

CroissantButter

5 x 2 kg Platte, 10 kg Block



Ein Unternehmen der **Uelzena** - Gruppe



Hoche CroissantButter mit einem optimierten Schmelzpunkt von 36 – 38°C. Ideal zum Tourieren von Buttercroissants und Butterblätterteigen. Der höhere Schmelzpunkt gibt dem Herstellungsprozess mehr Sicherheit und den Gebäcken eine optimale Blätterung und einen gebäcktypischen Buttergeschmack.

- Sicherheitsgarantie durch eine maschinenfreundliche hohe Belastbarkeit
- voller Buttergeschmack
- noch geschmeidiger und noch plastischere Konsistenz
- einfache Handhabung im praktischen 5 x 2 kg Karton
- „neu“ – zum Ansetzen von größeren Mengen an Butterblätterteigen – CroissantButter als 10 kg Block



| | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| Artikel-Nr.: | 120 094 | 120 115 |
| Artikel-Bezeichnung: | CroissantButter | CroissantButter |
| Schmelzpunkt: | 36-38 °C | 36-38 °C |
| Einzelverpackung: | Platte | Block |
| Inhalt/Gewicht (netto): | 2 kg | 10 kg |
| Milchfettanteil: | mind. 82% Fett | mind. 82% Fett |
| MHD: | 100 Tage | 100 Tage |
| Restlaufzeit: | 50 Tage | 50 Tage |
| Umverpackung: | Karton | Karton |
| Gewicht (netto): | 5 x 2 kg= 10 kg | 10 kg |
| EAN-Nr.: | 40 32300 21094 6 | 40 32300 26115 3 |
| Kartonmaße (LxBxH): | 388 x 295 x 110 mm | 300 x 200 x 200 mm |
| Kartonanzahl/Lagen: | 8 | 12 |
| Palette/Lagen/Anzahl: | 8 | 5 |
| Palette/Gewicht (netto): | 640 kg | 600 kg |
| Palette/Gewicht (brutto): | 687 kg | 636 kg |