

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



# Butterfett

- ✓der volle Geschmack der guten Butter
- ✓für hochwertige Buttergebäcke
- ✓einfache und problemlose Verarbeitung





## Herstellung

**SAUMWEBER Butterfett** ist 100% reines Milchfett, das aus frischem Rahm oder Butter durch Abtrennen von Wasser und Milcheiweiß hergestellt wird.

## Anwendung

**SAUMWEBER Butterfett** verleiht jedem Gebäck den unverwechselbaren, edlen Buttergeschmack und ist ideal geeignet für die Herstellung feiner Backwaren der unterschiedlichsten Bereiche: z.B. Mürb- und Hefeteige, Brand-, Wiener-, Sandmassen, Butterstreusel, Butterstollen sowie alle sonstigen Buttergebäcke.

## Vorteile

Die empfohlene Arbeitstemperatur beträgt ca. 20°C. Wenn in der Rezeptur Butter angegeben ist, muss beim Einsatz von Butterfett die Menge um 18% verringert und durch Milch oder Wasser aufgefüllt werden. Wenn 8,2 kg Butterfett auf 100 kg Mehl verarbeitet werden und keine anderen Fette zum Einsatz kommen, darf das Gebäck als „Buttergebäck“ bezeichnet werden. Butterfett ist frei von Laktose, ohne Kühlung lange haltbar und gibt allen Backwaren den feinen Buttergeschmack.

Inhaltsstoffe	Butter, Vanillin	Butter, Beta-Karotin
Fettgehalt	min. 99,8%	
Schmelzbereich	28-33°C	
optimale Verarbeitungstemperatur	20°C	
Konsistenz	fest	
Geruch / Geschmack	leicht nach Vanille	rein, unverfälscht
Aussehen und Farbe	gelblich	gelb - orange
Mindestens haltbar	9 Monate	
Verkaufseinheit	10 kg lose	10 kg lose
EAN-Nummer	4003640000887	4003640000894
Artikelnummer	2201	2221
Palette	54 Karton à 10 kg = 540 kg	54 Karton à 10 kg = 540 kg
Lagerung	kühl (6-15°C), trocken und lichtgeschützt	