

## ALBAKO B



### Stammdaten

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Sachbezeichnung:</b>           | Milchbackmittel  |
| <b>BAKELS Artikelnummer:</b>      | 10356124   |
| <b>Pistor Artikelnummer:</b>      | 533  |
| <b>GTIN-13:</b>                   | 7610103108966  |
| <b>Gebinde:</b>                   | Sack à 25 kg   |
| <b>Palettengrösse:</b>            | 18 x 25 kg / 450 kg  |
| <b>Haltbarkeit ab Produktion:</b> | 270 Tage   |
| <b>Lagerbedingungen:</b>          | ≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit |



### Zusammensetzung

**Magermilchpulver, Dextrose, Laktose, Milcheiweiss, eingesottene Butter.**

### Einsatzmöglichkeiten

- ✓ reine Buttergebäcke:
  - Buttergipfel
  - Butterzöpfe
  - etc.
- ✓ Spezialbrote
- ✓ Kleinbrote
- ✓ Wähenguss
- ✓ Vanillecremen

### Dosierung

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

### Produkteigenschaften

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