

Remia Frituurvet Expert | Emmer 10 L

Remia



Remia Expert is een helder frituurvet en heeft een blend van hoogwaardige oliën, waaronder higholeic zonnebloemolie, wat resulteert in een zeer hoge frituurstabiliteit.

- Verpakking voor 2.00% recyclebaar

Omschrijving

Voor de echte frituurprofessional die zelf het verversmoment kan bepalen!

Remia Expert is een helder frituurvet en heeft een blend van hoogwaardige oliën, waaronder higholeic zonnebloemolie, wat resulteert in een zeer hoge frituurstabiliteit. Een ideaal product voor ervaren ondernemers die zelf hun verversmoment kunnen bepalen. Een helder frituurvet met zeer gunstige prijs-kwaliteit verhouding. Ook ondernemers die een frituurvettester gebruiken, zullen zien dat Expert een zeer lange levensduur heeft.

Ingrediënten

100% plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie), antischuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie)	100%	Maleisië, EU
antischuimmiddel: E900		Frankrijk

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Land van productie: Nederland

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kcal/KJ)	± 900 / 3700
Vetten	± 100 g
- Waarvan verzadigde vetzuren	± 22 g
- Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 0 g
- Waarvan suikers	± 0 g
Vezels	± 0 g
Eiwitten	± 0 g
- Eiwit plantaardig	± 0 g
- Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 0 g
Toegevoegd suiker	± 0 g
Toegevoegd zout	± 0 g

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o		
				glutenbevattende granen	- pinda's - pistachenoten -
				tarwe	- soja - macadamianoten -
				rogge	- melk - selderij -
				gerst	- noten - mosterd -
				haver	- amandelen - sesam -
				spelt	- hazelnoten - sulfiet (E220 - E228) -
				khorsantarwe	- walnoten - lupine -
				schaaldieren	- cashewnoten - weekdieren -
				ei	- pecannoten -
				vis	- paranoten -

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Gebruiksaanwijzing op etiket

Bewaarinstructies op etiket

15°C

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710448203612 - Remia Frituurvet Expert | Emmer 10 L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Frituurvet Expert Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448203612
Artikelnummer fabrikant	E20361 V20435
Intrastat-code	15179091
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (242mm x 233mm x 285mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.675 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Verpakkingsmateriaal

emmer (242mm x 233mm x 285mm)

Polypropyleen 353 g 0% gerecycled materiaal niet recyclebaar

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1290mm)

Hout 20 kg 100% gerecycled materiaal recyclebaar

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

EAN: 8710448203612 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E20361 V20435

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-02-26 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.5.1 prodpp1534964dl2ly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*