

**Produktdaten**

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

Verkehrsbezeichnung : Flüssige, natürlich aromatisierte Pflanzenfettzubereitung mit Buttergeschmack

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : PORTUGAL

Hersteller : Unilever Germany Food Solutions

Hersteller-Adresse :

Markenname : Phase

GTIN : 8719200063259

LAN : 63266

Höhe : 300 mm

Breite : 128 mm

Tiefe : 185 mm

Nettogewicht : 3,404 kg

Bruttogewicht : 3,55 kg

Füllmenge : 3700 ml

**Zutaten**

Zutaten: 99% Pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps ganz gehärtet), Speisesalz (0,7 %), Emulgator (Lecithine)<sup>1</sup>, natürliches Aroma, Farbstoff (Carotin).  
<sup>1</sup>Sonnenblumen.

**Allergene**

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

**Nährwerte**

Bezug : 100 ml

Energie [kJ] : ca. 3375 kJ

Energie [kcal] : ca. 807 kcal

Fett : ca. 91,0 g

davon gesättigte Fettsäuren : ca. 12,0 g

davon ungesättigte Fettsäuren : ca. 23,0 g

Kohlenhydrate : < 0,5 g

davon Zucker : < 0,5 g

Eiweiß : < 0,5 g

Salz : ca. 0,72 g

Liste : Fett, davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: ca. 55,0 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 63

**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

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 17.10.2019.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.