

Swiss  
made

# BELFINA

# FÜR ECHE TE PROFIS.

Margarinen

JETZT  
NEU!



technologisch  
hochwertig



besserer  
Trieb



exzellenter  
Geschmack

# BELFINA



## Margarine Platte mit 15% Butter

Halbfertiges Produkt auf der Basis edler Pflanzenmargarine und 15% Butter. Sorgt für exzellente Formbarkeit und optimierten Geschmack der fertigen Erzeugnisse. Eignet sich für die Herstellung von wohlschmeckenden Croissants, Blätterteig- und Plundergebäcken.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	5 x 2 kg
Verpackung:	Platten
Art. Nr.	127453
EAN-Code:	7640119572666
Handelseinheit:	5 x 2 kg
Anzahl HE/Lage:	8 Kartons
Anzahl HE/Pal.:	56 Kartons



## Margarine Platte

Margarine Platte für Konditoreiprodukte, Blätterteiggebäcke und Croissants. Schon bei 10° C bis 30° C knetbar. Ausgezeichnete Leistung, auch bei extremen Temperaturen. Technologisch fortschrittliche Aromen ergänzen die hervorragende Formbarkeit und beispiellose Verarbeitungsqualität durch einen anhaltend delikaten Geschmack – bei Margarine und fertigen Produkten.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	5 x 2 kg
Verpackung:	Platten
Art. Nr.	127454
EAN-Code:	7640119572673
Handelseinheit:	5 x 2 kg
Anzahl HE/Lage:	8 Kartons
Anzahl HE/Pal.:	56 Kartons



Swiss  
made

# BELFINA



## Universalmargarine

Universelle Pflanzenmargarine ohne Palm. Dank innovativer Aromen lassen sich Schmelzverhalten und Luftpneinschlussfähigkeit mit ausgezeichneter Textur und Struktur verbinden. Dies garantiert einen anhaltend delikaten Geschmack, sowohl bei der Margarine als auch bei fertigen Produkten.

### Logistische Angaben

Packungsgrösse:	2,5 kg
Verpackung:	Stange
Art. Nr.	126943
EAN-Code:	7640119572376
Handelseinheit:	4 x 2.5 kg
Art. Nr. Nutriswiss:	126943
EAN-Code:	7640119572383
Anzahl HE/Lage:	8 Kartons
Anzahl HE/Pal.:	56 Kartons



# BELFINA

## BELFINA Margarine: Innovation, Entwicklung und eine Auswahl für hervorragende Ergebnisse.

BELFINA Margarine wurde von erfahrenen Experten von Back- und Konditoreiwaren entwickelt, um den wahren Künstlern dieses noblen Metiers die Freude an der Verwendung erlesener, hochwertiger Zutaten zu wettbewerbsfähigen Preisen wieder nahezubringen. BELFINA Margarine erfüllt darum die Anforderungen der Kunden von heute durch innovative Lösungen: neue Entwicklungen und Rezepturen auszuwählen und zu erschaffen.

## State of the Art in der Margarine- und Fettindustrie.

BELFINA Margarine wird durch die Grüninger AG kreiert und produziert. Grüningers Schweizer Qualität beruht auf über 40 Jahren Branchenerfahrung sowie auf einzigartiger Technik, z.B. der Kühltrommel, die traditionelle Methoden weiterentwickelt und die Qualität von Margarinen und Mischprodukten steigert. Durch seine fortlaufende Forschungsarbeit ist der Schweizer Hersteller in puncto Technologie und Produktqualität heute der Spitzenreiter in Europa. Jede Zutat wird vor ihrer Verarbeitung getestet, degustiert und geprüft. Der stark automatisierte Produktionsprozess ermöglicht die permanente Überwachung der Parameter und Formeln. Linienendkontrollen checken auch Geschmack und Verarbeitbarkeit und stellen sicher, dass die Grüninger Produkte die hohen BELFINA Standards erfüllen.



Grüninger AG  
Industrie West 2  
CH-8756 Mitlödi  
T +41 55 647 30 30  
[www.grueninger.ch](http://www.grueninger.ch)