

 **ALBAKO A****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Milchbackmittel
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	10355119
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	536
<b>GTIN-13:</b>	7610103121651
<b>Gebinde:</b>	Sack à 20 kg
<b>Palettengrösse:</b>	24 x 20 kg / 480 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 ° C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Magermilchpulver, Palmfett\*, Dextrose.

\*RSPO-SG

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Frischmilchersatz
- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Feingebäck
- ✓ gerührte Massen
- ✓ Wähenguss
- ✓ Crèmen
- ✓ Suppen und Saucen

**Dosierung**

je nach Anwendung 100-140 g pro Liter  
Schüttflüssigkeit (60-80 g pro kg Mehl)

**Produkteigenschaften**

- ✓ rieselfähig
- ✓ naturbelassen hergestellt durch schonende Sprühtrocknung
- ✓ verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- ✓ erhöhte Wasseraufnahme
- ✓ Gebäck mit zarter Kruste und feuchter Krume
- ✓ schöne, gleichmässige Gebäcksfärbung
- ✓ besseres Volumen dank erhöhtem Gashaltvermögen
- ✓ Unterstützung des Triebes
- ✓ Vorteil der Haltbarkeit gegenüber von Frischmilch
- ✓ gleichbleibende, konstante Qualität