

BäckerButter

4 x 2,5 kg Stange, 10 kg Block



BäckerButter – hergestellt aus Deutscher MarkenButter - garantiert einen vollen Geschmack und exzellente backtechnische Eigenschaften. Durch eine ideale Zusammensetzung der Rohstoffe und einem optimierten Produktionsverfahren werden geographische und saisonale Qualitätsschwankungen verringert und somit eine standardisierte und zuverlässig gleichbleibende Qualität gewährleistet.

- ob für Spritzgebäck, Butterkuchen oder Hefeteige, mit Hoche BäckerButter erzielen Sie immer eine gleichbleibende Qualität
- die richtige Butter für alle Butterbackwaren
- homogenes Gefüge und optimal plastische Konsistenz
- ein durch jahrelange Erfahrung optimiertes und nach HACCP kontrolliertes Herstellungsverfahren macht BäckerButter länger haltbar als vergleichbare Produkte
- einfache Portionierung durch Markierungen auf der Verpackung
- erhältlich auch als 10 kg Block



Artikel-Nr.:	120 105	120 106
Einzelverpackung:	Stange	Block
Inhalt/Gewicht (netto):	2,5 kg	10 kg
Artikel-Bezeichnung:	BäckerButter mit Aroma Vanillin	BäckerButter mit Aroma Vanillin
Milchfettanteil:	mind. 82% Fett	mind. 82% Fett
Schmelzpunkt:	31 - 34 °C	31 - 34 °C
MHD:	100 Tage	100 Tage
Restlaufzeit:	50 Tage	50 Tage
Umverpackung:	Karton	Karton
Gewicht (netto):	4 x 2,5 kg = 10 kg	10 kg
EAN-Nr.:	40 32300 26105 4	40 32300 26106 1
Kartonmaße (LxBxH):	300 x 200 x 200 mm	300 x 200 x 200 mm
Kartonanzahl/Lagen:	12	12
Palette/Lagen/Anzahl:	5	5
Palette/Gewicht (netto):	600 kg	600 kg
Palette/Gewicht (brutto):	636 kg	636 kg