

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



SAUMWEBER

Finella Palmfrei

Hochleistungsfrittierfett ohne Palmöl



- ✓ Für Siede-Backwaren und Schmalzgebackenem
- ✓ Ohne Palmöl
- ✓ Vegan und nachhaltig
- ✓ Transfettsäuren <2%



Herstellung

Saumweber „Finella Palmfrei“ wird aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen Sonnenblumenöl, Kokosöl und Raps hergestellt.

Anwendung

Saumweber Finella Palmfrei ist vielseitig verwendbar, es ist sehr gut geeignet für Schmalzgebäckenes wie z.B. Auszogene, Apfelküchle und für Siedebackwaren (Berliner, Krapfen, Quarkbällchen...). Im weiteren eignet sich Finella Palmfrei auch als Fettzugabe für Massen und Hefeteige.

Vorteile

Finella Palmfrei erfüllt die hohen Anforderungen eines Hochleistungssiedefettes, ist vegan und wird aus nachhaltigen Rohstoffen hergestellt. Finella Palmfrei zeichnet sich besonders gut durch seine hohe Hitzestabilität und seine lange Haltbarkeit aus. Finella Palmfrei ist neutral im Geschmack und verleiht dem Gebäck den unverfälschten Geschmack.



Zutaten	pflanzliche Fette -und öle (Kokos, Sonnenblumenöl, Raps ganz gehärtet, in veränderlichen Gewichtsanteilen)
Fettgehalt	99,9 %
Rauchpunkt	230°C
Geruch / Geschmack	neutral
Konsistenz	fest
Aussehen und Farbe	weiss
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange
EAN-Nummer	4003640002102
Artikelnummer	6165
Palette	60 Karton a 10 kg = 600 kg
Lagerung	6 °C - 15 °C kühl, trocken, lichtgeschützt