

# DATABLAD



## ATTYLET® CLASSIC - fortykningsmiddel

### Varenumre/salgsenheder:

- 5080013 – dåse á 500 g
- 5080012 - spand á 2 kg

### Ingredienser:

Modificeret stivelse (E1422), maltodextrin, fortykningsmiddel: guar gummi

### Anvendelsesmuligheder:

- Fortykning af supper, puréer, saftvand, juice
- Let opløseligt i alle former for kolde og varme væsker
- Anvendes direkte fra emballage

### Dosering:

#### Vejledende dosering pr. 100 ml

	Let fortykket konsistens*	Moderat fortykket konsistens*	Meget fortykket konsistens*
Kaffe, the, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m.	5 g ~ 10 ml	7 g ~ 15 ml	9 g ~ 20 ml
Sødmælk, kakao m.m.	5 g ~ 10 ml	7 g ~ 15 ml	10 g ~ 20 ml
Koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m.	0 g	3 g ~ 5 ml	5 g ~ 10 ml
Yoghurt, ymer m.m.	0 g	2 g ~ 5 ml	5 g ~ 10 ml

Attylet Classic drysses direkte i de anvendte retter, og der røres straks rundt, hvorved en ensartet og homogen fortykning opnås.

\*Kilde: Anbefalinger for den danske institutionskost – Fødevarerstyrelsen (indeholder nærmere definition)

### Generel info:

- Meget fin jævn og cremet struktur med hurtig vandoptagelse uden kogning
- Meget god klarhed af udrørt masse
- God stabilitet ved frysning og optøning
- God stabilitet ved både lav og høj temperatur

### Næringsværdi pr. 100 g:

Energi:	1570 kJ / 370 Kcal
Fedt:	0 g
heraf mættede fedtsyrer:	0 g
Kulhydrat:	90 g
heraf sukkerarter:	1,3 g
Kostfibre:	4 g
Protein:	0-1 g
Salt:	0,27 g
Fosfor:	625 mg
Kalium:	160 mg

**Opbevaring:** Tørt i tætsluttende emballage

**Holdbarhed:** 14 mdr. fra Produktionsdato

September 2018