

 **NUSSA Hartfett 32****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Bäckereifett
BAKELS Artikelnummer:	11939218
Pistor Artikelnumemr:	12808
GTIN-13:	7613200027307
Gebinde:	Karton mit Inliner à 12 kg
Palettengrösse:	48 x 12 kg / 576 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmkernfett*, Palmfett*, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Antioxidationsmittel (E306, E392).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Füllungen
- ✓ Cremes
- ✓ Massen
- ✓ Pralinéintérieurs

Verarbeitungstemperatur

20-30 °C

Produkteigenschaften

- ✓ neutraler Geschmack
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ ideal zum Stabilisieren von aufgeschlagenen Massen und Cremes
- ✓ feste bis brüchige Struktur bei 20 °C
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit