

Aus dem Hause Butaris

DAS ORIGINAL

Plantaris®

Braten • Schmoren • Dünsten • Frittieren

Premiumqualität für die feine Küche.

Plantaris ist das ideale Produkt für moderne Gastronomen, die den wachsenden Ansprüchen zeitgemäßer Kochkunst gerecht werden. Denn der ungebrochene Trend zu bewusster und leichter Ernährung geht Hand in Hand mit dem Wunsch nach mehr Geschmack.

Plantaris besteht zu 82% aus wertvollen, ausschließlich ungehärteten Pflanzenfetten, kombiniert mit 18% hochwertigem Butterschmalz. Es ist besonders bekömmlich und verleiht sämtlichen Speisen eine unvergleichliche Butternote.



Plantaris: Ein echtes Multitalent mit praktischen Vorteilen und viel Geschmack.

- **Moderne Küche**
ideal zum Braten, Schmoren, Dünsten und Frittieren
- **Um 20 % ergiebiger als Butter**
bezogen auf den Fettwert
- **Lange haltbar**
bewahrt seine hohe Qualität lange, auch ohne Kühlung
- **Hochoverhitzbar und wenig Spritzer**
aufgrund des geringen Wasseranteils
- **Gut dosierbar**
durch die geschmeidige Konsistenz gut zu dosieren
- **Laktosefrei***
auch bei Laktoseintoleranz verträglich
*Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g

Plantaris 2,5-kg-Gebinde

Fettgehalt	99,8 %
Rauchpunkt	210 °C
Schmelzbereich	32 - 34 °C
Konsistenz	Fest, gut zu verarbeiten
Aussehen und Farbe	Hellgelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Einzel-EAN	4003514006311
Verkaufseinheit (VKE)	10-kg-Karton (4 Becher á 2,5 kg)
Gewicht VKE	10,65 kg
Maße VKE	54,6 x 21,7 x 14,6 cm
VKE-EAN	4003514006328
VKEje Palette/Lage	56 Kartons (8 Lagen á 7 Kartons)
Gewicht brutto o. Palette	596,4 kg
Lagerung	Kühl (12-20 °C), trocken und lichtgeschützt