

 **SAINDOUX****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Schweinefett
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	19109223
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	10849
<b>GTIN-13:</b>	7610103158084
<b>Gebinde:</b>	Karton mit Inliner à 20 kg
<b>Palettengrösse:</b>	20 x 20 kg / 400 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Schweinefett.

**Einsatzmöglichkeiten**

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

**Verarbeitungstemperatur**

18-22 °C

**Produkteigenschaften**

- ✓ hervorragender Mürbeeffekt
- ✓ raffiniertes Fett
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ geschmeidige Struktur
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ konstante Qualität