

 **NOVELLA Platten****Sachbezeichnung**

ungehärtetes Blätterteigfett, rein pflanzlich

Zusammensetzung

Palmfett*, Rapsöl (HOLL), Aroma
*aus nachhaltigen Anbau

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüssteiggebäcke

Verarbeitungstemperatur

20-22°C

Produkteigenschaften

- ✓ tourierfertige Platten
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig leichte Blätterteiggebäcke
- ✓ neutraler, sehr angenehmer Geschmack
- ✓ konstante Qualität
- ✓ geschmeidige Struktur

Haltbarkeit ab Produktion

9 Monate

Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 15-22°C

Verpackungseinheiten mit EAN-Code

Karton à 10 kg 7613200031588
5 x 2 kg Platten (39 x 26.5 x 2 cm)

Palettengrössen

64 x 10 kg / 640 kg

Artikelnummern

Nutribake : 12338 216
Pistor: 12780