

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



Tourier-Butter-Platte

- ✓ garantiert hohe Qualität
- ✓ optimale Plastizität
- ✓ butterfeiner Geschmack
- ✓ einfache Verarbeitung
- ✓ auch in Bio-Qualität





Herstellung

SAUMWEBER Tourier-Butter-Platte wird aus frischer Markenbutter oder Sahne hergestellt. Dabei kann mit Hilfe unserer speziellen Herstellungstechnik der Schmelzpunkt individuell eingestellt werden.

Die SAUMWEBER Bio-Tourier-Butterplatte wird ausschließlich aus deutscher Bioland Bio-Süßrahmbutter hergestellt.

Anwendung

Ideal geeignet zur Herstellung von Blätter- bzw. Plunderteigen wie Hörnchen, Buttergebäck oder Croissants. Mit SAUMWEBER Tourier-Butter schmeckt es so richtig herrlich nach Butter. Für feines Buttergebäck, das höchsten Ansprüchen genügt.

Vorteile

Die beste Verarbeitungstemperatur liegt zwischen +4° C bis +8° C. Zwischen den Touren Teige 10-15 Minuten kühl lagern. Zur Verarbeitung, sollte die Fett- und Teigtemperatur möglichst identisch sein. Ca. 5-10 Minuten bei tourierten Hefeteigen und 20 Minuten bei Blätterteigen.



Zutaten:	Markenbutter	Markenbutter, natürliche Pflanzencarotine	Bio-Markenbutter EG-ÖKO-006 Bioland
Fettgehalt		mindestens 82%	mindestens 82%
Schmelzbereich		32-34°C	32-34°C
optimale Verarbeitungstemperatur		+4 - +8 °C	+4 - +8 °C
Konsistenz		fest und plastisch	fest und plastisch
Aussehen und Farbe	hellgelb	gelb-orange	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	3 Monate (ab Herstellung)		3 Monate (ab Herstellung)
Verkaufseinheit	5x2 kg	5x2 kg	5x2 kg
EAN-Nummer	4003640000535	4003640000924	4003640000481
Öko Kontrollstelle	-	-	DE-ÖKO-006 EU-Landwirtschaft
Artikelnummer	2861	2865	2701
Palette	72 Karton à 10 kg	72 Karton à 10 kg	72 Karton à 10 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