



Butter



Butter

| Artikel | Butter 82 % * | Butter 82 % Block * | Butter soft | Butter flüssig |
|----------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| Einsatzgebiet | Backwaren, Füll- und Streichmassen | Backwaren, Tourieranwendungen | Ideal für die Cake-Herstellung | Flüssige Emulsionen, Mischfett-Aufstriche, Feinkost |
| Fettgehalt | 82 % | 82 % | 82 % | 82 % |
| Handelseinheit | 10 x 1 kg, 10 kg, 25 kg | 2 x 5 kg, 10 kg | 10 kg | lose in Mobil-Container |

Butter entwässert

| Artikel | Butter entwässert Block | Butter entwässert flüssig | Butter entwässert flüssig neutral |
|----------------|---|--|--|
| Einsatzgebiet | Fettpulver, Fettemulsionen, Mischfette, Backwaren | Schokolade, Backwaren | Schokolade, Backwaren |
| Fettgehalt | 99.8 % | 99.8 % | 99.8 % |
| Handelseinheit | 10 kg, 25 kg | lose in Mobil-Container oder Tankwagen | lose in Mobil-Container oder Tankwagen |

Butterplatten für Tourieranwendungen

| Artikel | Bäckereibutter-Platten 1 kg | Butterplatten 1 kg | Butterplatten Traditionell 1 kg | Butterplatten Maxi 1 kg | Butterplatten Meister 1.5 kg |
|-------------------------------|--|--|---|---|---|
| Verpackungsfarbe | braun | blau | gelb | grün | rot |
| Masse der Platten | 35 x 22 x 1.3 cm | 35 x 22 x 1.3 cm | 35 x 22 x 1.3 cm | 35 x 29 x 1.1 cm | 35 x 31 x 1.4 cm |
| Handelseinheit | Karton zu 10 x 1 kg | Karton zu 10 x 1 kg | Karton zu 10 x 1 kg | Karton zu 10 x 1 kg | Karton zu 7 x 1.5 kg |
| Anwendung / Temperaturbereich | Verarbeitungstemperatur 16°C - 18°C, vor dem Tourieren temperieren | Verarbeitungstemperatur 14°C - 18°C, vor dem Tourieren temperieren | Verarbeitungstemperatur 5°C - 10°C, direkt aus dem Kühlraum tourierbar | Verarbeitungstemperatur 5°C, direkt aus dem Kühlraum tourierbar | Verarbeitungstemperatur 5°C, vor dem Tourieren temperieren |
| Vorteile | <ul style="list-style-type: none"> • sehr feste Konsistenz • erhöhte Schmelztemperatur • auch bei erhöhten Temperaturen ohne auszuölen tourierbar | <ul style="list-style-type: none"> • feste Struktur • hohe Elastizität • konstante Qualität über die Jahreszeiten | <ul style="list-style-type: none"> • direkte Verarbeitung • weiche Butterkonsistenz • traditionelles Herstellungsverfahren | <ul style="list-style-type: none"> • extra tourierfreundlich • gleichmässige Qualität | <ul style="list-style-type: none"> • optimale Grösse • sichere, rationelle Verarbeitung |

* in Bio Qualität erhältlich
Kosher-/Halal-Qualität auf Anfrage

Emmi Schweiz AG, Industrieverkauf

Stationsstrasse 21, CH-6252 Dagmersellen
Tel. +41 58 227 20 40
kundendienst.industrie@emmi.com www.emmi-industrie.ch

