BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



MÖRK TRYFFEL SOFT

ÖVERSIKT

En mjuk mörk tryffel med en rik smak av choklad.

Bakels Trygflar är mångsidiga produkter som kan användas till en mängd olika applikationer. De krämiga trygflarna finns i åtta olika smaker och färger, alla med rik och god smak. Konsistensen är mjuk och silkeslen. Trygflarna kan användas som toppning, fyllning och dekoration i alla slags bakverk och konditoriprodukter. **Bakels Trygflar** är också ett utmärkt val för pralinproduktion.

Dark Truffle finns i en **hård** och en **mjuk** variant.

Alla våra Trygflar är tillverkad av certifierad segregerad palmolja och är utan härdat och transfett. Dessutom helt fria från soja. (exkl palmfri tryffel helt utan palmolja.)

Se hela utbudet av Trygflar **här.**

ANVÄNDNING

För spritsning/strykning: Optimal temperatur +20 till +25 C.

För täckning: Optimal temperatur +30 till +35 C.

Temperaturen bör inte överstiga +40 C.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

INGREDIENSER

vegetabilisk olja (palm, shea), socker, fettreducerat kakaopulver, SKUMMJÖLKSpulver, emulgeringsmedel solroslecitin, vanillin

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
537012	6 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	2,400.00
Energi (kcal)	580.00
Fett (g)	42.00
därav mättat (g)	17.00
Kolhydrater (g)	43.00
därav sockerarter (g)	41.00
Protein (g)	6.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.13

LAGRING

Svalt och torrt upp till 15°C, max 65% luftfuktighet.

HÅLLBARHETSTID

365 dagar

PRODUKTTYP

Kräm

ALLERGENER

Mjölk (skummjölkspulver innehåller laktos)

KATEGORI

Tryffel

SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher, RSPO

FÄRDIG PRODUKT

Bakverk, Fyllningar, Kaka, Kondisbitar, Konfektyr, Muffins , Petit Choux

VARUMÄRKE

Bakels

FUNKTION

Dekoration, Smaksättning