



BVB BANANA

OVERZICHT

Beste van Bakels voor het snel en makkelijk maken van heerlijk mals bananabread

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Suiker, Melkpoeder (volle), Rijsmiddelen (E450; E500), Scharreleigeel (gedroogd), Scharreleiwit (gedroogd), Emulgator (E471), Aroma, Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
394710	20 KG	Zak	

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,586.00
Energy (Kcal)	379.00
Vet (g)	4.40
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2.30
Koolhydraat (g)	72.70
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	34.60
Eiwit	1.10
Vezels (g)	10.70
Zout (g)	1.50
Natrium	582.20

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Banana Bread Mix	1.000
Rijpe bananen	0.400
Water	0.325
Raapolie	0.100
Totaal gewicht: 1.825	

DESCRIPTION

Prak de bananen met een vlindergarde in de planeetmenger. Voeg de overige ingrediënten toe. Meng alles 4 minuten op de laagste versnelling tot een homogene massa. Vul een groot cakeblik met 1100 gram beslag. Baktemperatuur: 160°C. Baktijd: ±75 minuten.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Melk, Ei



CATEGORIE

Cake & Muffin, Beste van Bakels



EINDPRODUCT

Bananenbrood