



Super Z

Visão geral

Melhorador para fermentações curtas e médias. Pães com maior volume, aroma realçado e sabor natural de pão.



Armazenamento

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



Validade

270 dias



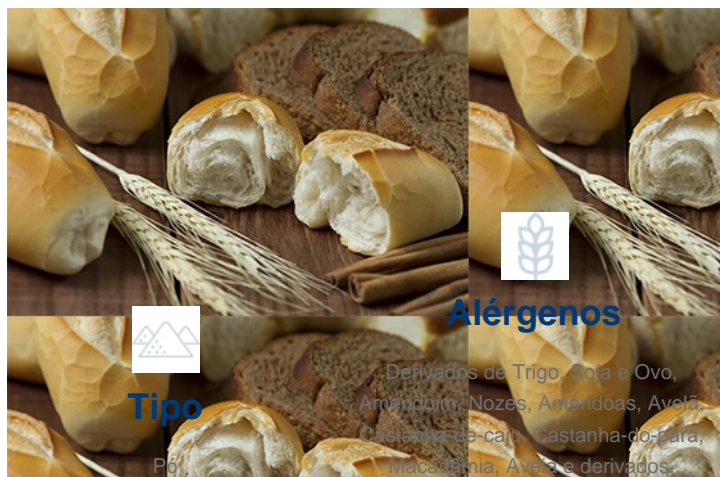
Categoria

Melhoradores Tradicionais



Marcas

Bakels



Alérgenos

Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Amendoim, Nozes, Amêndoas, Avelã, Castanha-de-caju, Castanha-dos-pará, Macadâmia, Avóca e derivados, Cevada e derivados, Centeio e derivados, Contém Glúten, Derivados de leite

Tipo

Pó

Uso

1% sobre o peso da farinha.

Ingredientes

Amido, Açúcar, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Emulsificante polisorbato 80, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Amido de Milho Transgênico

Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
24	500 g	Bolsa	Bolsa com 20 unidades de 500 g.
190035	10 kg	Bolsa	Bolsa com 10 kg.



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Informações nutricionais

Tipo	Valor
Porção de 100 g	
Valor Energético (kcal)	255 kcal
Valor Energético (kJ)	1070 kJ
Carboidratos (g)	58 g
Proteínas (g)	0 g
Gorduras Totais (g)	2,7 g
Gorduras Saturadas (g)	2,7 g
Gorduras Trans (g)	0 g
Fibra Alimentar (g)	1,1 g
Sódio (mg)	15 mg