



Gjær Saf Inst. Rød tørrgjær

Tilsettes direkte i melet. OBS ! Ønskes gjæroppløsning lages denne på følgende måte: Tørrgjæren løses først opp i ca. 20% av deigvæsken som holder 30-37°C og står i 5-10 minutter før gjæroppløsningen blandes med resten av deigvæsken, som gjerne kan være så kald som mulig, spesielt for bruk i wienerdeiger eller for kjølelagring. Den ferdige gjæroppløsningen kan kjølelagres inntil 1 døgn før anvendelse ved maks. +4°C. Til frys/kjøl/rask-anlegg anbefales en kombinasjon av Saf Instant tørrgjær og Credifrost eller Gamma brødforbettere. Til frosne deiger anbefales Saf Hironnelle frosne tørrgjær.

Varenummer: 20610 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750206105



PRODUSENT:
Pals AS

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 (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgator E491.

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	20610
EPD-nummer	
GTIN	17048750206105
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>