

 **ALBAKO F****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Milchbackmittel
BAKELS Artikelnummer:	10358124
Pistor Artikelnummer:	531
GTIN-13:	7610103105767
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	18 x 25 kg / 450 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	210 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Magermilchpulver, Weizenstärke, Weizengluten, Weizenquellstärke, Emulgatoren (E471, E472e), Weizenquellmehl, Molkenpulver, eingesottene Butter, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ geeignet für Buttergebäcke
- ✓ Spezialbrote, Zöpfe, Kleinbrote, Gipfel, Süsteiggebäcke etc. frisch hergestellt
- ✓ tiefgekühlte Teige oder Teiglinge aller Art

Dosierung

je nach Anwendung 120-140 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (70-80 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ die Zugabe von zusätzlichen Backmitteln für Volumen oder Tiefkühlung erübrigt sich
- ✓ verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- ✓ erhöhte Wasseraufnahme
- ✓ Gebäck mit zarter Kruste und feuchter Krume
- ✓ Vorteil der Haltbarkeit gegenüber von Frischmilch
- ✓ gleichbleibende, konstante Qualität