BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

EKOLOGISK MÖRK MALT SPECIAL

ÖVERSIKT

Vill du lägga till en naturlig mörk färg och en rik, maltig smak i dina bröd och chokladkakor? Då är Aromatic Ekologisk Mörk Malt Special den perfekta ingrediensen för dig! Den är inte bara ett idealiskt substitut för karamell, utan den produceras också enligt de regler som finns i EU:s EEC 2092/91 om ekologisk produktion, vilket garanterar att du använder en högkvalitativ och naturlig produkt. Dessutom gör dess mångsidighet den perfekt för en mängd olika bakverk. Varför vänta? Börja att inkludera ekologisk mörk malt i dina recept och förbättra smak och utseende på dina bröd och chokladkakor!

Missa inte chansen att producera högkvalitativa bröd – **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 ekologiskt KORN, koncentrat.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
267910	14 kg	Dunk	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,150.00
Energi (kcal)	280.00
Fett (g)	<0.5
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	22.00
Kostfibrer (g)	1.00
Protein (g)	5.00
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.03

LAGRING

Rekommenderat <25 °C, Oöppnad förpackning: max 22°C. Öppnad förpackning: max 15°C.

HÅLLBARHETSTID

540 dagar

PRODUKTTYP

Flytande

ALLERGENER

Gluten (korn)

KATEGORI

Flytande Extrakt, Malt & Vört

SÄRSKILD EGENSKAP

Ekologiskt

FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brownie, Formbröd, Rågbröd

VARUMÄRKE

Aromatic

FUNKTION

Smaksättning