

FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.



180° C



100° C



220° C



SCHWEINE- UND RINDERFETT

Die gute Küche braucht hervorragende Ausgangsprodukte. Wer zu optimalen Ergebnissen kommen möchte, sollte das richtige Öl oder Fett verwenden. Deshalb möchten wir Sie bei Auswahl und Einsatz unserer Produkte unterstützen.

FÜR ECHE PROFIS

BELFINA

BELFINA EXTRA Schweinefett

- Altbewährtes natürliches Bratfett
- Geeignet zur Herstellung von delikaten Mürbe-, Kuchen- und Pasteteiteigen sowie für die asiatische Küche

Schweinefett ist ideal:

- Zum Braten von Röstli und Bratkartoffeln
- Zum Andünsten von Zwiebeln und Gemüse
- Zum Anbraten von Fleisch und als Zutat von Würsten und Rindshackbraten
- Als Bestandteil von Teigen



TRADITIONELLES BRATFETT

Logistische Angaben

Packungsgrösse:	400 g
Verpackung:	Becher
Art. Nr. Nutriswiss:	125290
EAN-Code:	7610286000316
Handelseinheit:	6 x 400 g
Anzahl HE/Lage:	18 Kartons
Anzahl HE/Pal:	90 Karton



Packungsgrösse:	10 kg
Verpackung:	Karton
Art. Nr. Nutriswiss:	124290
EAN-Code:	7610286014290
Handelseinheit:	1 Karton à 10 kg
Anzahl HE/Lage:	10 Kartons
Anzahl HE/Pal:	50 Karton

BELFINA EXTRA Rinderfett

- Das bewährte Fett für die Verarbeitung von Fleisch
- Ideal für alle Wurstwaren, Spezialitäten und Pasteten
- Sehr günstig und sparsam im Verbrauch

Rinderfett ist ideal:

- Als natürliches Anbratfett
- Für alle Wurstwaren und Gewürzmarinaden
- Für die Herstellung von Fleischprodukten



TRADITIONELLES FETT FÜR WURSTWAREN

Packungsgrösse:	25 kg
Verpackung:	Karton
Art. Nr. Nutriswiss:	124289
EAN-Code:	7610286014283
Handelseinheit:	1 Karton à 25 kg
Anzahl HE/Lage:	10 Kartons
Anzahl HE/Pal:	30 Kartons

FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.

BELFINA