



WHEATIE M160

ÁTTEKINTÉS

A Wheatie M160 egy teljes kiőrlésű liszt az innovatív TTT termékcsaládunkból, amely tiszta búzából 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.

ÖSSZETEVŐK

búzaliszt

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	25 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,500.00
Energy (Kcal)	360.00
Fat (g)	1.50
Carbohydrate (g)	72.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	0.50
Fibre (g)	5.50
Protein (g)	11.00
Sodium (g)	0.50
Salt (g)	0.00

LEÍRÁS

Adagolás: 2-7 %, a liszt súlyára számítva. Mindig adjon hozzá 2,5-szer annyi vizet, mint a Wheatie M160.



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

270 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Bagett, Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

TTT