

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		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ feste Struktur und hohe Elastizität
Format	35 x 22 x 1.3 cm	➤ ideal zum Tourieren
Gewicht netto	1kg/Butterplatte	➤ konstante Qualität über die Jahreszeiten
Handelseinheit	10 x 1 kg	➤ ideale Verarbeitungstemperatur bei 14° - 18° C

Bäckerei-Butterplatten



Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ sehr feste Konsistenz
Format	35 x 22 x 1.3 cm	➤ erhöhte Schmelztemperatur
Gewicht	1kg/Butterplatte	➤ bei erhöhten Temperaturen tourierbar, ohne auszuölen
Handelseinheit	10 x 1 kg	➤ ideale Verarbeitungstemperatur bei 16° - 18° C

Butterplatten traditionell



Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ weichere Konsistenz für eine direkte Verarbeitung aus dem Kühlraum
Format	35 x 22 x 1.3 cm	➤ ideale Verarbeitungstemperatur bei 5° - 10° C
Gewicht	1kg/Butterplatte	
Handelseinheit	10 x 1 kg	

Butterplatten Maxi



Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ weichere Konsistenz für eine direkte Verarbeitung aus dem Kühlraum
Format	35 x 29 x 1.1 cm	➤ "Maxi"-Format
Gewicht	1kg/Butterplatte	➤ ideale Verarbeitungstemperatur bei 5° C
Handelseinheit	10 x 1 kg	



Butterplatten Meister

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	82%	➤ weichere Konsistenz für eine direkte Verarbeitung aus dem Kühlraum
Format	35 x 31 x 1.4 cm	➤ "Meister"-Format
Gewicht	1.5kg/Butterplatte	➤ ideale Verarbeitungstemperatur bei 5° C
Handelseinheit	7 x 1.5 kg	

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Sie wissen nicht, welche Butterplatte für Ihre Anwendung die Richtige ist? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-b2b.com