



BS GLUTENPOEDER GOLIATH

OVERZICHT

Glutenpoeder voor alle volkoren broodsoorten. Geeft degen hoge tolerantie. Toevoeging zware volkorensoorten: 10%.
Toevoeging lichtere volkorensoorten: 3-5%

INGREDIËNTEN

Tarwe gluten, Sojabloem, Plantaardige olie en vet (palm), Suiker, Dextrose, Emulgator (E472e), Glucosestroop (gedroogd), Tarwemout, Melkweiwit, Aroma (Melk), Meelverbetersaars (E300; E920), Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
198710	15 KG	Zak	40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,817.00
Energy (Kcal)	434.00
Vet (g)	12.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	5.00
Koolhydraat (g)	14.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	6.00
Eiwit	3.00
Vezels (g)	63.00
Zout (g)	0.00
Natrium	72.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Volkorenmeel	1.250
Goliath Boerenbrood	0.063
Gist	0.025
Zout	0.019
Water	0.875
Totaal gewicht: 2.232	

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 900 gram. Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten. Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Soja, Melk



CATEGORIE

Broodverbetermiddel & Overig



EINDPRODUCT

Groot brood