BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



EKOLOGISK BAKMALT LJUS SPECIAL

ÖVERSIKT

Letar du efter en möjlighet att lägga till en touch av äkthet till dina franska och knapriga bröd? Då är Aromatic Ekologisk Bakmalt Ljus Special den perfekta lösningen. Denna maltextrakt hjälper dig att uppnå den traditionella färgen och skorpan på kontinentala bröd, och beroende på doseringen kan den också förbättra smaken på dina bakverk. Förutom att vara en utmärkt ingrediens för bröd, kan den också användas i smörgåskex, flingor och snacks. Och eftersom den produceras enligt de regler som finns i EU:s EEC 2092/91 om ekologisk produktion, kan du lita på att du använder en högkvalitativ och naturlig produkt.

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

Extrakt av mältat och mäskat ekologiskt KORN, koncentrat

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
266810	14 kg	Dunk	
266812	1000 kg	Tank	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,300.00
Energi (kcal)	310.00
Fett (g)	<0.5
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	72.00
därav sockerarter (g)	53.00
Kostfibrer (g)	<0.5
Protein (g)	5.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.10



LAGRING

Rekommenderat 10-18 °C.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (korn)



KATEGORI

Flytande Extrakt, Malt & Vört



SÄRSKILD EGENSKAP

Ekologiskt



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Smaksättning