BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



LECIMAX MATBRÖD

ÖVERSIKT

Lecimax matbröd är en brödförbättrare för bakning helt utan e-nummer,och även utan askorbinsyra.

Produkten är uppbyggd på olika typer av enzymer som med sin unika kombination gör att degen tål mer bearbetning och ger en utmärkt bakstabilitet.

Bidrar också till en bra volym samt en fin och jämn inkråmsstruktur.

Kan användas i industriella processer likväl som på mindre produktionsenheter. Ger utmärkt resultat i alla typer av matbröd.

Lecimax matbröd innehåller dessutom inga ingredienser med ursprung i palm.

ANVÄNDNING

1-2% av mjölvikten.

INGREDIENSER

VETEmjöl, enzym

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
190412	20 kg	Säck	30x20

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	1.50
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	70.00
därav sockerarter (g)	0.00
Protein (g)	9.50
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.03



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel, Bakhjälpmedel för volym



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Formbröd, Fralla, Grovt bröd, Ljust bröd , Stenugnsbakat bröd