



Frita Premium-Pflanzenfett

CleanLabel
Produkt

- ✓ unser bestes Siedefett
- ✓ zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren
- ✓ bekömmlich und geschmacksneutral
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl.



RSPO-1106085

Herstellung

Cuisine d'Or Frita Premium ist ein Spezialprodukt höchster Qualität ausschließlich aus der Frucht der Ölpalme. Das durch Pressung, sorgfältige Reinigung und Veredelung gewonnene Fett ist demnach rein pflanzlicher Natur und ungehärtet.

Anwendung

Cuisine d'Or Frita Premium zeichnet sich besonders durch seine vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten in Küche und Backstube aus. Der qualitätsbewußte Anwender verwendet es zum Kochen, Backen Braten und Frittieren. Bei der empfohlenen Frittiertemperatur von 160 °C bis 180 °C können Sie Cuisine d'Or Frita Premium sehr lange verwenden.

Vorteile

Cuisine d'Or Frita Premium ist ein leicht bekömmliches, besonders hitzestabiles Pflanzenfett. Es ist geruchs- und geschmacksneutral und betont deshalb den Eigengeschmack Ihrer damit hergestellten Gerichte und Produkte.

| | |
|--------------------|--|
| Zutaten | pflanzliche Fette (Palm), pflanzliche Öle (Raps), Luft |
| Fettgehalt | 100 % |
| Schmelzbereich | ca. 36 °C |
| Geruch / Geschmack | neutral |
| Konsistenz | cremig weich |
| Aussehen und Farbe | cremig weiß |
| Mindesthaltbarkeit | 12 Monate |
| Verkaufseinheit | 10 kg lose |
| EAN-Nummer | 4003640001723 |
| Artikelnummer | 6123 |
| Palette | 63 Karton à 10 kg = 630 kg |
| Lagerung | 6° - 15°C, trocken und lichtgeschützt lagern |



SAUMWEBER

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