



MANITOBA CREAM

Varenr.: 3076104

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



Manitoba Cream er en eksklusiv bagestærk hvedemel med et højt indhold af protein og gluten. Manitoba Cream er særlig velegnet til dejtyper med højt vandindhold. Det høje indhold af protein og gluten gør melet velegnet til kassedeje samt brød/stykker der skal over køl og/eller fryses i flere dage (koldhævning og langtidshævning).

Manitoba Cream kan anvendes som eneste opskrift eller med en mindre del af melet for at opnå mere dejstabilitet og større volume.

Se de spændende opskrifter med Manitoba Crema - brød og stykker, under fanen opskrifter.



Manitoba Cream 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 mark til bageri, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Husk Manitoba er en kraftig mel hvorfor man skal forvente at deje skal forarbejdes grundigt og længere tid i forhold til almindelig hvedemel.

Næringsindhold pr. 100 g:

Ingredienser:

Energi	1455 kJ / 348	Hvedemel, hvedegluten,
Fedt	1,3 g g	melbehandlingsmiddel (E300), enzym.
- mættede fedtsyrer	0,3 g	
Kulhydrat	67,3 g	
- heraf sukkerarter	2,5 g	
Kostfibre	2,9 g	
Protein	14,2 g	
Salt	0,02 g	