



BESCHREIBUNG

Die speziell entwickelte Textur dieser Butter bietet optimale Verarbeitungseigenschaften für anspruchsvolle Backanwendungen. Insbesondere bei Croissants und Feingebäck sorgt sie für hervorragende Laminierung, stabile Teigschichten, hohe Prozesssicherheit und konstant hochwertige Backergebnisse. Dank ihrer angepassten Konsistenz und vielseitigen Eigenschaften eignet sie sich zudem als Alternative zu herkömmlicher Butter in zahlreichen weiteren Anwendungen. Europaweit gibt es nur fünf Hersteller dieser speziellen texturierten Butter. Mit unserem langjährigen Partner in diesem Bereich arbeiten wir seit vielen Jahren erfolgreich zusammen.

VORTEILE

- ✓ Hergestellt aus hochwertiger Bio-Sahne
- ✓ Optimierte Verarbeitbarkeit
- ✓ Bessere Schichtbildung
- ✓ Höhere Prozesssicherheit
- ✓ Konstante Qualität
- ✓ Flexibilität in der Anwendung, fest oder cremig
- ✓ Verbessertes Endprodukt mit attraktiver Blätterung

KUNDENREFERENZ

„Diese Butter überzeugt auf ganzer Linie. Für uns ist sie genau die Bio-Butter, nach der wir seit Jahren gesucht haben. Wir sind rundum begeistert!“

G. Hardeman

Gerad & Suus – Dutch Organic Baking School

LIEFERMÖGLICHKEITEN

- ✓ Tiefgekühlt, aufgetaut oder frisch auf Anfrage
- ✓ Im 10kg Block, in blauer HDPE-Folie
- ✓ Ohne einzelne Kartonverpackung = weniger Abfall
- ✓ Mit individuellen Etiketten
- ✓ Palette mit Stretchfolie und Karton-Ecken

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST !

Kontaktieren Sie uns für ein Muster,
technische Spezifikationen oder ein individuelles Angebot.

☎ +32 496 57 12 18

✉ sales-germany@colmena.be

🌐 www.colmena.be



Über den QR-Code geht's zu
unserem Produktportfolio:



Im Herzen Europas,
Belgien



Über 30 Jahre
Erfahrung



Bio- und konventionelle
Milchrohstoffe



Wir betreuen Kunden in
ganz Europa