



FORNO V



Sachbezeichnung

Bäckereifett teilweise gehärtet, rein pflanzlich

Zusammensetzung

Rapsöl (teilweise gehärtet), Kokosöl

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ geriebene Teige
- ✓ fetthaltige Hefeteige
- ✓ Zucker-, Mürb- und Sabléteige

Verarbeitungstemperatur

18-22°C

Produkteigenschaften

- ✓ guter Mürbeeffekt
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ geschmeidige Struktur
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit

Haltbarkeit ab Produktion

9 Monate

Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 10-18°C

Verpackungseinheiten mit EAN-Code

Karton à 20 kg 7613200024009
mit Inliner

Palettengrößen

27 x 20 kg / 540 kg

Artikelnummern

Nutribake: 11655 223
Pistor: 12759