



Phase Professional Butter Flavour 900ml

Phase Professional 0,9lt

Produkt	10400014	Erhältliche Einheiten	Stueck, Karton 12
Nettofüllmenge	900 ML	Marke	Phase

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 erhitzzbar 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)¹, natürliches aroma, Farbstoff (Carotin).
¹Sonnenblumen.

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

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Flüssige, natürlich aromatisierte Pflanzenfettzubereitung mit Buttergeschmack