BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi



KAHVILEIVÄNKIILLE EGGIN

TUOTEKUVAUS

Jauhemainen kiiltoa tuova pintakäsittelyaine kahvileiville, jolla voi korvata kananmunan. Tuote liukenee hyvin veteen ja ohjeen mukaan tehtynä kiille on laktoositon. Eggin on tuotteen päällä pakastuksen kestävä.

KÄYTTÖOHJE

Lisää veteen noin 65 g/l. Veden lämpötila n. 40 °C. Sekoita hyvin. Anna liuoksen tekeytyä muutaman tunnin ajan. Sekoita ennen käyttöä. Ruiskuta tai levitä pensselillä tuotteen päälle ennen paistoa.
Valmis seos säilyy viileässä 2-3 päivää.

PAKKAUS

Tunnus	Koko	Tyyppi	Kappalemäärä lavalla
4490	10 kg	Säkki	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi

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

Pintakäsittely, Pintakäsittely ja hyytelöt

AINESOSIEN OMINAISUUDET

Gluteeniton, Kananmunaton, Lakto-ovo-vegetaristinen, Laktoositon

VALMIS TUOTE

Kahvileipä