



KANELREMONS EXTRA

ÖVERSIKT

Bakels Kanelremons Extra är en palmolfjefri, fettbaserad remons. Innehåller aprikosmassa som ger en extra fyllig smak och god munkänsla. Färdig att använda i vete-, karlsbader- och wienerbröd och mjuka kakor.

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, karlsbader och mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, glukossirap, vegetabilisk olja (raps, kokos), kanel (4,9%), VETEmjöl, aprikoskärnor*, modifierad stärkelse, majsmjöl, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E202 (0,18%), MANDEL, emulgeringsmedel E 471, vanillin, arom, *Kan innehålla spår av mandel.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
578410	100 kg	Fiberfat	600 kg (6x100 kg)

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	8.50
därav mättat (g)	3.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	52.00
Protein (g)	1.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.53



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), Mandel



KATEGORI

Remonser



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Fikabröd, Kaffibröd, Muffins,
Soft cakes, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning