



APELSINREMONS

ÖVERSIKT

Bakels Apelsinremons är en palm-olfjri, fettbaserad remons med en fräsch smak av apelsin. Remonsen har en slät konsistens och innehåller inte mandel- eller aprikoskärnor.

Färdig att använda i vetebröd, wienerbröd och desserter.

FÖR INDUSTRIBAGERIER

Söker du remonser som är lämpliga för industriell tillverkning?

Vi har samarbetat med industribagerier i många år och vår långa erfarenhet har gett oss en bred kunskap om vad som krävs av en remons som skall användas på industriell tillverkningslinje.

[Kontakta oss](#) om du vill veta mer om förpackningslösning, densitet, pumpförmåga och andra tekniska egenskaper som en bra industriremons kräver.

ANVÄNDNING

Till vetebröd, wienerbröd och desserter.

INGREDIENSER

socker, vatten, vegetabilisk olja (raps, kokos), modifierad stärkelse (potatis), potatispulver, glukossirap, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), VETEmjöl, salt, konserveringsmedel E202 (0,25%), naturlig apelsinolja, emulgeringsmedel E471, arom, bärare propylenglykol E1520 (0,055%), naturlig arom, antioxidationsmedel E330, färgämne (E160a), vanillin, carry-over: emulgeringsmedel E471, bärare propylenglykol E1520, carryover antioxidant E330

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
574311	14 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	9.00
därav mättat (g)	4.00
Därav enkelomättade fettsyror (g)	3.50
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	55.00
Kostfibrer (g)	<0.5
Kostfibrer (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.44
Vatten (g)	23.00



LAGRING

Förvaras svalt (max 15°C) i väl
tillsluten förpackning. Bäst-före-datum
gäller obruten förpackning vid
förvaring enligt anvisning.



HÅLLBARHETSTID

120 dagar



PRODUKTTYP

Kräm



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Remonser



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning