



GROV KANELREMONS

ÖVERSIKT

Bakels Grov Kanelremons är en palmoljafri, fettbaserad remons med smak av kanel. Remonsen 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 karlsbader.

INGREDIENSER

socker, vatten, glukossirap, kanel (5%), vegetabilisk olja (raps, kokos), VETEmjöl, potatispulver, modifierad stärkelse, majs mjöl, fullhärdat vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E202 (0,4%), vanillin

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
570611	14 kg	Hink	
570613	100 kg	Fiberfat	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,350.00
Energi (kcal)	320.00
Fett (g)	5.00
därav mättat (g)	2.00
Kolhydrater (g)	65.00
därav sockerarter (g)	51.00
Protein (g)	1.00
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.00



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

Bakverk, Bullar, Fikabröd, Fyllningar, Kaffebröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning