



ROLLEX FÖR VETEBRÖD

ÖVERSIKT

Rollex är ett pumpbart fett baserat på vegetabilisk olja som kan ersätta margarin. Särskilt anpassad för vetebröd och gör degen stabilare, mer följsam och enklare att hantera. Produktionen rationaliseras samtidigt som det bakade brödet får en bättre färskhållning, ordentlig kvalitetshöjning och en god smak.

Rollex ger utmärkt resultat också vid låg dosering.

Kan även användas i matbröd istället för margarin, och behöver då kompletteras med en brödförbättrare.

ANVÄNDNING

Vetdeg 300g/L
Thekaka 150g/L
Formfranska 30g/L

INGREDIENSER

vegetabilisk olja (raps), härdad vegetabiliskt fett (raps), mono- och diglycerider av fettsyror E471, VETEmjöl, enzym, arom, färgämne (E160a), Bärare propylenglykol E1520

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
175111	9 kg	Dunk	40x9 pall

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	3,700.00
Energi (kcal)	900.00
Fett (g)	100.00
därav mättat (g)	17.00
Kolhydrater (g)	0.00
därav sockerarter (g)	0.00
Protein (g)	0.00
Natrium (g)	0.00

YTTERLIGARE INFORMATION

Innehåller gluten.



LAGRING

Svalt och mörkt, max 15 °C



HÅLLBARHETSTID

120 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Fett & Margarin



FÄRDIG PRODUKT

Berliner, Fikabröd, Semlor



VARUMÄRKE

Bakels