

frischli

**Verspricht zu 100 % Qualität:
unser Schmand 24 %**



Für vielseitige Anwendungen

Unser Schmand – beliebt und bekannt

Schmand ist Bestandteil vieler Rezepte – egal, ob für Dips und Dressings in der kalten Küche, für Kuchen, Torten und Eiscreme oder beim Kochen in der feinen Küche: Mit unserem vielseitigen, löffelfesten Wiesehoff Schmand 24 % werden Sie Ihre Gäste bei allen kreativen Anwendungen überzeugen. Erhältlich im 5- oder 10-kg-Eimer.

Jetzt entdecken!



- ✓ Auch zum Eindicken von Saucen, Suppen sowie zur Dessertzubereitung
- ✓ Stichfeste Konsistenz
- ✓ Mild im Geschmack & leicht säuerlich
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Kühlpflichtig
- ✓ Im 5- und 10-kg-Gebinde erhältlich



Art-Nr.	GTIN	Artikelbezeichnung	Fettgehalt	Füllgewicht	Produkte je Umverpackung x Umverpackung je Lage x Lagen je Euro-Palette = Summe	Palettenhöhe	MHD bei Anlieferung
21508	4102640215083	Schmand-Sauerrahm 24 %, 10 kg Eimer	24 %	10 kg	H1-Palette 1 x 13 x 4 = 52	ca. 120 cm	21 Tage
21500	4102640215007	Schmand-Sauerrahm 24 %, 10 kg Eimer	24 %	10 kg	Europapallette 1 x 13 x 4 = 52	ca. 120 cm	21 Tage
21000	4102640210002	Schmand-Sauerrahm 24 %, 5 kg Eimer	24 %	5 kg	1 x 24 x 5 = 120	ca. 118 cm	21 Tage

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de
www.wiesehoff.com



Förderkreismitglied