉKEK Kenyer	 MÁRKÁK TTT	