



KARLSBADER

TUOTEKUVAUS

Jauhoseos, johon lisätään kananmunaa perinteisen Karlsbader-kahvileivän makua tuomaan.

KÄYTTÖOHJE

Vesi 1150 g
Bakels Karlsbader 4500 g
Kuivahiiva 60 g
Kananmuna 300 g
(tuorehiiva=kuivahiiva x3 ja 150g vähemmän vettä)

Sekoita ainekset tasaiseksi taikinaksi.

Taikinan lämpötila: 26?28 °C
Lepoaika: 20 min
Nostatuslämpötila ja -aika: 37 °C, 60 min
Paistolämpötila: 220 °C
Paistoaika (60 g): n. 8 minuuttia

PAKKAUS

Tunnus
3741

Koko
20 kg

Tyyppi
Säkki

Kappalemäärä lavalla

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 patenteja.



SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä



SÄILYVYYS

240 päivää



TUOTEKATEGORIA

Konditoriatuotteet, Kahvileipäseokset



AINESOSIEN OMINAISUUDET

Kananmunaton, Lakto-ovo-
vegetaristinen, Laktoositon, Maidoton,
Vegaaninen



VALMIS TUOTE

Kahvileipä