

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



**SAUMWEBER**

# Mariandl flüssig

flüssige Pflanzenfettzubereitung

- ✓ frei von Cholesterin
- ✓ frei von gehärteten Fetten
- ✓ ohne Kühlung haltbar
- ✓ feiner Buttergeschmack
- ✓ praktische Dosierung

2 l Flasche





## Herstellung

Saumweber MARIANDL flüssig wird aus hochwertigen pflanzlichen Fetten und Ölen nach einer neu entwickelten Rezeptur hergestellt.

## Anwendung

Saumweber MARIANDL flüssig ist universell einsetzbar. Es eignet sich besonders zum Bestreichen von Gargut, zum Braten, Kochen, Dünsten, Abschmelzen und Verfeinern von Gemüse.

## Vorteile

Saumweber MARIANDL flüssig bietet durch seine flüssige, cremige Konsistenz und durch seine feine butterige Note eine gesunde Ergänzung in der modernen Zubereitung von Speisen. Im Verbrauch ist unser MARIANDL flüssig um ca. 20% ergiebiger als eine herkömmliche Margarine.

Seine wertvollen Rohstoffe und die Vielseitigkeit der Verwendung machen es zum Premiumprodukt.

Inhaltsstoffe	pflanzliches Öle und Fette, Aroma, $\beta$ -Carotin
Fettgehalt	min. 99,9%
Rauchpunkt	ca. 220°C
Geruch / Geschmack:	leichter Buttergeschmack
Konsistenz	flüssig, cremig
Aussehen und Farbe	goldgelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate



Verkaufseinheit	10 l Kanister	Karton mit 6 x 2 l Flaschen	600 l Container
EAN-Nummer	4 003640 043006	4 003640 032208	4 003640 000580
Artikelnummer	3201	3202	3203
Palette	60 Kanister	36 Karton	1 Container
Lagerung	12°-20° C, trocken und lichtgeschützt		

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