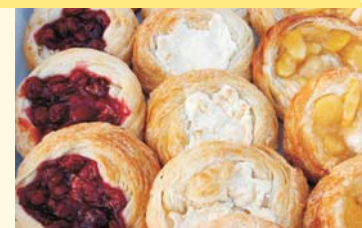
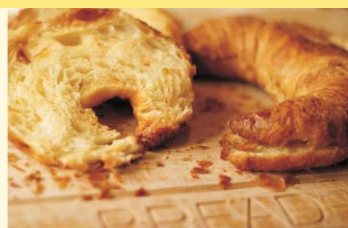


SpezialButterPlatte

5 x 2 kg Platte



Ein Unternehmen der **Uelzener** - Gruppe



Die Hoche SpezialButterPlatte überzeugt mit besseren Verarbeitungseigenschaften aufgrund ihres höheren Festfettgehaltes beim Verarbeiten. Sie hat einen relativ niedrigen Schmelzpunkt von 32 - 35 °C, dadurch bleibt das sehr gute Mundgefühl der Butter erhalten und der typische Buttergeschmack kann sich uneingeschränkt entfalten.

- **hoher Festfettanteil** im Verarbeitungstemperaturbereich
- verbesserte Plastizität
- höhere Belastbarkeit beim Tourieren
- 82 % Milchfettanteil
- hergestellt aus ausgesuchten Rohstoffen
- für **vollen Buttergeschmack**
- verleiht Ihrem Gebäck mehr Volumen
- perfekte Blätterung und schöne Krume
- 2 kg Platte mit 10 kg im Karton



Artikel-Nr.:	120145
Artikel-Bezeichnung:	SpezialButterPlatte
Schmelzpunkt:	32 - 35 °C
Einzelverpackung:	Platte
Inhalt/Gewicht (netto):	2 kg
Fettanteil:	82 % Fett
Mindesthaltbarkeit:	100 Tage ab Herstellung
Restlaufzeit:	50 Tage
Umverpackung:	Karton
Gewicht (netto):	5 x 2 kg = 10 kg
EAN-Nr. Platte:	40 32300 21145 5
EAN-Nr. Karton:	40 32300 26145 0
Kartonmaße (LxBxH):	380 x 290 x 100 mm
Kartonanzahl/Lagen:	8
Palette/Lagen/Anzahl:	8
Palette/Gewicht (netto):	640 kg
Palette/Gewicht (brutto):	687 kg

Butter-Sortiment



Ein Unternehmen der **Uelzena** - Gruppe



Artikel-Nr.:	Artikel	Gebinde (Karton)		Palette
Deutsche MarkenButter				
303	Deutsche MarkenButter	4 x 2,5 kg	Stange	600 kg
120 010	Deutsche MarkenButter	10 kg	Block	600 kg
300	Deutsche MarkenButter	25 kg	Block	900 kg
PlunderButter und CroissantButter				
120 092	PlunderButterPlatte	5 x 2 kg	Platte	640 kg
120 094	CroissantButterPlatte	5 x 2 kg	Platte	640 kg
120 115	CroissantButter	10 kg	Block	600 kg
120 145	SpezialButterPlatte	5 x 2 kg	Platte	640 kg