

 **FRITESSA P****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Frittierfett
BAKELS Artikelnummer:	50056216
Pistor Artikelnummer:	18045
GTIN-13:	7630019600330
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett*, Sonnenblumenöl high oleic (20%), Antioxidationsmittel (E306), Schaumverhüter (E900).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

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

Verarbeitungstemperatur

175-185 °C

Produkteigenschaften

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