



Hoche Butter GmbH präsentiert neue Tourierplatte mit 99,8 % Milchfettgehalt auf der IBA 2015 in München

Die neue ButterFettPlatte von Hoche Butter besteht aus Butterfett mit einem Milchfettgehalt von min. 99,8 % und wird auf der diesjährigen IBA vom 12. bis 17. September in München erstmals im Sortiment der Hoche Butter GmbH präsentiert. Bei Verwendung einer Butterfettplatte gegenüber einer herkömmlichen Butterplatte mit 82 % Fett kann aufgrund des höheren Fettgehalts 18 % mehr Grundteig eingesetzt werden. Die besondere Geschmeidigkeit der Butterfettplatte sorgt für eine problemlose und sichere Verarbeitung bei geringer Temperaturempfindlichkeit. Zudem verfügt sie über eine besonders hohe Gärstabilität. Der Schmelzpunkt liegt bei 34° – 36° C. Mit der neuen Platte hergestellte Croissants, Plunder- und typische Blätterteiggebäcke überzeugen mit vollem Buttergeschmack, einer lockeren Blätterung und gutem Volumen. Im Vergleich zu normalen Butterplatten bietet die Butterfettplatte zudem den Vorteil einer deutlich längeren Mindesthaltbarkeit und somit problemloser Bevorratung für die Backstube. Machen Sie den Test – gerne stellen wir Ihnen Muster für Backversuche zur Verfügung. Die Hoche Butter GmbH stellt aus in Halle A2, Stand A2.540.

Pressekontakt:

Uelzena eG / Hoche Butter GmbH
Anja Brand
Produktmanagerin
+49 581 806-6162
anja.brand@uelzena.de