

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



**SAUMWEBER**

# Finella

feine Pflanzenmargarine

- ✓ rein pflanzlich
- ✓ laktosefrei
- ✓ frei von gehärteten Fetten
- ✓ in der praktischen 1 kg Stange





## Herstellung

„Finella Margarine“ wird ausschließlich aus rein pflanzlichen und ungehärteten Ölen und Fetten hergestellt. Die pflanzlichen Rohstoffe werden mit Sonnenblumenlecithin, Karotin und naturidentischen Aromen vermischt. Die geschmeidige, streichfähige Konsistenz wird durch die spezielle Zusammenstellung der Fettsorten und einem fachgerechten Kühlprozess erreicht.

## Anwendung

„Finella Margarine“ ist ideal als Brotaufstrich, zur Herstellung von Hefe- und Mürbteigen, zum Kochen und Braten, aber auch zum Abschmelzen geeignet.

## Vorteile

Die ausgesuchten Fette und Öle machen diese rein pflanzliche Margarine so wertvoll. Sie ist cholesterinfrei, frei von gehärteten Fetten und durch den hohen Pflanzenölanteil reich an essentiellen Fettsäuren. Weitere Vorteile sind die leichte Verarbeitbarkeit und ihr angenehmer Geschmack.



Zutaten	Pflanzliche Fette und Öle, Wasser, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Lecithin, Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Farbstoff $\beta$ -Carotin	
Fettgehalt	80%	
Schmelzbereich	29-34°C	
Geruch / Geschmack	frisch und aromatisch nach Butter	
Konsistenz	streichfähig	
Aussehen und Farbe	hellgelb	
Mindesthaltbarkeit	6 Monate	
Verkaufseinheit	10 kg = 10 x 1 kg Stange	10 kg = 4 x 2,5 kg Stange
EAN-Nummer	4003640000986	4003640041057
Einzelverpackung		
EAN-Versandeinheit	4003640000979	4003640000009
Artikelnummer	4130	4131
Palette	63 Karton à 10 kg = 630 kg	60 Karton à 10 kg = 600 kg
Lagerung	3-10°C, trocken und lichtgeschützt lagern	

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@saumweber.de  
 www.august-saumweber.de