



FLEXIBLE MINUS 18 NATURAKS

Varenr.: 3316104

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



FLEXIBLE MINUS 18 NATURAKS er et bagehjælpemiddel, som forlænger holdbarheden i bagværk der kører over køl og frost. Alt efter type kan ubagt, frosset bagværk, opbevaret på frost i op til 3 uger, afhængig af brød og proces. Tilfører desuden det bagte hvedebrød ensartethed, volumen, saftig krumme samt sikre at brødet holder sig frisk længe.

Vejledende dosering 1-3% af opskriftens melmængde.

Velegnet til både direkte og koldhævede deje. Og særlig velegnet til frostdetje som wienerbrød, croissant, bløddøj og kanelstænger hvor man ønsker længere tid på frost.

Stærk opgraderet version af vores tidligere bagehjælpemiddel Minus 18 ? kan erstattes 1:1.

Flexible Minus 18 NaturAks er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Flexible minus 18 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 mark til bageri, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.