



WHEATIE M160

INFORMACJE OGÓLNE

Wheatie M160 to obrabiana termicznie mąka pszenna o dużej zdolności wiązania wody (aż do 2,5x masy własnej) otrzymana w całkowicie naturalnym procesie produkcji.

Produkowana jest przy użyciu specjalnej technologii TTT, oznaczającej Czas, Temperaturę i Ciśnienie.

Wheatie M160 znajduje zastosowanie we wszystkich rodzajach ciasta piekarniczego i cukierniczego, w produktach częściowo zapieczonych, a także w produktach przeznaczonych do opóźnionego wypieku.

Produkt może być także używany jako stabilizator do nadziei. Wybrane korzyści ze stosowania Wheatie M160 to: przedłużona świeżość, większa wydajność ciasta, obniżone ryzyko zapleśnienia, efekt emulgowania; dodatek deklarowany jako składnik naturalny, **nie zawierający żadnych dodatków typu „E”**

SPOSÓB UŻYCIA

2 - 5 % na masę mąki z receptury wyjściowej.

Na każdy kilogram Wheatie M160 wprowadzony do receptury należy dodać 2,5 kg zimnej wody (zwiększając ilość wody występującej w recepturze wyjściowej).

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2646	25 kg	Worek	750

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kcal)	1,500.00
Energia (kcal)	360.00
Tłuszcz (g)	1.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	72.00
Cukry (g)	0.00
Białko (g)	6.00
Błonnik (g)	11.00
Sól (g)	0.00



PRZECHOWYWANIE

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



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

180 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

pszenica, gluten



KATEGORIA

Surowce TTT



GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze, wyroby piekarnicze, wyroby półcukiernicze