



EGGIN 200L

INFORMACJE OGÓLNE

Eggin 200 L jest środkiem glazurującym, dającym połysk i pogłębiony kolor na powierzchni pieczywa, ciast drożdżowych, rogalików, pieczywa pół-cukierniczego oraz ciastek. Zastępuje on jajka i daje szklisty, błyszczący połysk oraz wzmacnia kolor wypieków.

Roztwór Eggin 200 L może być rozpryskiwany lub rozsmarowywany, jednakże zawsze na cieście surowym przed wypiekiem.

SPOSÓB UŻYCIA

Rozpuścić 100g Eginu w 1 litrze ciepłej wody o temperaturze ok. 40 °C i dobrze wymieszać, co najmniej dwie godziny przed użyciem. Po rozpuszczeniu chwilę odczekać, po czym powtórnie dobrze wymieszać. Przed pieczeniem Eggin można rozprowadzać na cieście za pomocą pędzla lub stosować rozpylanie mechaniczne.

Po rozpuszczeniu Eginu roztwór może być przechowywany w chłodni przez 2-3 dni.

SKŁADNIKI

białka MLEKA

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
4497	10 kg	Worek	50

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,500.00
Energia (kcal)	350.00
Tłuszcz (g)	0.50
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	25.00
Cukry (g)	0.00
Białko (g)	61.00
Sód (g)	3.00
Sól (g)	7.57

DESCRIPTION

Rozpuścić 100g Egginu w 1 litrze ciepłej wody o temperaturze ok. 40 °C i dobrze wymieszać, co najmniej dwie godziny przed użyciem. Po rozpuszczeniu chwilę odczekać, po czym powtórnie dobrze wymieszać. Przed pieczeniem Eggin można rozprowadzać na cieście za pomocą pędzla lub stosować rozpylanie mechaniczne. Po rozpuszczeniu Egginu roztwór może być przechowywany w chłodni przez 2-3 dni.



PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (10 - 18°C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

proszek



ALERGENY

mleko krowie, jaja
kurze, laktoza



KATEGORIA

Dekoracje piekarskie



GOTOWY PRODUKT

bułka, chałka, ciasto drożdżowe, drożdżówka,
makowiec, rogal, strucla, wyroby przekąskowe



FUNCTION

Dekoracja, Poprawia kolor, Zamiennik jaj