BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi



GLUTEENITON ARTESAANILEIPÄSEOS

TUOTEKUVAUS

Gluteeniton täysmix artesaanileivän leivontaan.

Pyydä tarjous ja reseptiikka
+358 10 4249 700
bakels@finnbakels.fi

KÄYTTÖOHJE

Gluteeniton artesaanileipäseos 1000 g
Vesi n. 900 g
Tuorehiiva 40 g
Kasviöljy 50 g

Liuota hiiva veteen, lisää leipäseos. Sekoita ensin hitaalla 2 minuuttia, sitten keskinopealla 2 minuuttia. Lisää kasviöljy hitaalla sekoittaen 2 minuutin aikana. Sekoita keskinopealla vielä 2 minuuttia. Punnitse 500 g leipävuokiin.

Nostatusaika: 60–70 min.
Paista 230 °C noin 35 min.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi

PAKKAUS

Tunnus	Koko	Tyyppi	Kappalemäärä lavalla
394495	12,5 kg	Polyeteenipussi	

LISÄTIETOA

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patentteja.

SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä

SÄILYVYYS

360 päivää

TUOTEKATEGORIA

Leipäjauhot ja paranteet, Gluteenittomat seokset

AINESOSIEN OMINAISUUDET

Gluteeniton, Lakto-ovo-vegetaristinen, Laktoositon

VALMIS TUOTE

Ruokaleipä