



# PÄRONREMONS

## ÖVERSIKT

Bakels Päronremons är en palmoljafri, fettbaserad remons med en söt och god päronsmak. Remonsen har en slät konsistens och 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 Vete-, Karlsbader- och Wienerbröd.

## INGREDIENSER

socker, vatten, vegetabilisk olja (raps, kokos), modifierad stärkelse (potatis), potatispulver, glukossirap, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), VETEmjöl, salt, konserveringsmedel E202 (0,25%), arom, emulgeringsmedel E471, bärare propylenglykol E1520 (0,056%), färgämne E101 och E141, antioxidationsmedel E330, vanillin, Carry-over: carryover emulgeringsmedel E471, bärare propylenglykol E1520, antioxidationsmedel E330, vanillin.

## FÖRPACKNING

<b>Kod</b>	<b>Storlek</b>	<b>Produkttyp</b>	<b>Antal enheter på lastpallar</b>
574411	14 kg	Hink	

## NÄRINGSINFORMATION

<b>Produkttyp</b>	<b>Värde</b>
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	9.00
därav mättat (g)	4.00
Därav enkelomättade fettsyror (g)	3.50
därav fleromättat (g)	1.50
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	55.00
Kostfibrer (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.44
Vatten (g)	23.00



### 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

Bullar, Fikabröd, Wienerbröd



### VARUMÄRKE

Bakels



### FUNKTION

Saftighet, Smaksättning