BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



BAKMALT MÖRK SPECIAL

ÖVERSIKT

Vill du lägga till en naturlig mörk färg och en rik, maltig smak i dina bruna bröd? Då är Aromatic Bakmalt Mörk Special den perfekta ingrediensen för dig! Denna mångsidiga produkt är idealiskt för alla typer av bruna bröd och kan till och med användas som substitut för karamell. Dess låga viskositet gör att den är lätt att hantera och dosera, vilket säkerställer konsekventa resultat varje gång. Börja att inkludera Mörk malt i dina recept och förbättra smak och utseende på dina bruna bröd!

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

INGREDIENSER

rostat extrakt av mältat och mäskat korn, koncentrat

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266311	14 kg	Dunk	
266312	1100 kg	Tank	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,100.00
Energi (kcal)	260.00
Fett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	59.00
därav sockerarter (g)	25.00
Protein (g)	5.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	1.40



LAGRING

Recommended 10 -18 °C,
Rekommenderat 10-18 °C.



HÅLLBARHETSTID

540 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (korn)



KATEGORI

Flytande Extrakt, Malt & Vört



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Aromatic