

# Phase Professional with natural Butterflavour 3,7l, flüssige Pflanzenfettzubereitung mit natürlichem Butteraroma



Alternative zu  
geklärter Butter

3,7 L

## Kombiniert hohe Hitzestabilität mit einem langanhaltenden natürlichen Buttergeschmack

- NEU: Jetzt noch länger anhaltender, natürlicher Buttergeschmack
- NEU: Flüssigere Konsistenz für leichteres Handling und bessere Dosierung
- NEU: Jetzt auch für Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise geeignet
- NEU: Jetzt sogar vegan

Artikelnummer: 63266 • Verbrauchereinheit EAN: 8719200063259 • Verpackungseinheit EAN: 8719200063266

## Bestellung via Telefon

+49 800 8 32 46 36

## Alle Produktinformationen

### Nährwerte und Allergene



Alkoholfrei



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo  
Lacto Vegetabil

## Zutaten

Zutaten: 99% Pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps ganz gehärtet), Speisesalz (0,7 %), Emulgator (Lecithine)\*, natürliches Aroma, Farbstoff (Carotin).  
\*Sonnenblumen.

## Nährwerte

Name	100ml enthalten
Energie (Kilojoule)	3375 kJ
Energie (Kilokalorien)	807 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	23 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	55 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,72 g

\* 1 Portion = 10 ml (Verbrauchereinheit enthält 370 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

## Produktinformationen

### Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

### Bezeichnung

Flüssige, natürlich aromatisierte Pflanzenfettzubereitung mit Buttergeschmack

### Beschreibung

Flüssige Pflanzenfettzubereitung mit natürlichem Buttergeschmack

Jetzt mit neuer Rezeptur:

- NEU: Langanhaltender Buttergeschmack dank natürlichem Aroma mit feinem Buttergeschmack - kein Nachbraten mit Butter nötig
- NEU: Vegane Formel ohne Milch
- NEU: Jetzt auch für die Zubereitung von Sauce Hollandaise und Béarnaise geeignet
- NEU: Jetzt mit flüssigerer Konsistenz für einfacheres Dosieren
- Wie geklärte Butter zu verwenden
- Kein Anbrennen durch hohen Rauchpunkt

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Alkoholfrei
- Enthält Farbstoffe

- Glutenfrei
- Laktosefrei
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil

Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

## Produkthinweise

### Zubereitung

Geeignet für Sauce Hollandaise

Flüssige Pflanzenfettzubereitung mit Buttergeschmack zum Kochen, Dünsten, Braten und für Sauce Hollandaise

Wie geklärte Butter zu verwenden / Die vegane Alternative zu geklärter Butter auf Pflanzenölbasis

### Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern (max 25 °C)

Mindestens haltbar bis: siehe Flaschenhals

## Gebinde- und Logistikkategorien

### Phase Professional with natural Butterflavour 3x3,7l

Artikelnummer: 63266

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8719200063259	8719200063266	8719200063280
Maße L/H/B in mm	185 x 300 x 128	396 x 306 x 192	1200 x 1680 x 800
Volumen in M3	0.007104	0.023266	1.613
Gewicht (brutto) in kg	3.55	10.902	679.12
Gewicht (netto) in kg	3.404	10.212	612.72

More information on the icons for food labeling can be found [here](#) .

[Back to "Product overview"](#)