

**LILLNORD**

Nyhed
SOFT FREEZING



Optimering af færdigafbagte dejstykker med forbedret skorpe- og krummestruktur gennem højere dejføringsstemperatur og

SOFT FREEZING

der bevarer skorpens smidighed, medens kernetrykket reduceres.

Dette sikrer mod revnedannelse i store dejstykker og reducerer udtørring i allerede indfrosne dejprodukter.



Nyt frysekoncept udviklet efter ønske fra og i samarbejde med danske bagermestre samt råvareleverandører.