



Premium-Bratfett

ohne künstliche Zutaten



- ✓ zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren
- ✓ mit 50 % Butterschmalz
- ✓ für eine natürliche und gesunde Ernährung
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ ohne künstliche Zutaten
- ✓ laktosefrei



RSPO-1106085

Herstellung

Cuisine d'Or „Premium Bratfett“, das es in dieser Zusammensetzung noch nicht auf dem Markt gibt, wird aus 50% erstklassigem Butterschmalz und 50 % wertvollen, ungesättigten Pflanzenfetten und -Ölen hergestellt.

Anwendung

Cuisine d'Or „Premium Bratfett“ ist vielseitig einsetzbar und eignet sich zum Braten, Kochen, Backen, Dünsten, Frittieren und Abschmelzen.

Vorteile

Cuisine d'Or „Premium Bratfett“ steht für den guten Geschmack echter Butter, verbunden mit den ernährungs-physiologisch wertvollen Vorteilen von Pflanzenfetten und -ölen mit einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren. Cuisine d'Or „Premium Bratfett“ ist um 20 % ergiebiger als Butter oder Margarine, spritzt nicht und ist laktosefrei.



2,5 kg

Inhaltsstoffe	Butterschmalz, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps)
Fettgehalt	min. 99,9%
Rauchpunkt	> 200°C
Geruch / Geschmack:	frisch und aromatisch nach Butter
Konsistenz	cremig weich
Aussehen und Farbe	goldgelb
Mindesthaltbarkeit	8 Monate
Verkaufseinheit	Karton mit 4 x 2,5 kg Container
EAN-Nummer	4 003640 066715
Artikelnummer	6671
Palette	56 Karton à 10 kg = 560 kg
Lagerung	12-18°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