

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



Butterreinfett

- ✓ der volle Geschmack der guten Butter
- ✓ für die Confiserie und feine Schokoladenherstellung
- ✓ für hochwertige Gebäckspezialitäten
- ✓ einfache und problemlose Verarbeitung
- ✓ auch in Bio-Qualität erhältlich
- ✓ Laktosefrei





Herstellung

SAUMWEBER Butterreinfett ist reines Milchfett, das aus frischem Rahm oder Butter durch Abtrennen von Wasser und Milcheiweiß hergestellt wird. Für **SAUMWEBER Bio-Butterreinfett** verwenden wir ausschließlich bestes Milchfett aus kontrolliert, ökologischer Landwirtschaft.

Anwendung

SAUMWEBER Butterreinfett und Bio-Butterreinfett verleiht Schokoladenprodukten einen besonders zarten Schmelz und erfüllt höchste Ansprüche der feinen Coniserie und Patisserie. Ideal für alles, was köstlich nach Butter schmecken soll: Mürb- und Hefeteige, Brand-, Wiener-, Sandmassen, Butterstreusel, Butterstollen sowie alle sonstigen Buttergebäcke. Die empfohlene Verarbeitungstemperatur beträgt ca. 20 °C

Vorteile

Durch das verwendete Herstellungsverfahren ist Butterreinfett Laktosefrei.

SAUMWEBER Butterreinfett ist lose in 10 kg, 25 kg und in einem 460 kg beheizbaren Einwegcontainer erhältlich. Butterreinfett ist auch ohne Kühlung lange haltbar und gibt allen Erzeugnissen den unverwechselbaren, edlen Buttergeschmack.

	Butterreinfett	Butterreinfett soft	Butterreinfett	Butterreinfett im Einwegcontainer	Bio-Butterreinfett 	Bio- Butterreinfett im Einwegcontainer
Zutaten	Butterreinfett	Butterreinfett, Stickstoff	Butterreinfett	Butterreinfett	Bio-Butterreinfett nach VO (EG) 843/2007	Bio-Butterreinfett nach VO (EG) 843/2007
Öko Kontrollstelle					DE-ÖKO-006	DE-ÖKO-006
Fettgehalt	min. 99,8%					
Schmelzbereich	28 - 33°C					
optimale Verarbeitungs- temperatur	20 °C					
Konsistenz	fest					
Geruch / Geschmack	rein, unverfälscht					
Aussehen / Farbe	gelblich					
Mindestens haltbar	12 Monate					
Verkaufseinheit	10 kg lose	10 kg lose	25 kg lose	460 kg lose	10 kg lose	460 kg lose
EAN-Nummer	4003640000948	4003640000962	4003640000061	4003640001891	4003640000511	4003640001167
Artikelnummer	2172	2174	2301	2305	2711	2712
Palette	63 Karton à 10 kg = 630 kg	63 Karton à 10 kg = 630 kg	27 Karton à 25 kg = 675 kg	beheizbarer Einwegcontainer	63 Karton à 10 kg = 630 kg	beheizbarer Einwegcontainer
Lagerung	kühl (6-15°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