

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



SAUMWEBER

Erdnussfett

Der Klassiker für Siedegebäck

- ✓ hoch erhitzbar
- ✓ geringe Fettaufnahme
- ✓ lange Standzeit
- ✓ für feine Cremes





Herstellung

Saumweber Erdnussfett wird aus erlesenen Erdnüssen durch schonende Raffination (Reinigung) und selektive Härtung hergestellt.

Anwendung

Saumweber Erdnussfett ist das klassische Spezialfett für feine Siedegebäcke wie Berliner, Krapfen, Ausgezogenen. Die empfohlene Siedetemperatur liegt zwischen 170°C und 180°C. Saumweber Erdnussfett findet besonderen Einsatz zur Herstellung von Brandmassen und Dauerkrems.

Vorteile

Bringt guten Geschmack voll zur Geltung. Geruchs- und geschmacksneutrales Siedefett, das lange verwendet werden kann. Hoch erhitzbar und sparsam im Verbrauch. Durch das gute Aufschlagvermögen lassen sich Dauerkrems jeder Art herstellen.



Zutaten	Erdnussfett gehärtet	
Fettgehalt	100 %	
Rauchpunkt	230°C	
Geruch / Geschmack	neutral	
Konsistenz	weich	
Aussehen und Farbe	weiss	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	
Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange	14 kg Wanne
EAN-Nummer	4008409003543	4008409903553
Artikelnummer	6171	6173
Palette	60 Karton a 10 kg = 600 kg	36 Wannen a 14 kg = 504 kg
Lagerung	6 - 15 °C kühl, trocken, lichtgeschützt	