

Neu! Tourierbutter und Butterfett im EIWO-Sortiment!



Echte französische Butter aus der Normandie!

Art-Nr. 6170

Tourierbutter

Croissantbutter mit einem optimierten Schmelzpunkt von 36 – 30 °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



Art-Nr. 6173

Butter Normandie

Französische Butter mildgesäuert mit 82 % Milchfett für die Herstellung von feinen und herzhaften Butterbackwaren, Pralinenfüllungen und den Einsatz in Großküche und Catering. Praktische Portionierung durch aufgedruckte Grammeinteilung. Hergestellt aus frischer Sahne. Schmelzpunkt 31 – 34 °C. Reiner und frischer Buttergeschmack aus dem Rahm der Normandie.

- Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
- Einzelverpackung: 1-kg-Stange im Einwickler
- Kartoninhalt: 10 x 1-kg-Stange



Art-Nr. 6175

Butterfett mit Carotin

Butterfett enthält mindestens 99,8 % reines Milchfett und wird aus guter Butter und frischem Rahm hergestellt. Butterfett wird unter Einhaltung eines hygienisch kontrollierten Herstellungsprozesses (HACCP) produziert und gewährleistet so eine längere Haltbarkeit als vergleichbare Produkte.

- ob zum Backen, Braten, Frittieren oder zur Herstellung von Eis- und Schokoladenerzeugnissen, mit unserem Butterfett erreichen Sie immer höchste Produktqualitäten
- zuverlässig hohe Produktsicherheit
- einfache Handhabung und Verarbeitung
- als 10-kg-Block „soft“ und „fein“ erhältlich



Bestellen Sie jetzt!



Echte französische Butter aus der Normandie!

Bestellung an Fax 02541/9478-30 oder Tel. 02541/9478-21

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge / Preisanfrage	Preis
6170	Tourierbutter, 5 x 2-kg-Platte		auf Anfrage
6173	Butter Normandie, 10 x 1-kg-Stange		auf Anfrage
6175	Butterfett, 10-kg-Block		auf Anfrage

Lieferadresse:

Betrieb _____

Ansprechpartner _____ Telefon _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Datum, Unterschrift _____

Wir sind zertifiziert:



DE-ÖKO-001



EIWO-Wolfram GmbH
Dreischkamp 41
48653 Coesfeld
Tel. 02541 9478-0
Fax 02541 9478-30

www.eiwofood.de