



VETESKÅLLNING

ÖVERSIKT

Wheatie M160 är en produkt från vårt innovativa TTT-sortiment.

En ren natur produkt av vete, som du tillsätter för att förbättra ditt bröd.

TTT-processen är en helt naturlig process av spannmål, där TTT står för (tid, temperatur & tryck). Våra TTT-produkter förlänger färskheten, förbättrar mjukheten och förlänger hållbarheten för ditt brödsortiment utan att lägga till några E-nummer. Dosera ca 2-7% av mjölmängden och tillsätt 2,5 gång mer vatten av de tillsatta TTT-produkten.

ANVÄNDNING

2-7% av mjölmängden tillsätts av Wheatie M160, och 2,5gång med vatten av den mängd Wheatie du tillsatt.

INGREDIENSER

VETEmjöl

FÖRPACKNING

Kod
264611

Storlek
25 kg

Produkttyp
Säck

Antal enheter på lastpallar

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,500.00
Energi (kcal)	360.00
Fett (g)	1.50
därav mättat (g)	0.50
Kolhydrater (g)	72.00
därav sockerarter (g)	0.50
Fibrer (g)	5.50
Protein (g)	11.00
Natrium (g)	0.50



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

270 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

TTT-skållningar



SÄRSKILD EGENSKAP

Naturligt



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Fiberrikt, Formbröd,
Fralla, Fristående bröd,
Hamburgerbröd & korvbröd,
Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

TTT



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Mjukhet, Saftighet