



SÄTERREMONS

ÖVERSIKT

Bakels Säterremons är en palmoljefri, fettbaserad remons med mild mandelsmak med en ton av vanilj. Remonsen innehåller inte mandel- eller aprikoskärnor.

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 och karlsbader samt mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, vegetabilisk olja (raps), vegetabilisk olja (kokos), modifierad stärkelse (potatis), potatisstärkelse, glukossirap, härdat vegetabiliskt fett (raps), VETEmjöl, salt, konserveringsmedel E202, arom, naturlig arom

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
574011	14 kg	Hink	
574012	90 kg	Fiberfat	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	9.00
därav mättat (g)	3.00
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	54.00
Protein (g)	0.00
Natrium (g)	0.00



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, Croissant, Fikabröd, Fryst deg,
Kaffebröd, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning