



# Weißer Linie

## Kaffeeweisser KW 10 • zum Weißer von Kaffee und Tee



Als Spitzenprodukt mit einer angenehmen milchigen Note und seiner außergewöhnlich guten Farbkraft ist unser KAFFEEWEISSER der ideale Begleiter zu Kaffee und Tee. Korrespondiert bestens mit den verschiedensten Kaffeeprofilen. Auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß.

Art.-Nr.  
EAN-Code Beutel  
EAN-Code Karton  
Verkaufseinheit  
  
Mindesthaltbarkeit  
Dosierung

632300  
40 30582 40004 8  
40 30582 40402 2  
Beutel 1 kg  
Karton 10 x 1 kg  
Palette 54 Kartons = 540 kg  
18 Monate  
150 ml = ca. 2,2 g  
180 ml = ca. 2,5 g  
200 ml = ca. 2,8 g

## Kaffeeweisser KW 20 • zum Weißer von Kaffee- und Teespezialitäten



Auf Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß ist unser KAFFEEWEISSER KW 20 der passende Begleiter zu Ihrem Kaffee oder Tee. Der Fettanteil verleiht Ihren Produkten ein cremiges Gefühl und passt zu den verschiedensten Kaffeespezialitäten.

Art.-Nr.  
EAN-Code Beutel  
EAN-Code Karton  
Verkaufseinheit  
  
Mindesthaltbarkeit  
Dosierung

150077  
40 30582 40423 7  
40 30582 40424 4  
Beutel 1 kg  
Karton 10 x 1 kg  
Palette 54 Kartons = 540 kg  
18 Monate  
150 ml = ca. 2,0 g  
180 ml = ca. 2,5 g  
200 ml = ca. 3,0 g

## Kaffeeweisser VB 35 • zum Weißer von Kaffeespezialitäten



Unser non-dairy KAFFEEWEISSER VB 35 auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß verfügt neben einer guten Weißkraft auch über eine schöne Schaumbildung. Der hohe Fettanteil in der Rezeptur sorgt für ein cremiges Mundgefühl und runden Geschmack. Dieser Allrounder ist der ideale Begleiter für Ihre Kaffeespezialitäten, wenn mehr als nur eine Weißung des Produkts gefragt ist.

Art.-Nr.  
EAN-Code Beutel  
EAN-Code Karton  
Verkaufseinheit  
  
Mindesthaltbarkeit  
Dosierung

150055  
40 30582 40415 2  
40 30582 40416 9  
Beutel 1 kg  
Karton 10 x 1 kg  
Palette 54 Kartons = 540 kg  
18 Monate  
150 ml = ca. 2,2 g  
180 ml = ca. 2,5 g  
200 ml = ca. 2,8 g



# Weißer Linie

## ToppingPlus<sup>+</sup> • Cappuccino Topping auf pflanzlicher Basis



Unser non-dairy Produkt TOPPINGPLUS<sup>+</sup> auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß sorgt für eine stabile Schaumkrone auf Ihren Kaffeespezialitäten. Der 50%-ige Fettanteil verleiht Ihren Produkten ein cremiges Mundgefühl und rundet den Geschmack ab. Harmonisiert gut mit den unterschiedlichsten Kaffeesorten.

Art.-Nr.	150049
EAN-Code Beutel	40 30582 40411 4
EAN-Code Karton	40 30582 40412 1
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 54 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 2,2 g 180 ml = ca. 2,5 g 200 ml = ca. 2,8 g

## Topping 100 • Cappuccino Topping



Für einen klassischen schönen Milchschaum sorgt unser TOPPING 100 auf Basis von Magermilchpulver und Kaffeeweisser. Die dazukommende gute Weißkraft und seine angenehme milchige Note empfehlen ihn als idealen Partner für Ihre Kaffeespezialitäten, bei denen ein typischer Milchgeschmack gewünscht wird.

Art.-Nr.	150069
EAN-Code Beutel	40 30582 40413 8
EAN-Code Karton	40 30582 40414 5
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 54 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 5 g 180 ml = ca. 7 g 200 ml = ca. 8 g

## BIO-Topping • Getränkepulver, Typ Bio-Topping



Für einen schönen und stabilen puren Milchschaum sorgt unser BIO-TOPPING. Die einzige Zutat, das Bio-Magermilchpulver, sorgt für einen tollen Milchgeschmack und korrespondiert mit vielen Kaffeeprofilen.

Art.-Nr.	843486
EAN-Code Beutel	40 30582 40425 1
EAN-Code Karton	40 30582 40426 8
Verkaufseinheit	Beutel 750 g Karton 10 x 750 g Palette 54 Kartons = 405 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 6- 8 g 180 ml = ca. 8-10 g 200 ml = ca. 9-11 g

## Topping Granulat • granuliertes Magermilchpulver



Unser granuliertes TOPPING GRANULAT aus 100 % Magermilchpulver sorgt für einen voluminösen und feinporigen Milchschaum auf Ihren Kaffeespezialitäten. Sein natürlicher Milchgeschmack unterstreicht das Geschmackprofil des eingesetzten Kaffees harmonisch.

Art.-Nr.	150086
EAN-Code Beutel	40 30582 40427 5
EAN-Code Karton	40 30582 40428 2
Verkaufseinheit	Beutel 500 g Karton 10 x 500 g Palette 54 Kartons = 270 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 3 - 5 g 180 ml = ca. 4 - 6 g 200 ml = ca. 7 - 9 g



# Weißer Linie

## Topping 60 • Cappuccino Topping



TOPPING 60 auf der Basis von pflanzlichem Kaffeeweisser und Magermilchpulver gibt ihrem Cappuccino eine schöne Schaumkrone. Der Fettanteil verleiht Ihren Kaffeespezialitäten ein cremiges Mundgefühl und rundet den Geschmack ab. Harmoniert gut mit den unterschiedlichsten Kaffeesorten.

Art.-Nr.  
EAN-Code Beutel  
EAN-Code Karton  
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit  
Dosierung

150092  
40 30582 40429 9  
40 30582 40430 5  
Beutel 750 g  
Karton 10 x 750 g  
Palette 54 Kartons = 405 kg  
18 Monate  
150 ml = ca. 2 - 4 g  
180 ml = ca. 3 - 5 g  
200 ml = ca. 5 - 8 g

## Topping 80 • Cappuccino Topping



Dieses Cappuccino-Topping auf der Basis von Magermilchpulver und Laktose sorgt für einen schönen stabilen Schaum und einen angenehmen leicht süßen Milchgeschmack. TOPPING 80 ist auch der ideale Partner für die Zubereitung aller Kaffeespezialitäten. Unterstreicht den Geschmack des eingesetzten Kaffees.

Art.-Nr.  
EAN-Code Beutel  
EAN-Code Karton  
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit  
Dosierung

150093  
40 30582 40431 2  
40 30582 40432 9  
Beutel 750 g  
Karton 10 x 750 g  
Palette 72 Kartons = 540 kg  
18 Monate  
150 ml = ca. 2 - 4 g  
180 ml = ca. 3 - 5 g  
200 ml = ca. 5 - 8 g