



ME 25

ÖVERSIKT

En pulverersättare för mjölk för bröd och bakverk som ger samma goda egenskaper som mjölk, men med en bättre färskhet. ME 25 innehåller inga E-nummer.

ANVÄNDNING

Dosering ca. 25 g/liter degvätska eller 1-1,5% räknat på mjölmängden.

INGREDIENSER

VETEmjöl, druvsocker, vegetabilisk olja (raps), enzym

FÖRPACKNING

Kod
219012

Storlek
20 kg

Produkttyp
Säck

Antal enheter på lastpallar

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,550.00
Energi (kcal)	370.00
därav mättat (g)	0.00
Fett (g)	3.00
Kolhydrater (g)	79.00
därav sockerarter (g)	44.00
Fibrer (g)	2.00
Protein (g)	5.00
Natrium (g)	0.00



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

300 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Mjölkpulver & Äggersättare,
Mjölkersättning



SÄRSKILD EGENSKAP

E-nummerfritt



FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Konfektyr



VARUMÄRKE

Bakels