



UDGÅET - SÆLGES KUN SÅ LÆNGE LAGERET HAVES

Varenr.: 3314104

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



Vi har opgraderet vores nuværende produkt Minus 18 til: Flexible Minus 18 (3316104), læs mere [her](#):

Minus 18 NA er et lyst bagehjælpemiddel, som anvendes til alle former for hvedebrød, hvor man ønsker øget volumen og stabilitet - så dejen kan køres på køl eller frost.

Minus 18 NA er velegnet til gærstop og giver et sikkert bageresultat hver gang, på såvel friske deje som deje kørt på frost. Det giver en maskinvenlig dej og et brød med en fin poring, lys krumme, sprød skorpe og stor volumen.

Dosering: 2-3% på melet.

Minus 18 er mærket med Valsemøllens NaturAks®. 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.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1616 / 386
Fedt	7.4 g
- mættede fedtsyrer	5.1 g
Kulhydrat	53.7 g
- heraf sukkerarter	15 g

Kostfibre	2.7 g
Protein	24.1 g
Salt	0 g