



Foodservice 



Sortiment



MEGGLE Foodservice

**Ihr leistungsstarker Partner
im Bereich Gemeinschafts-
verpflegung, Hotellerie,
Gastronomie und Catering.**

Als Pionier im Portionsbutter-Bereich und als Marktführer bei Butterspezialitäten verfügen wir über eine unvergleichliche Erfahrung und Kompetenz, die wir optimal für unsere Kunden einsetzen.

Verschiedene Produkte aus den Bereichen Sahne, Cremes, Backwaren und Käse runden das Angebot ab. Unser Sortiment zeichnet sich durch **hohe Produktqualität und hervorragenden Geschmack** aus.

**Als Partner gemeinsam
zum Erfolg – das ist seit
jeher unser Anspruch.**





Butter & Co.

Seite 4



Butter Spezialitäten & Co.

Seite 19



Backwaren

Seite 28



Sahne, Creme & Co.

Seite 32



Käse

Seite 41



Sonstige Foodservice-Produkte

Seite 44

Butter & Co.



Foodservice 

Butter Portionen

Feine Butter 10 g, 15 g, 20 g | Feine Butter 5 x 20 g

kosher

halal

gluten
frei

vege-
tarisch

ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe

Feiner Buttergenuss in Portionen!



Feine Butter
Portionsbecher 10 g, 15 g



Feine Butter
Portionen in Alufolie
10 g, 15 g, 20 g



Feine Butter
Portionen in Alufolie 5 x 20 g



Portion für Portion feiner Buttergenuss

Mit den MEGGLE **Butter Portionen** servieren Sie Ihren Gästen besten Buttergenuss in Marken-Qualität.

Ihre Vorteile

- ♣ beste MEGGLE Qualität vom Marktführer
- ♣ das Aushängeschild für Ihr Frühstücksbuffet
- ♣ erhältlich im leicht zu öffnenden Portionsbecher 10 g oder 15 g
- ♣ attraktive Portionsgrößen: 10 g, 15 g oder 20 g





MEGGLE Butter Portionen	Feine Butter 10 g	Feine Butter 15 g	Feine Butter 20 g
Kartoninhalt	100 x 10 g = 1 kg	100 x 15 g = 1,5 kg	100 x 20 g = 2 kg
Artikel-Nummer	10015800	10017900	10015600
GTIN Stück	 4 034900 001580	 4 034900 001795	 4 034900 001566
GTIN Karton	40 349 000 0158 0	40 349 000 0179 5	40 349 000 0156 6
Anzahl Kartons / Palette	480	288	288
Anzahl Kartons / Lage	24	24	24
Anzahl Lagen / Palette	20	12	12
Kartonmaße (HxLxB)	45 x 160 x 210 mm	58 x 155 x 206 mm	75 x 160 x 210 mm
Restlaufzeit	32 Tage	32 Tage	32 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.



MEGGLE Butter Portionen	Feine Butter 10 g	Feine Butter 15 g	Feine Butter 5 x 20 g
Kartoninhalt	100 x 10 g = 1 kg	100 x 15 g = 1,5 kg	9 x 100 g = 0,9 kg
Artikel-Nummer	10012300	10012500	10091600
GTIN Stück	 4 034900 001238	 4 034900 001252	 4 034900 009166
GTIN Karton	40 349 000 0123 8	40 349 000 0125 2	40 349 001 0916 3
Anzahl Kartons / Palette	360	270	430
Anzahl Kartons / Lage	18	18	86
Anzahl Lagen / Palette	20	15	5
Kartonmaße (HxLxB)	69 x 164 x 288 mm	86 x 164 x 288 mm	154 x 132 x 73 mm
Restlaufzeit	32 Tage	32 Tage	32 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.



Für jeden Anspruch die ideale Form!

Feine Butter
Rosetten 10 g, 15 g



Feine Butter
Blüten 10 g



Sandwich-Butter
5 g



Ihre Vorteile

- ♣ aus bestem Rahm
- ♣ gebrauchsfertig vorportioniert
- ♣ einzeln entnehmbar
- ♣ exakt kalkulierbarer Wareneinsatz
- ♣ tiefkühlfrisch
- ♣ extra langes MHD



Vermeidung von Verpackungsmüll
durch lose Beutelware!



Die ideale Butterform für Ihr Buffet und zum Belegen

Perfekt aufdressiert sind die rahmfrischen „**Feine Butter Rosetten**“ und „**Feine Butter Blüten**“ auf jedem Buffet ein wahrer Blickfang – portioniert und tiefgekühlt behalten sie ihr appetitliches Aussehen und ihren feinen Geschmack bis zum Verzehr.

Mit der „**Sandwich-Butter**“ werden Brötchen, Brezeln und Sandwiches ganz schnell zum „gebutterten“ Vergnügen. Vorportioniert in einer Stärke von 4 mm und leicht gewölbt, sparen Sie sich die Zeit des manuellen Bestreichens und die Backwaren wirken bedeutend voluminöser.



MEGGLE Butter Portionen tiefgekühlt

Feine Butter
Rosetten 10 g

Feine Butter
Rosetten 15 g

Feine Butter
Blüten 10 g

Sandwich-Butter
5 g

Kartoninhalt	5 Beutel = 5 kg	5 Beutel = 5 kg	5 Beutel = 5 kg	3 Beutel = 3 kg
Artikel-Nummer	10015000	10015100	10015200	10019200
GTIN Stück	 4 034900 101501	 4 034900 101518	 4 034900 101525	 4 034900 001924
GTIN Karton	40 349 000 0150 4	40 349 000 0151 1	40 349 000 0152 8	40 349 000 0192 4
Anzahl Kartons / Palette	72	72	72	72
Anzahl Kartons / Lage	9	9	9	9
Anzahl Lagen / Palette	8	8	8	8
Kartonmaße (HxLxB)	162 x 388 x 263 mm	162 x 388 x 263 mm	162 x 388 x 263 mm	176 x 385 x 260 mm
Restlaufzeit	300 Tage	300 Tage	300 Tage	300 Tage
Lagertemperatur	max. -18 °C	max. -18 °C	max. -18 °C	max. -18 °C
	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.

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

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

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

**Verwendungshinweis
bei Raumtemperatur:**
Die Sandwich-Butter Scheiben
tiefgekühlt auf die Backware legen
und nach Bedarf deckeln. Nach
10 Minuten ist die Backware ver-
zehrfertig.



Spitzenprodukte für den *täglichen* Bedarf!

Feine Butter
in Alufolie 125 g



Feine Butter
in Alufolie 250 g



Joghurt Butter
in Alufolie 250 g



- mit frischem Joghurt
- cremig und besonders streichart
- ideal für ernährungs-
bewusste Gäste

Ihre Vorteile

- rahmig-zarter Geschmack
- vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- bedarfsgerechte Größen



Feine Butter
Rolle 250 g
gesalzen und ungesalzen

Ihre Vorteile

- aus bestem Rahm täglich frisch gebuttert
- bedarfsgerechte Packungsgröße:
250 g Rollen
- in den Sorten gesalzen und
ungesalzen erhältlich
- als dekorative Scheibchen
ideal für Bankett und Buffet



Rahm-frische MEGGLE-Butter für Buffet und Küche

Für den Einsatz in der Küche oder auf dem
Frühstücksbuffet ist Butter von MEGGLE
einfach unentbehrlich!

„Joghurt-Butter“ und „Feine Butter“
überzeugen mit ihrem außergewöhnlich
frischen Buttergeschmack in Premiumqualität.





MEGGLE Butter

Feine Butter
250 g

Feine Butter
125 g

Joghurt Butter
250 g

Feine Butter
ungesalzen 250 g

Feine Butter
gesalzen 250 g

Kartoninhalt	16 x 250 g = 4 kg	8 x 125 g = 1 kg	16 x 250 g = 4 kg	8 x 250 g = 2 kg	8 x 250 g = 2 kg
Artikel-Nummer	10095500	10095100	10004800	10004200	10004700
GTIN Stück	 4034 9558	 4034 9510	 4034 9480	 4034 9428	 4034 9473
GTIN Karton	40 349 001 0055 9	40 349 001 0351 2	40 349 001 0048 1	40 349 001 0042 9	40 349 001 0047 4
Anzahl Kartons / Palette	120	648	120	200	200
Anzahl Kartons / Lage	12	54	12	20	20
Anzahl Lagen / Palette	10	12	10	10	10
Kartonmaße (HxLxB)	75 x 310 x 205 mm	79 x 160 x 108 mm	74 x 315 x 215 mm	77 x 161 x 237 mm	77 x 161 x 237 mm
Restlaufzeit	32 Tage	32 Tage	32 Tage	32 Tage	32 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Zutaten: Butter, Joghurt 21%	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Zutaten: Butter, Salz 1,4%



Foodservice

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



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.

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	162 x 388 x 263 mm
Restlaufzeit	22 Tage	22 Tage	22 Tage	300 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.



Mischfette

Streichzart Ungesalzen 250 g | Gesalzen 250 g | Joghurt 250 g

halal

gluten
frei

vege-
tarisch

ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe

Streichzarte Sortenvielfalt!

Streichzart
ungesalzen
250 g



Streichzart
gesalzen
250 g



Jederzeit streichbereit

MEGGLE „Streichzart“ aus frischem Rahm und hochwertigem Rapsöl bietet für jeden Bedarf die passende Sorte. Der ungesalzene Klassiker in rahmig-zart, die leicht gesalzene oder die Joghurt-frische Variante.

Ihre Vorteile

- ♣ Mischfett aus frischem Rahm und hochwertigem Rapsöl
- ♣ direkt aus dem Kühlschrank perfekt streichfähig mit vollem Buttergeschmack
- ♣ ideal zum Bestreichen von Brötchen und Backwaren
- ♣ in drei Sorten verfügbar – je nach Bedarf
- ♣ im praktischen, wiederverschließbaren 250 g-Becher
- ♣ ohne Palmöl

Streichzart
Joghurt
250 g





MEGGLE Mischfette	Streich-2art ungesalzen 250 g	Streich-2art gesalzen 250 g	Streich-2art mit Joghurt 250 g
Kartoninhalt	12 x 250 g = 3,00 kg	9 x 250 g = 2,25 kg	9 x 250 g = 2,25 kg
Artikel-Nummer	10081400	10081500	10040800
GTIN Stück	 4 034900 008145	 4 034900 008152	 4 034900 004086
GTIN Karton	40 349 001 081 42	40 349 001 081 59	40 349 001 040 83
Anzahl Kartons / Palette	156	120	120
Anzahl Kartons / Lage	12	20	20
Anzahl Lagen / Palette	13	6	6
Kartonmaße (HxLxB)	105 x 300 x 266 mm	156 x 296 x 133 mm	156 x 296 x 138 mm
Restlaufzeit	32 Tage	32 Tage	32 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Zutaten: Butter 63%, Wasser, Rapsöl 13%, Magermilchjoghurt.	Zutaten: Butter 63%, Wasser, Rapsöl 13%, Magermilchjoghurt, Salz 1%.	Zutaten: Butter 64%, Joghurt 24%, Rapsöl 12%.



Vegane Innovationen vom Butterexperten!



Streichart
vegan
250 g



Die Vegane
250 g



Unglaublich vielseitig

Die neue MEGGLE „Die Vegane“ sowie „Streichart vegan“ mit ausgewählten Zutaten aus Raps-, Kokos- und Shea versprechen höchsten Genuss!

Durch den einmalig buttrigen Geschmack und dem zarten Schmelz eignen sich die beiden veganen Produkte hervorragend zum Kochen und Backen. Auch als Belag von Brötchen und Backwaren finden sie durch eine optimale Streichfähigkeit perfekte Anwendung.



OHNE
Palmöl

Ihre Vorteile

- ♣ einmalig buttriger Geschmack
- ♣ nach Original MEGGLE Rezeptur
- ♣ 100 % pflanzlich
- ♣ ohne Palmöl
- ♣ aus Raps, Kokos & Shea
- ♣ ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker*

*laut Gesetz



Foodservice



MEGGLE Vegane Butteralternativen	Die Vegane 250 g	Streichzart vegan 250 g
Kartoninhalt	8 x 250 g = 2,00 kg	9 x 250 g = 2,25 kg
Artikel-Nummer	10085200	10084000
GTIN Stück	 4 034900 008411	 4 034900 008404
GTIN Karton	40 349 001 085 24	40 349 001 084 01
Anzahl Kartons / Palette	240	120
Anzahl Kartons / Lage	24	20
Anzahl Lagen / Palette	10	6
Kartonmaße (HxLxB)	79 x 306 x 108 mm	156 x 296 x 138 mm
Restlaufzeit	90 Tage	90 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C
Zutaten: Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Kokos, Shea, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Emulgatoren: Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Salz 0,34 %, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin. Kann Spuren von Milch enthalten.		Zutaten: Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Kokos, Shea, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Emulgatoren: Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Salz 0,34 %, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin. Kann Spuren von Milch enthalten.



Feines Butterschmalz vom Butterexperten!



Butterschmalz
250 g

VON NATUR AUS OHNE
✓ LAKTOSE (<0,1%)
✓ KONSERVIERUNGSTOFFE**
✓ FARBSTOFFE
✓ GESCHMACKSVERSTÄRKER
** LT. GESETZ

Ihre Vorteile

- ♣ einmalig buttrig
- ♣ hoch erhitzbar
- ♣ kein Spritzen



Das Allround-Talent in der Küche

Das „Feine Butterschmalz“ mit einmaliger Butternote ist in der Küche ein Muss. Es eignet sich perfekt zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren.



MEGGLE
Butter & Co.

MEGGLE Butterschmalz
250 g

Kartoninhalt 12 x 250 g = 3 kg

Artikel-Nummer 10082600

GTIN Stück



GTIN Karton 40 349 001 08265

Anzahl Kartons / Palette 156

Anzahl Kartons / Lage 12

Anzahl Lagen / Palette 13

Kartonmaße (HxLxB) 105x 300x 266 mm

Restlaufzeit 120 Tage

Lagertemperatur +2 °C bis +15 °C

Zutaten: Butter.



Foodservice

Butter

Spezialitäten & Co.



Foodservice 

Raffiniert verfeinern *mit oder ohne* Knoblauch!



Kräuter-Butter
Rosetten
mit Knoblauch
10 g

Kräuter-Butter
Rosetten
ohne Knoblauch
10 g

Ihre Vorteile

- ♣ besonders feine Kräuternote
- ♣ dekorative Rosettenform
- ♣ perfekt aufdressiert mit einer Konsistenz „wie selbstgemacht“
- ♣ gebrauchsfertig vorportioniert
- ♣ tiefkühlfrisch und einzeln entnehmbar
- ♣ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe und ohne Geschmacksverstärker
- ♣ exakt kalkulierbarer Wareneinsatz



Reduktion von Lebensmittelabfällen
durch lange Haltbarkeit!



MIT
ODER OHNE
KNOBLAUCH

Kräuter-Butter Portionen – wie selbstgemacht

Unsere erstklassigen Kräuter-Butter Varianten überzeugen Sie und Ihre Gäste! Verfeinern Sie mit MEGGLE „Kräuter-Butter Rosetten“ im Handumdrehen Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasta und Gegrilltes.

Mit den Sorten „Kräuter-Butter Original“ und „Kräuter-Butter ohne Knoblauch“ treffen Sie jeden Geschmack.



Vermeidung von Verpackungsmüll
durch lose Beutelware!



OHNE
KNOBLAUCH

MEGGLE
Butter Spezialitäten Portionen
tiefgekühlt

Kräuter-Butter
Rosetten 10 g

Kräuter-Butter
Rosetten ohne Knoblauch
10 g

Kartoninhalt	5 Beutel = 5 kg	2 Beutel = 1 kg
Artikel-Nummer	10030100	10049800
GTIN Stück	 4 034900 103017	 4 034900 004987
GTIN Karton	40 349 000 0301 0	40 349 000 0498 7
Anzahl Kartons / Palette	72	240
Anzahl Kartons / Lage	9	24
Anzahl Lagen / Palette	8	10
Kartonmaße (HxLxB)	162 x 388 x 263 mm	117 x 260 x 134 mm
Restlaufzeit	300 Tage	240 Tage
Lagertemperatur	max. -18 °C	max. -18 °C

Zutaten: Butter 75 %, Zwiebeln 11 %, Petersilie 6 %, Knoblauch 3 %, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.

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

Zutaten: Butter 75 %, Zwiebeln 14 %, Petersilie 6 %, Salz, Kräuter, Stärke, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat.

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



Bringen Sie Ihren Umsatz ins Roller!



Kräuter-Butter Original
Rolle 250 g



Knoblauch-Butter
Rolle 250 g

Ihre Vorteile

- ♣ garantiert aus bester Butter
- ♣ mit hochwertigen, frischen Zutaten für ein maximales Geschmackserlebnis
- ♣ ohne deklarationspflichtige Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromastoffe
- ♣ je nach Sorte ideal zu Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Teigwaren oder einfach pur aufs Brot



Genussvolle Verfeinerung für jeden Geschmack

Das Beste am Erfolg unserer **Butter-Spezialitäten** ist, dass Sie sich ein Stück davon abschneiden können. Beste Butter, frische Zutaten und raffinierte Rezepturen geben Ihren Kreationen noch mehr Pfiff und lassen Ihre Gäste dahinschmelzen.

MEGGLE Butter Spezialitäten	Kräuter-Butter Original Rolle 125 g	Knoblauch-Butter Rolle 125 g	Kräuter-Butter ohne Knoblauch Rolle 125 g
Kartoninhalt	8 x 125 g = 1 kg	8 x 125 g = 1 kg	8 x 125 g = 1 kg
Artikel-Nummer	10002500	10002700	10049600
GTIN Stück			
GTIN Karton	40 349 000 1025 4	40 349 000 1027 8	40 349 001 0496 0
Anzahl Kartons / Palette	504	504	504
Anzahl Kartons / Lage	36	36	36
Anzahl Lagen / Palette	14	14	14
Kartonmaße (HxLxB)	80 x 165 x 140 mm	80 x 165 x 140 mm	80 x 165 x 140 mm
Restlaufzeit	35 Tage	35 Tage	35 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Zutaten: Butter 75%, Zwiebeln 11%, Petersilie 6%, Knoblauch 3%, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.	Zutaten: Butter 75%, Wasser, Knoblauch 7%, Gewürze, Salz, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.	Zutaten: Butter 75%, Zwiebeln 14%, Petersilie 6%, Salz, Kräuter, Stärke, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat.

MEGGLE Butter Spezialitäten	Kräuter-Butter Original Rolle 250 g	Knoblauch-Butter Rolle 250 g
Kartoninhalt	4 x 250 g = 1 kg	4 x 250 g = 1 kg
Artikel-Nummer	10013900	10002800
GTIN Stück		
GTIN Karton	40 349 000 1139 8	40 349 000 1028 5
Anzahl Kartons / Palette	500	500
Anzahl Kartons / Lage	20	20
Anzahl Lagen / Palette	25	25
Kartonmaße (HxLxB)	45 x 170 x 250 mm	45 x 170 x 250 mm
Restlaufzeit	35 Tage	35 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Zutaten: Butter 75%, Zwiebeln 11%, Petersilie 6%, Knoblauch 3%, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.	Zutaten: Butter 75%, Wasser, Knoblauch 7%, Gewürze, Salz, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.



Mit Vielfalt Ihre Gäste überraschen!



Kräuter-Butter
5 x 20 g



Kräuter-Butter
Trio
5 x 20 g
(2 x Kräuter,
2 x Diablo,
1 x Knoblauch)

Ihre Vorteile

- ♣ optimal portioniert zu je 20 g
- ♣ einzeln verpackt und hygienisch sauber
- ♣ ansprechende Portions-Verpackung zur perfekten Präsentation auf dem Teller
- ♣ je nach Sorte ideal zur Verfeinerung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasta und Gegrilltem



Für jeden Geschmack die passenden Butter- Spezialitäten

Für noch mehr Vielfalt in der Küche sorgen unsere Butter-Spezialitäten im Riegelformat „**Kräuter-Butter Original**“ und „**Kräuter-Butter Trio**“. Mit den unterschiedlichen Sorten verleihen Sie jedem Gericht, von Fleisch bis Gemüse, das gewisse Etwas!



MEGGLE
Butter Spezialitäten
& Co.

Kräuter-Butter
5 x 20 g

Kräuter-Butter Trio
5 x 20 g

Kartoninhalt	9 x 100 g = 900 g	9 x 100 g = 900 g
Artikel-Nummer	10083400	10061000
GTIN Stück		
GTIN Karton	40 349 0010 834 0	4034900106100
Anzahl Kartons / Palette	430	430
Anzahl Kartons / Lage	86	86
Anzahl Lagen / Palette	5	5
Kartonmaße (HxLxB)	154 x 132 x 73 mm	154 x 132 x 73 mm
Restlaufzeit	35 Tage	35 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C

Zutaten: Butter 75 %, Zwiebeln 11 %, Petersilie 6 %, Knoblauch 3 %, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.

Zutaten:
Kräuter:
Butter 75 %, Zwiebeln 11 %, Petersilie 6 %, Knoblauch 3 %, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.
Diablo:
Butter 75 %, Zwiebeln 10 %, Petersilie 6 %, Knoblauch 3 %, Salz, Kräuter, Chili, Paprika, Gewürze, Stärke, Gewürzextrakt, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.
Knoblauch:
Butter 75 %, Wasser, Knoblauch 7 %, Gewürze, Salz, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Knoblaucharoma.



Die nötige Würze für Ihre Grill-Saison!



Kräuter vegan
Tube 80 ml

Aioli vegan
Tube 80 ml

Ihre Vorteile

- ♣ 100% pflanzlicher Genuss
- ♣ auf Basis von Rapsöl
- ♣ ohne Palmöl
- ♣ ohne Geschmacksverstärker
- ♣ einfach und sauber in der Anwendung
- ♣ leicht zu öffnen und wiederverschließbar



Vielfältig & Vegan

MEGGLE „Kräuter-Tube vegan“ mit der geschmackvoll-frischen Kräutermischung ist vielfältig einsetzbar, verfeinert im Handumdrehen Gerichte aller Art und eignet sich perfekt zum Grillen!

MEGGLE Kräuter-Tube 80 ml ist ganzjährig im Handel verfügbar.

Als optimaler Begleiter zu Kartoffeln, Gemüse und Gegrilltem bietet MEGGLE die feine „Aioli vegan“ Knoblauchcreme in der Tube. Der mediterran inspirierte Knoblauch-Dip punktet mit feinem Knoblauch, einer frischen Zitronennote und cremiger Konsistenz.

MEGGLE Aioli 80 ml ist in der Saison von April bis September verfügbar.





MEGGLE Vegane Grill-Cremes	Kräuter vegan 80 ml	Aioli vegan 80 ml
Kartoninhalt	8 x 80 ml = 640 ml	8 x 80 ml = 640 ml
Artikel-Nummer	10112400	10112100
GTIN Stück	 4 034900 011244	 4 034900 011213
GTIN Karton	40 349 0011 1241	40 349 0011 1210
Anzahl Kartons / Palette	336	336
Anzahl Kartons / Lage	42	42
Anzahl Lagen / Palette	8	8
Kartonmaße (HxLxB)	153 x 198 x 114 mm	153 x 198 x 114 mm
Restlaufzeit	50 Tage	50 Tage
Lagertemperatur	max. + 8 °C	max. + 8 °C
	Zutaten: Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Kokos, Shea in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zwiebeln 11 %, Petersilie 6 %, Knoblauch 4 %, Salz, Stärke, Gewürze, Kräuter, Zitronensaftkonzentrat, Emulgatoren: Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin; natürliches Knoblaucharoma, Farbstoff: Beta-Carotin.	Zutaten: Rapsöl, Knoblauch 13 %, Wasser, Salz, Stärke, modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin; natürliches Knoblaucharoma, Farbstoff: Beta-Carotin.



Back- *waren*



Foodservice 

Für jeden Geschmack das perfekte Baguette!



Kräuter-Butter
Baguette
160 g

Knoblauch-
Butter
Baguette
160 g

Kräuter-Butter
Laugen-Baguette
160 g

Die MEGGLE Baguette Vielfalt mit original MEGGLE Rezepturen

Außen knusprig, innen fluffig und saftig gefüllt mit fein-würzigen MEGGLE Butter Spezialitäten sind die Baguettes eine beliebte Beilage zu verschiedensten Gerichten.

MEGGLE Baguettes in den Sorten „Kräuter-Butter“ und „Knoblauch-Butter“ sind die Klassiker im MEGGLE Baguette Sortiment. Saisonale Varianten und „Laugen-Baguettes“ runden das Angebot ab.

Ihre Vorteile

- ♣ gekühlt zum Aufbacken
- ♣ genussfertig in ca. 10 Minuten
- ♣ große Auswahl mit vielfältigen Varianten



**MEGGLE
Backwaren**

**Baguette
Kräuter-Butter
160 g**

**Baguette
Knoblauch-Butter
160 g**

**Laugen-Baguette
Kräuter-Butter
160 g**

**Rustikal-Baguette
Kräuter-Füllung
160 g**

Kartoninhalt	9 x 160 g = 1,44 kg	9 x 160 g = 1,44 kg	9 x 160 g = 1,44 kg	9 x 160 g = 1,44 kg
Artikel-Nummer	10324000	10324100	10327800	10323300
GTIN Stück				
GTIN Karton	40 349 0013 2406	40 349 001 3241 3	40 349 001 3278 9	40 349 0013 2338
Anzahl Kartons / Palette	140	140	140	140
Anzahl Kartons / Lage	14	14	14	14
Anzahl Lagen / Palette	10	10	10	10
Kartonmaße (HxLxB)	177 x 329 x 195 mm	177 x 329 x 195 mm	177 x 329 x 195 mm	177 x 329 x 195 mm
Restlaufzeit	28 Tage	28 Tage	28 Tage	28 Tage
Lagertemperatur	max. + 10 °C	max. + 10 °C	max. + 10 °C	max. + 10 °C

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Kräuterbutter (Butterzubereitung) 20% (Butter, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauchextrakt), Roggenmehl, Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Salz, Hefe, natürliches Aroma.

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Knoblauchbutter (Butterzubereitung) 20% (Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Salz, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauchextrakt), Roggenmehl, Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Salz, Hefe, natürliches Aroma.

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Kräuterbutter (Butterzubereitung) 22% (Butter, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Salz, Kräuter, Gewürze, Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauchextrakt), Butter, Hefe, Salz, Zucker, Weizengluten, Magermilchpulver, Weizenmalzmehl, Roggenmehl, natürliches Aroma, Säureregulator: Natriumhydroxid.

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hartweizengrieß, Weizenschrot, Weizenkleie, Roggenmalzmehl, Leinsamen, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Gewürze, Salz, Hefe, Kräuter-Crème 20%: Rapsöl, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Salz, Stärke, modifizierte Stärke, Gewürze, Kräuter, Zitronensaftkonzentrat, Gewürzextrakt, natürliche Aromen. Das Produkt kann Spuren von Milch und Sesam enthalten.

**MEGGLE
Backwaren**

**Mediterranes Brot
250 g**

**Knoblauch-Brot
250 g**

**Steinofen
Dinkelbrot
250 g**

Kartoninhalt	9 x 250 g = 2,25 kg	9 x 250 g = 2,25 kg	9 x 250 g = 2,25 kg
Artikel-Nummer	10320800	10322500	10322900
GTIN Stück			
GTIN Karton	40 349 001 3208 6	40 349 001 3225 3	40 349 0013 2291
Anzahl Kartons / Palette	72	80	72
Anzahl Kartons / Lage	8	10	8
Anzahl Lagen / Palette	9	8	9
Kartonmaße (HxLxB)	197 x 297 x 397 mm	193 x 336 x 254 mm	197 x 297 x 397 mm
Restlaufzeit	28 Tage	28 Tage	28 Tage
Lagertemperatur	max. + 10 °C	max. + 10 °C	max. + 10 °C

Zutaten: Brot: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten; Mediterrane Kräuter-Crème 20%: Rapsöl, Wasser, Knoblauch, natives Olivenöl 10%, Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian, Rosmarin), Salz, Stärke, modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Kräuteraroma.

Zutaten: Brot: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Kartoffelflocken, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten; Knoblauch-Crème 20%: Rapsöl 71%, Knoblauch 15%, Wasser, Salz, Stärke, modifizierte Stärke, Milcheiweiß, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauchextrakt, Curcumextrakt.

Zutaten: Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Dinkelkaramellmalzmehl, Dinkelvollkornsaureteig (Dinkelvollkornmehl), Dinkelmalzextrakt, Gerstenmalzextrakt, Leinsaat, Hefe, Salz, Zucker, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Kräuter-Crème 20%: Rapsöl, Zwiebeln, Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Dill), Knoblauch, Salz, Stärke, modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, Gewürzextrakt, natürliches Knoblaucharoma.



Foodservice



MEGGLE
Backwaren

Focaccia
Rosmarin & Meersalz
250 g

Kartoninhalt	5 x 250 g = 1,25 kg
Artikel-Nummer	10323500
GTIN Stück	 4 034900 032355
GTIN Karton	40 349 0013 2352
Anzahl Kartons / Palette	132
Anzahl Kartons / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	11
Kartonmaße (HxLxB)	160 x 194 x 400 mm
Restlaufzeit	28 Tage
Lagertemperatur	max. + 10 °C

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, natives Olivenöl extra 6 %, Salz, Hefe, Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Rosmarin, Meersalz, Gewürzextrakt. Das Produkt kann Spuren von Milch und Sesam enthalten.



Sahne, *Crème & Co.*



Foodservice 

Maximales Aufschlagergebnis bei vollem Sahnegeschmack!



Creme Patisserie
ungesüßt 1 L
25 % Fett

Creme Patisserie
gesüßt 1 L
25 % Fett



Creme Patisserie – die vielfältige Alternative zu Schlagsahne!

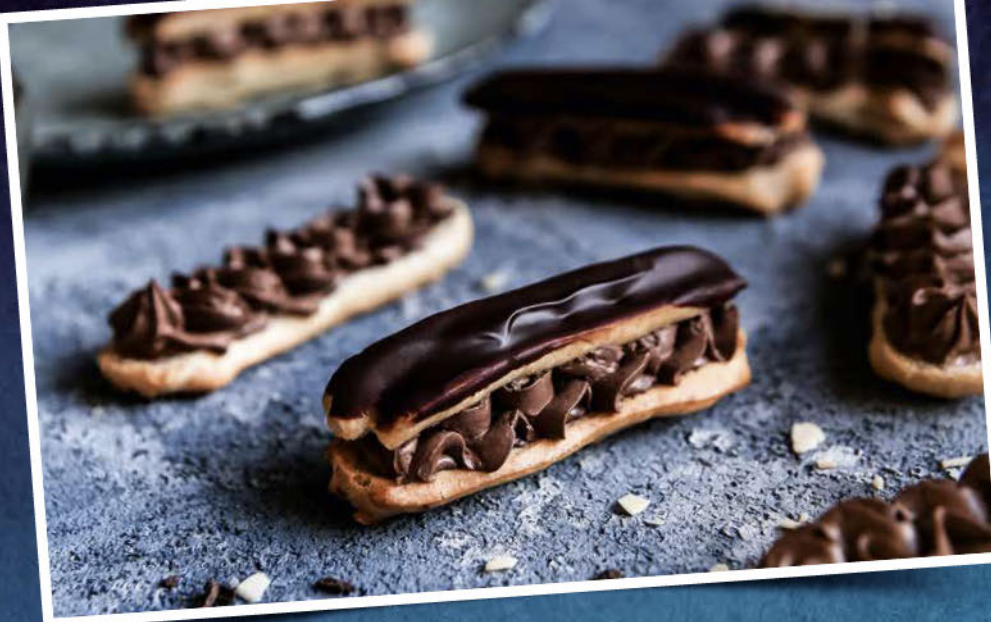
Die „MEGGLE Creme Patisserie“ Range eignet sich perfekt für Tortenfüllungen, als Dessertbasis oder zum Verziern von Puddings, Desserts oder Eis.

Neben einem einmalig sahnigen Geschmack, bietet sie ein maximales Aufschlagergebnis und eine langanhaltende Stabilität.

Die Varianten **ungesüßt** und **gesüßt** sind in praktischen schmalen Verpackungen erhältlich und durch einen Drehverschluss einfach wiederverschließbar.

Ihre Vorteile

- ♣ bis zu 3 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ♣ lange Standfestigkeit
- ♣ lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- ♣ laktosefrei
- ♣ schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss



MEGGLE Sahne, Creme & Co.	Creme Patisserie ungesüßt 1L	Creme Patisserie gesüßt 1L
Kartoninhalt	12 x 1L = 12L	12 x 1L = 12L
Artikel-Nummer	11010434	11011178
GTIN Stück	 4 034900 027764	 4 034900 027733
GTIN Karton	85 850 025 0080 9	40 349 001 2773 0
Anzahl Kartons / Palette	60	60
Anzahl Kartons / Lage	12	12
Anzahl Lagen / Palette	5	5
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm	215 x 193 x 365 mm
Restlaufzeit	80 Tage	80 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C	+ 4 °C bis + 20 °C
	Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernöl 25 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Milcheiweiß, Emulgatoren: E 472b, E 472e, E 322 (Soja); Stabili- satoren: E 460, E 461, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a	Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärte- tes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Milcheiweiß, Emulgatoren: E 472b, E 322 (Soja), E 472e; Stabilisatoren: E 460, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



Ideale Festigkeit für raffinierte Dekorationen!



Creme Decor 1 L
25 % Fett



Creme Decor – perfekte Festigkeit für die Profis!

Die „MEGGLE Creme Decor“ sorgt bei **dekorativen Verzierungen** von Torten, Kuchen, Desserts und Eis für optimale Ergebnisse und überzeugt mit einem feinen Sahnegeschmack. Zudem lässt sie sich hervorragend als **Kuchenfüllung** verwenden, da sie sich einwandfrei mit Obst- und Schokoladenzusätzen kombinieren lässt und **säurestabil** ist. Auch für die **Herstellung von Eis** ist die Schlagcreme perfekt geeignet.

Gut zu wissen: Die „MEGGLE Creme Decor“ hält auch beim Einfrieren und Auftauen die Form!

Ihre Vorteile

- ♣ bis zu 3,5 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ♣ lange Standfestigkeit
- ♣ säurestabil
- ♣ gefrier- und taustabil
- ♣ ausgezeichnete Qualität bei Anwendung verschiedener Essenzen und Aromen
- ♣ lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- ♣ laktosefrei
- ♣ vegan
- ♣ schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss



MEGGLE
Sahne, Creme & Co.

Creme Decor
1 L

Kartoninhalt	12 x 1 L = 12 L
Artikel-Nummer	11011163
GTIN Stück	 8 585002 505521
GTIN Karton	85 850 025 0658 0
Anzahl Kartons / Palette	60
Anzahl Kartons / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	5
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm
Restlaufzeit	80 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Dextrose, Feuchthaltemittel: E 420; Glukosesirup, Emulgatoren: E 472e, E 435; Stabilisator: E 464; Salz, Aroma, Farbstoff: E 160a

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



Kochen Sie auf Nummer sicher!



Creme Cuisine
1 L

Ihre Vorteile

- ♣ hohe Gelingsicherheit: Hitze- und Säurestabilität garantieren kein Ausflocken oder Gerinnen
- ♣ ideal für die optische Verfeinerung: hohe Weißkraft
- ♣ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- ♣ lange Haltbarkeit: ohne Kühlpflicht – unkomplizierte Bevorratung möglich



Creme Cuisine zum Kochen – einfach perfekt!

Ob als Basis von Pasta, Fleisch- oder Gemüsegerichten, für raffinierte Saucen oder zum Verfeinern von Suppen: Mit MEGGLE „Creme Cuisine zum Kochen“ wird das Ergebnis einfach besser.

Die innovativen Eigenschaften der Kochcreme lassen viel Spielraum für kulinarische Kreationen, ganz nach dem Geschmack Ihrer Gäste.

Die MEGGLE „Creme Cuisine zum Kochen“ garantiert immer cremige Resultate – selbst bei Zugabe von säurehaltigen Zutaten:



**Feines Finish
für Fischgerichte:**
Zitronensaft gibt
„Creme Cuisine
zum Kochen“ eine
frische Note.



Raffiniertes Extra:
Auch bei Zugabe von
Cognac oder Wein
flockt „Creme Cuisine
zum Kochen“ nicht
aus.



Fruchtig und cremig:
„Creme Cuisine zum
Kochen“ und fruchtige
Tomaten sind ein
unschlagbares Duo.



MEGGLE Sahne, Creme & Co.	Creme Cuisine 1 L	Creme Cuisine 10 L, Bag in Box
Kartoninhalt	12 x 1 L = 12 L	10 L
Artikel-Nummer	11010313	11010459
GTIN Stück	 4 034900 027801	 4 034900 027818
GTIN Karton	40 349 001 2780 8	40 349 000 2781 8
Anzahl Kartons / Palette	60	60
Anzahl Kartons / Lage	12	20
Anzahl Lagen / Palette	5	3
Kartonmaße (HxLxB)	220 x 200 x 360 mm	306 x 260 x 182 mm
Restlaufzeit	80 Tage	60 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C	+ 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Buttermilch, Palmöl 15%, modifizierte Stärke, Emulgatoren: E 435, E 472b; Verdickungsmittel: Xanthan.
Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



Das ideale Produkt zum *Verfeinern!*



Schmand aus
Sauerrahm
1 L

Ihre Vorteile

- ♣ aus bestem Rahm
- ♣ mit cremiger, glatter und kompakter Struktur
- ♣ aromatisch mit leicht säuerlicher Note
- ♣ verleiht vielen Gerichten mehr Körper
- ♣ perfekt zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Dressings oder Dips
- ♣ wirtschaftliche 1 L Einheit



MEGGLE Schmand aus Sauerrahm – cremig und vielfältig anwendbar

Mit MEGGLE „Schmand aus Sauerrahm“ sind Sie immer auf der genuss-sicheren Seite. Denn seine vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten, die optimale Konsistenz und der gute Geschmack sorgen stets für beste Kundenzufriedenheit.



MEGGLE
Sahne, Creme & Co.

Schmand aus Sauerrahm
1 L

Kartoninhalt 12 x 1 L = 12 L

Artikel-Nummer 10248000

GTIN Stück



GTIN Karton 40 349 001 2480 7

Anzahl Kartons / Palette 60

Anzahl Kartons / Lage 12

Anzahl Lagen / Palette 5

Kartonmaße (HxLxB) 170 x 385 x 205 mm

Restlaufzeit 60 Tage

Lagertemperatur + 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Sauerrahm, modifizierte Wachsmaisstärke, Speisegelatine (Rind).

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 – 4 Tagen aufbrauchen.



Foodservice 

Käse



Foodservice 

Italienischer Genuss *in bester* *Qualität!*

Mozzarella
nach italienischer Art
1 kg



Ihre Vorteile

- ♣ beliebt als Vorspeise, z. B. klassisch kombiniert mit Basilikum und Tomaten
- ♣ ideal auch zum Überbacken für Pizza, Pasta und viele weitere Gerichte
- ♣ italienische Originalrezeptur und traditionelles Herstellungsverfahren
- ♣ in der praktischen 1 kg-Stange

Ein Stück italienische Lebensart für Ihre Gäste

Frisch serviert oder zum Überbacken: Unser „Mozzarella nach italienischer Art“ lässt sich individuell portionieren und zur Verfeinerung vieler Gerichte gewinnbringend einsetzen.



MEGGLE
Käse

Mozzarella nach ital. Art
Stange 1 kg

Kartoninhalt	6 x 1 kg = 6 kg
Artikel-Nummer	10283200
GTIN Stück	 4 034900 028327
GTIN Karton	40 349 001 2832 4
Anzahl Kartons / Palette	84
Anzahl Kartons / Lage	14
Anzahl Lagen / Palette	6
Kartonmaße (HxLxB)	133 x 270 x 237 mm
Restlaufzeit	16 Tage
Lagertemperatur	+ 2 °C bis + 6 °C

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Säureregulator: Citronensäure.



Sonstige

Foodservice-Produkte



Foodservice 

Kleine Portionen für großen Umsatz!

Kaffeesahne
Portionsbecher
7,5 g, 10 g



Zitronen-Saft
Portionsbecher
4,9 ml



Zucker
3,6 g



Portion für Portion beste Erfolgsaussichten!

Auch die kleinsten Portionseinheiten von MEGGLE überzeugen durch höchste Qualität und funktionale Verpackung. **Kaffeesahne**, **Zitronen-Saft** und **Zucker** bürgen für den hohen Standard Ihrer Küche und schaffen Vertrauen bei Ihren Kunden.

So wird aus unseren kleinen Portionen im Nu die große Portion Umsatz für Sie!

Ihre Vorteile

- ♣ höchste Qualität
- ♣ bester Geschmack
- ♣ praktisch und hygienisch einzeln verpackt
- ♣ problemlos lagerfähig



MEGGLE Sonstige Foodservice Produkte	Kaffeesahne 10% 7,5 g	Kaffeesahne 10% 10 g	Zitronen-Saft 4,9 ml	Zucker Beutel 3,6 g
Kartoninhalt	120 x 7,5 g = 0,9 kg	120 x 10 g = 1,2 kg	120 x 4,9 ml = 588 ml	1000 x 3,6 g = 3,6 kg
Artikel-Nummer	10208800	10209000	10223200	10235400
GTIN Stück				
GTIN Karton	40 349 000 2088 8	40 349 000 2090 1	40 349 000 2232 5	40 349 001 2354 1
Anzahl Kartons / Palette	372	372	312	126
Anzahl Kartons / Lage	31	31	26	9
Anzahl Lagen / Palette	12	12	12	14
Kartonmaße (HxLxB)	105 x 184 x 152 mm	123 x 184 x 152 mm	117 x 145 x 225 mm	120 x 395 x 260 mm
Restlaufzeit	80 Tage	80 Tage	80 Tage	-
Lagertemperatur	Raumtemperatur	Raumtemperatur	Raumtemperatur	Raumtemperatur
	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.	Keine zu deklarierenden Zutaten.

