

 **FRITESSA A****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Frittierfett
BAKELS Artikelnummer:	19221216
Pistor Artikelnummer:	12771
GTIN-13:	7610103107976
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Rapsöl (gehärtet), HOLL Rapsöl, **Erdnussöl**, Kokosöl, Antioxidationsmittel (E306), Schaumverhüter (E900).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ für alle Gebäcke und Speisen, die schwimmend gebacken oder frittiert werden

Verarbeitungstemperatur

175-185 °C

Produkteigenschaften

- ✓ Tranchen à 1 kg
- ✓ angenehmer, neutraler Geruch
- ✓ ausgiebig in der Anwendung dank schwacher Fettaufnahme im Frittiergut
- ✓ leichtes und hygienisches Nachfüllen der Fritteuse dank Tranchenschnitt
- ✓ rasches Auflösen / Schmelzen
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit