

# Machen Sie's Ihren Gästen leicht!



Butterfly  
Blüten tiefgekühlt 10 g



Butterfly  
Portionen in Alufolie 10 g, 15 g, 20 g

## Ihre Vorteile

- ♣ Milchstreichfett aus frischer Butter und Joghurt mit 65 % Fett
- ♣ extra streichzart
- ♣ frei von deklarationspflichtigen Konservierungsstoffen
- ♣ erhältlich in attraktiven Portionsgrößen: 10 g, 15 g und 20 g sowie als tiefgekühlte 10 g Blüte



Erstklassiges Preis-  
Leistungsverhältnis!



## Leichter Buttergenuss – perfekt vom Frühstück bis zum Abendbrot

Mit den **Milchstreichfett-Portionen „Butterfly“** von MEGGLE können Sie Ihren ernährungs- und qualitätsbewussten Gästen eine geschmackvolle Alternative zu herkömmlicher Butter oder Margarine bieten.

Denn, in attraktiver Verpackung oder als dekorative TK-Blüte besitzt sie den vollen Buttergeschmack bei 65 % Fett.



Foodservice

## Die perfekte Alternative für:

- ☛ Krankenhäuser und Kliniken
- ☛ Soziale Einrichtungen

## Ideal für Ernährungs- bewusste – vom Frühstück bis hin zum Abendbrot

- ☛ Gastronomie und Hotellerie
- ☛ Business- und Care-Catering



Vermeidung von Verpackungsmüll  
durch lose Beutelware!



MEGGLE Butterfly Portionen	Butterfly 10 g	Butterfly 15 g	Butterfly 20 g	Butterfly Blüten (TK) 10 g
Kartoninhalt	100 x 10 g = 1 kg	100 x 15 g = 1,5 kg	100 x 20 g = 2 kg	5 x 1 kg = 5 kg
Artikel-Nummer	10215900	10214800	10214700	10212100
GTIN Stück	 4 034900 121592	 4 034900 121486	 4 034900 121479	 4 034900 021212
GTIN Karton	40 349 001 2159 2	40 349 001 2148 6	40 349 001 2147 9	40 349 001 2121 9
Anzahl Kartons / Palette	480	288	192	72
Anzahl Kartons / Lage	24	24	24	9
Anzahl Lagen / Palette	20	12	8	8
Kartonmaße (HxLxB)	45 x 160 x 210 mm	58 x 155 x 206 mm	75 x 160 x 210 mm	176 x 385 x 260 mm
Restlaufzeit	22 Tage	22 Tage	22 Tage	150 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. - 18 °C

Zutaten: Butter (79%), Magermilchjoghurt. Aufbewahrung: Gekühlt bei max. + 8 °C.

**Aufbewahrung:** Tiefgekühlt (-18° C). Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Auftauanleitung:** Die Blüten für 24 Stunden in die Kühlung stellen oder für ca. 30 Minuten in Eiswasser geben.



Foodservice