

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



Tourierbutter^{CL}

- ✓ geschmeidige Konsistenz
- ✓ ohne synthetische Farbstoffe
- ✓ sichere und praktische Verarbeitung
- ✓ echter Buttergeschmack
- ✓ ohne Zusatz von fraktionierten Fetten





Herstellung

SAUMWEBER Tourierbutter-Platte CL wird aus frischer Markenbutter oder Sahne unter der Zugabe natürlicher Carotine hergestellt. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren wird die Plastizität und Festigkeit der Tourierbutter CL erreicht.

Anwendung

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

Vorteile

- einfache und betriebssichere Verarbeitung
- zarter Schmelz mit echtem Buttergeschmack
- ohne Zusatz künstlicher und synthetisch hergestellter Farbstoffe
- lockere Blätterung im Gebäck

Inhaltsstoffe	Markenbutter, natürliche Carotine
Fettgehalt	mindestens 82%
Schmelzbereich	32-34°C
optimale Konsistenz	fest und plastisch
Aussehen und Farbe	goldgelb, buttriges Aussehen
Mindesthaltbarkeit	3 Monate (ab Herstellung)
Verkaufseinheit	5 x 2 kg
EAN-Nummer	4003640000924
Artikelnummer	2865
Palette	64 Karton à 10 kg
Lagerung	kühl (3-8°C), trocken und lichtgeschützt