

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.

Neue
Rezeptur

CleanLabel
Produkt



SAUMWEBER

Finella Gold

Premium-Siedefett



- ✓ Hohe Erhitzbarkeit
- ✓ ohne Transfettsäuren
- ✓ Geringe Fettaufnahme
- ✓ mit feinem Butterreinfett





Herstellung

Saumweber Finella Gold wird aus hochwertigen, ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten hergestellt und mit Butterreinfett verfeinert.

Anwendung

Saumweber Finella Gold ist das Premium-Spezialfett zum Frittieren von Siedegebäck wie Berliner, Krapfen und Ausgezogenen. Die empfohlene Frittiertemperatur liegt zwischen 170°C und 180°C.

Vorteile

Bringt guten Geschmack voll zur Geltung. Unser Premium-Siedefett kann lange verwendet werden und hat die gleichen positiven Eigenschaften wie Erdnussfett. Hoch erhitzbar, geringe Fettaufnahme und dadurch sparsam im Verbrauch. **Durch den Einsatz von ungehärteten Fetten liegt der Transfettsäuregehalt < 2%.** Saumweber Finella Gold unsere Premium Alternative zu Erdnussfett.

Zutaten	Pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Butterreinfett
Fettgehalt	min. 99,9%
Geruch / Geschmack	leicht nach Butter ohne Fremdkomponente
Konsistenz	weich
Aussehen und Farbe	weiß
Frittiertemperatur	170 - 180 °C
Rauchpunkt	230 °C
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg Stange
EAN-Nummer	40 03640 00099 3
Artikelnummer	6175
Palette	60 Karton à 10 kg = 600 kg
Lagerung	6-15°C, trocken und lichtgeschützt lagern