

TERMO WEIZEN

Produkt został poddany obróbce termicznej w całkowicie naturalnym procesie wytwarzania. Ma zastosowanie do wszelkiego rodzaju ciast chlebowych.

Poprzez zastosowanie Termo Weizen ciasta są łatwiejsze w obróbce.
Pieczywo ma dłuższą świeżość.

Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody (od 2 do 2,5 raza swojej wagi).

Termo Weizen jest surowcem naturalnym, dającym możliwość budowania receptur bez E-dodatków.

2 – 5 % w stosunku do mąki.

Wprowadzić 2,5 razy tyle zimnej wody, jak ilość produktu.
Np. na 1 kg Termo Weizen należy dać 2,5 l zimnej wody.

Składniki: mąka pszenna

PRODUKT ZAWIERA GLUTEN I PRODUKTY POCHODNE
Przechowywać w pomieszczeniu suchym i chłodnym

Wartość odżywcza 100 g produktu

Wartość energetyczna (energia)	1500 kJ / 360 kcal
Tłuszcz	1,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g
Węglowodany	72,2 g
w tym cukry	0,4 g
Błonnik	5,5 g
Białko	11 g
Sól	0g

Masa netto: 25 kg
Art. Nr. 5840/1-610-00

