

 **Pane LaVal****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50435124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18539
<b>GTIN-13:</b>	7630019604130
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	24 x 25 kg / 600 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	360 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

**Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornquellmehl, Meersalz, Dinkelmehl, Brombeermehl, Dinkelvollkornsauerteig** getrocknet (**Dinkelvollkornmehl**), **Roggenmalz**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Pane LaVal  
Spezialbrote mit Dinkelmehl

→ Verlangen Sie unsere Rezept-  
Vorschläge

**Dosierung**Rezept-Empfehlung

1180 g Pane laVal  
1000 g Wasser  
9 g Hefe

**Produkteigenschaften**

- ✓ aromatische Dinkelvollkornbrote  
mit hervorragendem Geschmack  
und knuspriger Kruste
- ✓ weizenfrei
- ✓ lange Frischhaltung
- ✓ Triebführung über Nacht
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwiegen, bedeutet  
rationelle und sichere Herstellung
- ✓ weniger Rohstoffe am Lager