

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



Premium-Butter

- ✓ hergestellt aus frischer Sahne
- ✓ in der praktischen 2,5 kg Stange
- ✓ einzigartiger Buttergeschmack





Herstellung

SAUMWEBER Premium-Butter ist eine hochwertige mildgesäuerte Butter in Markenqualität. Sorgfältig ausgesuchte Milchrohstoffe garantieren den guten Geschmack unserer frischen Butter.

Anwendung

SAUMWEBER Premium-Butter ist mit ihrem sahnigen Geschmack ideal für alle Backwaren und bietet dem Bäcker den hochwertigen Rohstoff, den er für die Herstellung erstklassiger Erzeugnisse benötigt. Neben ihrer Verwendung zum Backen, sowie als schmackhafter Brotaufstrich, ist sie auch hervorragend zum Braten, Kochen und Dünsten geeignet.

Vorteile

Die **Premium-Butter von SAUMWEBER** ist leicht und sicher zu verarbeiten und verleiht allen Backwaren den charakteristischen köstlichen Buttergeschmack. Nur die Verwendung hochwertiger Zutaten ermöglicht Backkunst in ihrer höchsten Form. In der feinen Küche, wo erst das unverwechselbare Butteraroma eine Vielzahl von Gerichten zur Vollendung abrundet, ist sie unverzichtbar. Die praktische 2,5 kg Stange mit Markierungen à 500 g lässt sich leicht portionieren und bringt daher Back- und Kochprofis eine willkommene Zeitersparnis.

Zutaten:	mildgesäuerte Butter
Fettgehalt	82%
Schmelzbereich	28-33°C
optimale Verarbeitungstemperatur	16-20°C
Konsistenz	geschmeidig, gut zu verarbeiten
Aussehen und Farbe	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	3 Monate



Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange	10 kg Block
EAN-Nummer	4003640001518	4003640001037
Artikelnummer	2850	2849
Palette	60 Karton à 10 kg = 600 kg	
Lagerung	kühl (3-8°C), trocken und lichtgeschützt	

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