



COBA

ÖVERSIKT

En emulgator i pastaform som ger dina kakor och kex volym, mjukhet och en fin struktur. Dessutom får dina bakade produkter den förlängda hållbarheten du är ute efter, vilket gör Coban till det ultimata valet för olika typer av bakpulverbaserade bakverk.

ANVÄNDNING

30 g/ kg på totalvikten

INGREDIENSER

vatten, E471, E420, E470a, etanol, Bärare: vatten, E420, etanol, Processhjälpmedel: E470a

FÖRPACKNING

Kod
224011

Storlek
504 kg (18x28kg)

Produkttyp
Tunna

Antal enheter på lastpallar

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,050.00
Energi (kcal)	260.00
Fett (g)	20.00
därav mättat (g)	20.00
Kolhydrater (g)	17.00
därav sockerarter (g)	17.00
Protein (g)	0.00
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.01



LAGRING

Rekommenderat 10-18 °C.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Cake gels



FÄRDIG PRODUKT

Kaffebröd, Kaka



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Förlängd hållbarhet, Mjukhet, Textur, Volym