



CITRONREMONS

ÖVERSIKT

Bakels Citronremons är en palmoljefri, fettbaserad remons med citronsmak. Innehåller aprikoskärnor som ger en fyllig smak och god munkänsla. 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

Används i vete-, karlsbader- och wienerbröd och mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, aprikoskärnor*, glukossirap, vegetabilisk olja (raps, kokos), modifierad stärkelse, invertsocker, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E 202 (0,2%), citronolja, potatisstärkelse, färgämne E101 och E160a, naturlig arom, bärare E1520 (0,03%), *Kan innehålla spår av mandel.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
574201	220 kg	oktabin	440 kg (2x220 kg)

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	10.00
därav mättat (g)	3.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	60.00
därav sockerarter (g)	52.00
Protein (g)	2.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.38



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

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Fikabröd, Kaffebröd,
Muffins, Soft cakes,
Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning