



FLEXIBLE BASIS NATURAKS

Varenr.: 3308104

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



FLEXIBLE BASIS NATURAKS er et bagehjælpemiddel/bageenzym til hvedebrød. Bruges til at forbedre dejstabilitet, ensartethed, tynd skorpe, friskholdning og holdbarhed af deje der skal kortere tid på køl og frost ? typisk 1-2 dage. Vejledende dosering 1 3% af opskriftens melmængde.

1. Velegnet til hvedebrød.
2. Til afbagning samme dag kan også anvendes til deje der skal kortere tid på køl og frost typisk 1-2 dage.
3. Tilfører større dejstabilitet på dine deje og sikrer et ens resultat hver gang.
4. Vejledende dosering 1 3% af opskriftens melmængde.
5. Kan anvendes til både direkte og førte deje.
6. Giver dit afbagte brød en gylden farve og tynd skorpe.

Flexible Basis NaturAks er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Flexible basis er mærket med **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.