



KANELREMONS MED VANILJ

ÖVERSIKT

Bakels Kanelremons med vanilj är en palmoljefri, fettbaserad remons med en rik smak av kanel och vanilj. 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 Vete-, Karlsbader- och Wienerbröd och mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, aprikoskärnor*, glukossirap, VETEmjöl, Kanel (3%), vegetabilisk olja (raps, kokos), VETEstärkelse, SKUMMJÖLKSpulver, modifierad stärkelse, invertsocker, potatisfiber, fullhärdat vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E 202 (0,2%), potatisstärkelse, arom, karamelliserat socker, naturlig vaniljarom, vitamin A, *Kan innehålla spår av mandel.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
572410	90 kg	Fiberfat	6x90 kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,300.00
Energi (kcal)	310.00
Fett (g)	8.50
därav mättat (g)	3.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	54.00
därav sockerarter (g)	44.00
Protein (g)	2.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.26



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), Mjölk
(skummjörkspulver innehåller laktos),
Kan innehålla spår av mandel



KATEGORI

Remonser



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Fikabröd, Kaffibröd,
Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning