BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



ÄGGIN

ÖVERSIKT

Äggin är en brödglans som kan sprayas eller penslas på bakverk. Ersätter ägg och ger en fin och vacker äggliknande glans.

Kan exempelvis användas för vetebröd, smördeg, croissants och småkakor.

ANVÄNDNING

100 g/l vatten.

INGREDIENSER

MJÖLKprotein, mjölksocker, surhetsreglerande medel (E500(i))

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
4497-01	10 kg	Säck	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,400.00
Energi (kcal)	330.00
Fett (g)	1.00
därav mättat (g)	<0,5
Kolhydrater (g)	<0,5
därav sockerarter (g)	<0,5
Protein (g)	81.00
Natrium (g)	4.00
motsvarar ca (g salt)	9.00

DESCRIPTION

65 g Äggin löses upp i 1000 g varmt vatten (ca 40°C). Rör ordentligt och låt gärna blandningen stå några timmar innan användning. Rör om och pensla eller spraya på bakverket innan avbakning. Blandningen bör användas inom 2 – 3 dagar och skall förvaras kallt.

YTTERLIGARE INFORMATION

Kan innehålla spår av ägg.

LAGRING

Svalt och torrt

HÅLLBARHETSTID

365 dagar

PRODUKTTYP

Pulver

ALLERGENER

Mjölk (kasein (mjölkprotein), laktos), Ägg

KATEGORI

Brödglans

SÄRSKILD EGENSKAP

Halal

FÄRDIG PRODUKT

Brioche, Croissant, Fikabröd, Formbröd, Ljust bröd

VARUMÄRKE

Aromatic

FUNKTION

Glans