



Butter Rosetten Sortimentskarton

bestehend aus Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Knoblauchbutter
und Zitronen-Dillbutter



Artikelnummer: 50401
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4 kg
Unterverpackung: 1 kg Beutel

Produktmerkmale

- Karton mit 4 Sorten: Kräuterbutter, Café de Paris, Knoblauch und Zitronen-Dillbutter (pro Sorte je 1 kg)
- zur Rosette aufdressiert
- streichzarte Konsistenz
- lose gefrostet
- wie hausgemacht

Kundenvorteile

- 4 verschiedene Sorten für Abwechslung in der Küche
- dekorative Rosettenform
- einzeln entnehmbar
- einfache Stückkalkulation
- vielseitig einsetzbar

Convenience-Grad



Zutaten

Kräuterbutter: 72% Deutsche Markenbutter, 11% frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill), Zwiebeln, Zitronensaft, Knoblauch, Speisesalz, Milchfettgehalt mind. 62, 5%

Knoblauchbutter:

67% Deutsche Markenbutter, Zwiebeln, Buttermilch, 4% Knoblauch (enthält Sulfite), Speisesalz, Zitronensaft, Petersilie, Milchfettgehalt mind. 62, 5%

Café de Paris: 78% Deutsche Markenbutter, Vollei, Weißwein, Zitronensaft, Weinbrand, Madeira, Zwiebelpulver, Curry, Petersilie, Aromat (Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Pflanzenöl, Zwiebel, Gewürze, Gewürzextrakt), Schnittlauch, Speisesalz, Essig, Zucker, Paprika, Pfeffer, Erdnussöl, Estragon, Knoblauch, Majoran, Thymian, Rosmarin, Milchfettgehalt mind. 62, 5%

Zitronen-Dillbutter:

80% Deutsche Markenbutter, Zwiebeln, 4, 8% Zitronensaft, Speisesalz, 2% Zitronenschale, Dill, Milchfettgehalt mind 62, 5%

Allergene

Eier, Erdnüsse, Milch (einschließlich Laktose), Sulfite

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.



Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

⁴ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Die Rosetten für 24 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen oder für 30 Minuten in Eiswasser geben. Aufgetaute Ware alsbald verbrauchen!



Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4 kg
Unterverpackung	1 kg Beutel
Anzahl Stück/VE	400
Stückgewicht	10 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.