



KANELREMONS

ÖVERSIKT

Bakels Kanelremons är en palmolfjefri, fettbaserad remons med en rik smak av kanel. 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, karlsbader och mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, glukossirap, vegetabilisk olja (raps, kokos), VETEstärkelse, kanel (3,5%), VETEmjöl, modifierad stärkelse, fullhärdat vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E 202 (0,2%), vanillin

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
574111	14 kg	Hink	44x14 kg
574112	100 kg	Fiberfat	6x100 kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,350.00
Energi (kcal)	320.00
Fett (g)	7.00
därav mättat (g)	3.00
därav transfett (g)	0.00
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	51.00
Protein (g)	0.00
Natrium (g)	0.00
motsvarar ca (g salt)	0.36



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, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning