



KANELREMONS RAPS

ÖVERSIKT

Bakels Kanelremons Raps är en palmolfjefri, fettbaserad remons baserad på rapsolja. 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, modifierad stärkelse, glukossirap, vegetabilisk olja (raps), kanel (3,1%), VETEstärkelse, konserveringsmedel E202 (0,28%), salt, förtjockningsmedel E415, vanillin

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
577710	90 kg	Fiberfat	540 kg (6x90 kg)

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)
Energi (kcal)
Fett (g)
därav mättat (g)
därav transfett (g)
Kolhydrater (g)
därav sockerarter (g)
Protein (g)
Natrium (g)
motsvarar ca (g salt)

Värde
1,250.00
290.00
5.50
<0.5
<0.5
60.00
47.00
<0.5
<0.5
0.29



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, Fikabröd, Kaffebröd, Muffins,
Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning