



AROMATIC BAKPULVER

ÖVERSIKT

Ett bakpulver av extra hög kvalitet som med fördel används till rulltårter, sockerkakor, muffins och anslag, där bakpulvrets verkan är särskilt viktig för resultatet. Använd också gärna i olika typer av kakmixer.

Aromatic Bakpulver ger lägre effekt i förblandningen och uppnår högsta effekt under avbakningen.

ANVÄNDNING

10 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

dinatriumdifosfat (E450i), natriumvätekarbonat (E500ii), VETEmjöl, kalciumkarbonat (E170i)

FÖRPACKNING

Kod
442010

Storlek
25 kg

Produkttyp
Säck

Antal enheter på lastpallar

**LAGRING**

Svalt och torrt

**HÅLLBARHETSTID**

365 dagar

**PRODUKTTYP**

Pulver

**KATEGORI**Bakpulver, Emulgatorer &
kakförbättrare**SÄRSKILD EGENSKAP**

Halal

**FÄRDIG PRODUKT**Cookies, Cupcake,
Madeirakaka, Muffins,
Rulltårta, Sockerkaka,
Sockerkaka / Anslag /
Tårtbotten**VARUMÄRKE**

Aromatic