

Neu



flüssig Bratcreme

ohne künstliche Zutaten

- ✓laktosefrei
- ✓cholesterinfrei
- ✓ohne Kühlung haltbar
- ✓mit natürlichem Butteraroma
- ✓zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren
- ✓Transfettsäure <2%



Herstellung

Cuisine d'Or „flüssige Bratcreme“ wird aus sorgfältig ausgewählten pflanzlichen Fetten und Ölen hergestellt und mit einem natürlichen aus der Butter gewonnenen Butteraroma verfeinert.

Anwendung

Cuisine d'Or „flüssige Bratcreme“ ist vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich zum Bestreichen von Gargut, zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Cuisine d'Or „flüssige Bratcreme“ ist hoch erhitzbar, besonders geeignet für Kurzgebratenes, Kartoffelgerichte, zum Verfeinern von Soßen, sowie als Fettzugabe für Öl- und Hefeteige, Rühr- und Sandmassen.

Vorteile

Cuisine d'Or „flüssige Bratcreme“ ist die deklarationsfreundliche Brat- und Backcreme für die Profi Küche. Die flüssige, cremige Konsistenz und seine feine butterige Note bietet eine gesunde Ergänzung in der modernen Zubereitung von Speisen. Im Verbrauch ist Cuisine d'Or um 20% ergiebiger als eine herkömmliche Margarine.

Inhaltsstoffe	Pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, natürliches Butteraroma
Fettgehalt	min. 99,9%
Rauchpunkt	ca. 220°C
Geruch / Geschmack:	feiner Buttergeschmack
Konsistenz	flüssig, cremig
Aussehen und Farbe	goldgelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit	Karton mit 4 x 3,3 l Flaschen
EAN-Nummer	4 003640 001556
Artikelnummer	3205
Palette	48 Karton
Lagerung	12°-20° C, trocken und lichtgeschützt



SAUMWEBER

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.de
www.saumweber.biz