



SÄTERREMONS EXTRA

ÖVERSIKT

Bakels Säterremons Extra är en palmolfjefri, fettbaserad remons med mild mandelsmak med en ton av vanilj. Innehåller 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

Till vetebröd, wienerbröd och karlsbader samt mjuka kakor.

INGREDIENSER

socker, vatten, aprikoskärnor*, vegetabilisk olja (raps, kokos), modifierad stärkelse, fullhärdad vegetabilisk olja (raps), salt, konserveringsmedel E 202 (0,2%), arom, bärare E1520 (0,03%), vanillin, *Kan innehålla spår av mandel.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
578210	100 kg	Fiberfat	600 kg (6x100 kg)

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kcal)	350.00
Fett (g)	16.00
därav mättat (g)	5.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	49.00
därav sockerarter (g)	42.00
Protein (g)	2.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.47



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



KATEGORI

Remonser



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Bullar, Fikabröd, Kaffibröd,
Muffins, Soft cakes,
Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Saftighet, Smaksättning