



Pflanzencreme ^{flüssig}

ohne künstliche Zutaten

CleanLabel
Produkt

- ✓ zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren
- ✓ mit natürlichem Aroma
- ✓ für eine natürliche und gesunde Ernährung
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ leicht zu dosieren



MIXED
Contributes to
the production
of certified
sustainable
palm oil.
www.rspo.org

RSPO-1106085



Herstellung

Cuisine d'Or „flüssige Pflanzencreme“ wird aus sorgfältig ausgewählten pflanzlichen Fetten und Ölen hergestellt und mit einem natürlichen Aroma verfeinert.

Anwendung

Cuisine d'Or „flüssige Pflanzencreme“ ist vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich zum Bestreichen von Gargut, zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Cuisine d'Or „flüssige Pflanzencreme“ ist hoch erhitzbar, besonders geeignet für Kurzgebratenes, Kartoffelgerichte, zum Verfeinern von Soßen, sowie als Fettzugabe für Öl- und Hefeteige, Rühr- und Sandmassen.

Vorteile

Cuisine d'Or „flüssige Pflanzencreme“ ist die deklarationsfreundliche Brat- und Backcreme für die Profi Küche. Die flüssige, cremige Konsistenz und seine feine butterige Note bietet eine gesunde Ergänzung in der modernen Zubereitung von Speisen. Im Verbrauch ist Cuisine d'Or um 20% ergiebiger als eine herkömmliche Margarine.



3,3 l



10 l

Zutaten	pflanzliches Öl (Raps, Palm), pflanzliches Fett (Palm), natürliches Aroma	
Fettgehalt	min. 99,9%	
Rauchpunkt	ca. 220°C	
Geruch / Geschmack	feiner Buttergeschmack	
Konsistenz	flüssig, halbflüssig	
Aussehen und Farbe	gelb	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	
Verkaufseinheit	Karton mit 4 x 3,3 l Flaschen	10 l Kanister
EAN-Nummer	4 003640 001556	4 003640 001716
Artikelnummer	3205	3210
Palette	48 Karton	60 Kanister
Lagerung	12°-20° C, trocken und lichtgeschützt	



SAUMWEBER

A. Saumweber GmbH
Emil-Geis-Straße 3-7
D-81379 München - Germany
info@saumweber.biz
www.saumweber.biz