

## Butterplatten

Verwenden Sie anstelle von Butter in Blockform unsere Butterplatten für tourierte Teige. Die unterschiedlichen Qualitäten und Formate erleichtern Ihnen die Herstellung von feinen Butter-Gipfeln, von Blätter- oder Plunderteig. Wählen Sie passend zu Ihrer erwarteten Verarbeitungstemperatur Ihr Produkt aus.

### Butterplatten Standard



#### Produktdaten

Fettgehalt	82%
Format	35 x 22 x 1.3 cm
Gewicht netto	1kg/Butterplatte
Handelseinheit	10 x 1 kg

#### Eigenschaften / Verwendung

- feste Struktur und hohe Elastizität
- ideal zum Tourieren
- konstante Qualität über die Jahreszeiten
- ideale Verarbeitungstemperatur bei 14° - 18° C

### Bäckerei-Butterplatten



#### Produktdaten

Fettgehalt	82%
Format	35 x 22 x 1.3 cm
Gewicht	1kg/Butterplatte
Handelseinheit	10 x 1 kg

#### Eigenschaften / Verwendung

- sehr feste Konsistenz
- erhöhte Schmelztemperatur
- bei erhöhten Temperaturen tourierbar, ohne auszuölen
- ideale Verarbeitungstemperatur bei 16° - 18° C

### Butterplatten traditionell



#### Produktdaten

Fettgehalt	82%
Format	35 x 22 x 1.3 cm
Gewicht	1kg/Butterplatte
Handelseinheit	10 x 1 kg

#### Eigenschaften / Verwendung

- weichere Konsistenz für eine direkte Verarbeitung aus dem Kühlraum
- ideale Verarbeitungstemperatur bei 5° - 10° C

### Butterplatten Maxi



#### Produktdaten

Fettgehalt	82%
Format	35 x 29 x 1.1 cm
Gewicht	1kg/Butterplatte
Handelseinheit	10 x 1 kg

#### Eigenschaften / Verwendung

- weichere Konsistenz für eine direkte Verarbeitung aus dem Kühlraum
- "Maxi"-Format
- ideale Verarbeitungstemperatur bei 5° C

