

Nyckeln till ett pålitligt resultat

LECIMAX 3000



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Är du trött på ojämna kvalitet och osäkra volymer? Vill du baka högkvalitativa, attraktiva bröd med en kvalitetssäkrad bakningsprocess?

Nu kan du sluta leta. Vi har utvecklat ett bakhjälpmedel som kommer att ge dig det du behöver.

Vi vet att säker produktionskvalitet är nyckeln till framgångsrik brödproduktion. Med Lecimax 3000 kan du tryggt möta konsumenternas krav på högkvalitativa produkter. Vårt nya bakhjälpmedel innehåller funktionella ingredienser som förbättrar volym och textur och ger dig en jämn och säker produktion.

Lecimax 3000 är ett resultat av år av forskning, erfarenhet och utveckling av vårt team av experter, som förstår de unika utmaningar du står inför i din dagliga verksamhet. Som kund hos oss har du alltid tillgång till hela vårt team av applikationsexperter och tekniska specialister.

Möt framtidens brödproduktion med Lecimax 3000 - din trygghet för framgång.

Låt oss presentera

LECIMAX 3000

En funktionell lösning som
ger fantastiska resultat vid låg
dosering (1% på mjölmängd)

PRODUKTINFORMATION



Förvaring: torrt och svalt, (max 25°C,
max 65% luftfuktighet).



Förpackning: 20 kg säck (36x20 kg/pall)
Art nr: 190310



Hållbarhet: 12 månader.



Dosering: 1% beräknat på mjölmängd.

BESÖK VÅR HEMSIDA
FÖR MER INSPIRATION



WWW.BAKELSSWEDEN.SE

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | [@bakels.sweden](https://www.instagram.com/bakels.sweden)