

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



SAUMWEBER



Deutsche Markenbutter

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





Herstellung

Butter, die in der Handelsklassenprüfung hohe qualitative Eigenschaften unter Beweis stellt, darf die Bezeichnung Deutsche Markenbutter führen. **SAUMWEBER Deutsche Markenbutter** ist eine qualitativ hochwertige Süßrahmbutter, die aus kontrollierter, frischer Sahne ohne Zusätze hergestellt wird.

Anwendung

SAUMWEBER Deutsche Markenbutter 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 **Deutsche Markenbutter 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.

Inhaltsstoffe
Fettgehalt
Schmelzbereich
optimale
Verarbeitungstemperatur
Konsistenz
Aussehen und Farbe
Mindesthaltbarkeit

Süßrahmbutter
82%
28-33°C
16-20°C
geschmeidig, gut zu verarbeiten
hellgelb
3 Monate



Verkaufseinheit
EAN-Nummer
Artikelnummer
Palette
Lagerung

4 x 2,5 kg Stange 10 kg lose
4 003640 028546
2851 2852
60 Karton à 10 kg = 600 kg
kühl (3-8°C), trocken und lichtgeschützt

A. Saumweber GmbH
Emil-Geis-Straße 3-7
D-81379 München - Germany
Tel. +49 (0)89 74 21 61-0
Fax +49 (0)89 74 21 61-13
info@asaumweber.de
www.august-saumweber.de