

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



# ButaPlus Back

Das butterfeine Backvergnügen ohne künstliche Zutaten

- ✓ 25% Butter
- ✓ laktosefrei
- ✓ Transfettsäuren < 2%
- ✓ ohne Einsatz von Gentechnik
- ✓ keine synthetisch erzeugten Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Farbstoff



## Herstellung

„ButaPlus Back“ wird aus ungehärteten, pflanzlichen Fetten und Ölen unter Zugabe von 25% Butter hergestellt. ButaPlus Back beinhaltet sorgfältig ausgewählte Zutaten, wie den natürlichen Emulgator Sonnenblumenlecithin und ein natürliches Butteraroma, dass ausschließlich aus Milchfett gewonnen wird. Apfelessig und Steinsalz dienen der natürlichen Konservierung und runden den Geschmack ab.

## Anwendung

„ButaPlus Back“ ist vielseitig einsetzbar und erfüllt höchste Ansprüche in der modernen Bäckerei und Konditorei. „ButaPlus Back“ ist ideal zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Streusel.

## Vorteile

„ButaPlus Back“ verfeinert Backwaren in höchster Form und verleiht feinen Backwaren echten Buttergeschmack. „ButaPlus Back“ ist laktosefrei und ernährungsphysiologisch sehr bekömmlich. „ButaPlus Back“ ist Verarbeitungssicher und spart Zeit und Kosten.



ButaPlus Back

Zutaten:	pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Butterreinfett, Wasser, pflanzliches Öl (Raps, Palm), Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Apfelessig, Steinsalz, natürliches Butteraroma
Fettgehalt	mindestens 80%
Schmelzbereich	34° - 37°C
optimale Verarbeitungstemperatur	18-20°C
Geruch / Geschmack	leichter Buttergeschmack
Konsistenz	fest, gut zu verarbeiten
Aussehen und Farbe	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	4 Monate
Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg
EAN-Nummer	4003640000191
Artikelnummer	6601
Palette	60 Karton à 10 kg
Lagerung	kühl (3 - 12°C), trocken und lichtgeschützt