

SoftBake

Produktbeskrivning

SoftBake är en ny produkt med en helt unik ingrediens bestående av 93% kostfiber. Egenskaperna i SoftBake bidrar med volym och fluffighet, framförallt vid bakning av glutenfritt bröd med jäst, men även vid bakning av kakor och bullar, i dessa fall är dock bidraget av volym och fluffighet mindre.

Användning

Med en enkel regel kan SoftBake börja användas till befintliga glutenfria recept.

1. Räkna ut den totala mängden på alla ingredienser i ett recept. Tex kanske den totala mängden blir 900 gram.
2. Räkna därefter ut vad 1% av den totala vikten är. I vårt exempel, 1% av 900 gram = 9 gram.
3. Addera då 9 gram SoftBake till ditt recept och blanda ut med övriga torra ingredienser väl.

Addera aldrig SoftBake direkt i vätska. Det kommer klumpa sig och inte alls få den effekt du är ute efter. Blanda alltid SoftBake med torra ingredienser innan vätskan tillsätts.

Ingredienser: E464 - Hydroxipropylmetylcellulosa (konsistensmedel)

Allergiinformation: inga allergener eller kontamination enligt EU-listan

Näringsvärde per 100 g: Energi 790 kJ / 188 kcal Fett 0 g -varav mättat fett 0 g Kolhydrater 0 g -varav sockerarter 0 g Fiber 93 g Protein 0 g Salt 1,2 g

Varumärke: Lindroos

Tillverkningsland: Tyskland

Förvaring: Förvaras på en torr och sval plats (rel.fuktighet < 65%), skyddad från direkt ljus



Nettovikt g	Vikt Kfp g	Vikt dfp g	Antal kfp/dfp	EAN kfp	EAN dfp	Lev.art.nr
150	166	1075	6	7320880011433	17320880011430	025901-1

Dietistbyrån Allergilivsmedel
e-post: dietistbyran@allergilivsmedel.se
Tel: 08-96 66 81

Post, besöks och leveransadress: Stockholmsvägen 26, 194 61 Upplands Väsby