

 **NUSSA Ferma****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Bäckereifett
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	19098218
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	12828
<b>GTIN-13:</b>	7613200027345
<b>Gebinde:</b>	Karton à 12 kg
<b>Palettengrösse:</b>	48 x 12 kg / 576 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	360 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmkernfett\*, Palmfett\*, **Nusspüree (2%) (Haselnüsse, Mandeln)**.

\*RSPO-SG

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Füllungen
- ✓ Crèmen
- ✓ Massen
- ✓ Pralinéintérieurs

**Verarbeitungstemperatur**

20-25 °C

**Produkteigenschaften**

- ✓ ideal für Pralinéintérieurs mit Nussgeschmack
- ✓ angenehmer Nussgeschmack
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ ideal zum Stabilisieren von aufgeschlagenen Massen und Crèmen
- ✓ feste bis brüchige Struktur bei 20 °C
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit