



QUANTUM PLUS WIT

OVERZICHT

Quantum Plus Wit is een broodverbeteraar voor witbrood. Van dit broodverbetermiddel hoeft u slechts 1% toe te voegen voor een heerlijk mals brood met kwalitatief uitstekende eigenschappen.

Welk wil jij zien

GEBRUIK

Toevoeging 1-2%

INGREDIËNTEN

Water, Sojabloem, Tarwebloem, Emulgator (E471), Plantaardige olie en vet (raap), Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code
192800

Grootte
15 KG

Soort
Zak

Palletisatie
60

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,955.00
Energy (Kcal)	467.00
Vet (g)	23.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	14.00
Koolhydraat (g)	51.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	36.00
Eiwit	4.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Tarwebloem	1.250
Gist	0.250
Zout	0.019
Water	0.685
Quantum Plus Wit	0.125
Totaal gewicht: 2.329	

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnellingen 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



CATEGORIE

Broodverbetermiddelen, Witbroodpoeder



EINDPRODUCT

Mals brood



MERKEN

Quantum