



Entwässerte Butter / Butterreinfett

Bei der Herstellung von entwässelter Butter wird Butter schonend erhitzt und auf einen Fettgehalt von über 99.8% konzentriert. Die entwässerte Butter enthält keine Zusatzstoffe und ist hoch erhitzbar. Wählen Sie passend zu Ihrer Anwendung zwischen Butterreinfett mit neutralem Geschmack oder der Variante mit feinem Buttergeschmack. Butterreinfett wird hauptsächlich in der Süss- und Backwarenindustrie zur Produktion von hochwertigen Schokoladen, cremigen Füllungen oder Biscuits eingesetzt.

Bratbutter fest

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	99.8%	➤ in fester Form als Block
Handelseinheiten	Block à 10 kg Block à 25 kg 10 x 1 kg	➤ mit feinem Buttergeschmack oder geschmacksneutral

Bratbutter flüssig

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	99.8%	➤ in flüssiger Form
Handelseinheit	mobiler Tank à 800 kg LKW	➤ mit feinem Buttergeschmack oder geschmacksneutral ➤ direkt und warm einsetzbar

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen? Kontaktieren Sie uns.

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