

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



SAUMWEBER

Butterschmalz

mit dem feinen Geschmack der Butter

- ✓ zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren
- ✓ hoch erhitzbar und spritzt nicht
- ✓ um 20% ergiebiger als Butter
- ✓ lactosefrei





Herstellung

Butterschmalz entsteht ausschließlich durch das schonende Schmelzen von reiner Butter - daher der Name Butter"schmalz". Saumweber Butterschmalz ist reines, von Wasser, Milchzucker und Milcheiweiß befreites Milchfett. Zurück bleibt das hochwertige, naturbelassene Butterschmalz.

Anwendung

Das Allround-Genie Butterschmalz kennt und schätzt man schon seit langem als universell einsetzbares Fett in der traditionellen Küche, sowie im Profibereich (zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren).

Vorteile

Saumweber Butterschmalz bringt den guten Geschmack der Butter voll zur Geltung. Es lässt sich hoch erhitzen und spritzt und raucht nicht. Im Verbrauch ist Butterschmalz um 20% ergiebiger als herkömmliche Butter und Margarine. Weitere Pluspunkte sind die Lactosefreiheit (Laktosegehalt unter 0,1 gr pro 100g) und die lange Haltbarkeit. Butterschmalz ist bis zu einem Jahr ohne Kühlung haltbar.

Technische Informationen

Fettgehalt	min. 99,8% Milchfett	
Rauchpunkt	210°C	
Frittiertemperatur	170 - 180 °C	
Schmelzbereich	28° - 33 °C	
Verpackungseinheit	5 kg	10 kg
Artikelnummer	2151	2173
	Eimer	„Bauern Art“
Palette	100 Eimer	54 Karton
EAN-Code	4003640021004	4003640000429
Lagerung	kühl, trocken und lichtgeschützt	