

FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.



180° C



100° C



220° C



BRATEN & BACKEN

Die gute Küche braucht hervorragende Ausgangsprodukte. Wer zu optimalen Ergebnissen kommen möchte, sollte das richtige Öl oder Fett verwenden. Deshalb möchten wir Sie bei Auswahl und Einsatz unserer Produkte unterstützen.

FÜR ECHE PROFIS

BELFINA

BELFINA CLASSIC

Bratcreme, halbflüssig

- Klassisches und preiswertes Produkt für den Alltag
- Ohne Palmöl
- Rein pflanzlich

BELFINA Classic ist ideal:

- Zum Braten, Dünsten und Kochen
- Für Gastronomen die täglich kochen und gute Bratergebnisse erzielen wollen

OHNE
PALMÖL



Logistische Angaben

Packungsgrösse: 1 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 100082
EAN-Code: 7610286000392
Handelseinheit: 9 x 1 L
Anzahl HE/Lage: 16 Kartons
Anzahl HE/Pal: 64 Kartons



Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 100084
EAN-Code: 7610286000415
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

BELFINA GOURMET 10

Bratcreme, halbflüssig

- Speisefettcreme für die leichte Küche mit 10% Butter
- Dank der cremigen Konsistenz einfach dosierbar
- Grundgeschmack bleibt trotz hoher Hitze erhalten

BELFINA Gourmet ist ideal:

- Zum Braten, Dünsten, Grillieren und Marinieren
- Für die Herstellung von Gewürzmarinaden



Packungsgrösse: 1 L
Verpackung: Flasche
Art. Nr. Nutriswiss: 124354
EAN-Code: 7610286015150
Handelseinheit: 9 x 1 L
Anzahl HE/Lage: 16 Kartons
Anzahl HE/Pal: 64 Kartons



Packungsgrösse: 12 L
Verpackung: Bibox
Art. Nr. Nutriswiss: 124297
EAN-Code: 7610286014375
Handelseinheit: 1 Bibox
Anzahl HE/Lage: 20 Bibox
Anzahl HE/Pal: 60 Bibox

MIT 10%
BUTTER

BELFINA GOURMET 10

Speisefett

- Speisefett mit 10% Butter
- Ideal zum Kochen, Backen und Anbraten
- Der Butteranteil unterstreicht den Geschmack

BELFINA Gourmet ist ideal:

- Für Gemüse, Fleisch und Fisch
- Als Zutat von diversen Teigen, Suppen und Saucen



Packungsgrösse: 1.8 kg
Verpackung: Kessel
Art. Nr. Nutriswiss: 101631
EAN-Code: 7610286000170
Handelseinheit: 6 x 1.8 kg
Anzahl HE/Lage: 24 Kartons
Anzahl HE/Pal: 144 Kessel

BELFINA COCOS

Kokosfett

- Ideal zum Frittieren und schwimmend Backen
- Besonders beliebt für Fondue Bourguignonne
- Transfettgehalt < 1 g

BELFINA Cocos ist ideal:

- Zur Zubereitung von Fondue Bourguignonne, Berliner etc.
- Zum Anbraten, Braten und Frittieren von Fleisch und Fisch

HITZESTABIL



Packungsgrösse: 1.8 kg
Verpackung: Kessel
Art. Nr. Nutriswiss: 101629
EAN-Code: 7610286000194
Handelseinheit: 6 x 1.8 kg
Anzahl HE/Lage: 24 Kartons
Anzahl HE/Pal: 144 Kessel

FÜR ECHE PROFIS.

Öle und Fette für Küchenchefs.

BELFINA