

 **BELFLORA Platten****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Blätterteigmargarine
BAKELS Artikelnummer:	11047216
Pistor Artikelnummer:	12755
GTIN-13:	7613200016806
Gebinde:	Karton à 10 kg, 5 x 2 kg
Palettengrösse:	56 x 10 kg / 560 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	150 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett*, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüssteiggebäcke

Verarbeitungstemperatur

18-22 °C

Produkteigenschaften

- ✓ tourierfertige Platten
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ maschinenfreundlich
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig, leichte Blätterteiggebäcke
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ ausgewogener Geschmack
- ✓ konstante Qualität