

# Plantaris®

*Premiumqualität für die feine Küche.*

Als Produktinnovation für die steigenden Ansprüche an zeitgemäße Kochkunst passt Plantaris ganz natürlich ins Konzept moderner Gastronomen.

Denn der Trend zur bewussteren, bekömmlicheren Ernährung hält ebenso ungebrochen an, wie das Verlangen nach mehr Geschmack.



---

## *Das Erfolgsrezept: wertvolle Pflanzenfette und gute Butter*

Plantaris besteht zu 82 % aus wertvollen, ausschließlich ungehärteten Pflanzenfetten und zu 18 % aus hochwertigem Butterfett. Mit dieser Produktrezeptur liegt Plantaris im Trend. Es ist besonders bekömmlich und verleiht sämtlichen Speisen den unvergleichlich guten Buttergeschmack.

---

## *Argumente, die für Plantaris sprechen:*

- **feine Küche:** Plantaris ist ideal zum Braten, Schmoren, Dünsten und Frittieren.
- **wirtschaftlich:** Plantaris ist sehr ergiebig.
- **lange haltbar:** Plantaris bewahrt seine hohe Qualität lange, auch ohne Kühlung.
- **spritzt nicht:** Plantaris enthält kein Wasser.
- **gut dosierbar:** Plantaris ist durch die geschmeidige Konsistenz gut zu dosieren.
- **laktosefrei:** Plantaris ist auch bei Laktoseintoleranz verträglich.

# Plantaris®

*Premiumqualität für die feine Küche.*

Zutaten:	pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Butterreinfett, Aroma, Farbstoff Beta-Carotin, Stickstoff
Anwendung:	ideal zum Braten, Schmoren, Dünsten und Frittieren
Schmelzbereich:	32 °C–34 °C
Rauchpunkt:	210 °C
Lagerung:	kühl, trocken, lichtgeschützt 12 °C–20 °C
Verkaufseinheiten:	5 kg Tragebox
EAN-Nummer:	5 kg Tragebox 4003514006304

Nährwertangaben in (g/100 g):

Brennwert/Energie (kJ/kcal):	3700/900 kJ/kcal
Fett: - davon gesättigte Fettsäuren:	99,8 g 57 g
Kohlenhydrate: - davon Zucker	0 g 0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

**5 kg Tragebox**

