

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



SAUMWEBER

Bio-Butter

- ✓ hergestellt aus frischer Sahne
- ✓ in der praktischen 2,5 kg Stange
- ✓ einzigartiger Buttergeschmack





Herstellung

SAUMWEBER Bio-Süßrahmbutter ist eine hochwertige Süßrahmbutter in Markenqualität. Sorgfältig ausgesuchte Milchrohstoffe garantieren den guten Geschmack unserer frischen Butter.

Anwendung

SAUMWEBER Bio-Süßrahmbutter ist mit ihrem sahnigen Geschmack ideal für alle Backwaren und bietet dem Bäcker den hochwertigen Rohstoff, den er für die Herstellung erstklassiger Erzeugnisse benötigt. Neben ihrer Verwendung zum Backen, sowie als schmackhafter Brotaufstrich, ist sie auch hervorragend zum Braten, Kochen und Dünsten geeignet.

Vorteile

Die **Bio-Süßrahmbutter von SAUMWEBER** ist leicht und sicher zu verarbeiten und verleiht allen Backwaren den charakteristischen köstlichen Buttergeschmack. Für feinste Backwaren mit dem puren Geschmack der guten Butter. Saumweber Bio-Süßrahmbutter für naturgesunde Köstlichkeiten. Saumweber Butter-Spezialitäten garantieren eine praktische und sichere Verarbeitung für Backkunst in höchster Qualität. Die praktische 2,5 kg Stange mit Markierungen à 500 g lässt sich leicht portionieren und bringt daher Back- und Kochprofis eine willkommene Zeitersparnis.



Zutaten:	Bio-Süßrahmbutter
Verordnung	EG-Öko-Verordnung
Herkunft	DE-ÖKO-006 - EU-Landwirtschaft
Fettgehalt	82%
Schmelzbereich	28-33°C
optimale	
Verarbeitungstemperatur	16-20°C
Konsistenz	geschmeidig, gut zu verarbeiten
Aussehen und Farbe	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	3 Monate



Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange	10 kg Block
EAN-Nummer	4003640001013	4003640002010
Artikelnummer	2705	2704
Palette	60 Karton à 10 kg = 600 kg	
Lagerung	kühl (3-8°C), trocken und lichtgeschützt	

A. Saumweber GmbH
 Emil-Geis-Straße 3-7
 81379 München - Germany
 Tel. +49 (0)89 74 21 61-0
 Fax +49 (0)89 74 21 61-13
 info@saumweber.biz
 www.saumweber.biz