

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.

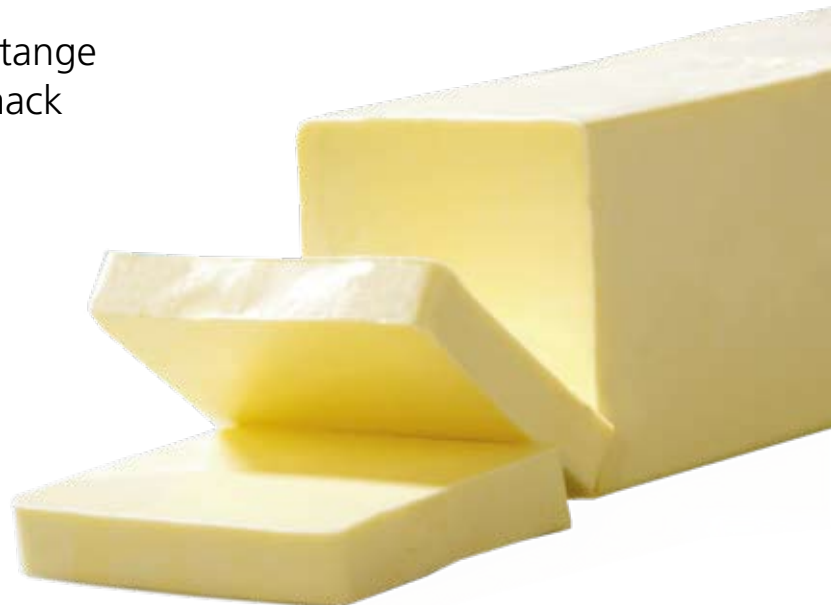


SAUMWEBER



Feinbackbutter

- ✓ in der handlichen 2,5 kg Stange
- ✓ einzigartiger Buttergeschmack
- ✓ wie gewohnt mit Vanillin





Herstellung

SAUMWEBER Feinbackbutter ist eine qualitativ hochwertige Süßrahmbutter, die aus kontrollierter, frischer Sahne oder Butter mit feinem Vanillearoma hergestellt wird.

Anwendung

SAUMWEBER Feinbackbutter ist mit ihrem feinen Geschmack ideal für alle Backwaren und bietet dem Konditor und Bäcker den hochwertigen Rohstoff, den er für die Herstellung erstklassiger Erzeugnisse benötigt.

Vorteile

Die **Feinbackbutter von SAUMWEBER** ist leicht und sicher zu verarbeiten und verleiht allen Backwaren den charakteristischen köstlichen Buttergeschmack mit feiner Vanillenote. Nur die Verwendung hochwertiger Zutaten ermöglicht Backkunst in ihrer höchsten Form. Die handliche 2,5 kg Stange mit Markierungen à 500 g lässt sich leicht portionieren und bringt daher Backprofis eine willkommene Zeitersparnis.

Inhaltsstoffe	Süßrahmbutter, Vanillin
Fettgehalt	82%
Schmelzbereich	28-33°C
optimale Verarbeitungstemperatur	16-20°C
Konsistenz	fest, gut zu verarbeiten
Aussehen und Farbe	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	3 Monate



Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange	10 kg lose	10 x 2,5 kg im Korb
EAN-Nummer		4003640000740	4003640000764
Artikelnummer	2857	2855	2856
Palette	60 Karton à 10 kg = 600 kg		20 Körbe à 25 kg=500 kg
Lagerung	kühl (3-8°C), trocken und lichtgeschützt		

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@asaumweber.de
www.august-saumweber.de