



Brand		Description	
Dr. Oetker Professional		Bagepulver 1 kg	
Net Content	Functional name	Regulated Name	Sales Units per Pack
1000 Gram	Bagepulver	Bagepulver	10
GTIN	Identification	Country of origin	Packaging
04008241100103	1-39-201001	France	Box (BX)
Shelf life	Total lifespan	Opened lifespan	
150 Days	540 Days	–	

Dr. Oetkers Original Backin Bagepulver blev opfundet i 1893 af Dr. August Oetker, som er grundlæggeren af firmaet. Bagepulver er et hævemiddel, der tilsættes dejen for dels at gøre kager og bagværk luftigere, dels at få dejen til at hæve.

Ingredients

Ingredienser: Hævemiddel (dinatriumdiphosphat (E 450), natriumhydrogencarbonat (E 500)), majsstivelse. Kan indeholde spor af: (mælk/laktose, æg, gluten, mandler, hasselnødder, valnødder, pistacienødder)

Usage

Dr. Oetker bagepulver giver ensartet hævnng og luftig dej

Storage

Opbevares mørkt og tørt. Luk pakken omhyggeligt efter brug. Må ikke opbevares sammen med krydderier, som f.eks. kanel og vaniljestænger.

TemperatureMIN: –MAX: –

Allergens

Gluten May contain	Crustacean Free from	Egg May contain	Fish Free from	Peanuts Free from	Soybean Free from	Milk May contain
Tree Nuts May contain	Celery Free from	Mustard Free from	Sesame Seed Free from	Dioxide and Sulphite Free from	Lupine Free from	Molluscs Free from

Nutrients

Serving size
100 Gram

Energy	386 Kilojoule, 91 Kilocalorie (international table)
Fat	0.1 Gram
Of which saturated fat	0 Gram
Carbohydrate	22 Gram
Of which sugars	0 Gram
Protein	0.1 Gram
Salt equivalent	43.8 Gram

Contact

–

Packaging Marks

–

Preparation Serving

Råvarer af høj kvalitet i nøje gennemprøvet sammensætning. Ensartet kraftig hæveeffekt. Kan anvendes til alle melsorter og giver et let og luftigt bagværk. Afgiver ingen bismag. 1 kg bagepulver til 33 kg mel