

Magermilchpulver



GROUP



Magermilchpulver

Das fettarme Magermilchpulver von Emmi überzeugt durch einen ausgewogenen, milchigen Geschmack bei gleichzeitig reduziertem Fettgehalt. Es stellt eine praktische Alternative zu Frischmilch dar und bietet konstante Schweizer Premium-Qualität, gute Löslichkeit sowie eine gleichmässige Textur in jeder Anwendung.

Dank eines schonenden Herstellungsverfahrens sorgt das Pulver für eine feine, homogene Konsistenz und entfaltet ein angenehmes Milcharoma. Es eignet sich besonders für den professionellen Einsatz in Vending-Systemen, Gastronomie und Hotellerie. Überall dort, wo Leistungsfähigkeit, einfache Handhabung und gleichbleibende Produktqualität gewünscht sind.



Produktdaten:

- Beschreibung: Emmi Magermilchpulver
- Zutatenliste: **MAGERMILCHPULVER** 0,5 % Fett,
Trennmittel: Siliciumdioxid.
- Mindesthaltbarkeitszeit: 270 Tage
- Verkaufseinheit: Karton à 10 × 500 g
- Einheiten pro Palette: 80 × 10 × 500 g
- Labels: Suisse Garantie

Nährwerte pro 100 g

Energie	1500 kJ / 353 kcal
Fett	0,2 g
davon ges. Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	54 g
Eiweiss	34 g
Salz	1,39 g



MEHR
ERFAHREN!





Jetzt mehr erfahren und bestellen

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten oder möchten Sie direkt bestellen? Wir sind gerne für Sie da und beraten Sie persönlich. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Telefon: +41 58 227 20 40
E-Mail: industrie@emmi.com



Mehr Infos

