



AROFROST

ÖVERSIKT

En brödförbättrare speciellt framtagen för kyl- och frysbakning, men ger även färskbakat bröd en förstklassig volym och ett utmärkt bakresultat. Arofst gör degen smidig och bearbetnings tålig.

Produkten innehåller komponenter som påverkar glutenkvaliteten och degen får därför den struktur som krävs för att hålla kvar den koldioxid som jästen utvecklar. Slutresultatet blir ett jämnporigt, mjukt och stabilt inkråm med fin volym.

ANVÄNDNING

1 % av mjölvikten.

FÖRPACKNING

Kod
4405

Storlek
15 kg

Typ
Säck

Antal enheter på lastpallar



LAGRING

Torr och sval



HÅLLBARHETSTID

360 dagar



KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare,
Brödförbättrare



INGREDIENSFUNKTIONER

Äggfri, Lakto-ovo-vegetarisk, Laktosfri,
Mjölkfri, Veganisk



FÄRDIG PRODUKT

Bröd