



SÄTERREMONS EXTRA LYX

ÖVERSIKT

Bakels Säterremons Extra Lyx är en palmoljefri, fettbaserad remons med mild mandelsmak med en ton av vanilj. Innehåller en större mängd aprikosmassa som ger en extra fyllig smak och god munkänsla.

Färdig att använda i vete-, karlsbader- och wienerbröd och i 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

För Vete-, Karlsbader- och Wienerbröd och mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, aprikoskärnor*, vegetabilisk olja (raps, kokos), modifierad majsstärkelse, invertsocker, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E202 (0,20%), potatisstärkelse, arom, bärare propylenglykol E1520 (0,030%), emulgeringsmedel E471, aromer, vanillin, antioxidationsmedel E330, *Kan innehålla spår av mandel.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
576010	11 kg	Hink	484 kg (44x11 kg)
576011	90 kg	Fiberfat	540 kg (6x90 kg)

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,650.00
Energi (kcal)	390.00
Fett (g)	19.00
därav mättat (g)	5.00
därav fleromättat (g)	1.50
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	51.00
därav sockerarter (g)	46.00
Protein (g)	4.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.46



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

Kan innehålla spår av mandel



KATEGORI

Remonser



SÄRSKILD EGENSKAP

RSPO



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Fikabröd, Muffins, Soft cakes,
Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning