BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



BAKMALT LJUS SPECIAL

ÖVERSIKT

Vill du lägga till en touch av äkthet till ditt franska och knapriga bröd? Vår maltextrakt är den perfekta ingrediensen för att uppnå den traditionella färgen och skorpan på kontinentala bröd. Den kommer inte bara att förbättra smaken på dina bakverk, utan den kan också användas som en socker substitut vid tillverkning av rågkakor. Med vår maltextrakt kommer du att kunna skapa bröd som duger för en bageri!

Missa inte chansen att producera högkvalitativa bröd – **kontakta oss här** för att lära dig mer om vår maltextrakt och börja njuta av dess många fördelar!

INGREDIENSER

extrakt av mältat och mäskat korn (koncentrat)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266213	14 kg	Dunk	
266211	1100 kg	Tank	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,250.00
Energi (kcal)	290.00
Fett (g)	<0.5
därav mättat (g)	0.00
Kolhydrater (g)	68.00
därav sockerarter (g)	35.00
Protein (g)	4.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.02



LAGRING

Recommended 10 -18 °C



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (korn)



KATEGORI

Flytande Extrakt, Malt & Vört



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Aromatic