



LECICOOOL

ÖVERSIKT

Lecicool är en brödförbättrare för deg som ska förvaras i kyl eller frys. Säkrar en fin volym och ett perfekt bakresultat samt bidrar till att göra degen smidig och bearbetningstålig.

Innehåller komponenter som påverkar glutenkvaliteten, degen får därför den struktur som krävs för att hålla kvar den koldioxid som jästen utvecklar.

Slutresultatet blir ett jämnporigt, mjukt och stabilt inkråm med bra volym.

Används med fördel i alla typer av bröd – söta degar såväl som matbröd.

ANVÄNDNING

2-3 % av mjölvikten.

INGREDIENSER

VETEmjöl, VETEGluten, druvsocker, emulgeringsmedel E472e, solroslecitin, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
194212	20 kg	Säck	30x20kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,750.00
Energi (kcal)	420.00
Fett (g)	15.00
därav mättat (g)	1.50
Kolhydrater (g)	41.00
därav sockerarter (g)	15.00
Protein (g)	30.00
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.03



LAGRING

Torrt, rumstemperatur ej över
25°C och max 65%
luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för frys



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brioche, Croissant, Fiberrikt, Fikabröd, Formbröd,
Frost deg, Kyld deg, Ljust bröd, Rågbröd, Stenugnsbakat
bröd