

 **BELFLORA Premium****Sachbezeichnung**

ungehärtete Blätterteigmargarine,
pflanzlich mit 5% Butterfett

Zusammensetzung

Pflanzliche Fettstoffe [Palmöl*, Rapsöl],
Wasser, Butterfett (5%), Emulgatoren
(E471, E475), Aromen, Säuerungsmittel
(Milchsäure), Kochsalz

*unterstützt nachhaltigen Anbau

Allergiker-Info: Enthält Milch, kann
Spuren von Gluten enthalten

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüsstieggebäcke

Verarbeitungstemperatur

15-20°C

Produkteigenschaften

- ✓ ausgeprägtes Aroma mit Vanillenote
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ tourierfertige Platten
- ✓ maschinenfreundliche Verarbeitung
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig leichte Blätterteiggebäcke
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ konstante Qualität

Haltbarkeit ab Produktion

5 Monate

Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 10-18°C

Verpackungseinheiten mit EAN-Code

Karton à 10 kg 7610103145152
5 x 2 kg Platten (38 x 28.5 x 2 cm)

Palettengrössen

56 x 10 kg / 560 kg

Artikelnummern

Nutribake: 19046 216
Pistor: 11241