



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels

LECISOFT RÅG

Baka rågbröd med en
enastående mjukhet.

*Din hemliga ingrediens
för framgång*




En revolutionerande produkt

LECISOFT RÅG

Utvecklad för bageriprodukter med ett högt innehåll av råg.

Upptäck vår revolutionerande lösning för mjukhet hos bröd med hög råghalt – Lecisoft Råg.

En unik produkt på marknaden som ger utmärkt mjukhet med en låg dosering (1,5% räknat på rågmjöl).



Vi vet att konsekvens är nyckeln till framgång inom livsmedelsindustrin. Med hjälp av **Lecisoft Råg** kan du tryggt möta konsumenternas krav på högkvalitativa produkter där mjukhet och konsistens är nyckelfaktorer för att få kunderna att komma tillbaka gång på gång.

PRODUKTINFORMATION



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



Förpackning: 15 kg säck. (40x15 kg/pall) Art nr: 198210



Hållbarhet: 12 månader.



Dosering: 1,5% räknat på rågmjöl.

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)