

ROGGIE M160

ÁTTEKINTÉS

A Roggie M160 egy teljes kiőrlésű liszt az innovatív TTT termékcsaládunkból, amely tiszta rozsból készült, és kizárólag 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.

Még több információért kattintson [ide](#)

ÖSSZETEVŐK

rozsliszt

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	25 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,400.00
Energy (Kcal)	340.00
Fat (g)	1.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	64.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.50
Protein (g)	9.00

LEÍRÁS

2-7% a lisztre számítva. Mindig adjunk hozzá 2,5-szer annyi vizet, mint az általános liszthez.



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

180 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (rozs)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény
alapanyagok



ÖSSZETEVŐK JELLEMZŐI

Természetes



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény
, Rozskenyér



MÁRKÁK

TTT