

HAFIE W6000

INFORMACJE OGÓLNE

Całe ziarna owsa obrabiane termicznie w całkowicie naturalnym procesie, o dużej zdolności wiązania wody (aż do 2,5x masy własnej). Wyprodukowane przy użyciu specjalnej technologii TTT, oznaczającej Czas, Temperaturę i Ciśnienie.

Hafie W6000 znajduje zastosowanie we wszystkich rodzajach ciasta piekarniczego i cukierniczego, nadając charakter pełnoziarnisty oraz zwiększając zawartość błonnika pokarmowego, a tym samym wartość dietetyczną i smakową wyrobu końcowego. Hafie W6000 jest deklarowany jako składnik naturalny, nie zawierający żadnych dodatków typu „E”.

SPOSÓB UŻYCIA

Przed użyciem produkt należy namoczyć przez około 2 godz. w zimnej wodzie

SKŁADNIKI

ziarno OWSA całe

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2656	25 kg	Worek	750

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kcal)	1,550.00
Energia (kcal)	370.00
Tłuszcz (g)	7.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	1.00
Węglowodany (g)	55.00
Cukry (g)	1.00
Błonnik (g)	14.00
Białko (g)	14.00
Sól (g)	0.00



PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym
miejscu, w szczelnie zamkniętym
opakowaniu (4 - 25°C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



ALERGENY

owies, gluten



KATEGORIA

Surowce TTT



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby piekarnicze