

Gjær Saf Inst.gull tørrgjær

- 1 kg Saf Instant tørrgjær Gull tilsvarer 4-5 kg pressgjær. - Sikker i bruk – gjæren har samme kvalitet fra gang til gang. - Rasker hurtigere enn pressgjær fordi den er spesielt beregnet for søte og fettrike deiger. - God ovnsdrift gir stort volum på det ferdige bakverk. - Stor gjæringstoleranse, pen poring, god smak. - Ypperlig til kjølebakverk, rasker ubetydelig i kjøleskapet, som igjen gir bedre rasking neste dag. - Trenger ikke kjølelagring og frigjør dermed kostbar lagerplass. Lang holdbarhet: Opptil 2 år i vanlig romtemperatur i uåpnet tilstand. Åpnede poser 6-7 dager i kjølerom (tett tillukket). Åpnede poser kan fryses og oppbevares i lengre tid, hvis posene holdes tett tillukket.

Varenummer: 20510 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750205108

PRODUSENT:
Pals A/S

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.pals.no

520 produkter i databasen

Se flere produkter fra Pals

Ingredienser

Gjær (saccaromyses cerevisiae), fuktighetsbevarer E491.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	20510
EPD-nummer	
GTIN	17048750205108
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	30.11.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026