

 **TORTA****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Patisseriemargarine
BAKELS Artikelnummer:	11076216
Pistor Artikelnummer:	12786
GTIN-13:	7613200017094
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett*, Wasser, Palmkernfett, Kokosöl, Rapsöl, Emulgatoren (E471, E472c), Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), Farbstoff (Beta Carotin), Aroma (**Milch**).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ neutrale Grundcrèmen
- ✓ Füllungen
- ✓ Cakes
- ✓ dressierte Linzertorten
- ✓ geriebene Teige
- ✓ fetthaltige Hefeteige
- ✓ Zucker- und Mürbteige
- ✓ Spritzmassen
- ✓ gerührte Massen

Produkteigenschaften

- ✓ 1 kg Tranchen
- ✓ gute Aufschlageigenschaften
- ✓ vielseitig verwendbar
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ geschmeidige, feine Struktur
- ✓ angenehmer Geschmack
- ✓ konstante Qualität
- ✓ sehr guter Mürbeeffekt

Verarbeitungstemperatur

18-22 °C