

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



SAUMWEBER

Mariandl-Schmelz

Die klassische Schmelzmargarine

- ✓ zum Kochen, Braten und Dünsten
- ✓ hitzestabil und wasserfrei
- ✓ 20% ergiebiger als Margarine
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ frei von Cholesterin
- ✓ mit feinem Buttergeschmack





Herstellung



Saumweber MARIANDL-Schmelz wird aus hochwertigen pflanzlichen Rohstoffen nach bewährter Rezeptur hergestellt.

Anwendung

Saumweber MARIANDL-Schmelz ist vielseitig einsetzbar, zum Braten, Backen, Kochen, Dünsten und Abschmelzen. Die preislich günstige, pflanzliche Alternative zu Butterschmalz.

Vorteile

Saumweber MARIANDL-Schmelz ist hoch erhitzbar, spritzt und raucht nicht. Im Verbrauch ist unser Mariandl um 20% ergiebiger als herkömmliche Margarine. Seine wertvollen Rohstoffe und die Vielseitigkeit der Verwendung machen es zum Premiumprodukt für die Gastronomie.

Inhaltsstoffe	Pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Aroma, Farbstoff Beta-Carotin	
Fettgehalt	min. 99,9%	
Geruch / Geschmack	frisch, aromatisch	
Konsistenz	weich	
Aussehen und Farbe	gelb	
Rauchpunkt	220 °C	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	
Verkaufseinheit	15 kg Wanne	10 kg Eimer
EAN-Nummer	4003640031102	4003640032000
		
Artikelnummer	3111	3101
Palette	40 Wannen à 15 kg = 600 kg	44 Eimer à 10 kg = 440 kg
Lagerung	12-20°C, trocken und lichtgeschützt lagern	