

# FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.



ohne  
Palmöl



## UNIVERSALMARGARINE

Universal­margarine ideal für die kalte und warme Küche, zum Streichen, Braten, Kochen, Backen und Abschmecken.

FÜR ECHE PROFIS

# BELFINA

Swiss  
made





## UNIVERSALMARGARINE

**Anwendung:** Ideal zum schonend Braten, Dünsten, Backen, abschmecken. Ebenfalls geeignet zum Aufschlagen und als Aufstrich. Einzusetzen in der warmen und kalten Küche. Leicht aromatisiert.

**Zutaten:** Kokosfett gehärtet, Rapsöl (28%), Wasser, Kokosfett, Rapsöl gehärtet (8%), Emulgatoren (E471 aus gehärtetem Rapsöl, E472c aus Sonnenblumenöl), Speisesalz nicht jodiert, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Farbstoff (Beta Carotin natürlich), Aromen.

**Beschreibung:** Universelle Pflanzenmargarine ohne Palm. Dank innovativer Aromen lassen sich Schmelzverhalten und Lufteinschlussfähigkeit mit ausgezeichneter Textur und Struktur verbinden. Dies garantiert einen anhaltend delikaten Geschmack, sowohl bei der Margarine als auch bei fertigen Produkten.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	2.5 kg
Verpackung:	Stange
Art. Nr. Nutriswiss:	126943
EAN-Code:	7640119572376
Handelseinheit:	4 x 2.5 kg
Art. Nr. Nutriswiss:	126943
EAN-Code:	7640119572383
Anzahl HE/Lage:	8 Kartons
Anzahl HE/Pal:	56 Kartons

#### Universalmargarine ideal:

- Zum Backen für höchste Ansprüche
- Als Brotaufstrich besonders geeignet
- Zum Kochen für feinstes Aroma
- Zum Braten von hochwertigen Produkten
- Zum Abschmecken von Saucen



ohne  
Palmöl



# FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.

## BELFINA