



KARITÉ GULD

ÖVERSIKT

Vegetabiliskt specialmargarin för kavlade wiener- och smördegär. Vid inkavling bör margarinet ha en temperatur på ca 16–20°C. 80% fetthalt.

ANVÄNDNING

Vid inkavling bör margarinet ha en temperatur på ca. 16-20°C. Smältpunkt: 39°C – 41°C.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	10 kg	Kartong	
	20 kg	Kartong	



HÅLLBARHETSTID

150 dagar



KATEGORI

Fett & Margarin



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Croissant



PRODUKTTYP

Pasta



VARUMÄRKE

Bakels