



FLEXIBLE BASIS NATURAKS

Varenr.: 3308104

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



NaturAks
Viden om kvalitet

FLEXIBLE BASIS NATURAKS er et bagehjælpemiddel/bageenzym til hvedebrød. Bruges til at forbedre dejstabilitet, ensartethed, tynd skorpe, friskholdning og holdbarhed af deje der skal kortere tid på køl og frost ? typisk 1-2 dage. Vejledende dosering 1 3% af opskriftens melmængde.

1. Velegnet til hvedebrød.
2. Til afbagning samme dag kan også anvendes til deje der skal kortere tid på køl og frost typisk 1-2 dage.
3. Tilfører større dejstabilitet på dine deje og sikrer et ens resultat hver gang.
4. Vejledende dosering 1 3% af opskriftens melmængde.
5. Kan anvendes til både direkte og førte deje.
6. Giver dit afbagte brød en gylden farve og tynd skorpe.

Flexible Basis NaturAks er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Flexible basis er mærket med **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.