



LECISOFT RÅG

ÖVERSIKT

Låt oss presentera en revolutionerande produkt – Lecisoft Råg – En anpassad tekniskt lösning för mjukhet i bröd med hög råghalt. En unik produkt på marknaden som ger utmärkt mjukhet med en låg dosering (1,5% räknat på rågmjöl).

Vi vet att konsistens är nyckeln till framgång. Med Lecisoft Råg vid din sida kan du tryggt möta konsumenternas krav på högkvalitativa produkter där mjukhet och textur är nyckelfaktorer för att få kunderna att komma tillbaka om och om igen.

Läs mer om Lecisoft Råg [här!](#)

ANVÄNDNING

Ger utmärkt mjukhet med en låg dosering (1,5% räknat på rågmjöl).

INGREDIENSER

RÅGmjöl, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produktyp	Antal enheter på lastpallar
	15 kg	Säck	40x15

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,445.00
Energi (kcal)	342.00
Fett (g)	2.50
därav mättat (g)	0.40
Kolhydrater (g)	68.00
därav sockerarter (g)	1.50
Kostfibrer (g)	6.50
Protein (g)	8.50
Salt (g)	0.06



LAGRING

Torrt och svalt. Temperaturen
får inte överstiga 25°C (max
65% relativ luftfuktighet)



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bakhjälpmedel för mjukhet



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Formbröd, Fralla,
Fristående bröd, Frukostbröd, Grovt
bröd, Hamburgerbröd & korvbröd,
Rågbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Mjukhet