BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



RÅGMALTPULVER

ÖVERSIKT

Önskar du en rik, rågsmak i en mängd olika bakverk? Då är Aromatic Rågmaltpulver den perfekta ingrediensen för dig! Denna mångsidiga produkt kan användas i alla typer av bröd, skorpor och smörgåskex. Och eftersom den är effektivt vid en låg dosering, behöver du inte använda mycket för att få en stor smakpåverkan. Börja använda Rye Malt Powder idag och lägg till en touch av djup och äkthet i dina bröd!

Missa inte chansen att producera högkvalitativa bröd – **kontakta oss här** för att lära dig mer om vår maltextrakt och börja njuta av dess många fördelar!

INGREDIENSER

mältat, rostad och krossad RÅG

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
267512	25 kg	Säck	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,500.00
Energi (kcal)	350.00
Fett (g)	1.50
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	68.00
därav sockerarter (g)	10.00
Protein (g)	9.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.00



LAGRING

Förvaras svalt och torrt,
Recommended dry and cool.



HÅLLBARHETSTID

540 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (råg)



KATEGORI

Malt & Vört, Torrmalt



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Rågbröd



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Smaksättning