

PRESSEMITTEILUNG

Feines Butterschmalz vom Butterexperten


Das Allround-Talent für die Profiküche: MEGGLE Butterschmalz im 2,5-kg-Rundeimer

Wasserburg am Inn, den 14.03.2023 - Bester Buttergeschmack in MEGGLE Qualität, extra hoch erhitzbar und kein Spritzen: Das alles bietet das MEGGLE Butterschmalz, das es speziell für den Foodservice im 2,5-kg-Rundeimer gibt.

Heißer Helfer für die Profiküche, einmalig buttrig im Geschmack

Als universell einsetzbares Fett ist Butterschmalz in Gastronomie, Systemverpflegung, Hotellerie und beim Catering nicht mehr wegzudenken. Es eignet sich ideal zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Das MEGGLE Butterschmalz im praktischen Rundeimer mit Henkel überzeugt mit seinem einmalig buttrigen Geschmack. Es lässt sich hoch erhitzen und spritzt nicht. Im Verbrauch ist Butterschmalz um 20 Prozent ergiebiger als herkömmliche Butter und Margarine. Ein weiterer Pluspunkt ist die lange Haltbarkeit. Übrigens ist es wie Ghee verwendbar und gilt aufgrund des geringen Milchzuckergehalts als praktisch laktosefrei.

Steckbrief: MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg

Produkt:	MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg
Kartoninhalt:	4 x 2,5 kg = 10 kg
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalig buttrig • Extra hoch erhitzbar • Kein Spritzen • Eimer mit Henkel für leichtes Handling
Bildmaterial 	Bildunterschrift: MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg Dateiname: PM_MEGGLE_Butterschmalz_Rundeimer_300dpi.jpg (322 KB) Quellenangabe Foto: MEGGLE, März 2023 Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.



Der MEGGLE Foodservice hat sich als leistungsstarker Partner im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien, Kiosk und Catering etabliert. Als Pionier im Portionsbutter-Bereich und als Marktführer bei Butterspezialitäten verfügt die Marke über langjährige Erfahrung und hohe Kompetenz. MEGGLE Rezepturen heben sich von anderen ab, bringen die hohe Qualität aus dem Einzelhandel in die Gastronomie und wecken die Begeisterung Ihrer Gäste.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 135 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. 1887 gründete Josef Anton Meggle I. in Wasserburg am Inn eine Käserei und legte somit den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Heute zählt die MEGGLE Group GmbH zu den renommiertesten Herstellern von Markenprodukten der Lebensmittel- und weiterverarbeitenden Industrie. Im Geschäftsbereich Consumer Products stehen Milcherzeugnisse, Backwaren oder pflanzliche Produkte für höchsten Genuss und Convenience. Das wohl bekannteste Produkt aus dem Hause MEGGLE ist die feine Kräuter-Butter. Für die pharmazeutische und weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie stellt MEGGLE Hilfsstoffe sowie qualitativ hochwertige Trockenprodukte, beispielsweise Milchzucker, her und vertreibt diese im Geschäftsbereich Functional Products global. An sechs Produktionsstandorten weltweit (drei davon in Deutschland) erzielten die rund 2.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuletzt einen Umsatz von knapp über einer Milliarde Euro. Der Hauptfirmensitz befindet sich auch heute noch an dem Ort, an dem vor über 135 Jahren alles begann: im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Monika Lohmaier, Telefon +49 80 71 73 - 460, E-Mail: monika.lohmaier@meggle.com