



## Phase Professional Butter Flavour 900ml

Phase Professional 0,9lt

Produkt	<b>10400014</b>	Erhältliche Einheiten	<b>Stueck, Karton 12</b>
Nettofüllmenge	<b>900 ML</b>	Marke	<b>Phase</b>

### Produktbeschreibung

"Phase Professional Butter Flavour - perfekt zum Braten! Die Herstellung von geklärter Butter für den täglichen Gebrauch ist zeitaufwendig, kostenintensiv und verursacht viel Abfall. Phase Professional Butter Flavour ist leicht zu dosieren, bietet ein langanhaltendes natürliches Aroma mit Buttergeschmack und verhindert sogar übermäßiges Spritzen. Es ist sehr hoch erhitzenbar und kann ebenfalls für die Herstellung von Sauce Hollandaise oder Béarnaise verwendet werden."

### Inhaltsstoffe

99% Pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps ganz gehärtet), Speisesalz (0,7%), Emulgator (Lecithine)<sup>1</sup>, natürliches aroma, Farbstoff (Carotin).

<sup>1</sup>Sonnenblumen.

### Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan

### Aufbewahrungshinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern (max 25 °C) Mindestens haltbar bis:  
siehe Flaschenhals

### Verwendungshinweis

Zum Braten.

### Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	~3.375 kJ (807 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,5 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	< 0,5 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 91 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	~ 55 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 12 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	~ 23 Gramm
<b>Eiweiß</b>	< 0,5 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0,72 Gramm

### Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Flüssige, natürlich aromatisierte Pflanzenfettzubereitung mit Buttergeschmack