



## LECIMAX 2000

### ÖVERSIKT

Lecimax 2000 är en klassisk brödförbättrare i pulverform för volym och stabilitet i alla typer av bröd.

Produkten har funnits i sortimentet i många år och har vidareutvecklats för att möta nya krav men grunden är fortfarande den samma.

Brödförbättraren ger en deg som tål bearbetning och särskilt tuffa processer.

Slutresultatet är ett bröd som är homogent med fint inkråm och bra volym.

Lecimax 2000 hjälper dessutom brödet att bevara sin mjukhet genom att hålla kvar fukten.

Lecimax 2000 gör det även möjligt att förvara degämnen i frys en kortare tid.

### ANVÄNDNING

0,8-2,2 % av mjölvikten.

Endast för speciellt krävande applikationer, t.ex. småfranska rekommenderas den högsta doseringen.

### INGREDIENSER

VETEmjöl, emulgeringsmedel E472e, socker, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

## FÖRPACKNING

| Kod    | Storlek | Produkttyp | Antal enheter på lastpallar |
|--------|---------|------------|-----------------------------|
| 194111 | 20 kg   | Säck       |                             |

## NÄRINGSINFORMATION

| Produkttyp            | Värde    |
|-----------------------|----------|
| Energi (kJ)           | 1,800.00 |
| Energi (kcal)         | 420.00   |
| Fett (g)              | 17.00    |
| därav mättat (g)      | 16.00    |
| Kolhydrater (g)       | 60.00    |
| därav sockerarter (g) | 14.00    |
| Protein (g)           | 6.50     |
| Natrium (g)           | <0.5     |
| motsvarar ca (g salt) | 0.00     |



### LAGRING

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



### HÅLLBARHETSTID

365 dagar



### PRODUKTTYP

Pulver



### ALLERGENER

Gluten (vete)



### KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för volym



### FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brioche, Croissant, Fikabröd,  
Formbröd, Fralla, Fryst deg,  
Hamburgerbröd & korvbröd, Ljust bröd,  
Rågbröd, Stenugnsbakat bröd



### VARUMÄRKE

Bakels



### FUNKTION

Volym