

WHEATIE S3000

INFORMACJE OGÓLNE

Cięte ziarna pszenicy obrabianej termicznie w całkowicie naturalnym procesie, charakteryzujące się dużą zdolnością wiązania wody (aż do 2,5x masy własnej). Wyprodukowane przy użyciu specjalnej technologii TTT, oznaczającej Czas, Temperaturę i Ciśnienie.

Wheatie S3000 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. Wheatie S3000 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, stosując 2 części zimnej wody na jedną część Wheatie S3000.

SKŁADNIKI

ziarno PSZENICY cięte

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2649	25 kg	Worek	750

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kcal)	1,350.00
Energia (kcal)	330.00
Tłuszcz (g)	2.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	61.00
Cukry (g)	0.00
Błonnik (g)	12.00
Białko (g)	10.00
Sól (g)	0.00



PRZECHOWYWANIE

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



KATEGORIA

Surowce TTT



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

180 dni



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



ALERGENY

pszenica, gluten



GOTOWY PRODUKT

wyroby piekarnicze