

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



SAUMWEBER

Natürlich mit „Finella“

Margarine ohne künstliche Zutaten

- ✓ saubere Deklaration
- ✓ Transfettsäuren <2%
- ✓ ohne Einsatz von Gentechnik
- ✓ laktosefrei*
- ✓ erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl



*Laktosegehalt unter 0,1g pro 100 g



SAUMWEBER

Das Saumweber Finella-Sortiment ist vielseitig einsetzbar und erfüllt höchste Ansprüche in der modernen Bäckerei und Konditorei. Saumweber Finella-Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten Zutaten, ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten hergestellt. Das verwendete natürliche Butteraroma wird ausschließlich aus Milchfett der Butter gewonnen und verleiht den Backwaren einen feinen Buttergeschmack. Der eingesetzte Emulgator muß im Endprodukt des Anwenders nicht deklariert werden. Finella ist die wahre Clean Label-Alternative zu herkömmlicher Margarine.

Anwendung

Finella Back. Ideal zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Streusel. Diese Spezialmargarine beinhaltet sorgfältig ausgewählte Zutaten, wie den natürlichen Emulgator Sonnenblumenlecithin, ein echtes natürliches Butteraroma, und ausschließlich ungehärtete Fette und Öle. Durch die besondere Komposition von Finella Back sind hervorragende Verarbeitungseigenschaften und feinsten Geschmack garantiert.

Finella Plunder. Die exzellente Spezialmargarine für alle Croissantsteige, Plunderteige, Dänische sowie auch für leichte Blätterteige mit zartem Schmelz. Finella Plunder gewährleistet ein besonders gutes Abschmelzverhalten im Gebäck. Die feinen Backwaren werden saftig und zart. Das echte natürliche Butteraroma verleiht dem Gebäck einen vollen und abgerundeten Geschmack.

Finella Zieh. Ist für alle Plunder- und Blätterteige geeignet. Diese hochwertige Ziehmargarine enthält eine besondere Fettkomposition. Dadurch wird eine hohe Touriersicherheit gewährleistet. Feine Finella Zieh-Lagen sorgen für ein optimales Hochziehen der Gebäcke, feinste Blätterung und geben dem Gebäck einen vollmundigen Geschmack.

Finella Creme. Zur Herstellung für Sand- und Rührmassen, feinen Kreams, Füllungen und Spritzgebäck. Finella Creme bietet Sicherheit gegen Überschlagen, gewährleistet hohes Aufschlagvolumen und die Erzielung von optimalen, homogenen Kreams und Massen. Das echte natürliche Butteraroma rundet den Geschmack harmonisch ab.

Zutaten	Back	Plunder	Zieh	Creme
	pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, Apfelessig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Steinsalz, natürliches Butteraroma	pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Apfelessig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Steinsalz, natürliches Butteraroma	pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Apfelessig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Steinsalz, natürliches Butteraroma	pflanzliche Fette (Kokos, Palm) pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, Apfelessig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Butteraroma
Fettgehalt	80%	80%	80%	80%
Geruch / Geschmack	nach Butter	nach Butter	nach Butter	nach Butter
Konsistenz	fest	fest	fest	weich
Aussehen und Farbe	hellgelb	hellgelb	hellgelb	hellgelb
Mindesthaltbarkeit	4 Monate	4 Monate	4 Monate	4 Monate
Verkaufseinheit	4 x 2,5 kg	5 x 2 kg	5 x 2 kg	4 x 2,5 kg
EAN-Nummer	40 03640 00137 2	40 03640 00153 2	40 03640 00139 6	40 03640 00141 9
Artikelnummer	4132	4135	4133	4134
Palette	60 Karton à 10 kg = 600 kg	80 Karton à 10 kg = 800 kg	80 Karton à 10 kg = 800 kg	60 Karton à 10 kg = 600 kg
Lagerung	3°-10°C, trocken und lichtgeschützt lagern			