



BAKPOEDERS

Vulkaan

- Gemengd bakpoeder met ammoniumcarbonaat
- Ideaal voor kort bakkende producten

Karam

- Gemengd bakpoeder voor boter- & koekdegen en cakebeslagen
- Traag werkend, perfect voor producten met een lange verwerkingstijd
- Geeft blanke kruim kleur na het bakken

Traka

- Bakpoeder met traagwerkend zuur
- Ideaal voor deeg met langere baktijden zoals ontbijtkoek

Backstolz

- Algemeen toepasbaar bakpoeder
- Hoeft niet voor te rijzen
- Neutrale smaak

Artikelnummer	Vloeibaar	Dosering per 1000 g bloem	Verpakking	Dosering	T.H.T. in maanden
2.03660.521	BACKSTOLZ	30 GR BAKPOEDER	Zak 1,5 kg	Naar wens	18
2.40557.014	KARAM	BOTERDEGEN 1-2%	Emmer 5 kg	Naar wens	12
2.40556.016	KARAM	BOTERDEGEN 1-2%	Emmer 20 kg	Naar wens	12
2.40560.014	TRAKA	STUKWERK, O.A. GEVULDE KOEKEN EN RONDO'S 42%	Emmer 5 kg	Naar wens	12
2.40561.016	TRAKA	HARDE WENERDEEG, CROUTDEEG EN SPRITS 41%	Emmer 20 kg	Naar wens	12
2.40564.014	VULKAAN	VULKAAN	Emmer 5 kg	Naar wens	12
		SPECULAAS		1,5 % + 1 %	
		GEVULDE KOEKEN		0,5% + 1,5%	
		RONDO'S		0,5% + 1,5%	
		KRUIDCAKE		3% + 2%	