



Butter

Butter ist ein Naturprodukt und wird aus frischem Rahm hergestellt. Je nach Produktionsverfahren weist Butter unterschiedliche Eigenschaften auf. Wählen Sie die optimale Butter für Ihre spezifische Produktanwendung. Weitere Produktinformationen finden Sie auch auf unseren Factsheets zu Butterplatten und entwässertes Butter.

Vorzugsbutter

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ Butter aus frischem Schweizer Milchrahm hergestellt
Handelseinheit	Block à 25 kg	➤ feiner Buttergeschmack
		➤ ideal für die kalte Küche

Kochbutter

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ Butter aus Schweizer Rahm hergestellt
Handelseinheiten	Block à 10 kg	➤ geeignet für die tiefgekühlte Lagerung
	Block à 25 kg	➤ in der kalten und warmen Küche verwendbar
	Karton: 10 x 1 kg	➤ ideal für Backwaren, Füll- und Streichmassen

Tourierfähige Butter

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ perfekt für die industrielle Herstellung von tourierten Teigen
Handelseinheit	Block à 10 kg	➤ lässt sich stabil ausformen
		➤ fettet im Gärschrank nicht aus
		➤ ideal für die Herstellung von Gipfeln, Plunder- und Blätterteigen oder Pasteten
		➤ auch als Butterplatte erhältlich (siehe Factsheet "Butterplatten")

Butter Soft

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ speziell weiche Textur
Handelseinheit	Block à 10 kg	➤ lässt sich sehr einfach verarbeiten
		➤ ideal für gerührte Teige



Butterzubereitung

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	60 – 90%	➤ z.B. Kräuter-, Knoblauch- und Gewürzbutter, Café de Paris
Handelseinheiten	Schalen, Rollen oder Blöcke in diversen Grössen	➤ Mischfette aus Pflanzenfett und Butter ➤ Die Möglichkeiten für Butterzubereitungen und Buttermischungen sind sehr vielseitig. Kontaktieren Sie uns.

Vegane Butter-Alternative

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	95%	➤ pflanzliche Butter-Alternative aus 50% Rapsöl
Handelseinheit	Gebinde: 4 x 2 Liter (2L = 1.2 kg)	➤ ohne Zusatzstoffe ➤ ohne gehärtete Fette ➤ streichfähig ➤ angenehmer neutraler Geschmack ➤ ideal für die kalte und warme Küche

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen zu den verschiedenen Butterqualitäten? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-industrie.com