


 **ALBAKO L****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	laktosearmes Milchbackmittel	
BAKELS Artikelnummer:	50097109	
Pistor Artikelnummer:	18237	
GTIN-13:	7630019602945	
Gebinde:	Sack à 10 kg	
Palettengrösse:	49 x 10 kg / 490 kg	
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage	
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit	

Zusammensetzung

Magermilch laktosefrei, Dextrose, **Weizenstärke**, **Molkenprotein**.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Zopf
- ✓ Spezialbrote
- ✓ Weggli
- ✓ Sandwich

Dosierung

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

→ beachten Sie unsere Rezeptvorschläge,
um den maximalen Laktosegehalt ein-
zuhalten

Produkteigenschaften

- ✓ rieselfähig
- ✓ naturbelassen dank schonender Her-
stellung
- ✓ verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- ✓ erhöhte Wasseraufnahme
- ✓ Gebäcke mit zarter Kruste und feuchter
Krumme
- ✓ schöne, gleichmässige Gebäcksfärbung
- ✓ besseres Volumen dank erhöhtem Gas-
haltevermögen
- ✓ Unterstützung des Triebes
- ✓ Vorteil der Haltbarkeit gegenüber Fri-
schmilch, wirkt sich positiv auf die Kosten
aus
- ✓ gleichbleibende, konstante Qualität