



WESTFALIA

Margarine /
Spezialmargarine

ab 2023

Beste Qualität für das Bäckerhandwerk, denn Tradition verpflichtet: gestern, heute, morgen.





A close-up photograph of hands kneading dough, with warm, golden-brown lighting. The hands are positioned in the center and right of the frame, with the dough being worked. The background is softly blurred, showing more of the dough and the hands.

*Beste Qualität für das
Bäckerhandwerk, denn
Tradition verpflichtet.
Gestern, heute, morgen.*

Die Marke Westfalia steht seit Jahrzehnten für ein umfangreiches Sortiment an Spezialmargarinen und -cremes, Siedefetten, Trennmitteln und Trockenmischungen für vielseitige Anwendungen in der Backstube.

Das Westfalia-Sortiment kommt seit diesem Jahr von Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH, die die Geschäftstätigkeit der Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG übernommen haben und, wie Lindemann, zum weltweit tätigen Unternehmen Bunge Deutschland GmbH gehören.

„Auf beste Einsatzfähigkeit und Funktionalität können Sie sich bei Westfalia wie gewohnt verlassen. Wir entwickeln die Sortimente für unsere professionellen Kunden stetig am Puls der Zeit weiter, damit diese auch für die Zukunft gut aufgestellt sind“, sagt Marco Ahrenholz, Commercial Director B2B der Walter Rau Lebensmittelwerke.



Sicherheit und Transparenz

bei den Rohstoffen spielt für uns eine große Rolle.

Für die Marke Westfalia verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige Rohstoffe.

BÜNGE

23K+

Beschäftigte



350+

Standorte



40+

Länder



Walter Rau – ein Teil von Bunge

Die Zugehörigkeit zum weltweit führenden Konzern, der auf pflanzliche Öle, Fette und Proteine spezialisiert ist, erlaubt einen Zugriff auf Rohstoffe in über 40 Ländern, mit über 350 Standorten und über 23.000 Beschäftigten. So garantieren wir eine hervorragende Qualität.





Die gesamte Wertschöpfungskette aus einer Hand

„Walter Rau Lebensmittelwerke: Als Teil von Bunge haben wir nicht nur Zugang zu der gesamten Wertschöpfungskette vom Rohstoffanbau über Raffinerien bis zum Endkonsumenten, sondern auch die entsprechenden Einblicke und Kompetenzen in Marktentwicklungen und Trends. Diese Infos geben wir gern an unsere Kunden weiter“, erklärt Harald Guimaraes, Head of Marketing bei Walter Rau.

Nachhaltigkeit, die uns alle betrifft

Für Westfalia beginnt sie bereits bei den Rohstoffen. Für unsere Spezialmargarinen setzen wir auf wertvolle, rein pflanzliche Öle und Fette. Wir achten auf einen möglichst nachhaltigen Anbau.



Wir bei Westfalia sind Experten in der Herstellung und Verarbeitung von Fett und Margarine.

Daher wissen wir, welches Öl wo und wann einzusetzen ist ...

Sonnenblumenöl - reichhaltig und stabil

Sonnenblumenöl ist ein pflanzliches Öl, das aus Sonnenblumenkernen gewonnen wird.

Die reifen Samen werden geschält, gemahlen und anschließend gepresst.

Sonnenblumenöl hat einen Linolsäuregehalt von über 60 %. Das macht es zu einer Quelle für mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Das Öl ist geschmacksneutral und daher ideal für die Herstellung hochwertiger Margarineprodukte geeignet.

Zudem gibt es besondere Züchtungen, die sehr hitze- und oxidationsstabil sind. Sie sind daher optimal für die heiße Anwendung und eignen sich somit hervorragend zum Sieden und Ausbacken.



Kokosöl

Kokosöl hat einen niedrigen Schmelzpunkt, der für einen zarten Schmelz und einen tollen Geschmack sorgt.

- **Durch seinen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren eignet sich Kokosöl bestens zum Braten, Backen und Frittieren.**



Rapsöl – neutral und gesund

Rapsöl ist ein hellgelbes, pflanzliches Öl, das aus den Samen der Rapspflanze gewonnen wird.

Das Öl der Rapspflanze hat nicht nur gute Eigenschaften zum Kochen und Backen, sondern ist auch förderlich für die Gesundheit. Das empfiehlt ebenfalls die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): „Bei der Verwendung von Fett stehen gesundheitsfördernde und qualitative Aspekte im Mittelpunkt.

In erster Linie sollten pflanzliche Öle eingesetzt werden, wie beispielsweise Rapsöl und daraus hergestellte Streichfette.“

(Quelle: DGE)

Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, die eine gesunde Körperfunktion unterstützen. Denn für viele Stoffwechselprozesse braucht der Körper diese Fette, um zum Beispiel fettlösliche Vitamine zu verarbeiten. Außerdem liefert Rapsöl von Natur aus ein ideales Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren.



Unser Shea – sozial und ökologisch verträglich

Fett aus der Sheanuss ist eine sozial und ökologisch verträglichere Alternative zu Palmfett. Der Karitébaum, an dem die Nuss wächst, ist eine natürliche Ressource in der westafrikanischen Natur und wird nicht in Plantagen angebaut.

„Wir als Teil von Bunge Loders Crocklaan sind Gründungsmitglied der Global Shea Alliance (GSA) und sorgen so für das nachhaltige und faire Sourcing der wertvollen Sheafrüchte. Wir nutzen die hervorragenden Eigenschaften der Sheafrucht zur Herstellung unserer hochwertigen Produkte und stärken gleichzeitig eine ganze Region in Afrika“, so Guimaraes weiter.

Beispielsweise werden die Sheasammlerinnen durch ein sicheres Einkommen sowie Schul- und Bildungsangeboten unterstützt, um ihnen und ihren Kindern den Lebensunterhalt zu sichern.

Gleichzeitig wird so geholfen, die natürlichen Anbauregionen zu schützen und zu erhalten.

Die eigene Raffinerie von Bunge Loders Crocklaan in Ghana garantiert eine transparente Lieferkette.





Die Anbaufläche für Palmöl ist die **effizienteste** pro Hektar:
CO₂-Emission
und **Wasserbedarf** sind **sehr gering**.

Palmöl: effizient und nachhaltig

Eine wertvoller Bestandteil für die Margarineherstellung

Palmöl oder auch Palmfett ist ein Naturprodukt, das seit vielen Jahrhunderten weltweit in der Lebensmittelherstellung eingesetzt wird. Es wird aus dem Fruchtfleisch der Palmfrucht gewonnen und hat im festen Zustand eine butterähnliche Konsistenz.

„Palmöl wird in Bezug auf Nachhaltigkeit und Gesundheit stark diskutiert. Wir stehen dazu, Palmöl einzusetzen, weil es eins der effizientesten pflanzlichen Öle ist. Beispielsweise würde der vollständige Ersatz von Palmöl durch Sonnenblumenöl die fünffache Fläche im Anbau benötigen“, erklärt Guimaraes. „Ein vollständiger Palmölausstieg wird für uns langfristig keine Lösung sein.“



RSPO macht den Unterschied!

Ökologisch handeln

Bunge hat seit 1818 weltweit Erfahrungen rund um die Rohstoffketten gesammelt. Mit diesem Wissen sehen wir die unbedingte Dringlichkeit nachhaltigen Wirtschaftens. Walter Rau Lebensmittelwerke ist bereits seit 2011 Mitglied im Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) und setzt sich für den nachhaltigen Anbau von Palmöl ein.

Alle Westfalia-Margarineprodukte enthalten **ausschließlich** RSPO-zertifiziertes Palmöl aus nachhaltigem Anbau.

„Wir haben eine hohe Transparenz hinsichtlich unseres Palmöleinsatzes mit unseren Palmöldashboards. Schon 2017 erreichten wir eine 93-prozentige Rückverfolgbarkeit des bei uns eingesetzten Palmöls bis zur Mühle“, so Harald Guimaraes.



Was ist der Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)?

Damit die nachhaltige Produktion von Palmöl gewährleistet wird, haben sich im Jahr 2004 auf Initiative des WWF (World Wide Fund For Nature) verschiedene Interessensvertreter zusammengetan. Dazu zählen u. a. Umweltorganisationen, Lebensmittelkonzerne, Plantagen sowie Hersteller und Einzelhändler für palmöhlhaltige Produkte.

Es wurde der „Roundtable on Sustainable Palm Oil“, der Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl gegründet. Die über 4.400 RSPO-Mitglieder aus mehr als 50 Ländern haben verschiedene Ziele definiert und sich u. a. dazu verpflichtet, dass keine Rodungen ökologisch wertvoller Waldflächen zum Anbau der Ölpalmen mehr erfolgen.

Weitere Kernthemen sind:

- die Einhaltung gesetzlicher Regelungen wie Landnutzungs- und Eigentumsrechte
- Vermeidung von Kinderarbeit
- das Fördern und Einbinden von Kleinbauern
- das Kontrollieren von Plantagen durch unabhängige und dafür autorisierte Prüfer
- Das Hauptziel ist, die Verwendung von nachhaltigem Palmöl durch eine enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen den unterschiedlichen Partnern und Interessensvertretern innerhalb der gesamten Lieferkette zu unterstützen.



weitere Infos unter www.rsपो.org



RSPO im Überblick

Bei der RSPO-Zertifizierung werden drei Qualitätsstufen unterschieden – wir bei Westfalia setzen ausschließlich die höchste Qualitätsstufe ein.

Der RSPO hat acht Grundprinzipien und 39 zu erfüllende Kriterien zum Thema nachhaltige Produktion von Palmöl definiert. Inhaltlich zielen diese beispielsweise auf die Erhaltung der Lebensräume sowie die Rechte der Einwohner ab. Dabei wird gewährleistet, dass bei Neuanlagen von Plantagen keine „Primärwälder“ oder Gebiete mit „hohem Naturschutzaspekt“ betroffen sind.

Hervorzuheben ist, dass wir seit Beginn unserer Mitgliedschaft ausschließlich RSPO-zertifiziertes Palmöl aus nachhaltigem Anbau verwenden.

*Wir bei Westfalia sind sowohl nach MB-Standard als auch nach SG-Standard zertifiziert, **haben uns aber bewusst für die ausschließliche Nutzung von SG-Qualität entschieden.***



Mittlerer Standard
zertifiziert seit 2011



Niedrigster Standard



B & C (Book and Claim)

Bei der einfachsten Handlungsoption – Book and Claim („Kaufen und Deklarieren“) – handelt es sich um einen reinen Zertifikathandel.

Das bedeutet, dass die physische Ware, das Palmöl, und die Nachhaltigkeitszertifikate komplett getrennt voneinander gehandelt werden.

Die Zertifikate stehen hier für eine explizit bestimmbare Menge an nachhaltigem Palmöl, die produziert worden ist, aber nicht physisch als zertifizierte Ware weitergehandelt wird.

Hier ein Vergleich mit Ökostrom: Auch dort wird ein handelbares Zertifikat für die Produzenten ausgestellt, welches über ein Bieterverfahren von den Herstellern der Endprodukte ersteigert werden kann.

MB (Massenbilanz/Mass Balance)

Bei dem sogenannten Mass-Balance-Modell („Massenbilanz“) wird nachhaltig gewonnenes Palmöl von zertifizierten Plantagen mit konventionellem, nichtzertifiziertem Palmöl in der Wertschöpfungskette gemischt.

Dabei wird kontrolliert, wie groß der Anteil zertifizierter Ware ist, und sichergestellt, dass nicht mehr vom Endprodukt als zertifiziert ausgezeichnet wird, als vor der Vermischung aus Zertifizierung eingebracht wurde.

Es findet eine Art buchhalterische Erfassung und damit verbundene Weitergabe von zertifiziertem Palmöl statt. Die Option des Massenbilanzmodells ermöglicht so das Ausweisen nachhaltiger Ware auf jeder Stufe der Warenkette, ohne jedoch eine zusätzliche Infrastruktur für eine parallele Lieferkette aufbauen zu müssen.

Zusammengefasst bedeutet dieses Modell, dass zertifizierte und konventionelle Ware nicht physisch getrennt werden. Mass-Balance-Ware kann auf diese Weise recht einfach innerhalb der Lieferketten gehandelt werden.

Höchster Standard
SG-Standard
zertifiziert seit 2011



2-0066-07-100-00

SG (Segregation)

Bei der Handlungsoption Segregation („segregiert“) wird nachhaltig zertifizierte Ware entlang der gesamten Lieferkette durchgängig von nicht-nachhaltiger Ware getrennt.

Dabei kann das Palmöl zwar aus mehreren zertifizierten Plantagen miteinander gemischt werden, aber der Produktstrom wird durch unabhängige Zertifizierungsinstanzen überprüft.

Auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass das gehandelte Palmöl zu 100 % auf seine Nachhaltigkeit geprüft und entlang der gesamten Lieferkette kontrolliert wurde.

Segregiertes Palmöl ist aktuell die für uns bestmögliche Entscheidung den wertvollen Rohstoff bewusst und nachhaltig einzusetzen.



Legende



ohne Palmöl, dafür auf Sheabasis			X
frei von E-Nummern ohne Deklaration eines Emulgators, dafür Einsatz von Weizenkeimöl		X	X
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe		X	X
ohne künstliche Zutaten	X	X	X
ohne Farb- und Konservierungsstoffe	X	X	X
ohne Zitronensäure	X	X	X
ohne Aroma		X	X

**bei gleichen Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine
sehr gute Laminierfähigkeit, optimales Gebäckvolumen**

Wir nutzen in unseren Produkten keine teilgehärteten Fette, bei denen Transfettsäuren als Nebenprodukt gebildet werden können.

Transfettsäuren gelten als Mitverursacher für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Statt teilgehärtete Fette zu verwenden, können auch ganz gehärtete Fette oder pflanzliche Fette, die von Natur aus fester sind, eingesetzt werden.

Hinweis: Transfettsäuren sind auch natürlicherweise in Milch und Milchprodukten zu finden. Sie werden aus einem Teil des Magens von Wiederkäuern gebildet.



Transfettgehalt < 1 %



vegetarisch



Transfettgehalt < 2 %



vegan



mit Butter



ohne Palmöl



koscher



Halal



RSPO-zertifiziert:
enthält zertifiziertes
nachhaltiges Palmöl

2-0066-07-100-00



WESTFALIA



WESTFALIA DÄNISCH PLATTE ZART

Touriermargarine für die Herstellung von zarten Dänisch-Plundergebäcken und Croissants

- besondere Geschmeidigkeit
- hervorragend zum Tourieren geeignet
- niedriger Schmelzpunkt
- saftiges, schmackhaftes Gebäck
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 159

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette



WESTFALIA SUPERBACK 38

Backmargarine für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen, Streuseln, sowie feinsten Sand- und Rührmassen

- besonders geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung von Teigen und Massen
- zarter Schmelz und saftige Krume der Gebäcke

Art.-Nr. 240

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette



WESTFALIA BACK 42

Backmargarine für die Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbeteigen und Streuseln.

- besonders für schwere Teige geeignet
- variabler Einsatz durch ihre Geschmeidigkeit
- zarte, saftige Krume der Gebäcke

Art.-Nr. 397

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette



WESTFALIA PLUNDER-CROISSANT-PLATTE

Touriermargarine für die Herstellung von zart-lockeren (splittigen) Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants

- plastische Touriereigenschaften
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 719

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette



WESTFALIA ZIEHPLATTE

Ziehmarginare für die Herstellung von feinsten Blätterteigen

- beste Touriereigenschaften
- sichere, rationelle Verarbeitung
- angenehmes Schmelzverhalten
- gleichmäßig zarte Splitterung der Gebäcke
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 339

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette





WESTFALIA EXTRA-SUPERCREME

Crememargarine für die Herstellung von feinsten Cremegebäcken, Füllungen sowie Sand- und Rührmassen.

Art.-Nr. 363

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette

- optimales Aufschlagvolumen
- hohe Standfestigkeit
- besonders zart im Schmelz
- hervorragend auch für Spritzgebäck geeignet



WESTFALIA EXTRA-BACK

Backmargarine für die Herstellung von feinsten Backwaren wie Hefe-, Mürbteigen und Streuseln

Art.-Nr. 372

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette

- geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- zarte, saftige Krume der Gebäcke



„Die Westfalia-Standard-Produkte bietet mir höchste Qualität und besten Service für mein Geschäft. Die Produkte lassen sich hervorragend verarbeiten, und die Backergebnisse schmecken meinen Kunden. Auf Westfalia kann ich mich verlassen.“



natürlich WESTFALIA

Bei der Marke Natürlich Westfalia stehen Natürlichkeit, Pflanzlichkeit und Transparenz im Vordergrund.

„Denn weniger ist mehr“ steht nicht nur als Slogan für Natürlich Westfalia, sondern spiegelt auch einen klaren Trend wider. Endverbraucher suchen nach möglichst natürlichen und pflanzlichen Produkten mit einfachen und bekannten Zutaten, ohne auf Genuss zu verzichten“, so Marketingleiter Harald Guimaraes.

Das Natürlich-Westfalia-Produktsortiment entspricht genau diesem Trend: rein pflanzlich und damit 100 % vegan, mit Sicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit bei den Rohstoffen Palmöl und Sheabutter.

Unser Free-E-Logo findet sich auf all unseren Natürlich-Westfalia-Produkten, denn wir halten die Zutatenlisten möglichst kurz und verzichten auf Zusatzstoffe, so dass wir ganz ohne E-Nummern auskommen.



NATÜRLICH WESTFALIA PLUNDER-CROISSANT-PLATTE FREE E

Touriermargarine Free E für die Herstellung lockerer Plunder- und Blätterteige sowie Croissants

- gleiche Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine.
- sehr gute Laminierfähigkeit
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 723

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette



NATÜRLICH WESTFALIA BACK FREE E

Creemargarine für die Herstellung von feinsten Cremegebäcken, Füllungen sowie Sand- und Rührmassen.

- gleiche Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine
- besonders geeignet für schwere Teige

Art.-Nr. 4219

4 x 2,5 kg Block
77 Kartons je Palette



... denn weniger ist mehr.



*Gleiche Verarbeitungseigenschaften
wie herkömmliche Margarine:*

- *sehr gute Laminierfähigkeit*
- *optimales Gebäckvolumen*





natürlich WESTFALIA

Und weniger Zutaten liefern auch einen Mehrwert in der Backstube. Unsere Backmeister bestätigen: Die gewohnt beste Westfalia-Qualitäts- und Verarbeitungssicherheit ist auch bei Natürlich Westfalia Produkten garantiert.

Zusätzlich bieten wir mit den Natürlich-Westfalia-Margarinen auf Sheabasis ein innovatives Free-E-Sortiment, das ganz ohne Palmöl auskommt und wertvolle Sheabutter aus nachhaltigem, fairem Anbau nutzt. So liefern wir unseren Kunden weitere Argumente, ihr Angebot nachhaltig zu gestalten und neue Zielgruppen zu erreichen. Passende Rezept- und VKF-Ideen rund um das Thema Shea unterstützen die Kommunikation zum Endkunden.

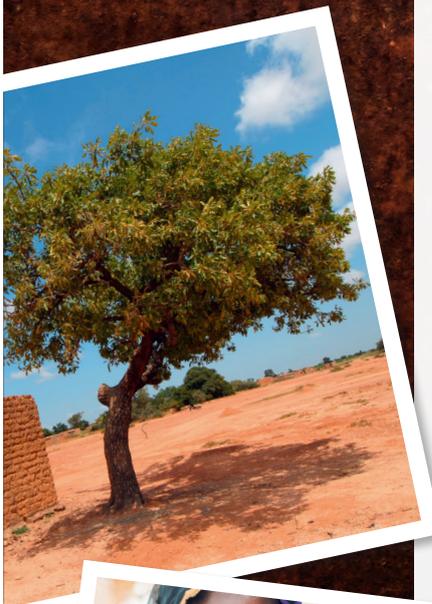
Shea – die Zutat, die guttut und Gutes tut! Gemeinsam für Afrikahilfe zur Selbsthilfe

Afrika schenkt uns die wertvolle Sheanuss. Darum wollen wir etwas zurückgeben. Sheabutter ist eine natürliche Ressource. Der Sheabaum wächst in Westafrika in der freien Natur. Die Sheanuss, aus der Shea gewonnen wird, stammt also nicht aus Plantagenanbau.

Wir nutzen die hervorragenden Eigenschaften der Sheaf Frucht zur Herstellung unserer hochwertigen Produkte und stärken gleichzeitig eine ganze Region in Afrika:

- Wir unterstützen die Sheasammlerinnen durch, ein sicheres Einkommen und ihre Kinder mit Schul- und Bildungsangeboten, um künftigen Generationen einen nachhaltigen Lebensunterhalt zu ermöglichen.
- Wir stärken die Shea-Infrastruktur und die Lieferkette durch die Optimierung der Arbeitsbedingungen der Sammlerinnen und Weiterverarbeiter vor Ort.
- Wir helfen, die natürlichen Shea-Anbauregionen zu schützen und zu erhalten.

Unsere eigene Raffinerie in Ghana garantiert eine transparente Lieferkette.





Schon gewusst? Natürlich-Westfalia-Shea Austausch 1:1 möglich. Probieren Sie es aus!

NEU!



NATÜRLICH WESTFALIA SHEA BACK

Backmargarine auf Sheabasis für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen sowie

- ideale Alternative zu herkömmlichen Margarineprodukten
- Austausch in Grundrezepturen 1:1 möglich

Art.-Nr. 836

4 x 2,5 kg Block
77 Kartons je Palette



NATÜRLICH WESTFALIA SHEA PLUNDER-CROISSANT-PLATTE

Touriermargarine auf Sheabasis für die Herstellung lockerer Plunder- und Blätterteige sowie Croissants

- ideale Alternative zu herkömmlichen Margarineprodukten
- Austausch in Grundrezepturen 1:1 möglich
- beste Touriereigenschaften

Art.-Nr. 727

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette





WESTFALIA

Feinste

***Feinster Buttergeschmack
trifft beste Verarbeitungsqualität***

Unter der Marke Westfalia Feinste bieten wir hochwertige Profimelangen, die feinsten Buttergeschmack mit der gewohnt sicheren Westfalia-Verarbeitungsqualität vereinen.

Westfalia Feinste Melangeprodukte unterschiedlicher Buttergehalte sorgen für ein flexibles Preis-Leistungs-Verhältnis für jeden Anspruch.

Westfalia Feinste Tourier- und Backmelangen zeichnen sich durch einen ausgezeichneten buttrigen Geschmack, zarten Schmelz sowie zartsplittrige Blätterung der Gebäcke aus, die Kunden begeistern werden.



Feinster Buttergeschmack



WESTFALIA FEINSTE PLUNDER-CROISSANT-PLATTE 10 %

Melangeplatte mit 10 % Butter für die Herstellung von zart-lockeren Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants

- zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- plastische Touriereigenschaften
- ansprechendes, großes Gebäckvolumen
- ausgezeichnete buttriger Geschmack

Art.-Nr. 1100

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette



WESTFALIA FEINSTE PLUNDER-CROISSANT-PLATTE 25 %

Premium-Melange-Tourierplatte mit 25 % Butter für die Herstellung von zart-lockeren Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants

- besonders zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimale Touriereigenschaften
- ansprechendes, großes Gebäckvolumen
- hervorragender Buttergeschmack

Art.-Nr. 672

5 x 2 kg Platte
64 Kartons je Palette



WESTFALIA FEINSTE BACK 19 %

Melange mit 19 % Butter für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen, Streuseln, sowie feinsten Sand- und Rührmassen

- besonders geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimal zum Aufschlagen
- Gebäck mit zarter, saftiger Krume
- ausgezeichnete buttriger Geschmack

Art.-Nr. 649

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette



WESTFALIA FEINSTE PREMIUM BACK 50 %

Premiummelange mit 50 % Butter für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen, Streuseln, sowie feinsten Sand- und Rührmassen

- besonders zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- Gebäck mit zarter, saftiger Krume
- hervorragender Buttergeschmack

Art.-Nr. 650

4 x 2,5 kg Stange
75 Kartons je Palette



Marke	Produktname	Art.-Nr.	GTIN	VKE
NATÜRLICH WESTFALIA	SHEA Plunder-Croissant-Platte	727	4039500007277	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
NATÜRLICH WESTFALIA	SHEA-Backblock	836	4039500008366	4 x 2,5 kg Block 77 Kartons je Palette
NATÜRLICH WESTFALIA	Plunder-Croissant-Platte Free E	723	4039500007239	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
NATÜRLICH WESTFALIA	Back Free E	4219	4039500042193	4 x 2,5 kg Block 77 Kartons je Palette
WESTFALIA	Dänisch Platte zart	159	4039500001596	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	Superback 38	240	4039500002401	4 x 2,5 kg Stange 75 Kartons je Palette
WESTFALIA	Ziehplatte	339	4039500003392	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	Extra-Supercreme	363	4039500003637	4 x 2,5 kg Stange 75 Kartons je Palette
WESTFALIA	Extra-Back	372	4039500003729	4 x 2,5 kg Stange 75 Karton je Palette
WESTFALIA	Back 42	397	4039500003972	4 x 2,5 kg Stange 75 Kartons je Palette
WESTFALIA	Plunder-Croissant-Platte	719	4039500007192	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA FEINSTE	Back 19 %	649	4039500003859	4 x 2,5 kg Stange 75 Kartons je Palette
WESTFALIA FEINSTE	Premium Back 50 %	650	4039500001930	4 x 2,5 kg Stange 75 Kartons je Palette
WESTFALIA FEINSTE	Plunder-Croissant-Platte 25 %	672	4039500006720	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA FEINSTE	Plunder-Croissant-Platte 10 %	1100	4039500005082	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette

Format			Anwendung								Merkmale								Weitere Infos		
2 kg Platte	2.5 kg Stange	10 kg Block, vorgeschnitten	Mürbeteig / Kekse	Streusel	Knet- / Teige	Rührteige / Kuchen	Blätterteig	Croissants	Plunderteig	Toppings / Creme / Füllungen	ohne Palmöl	Palmöl, SG	Clean Label	FREE E	<1 % Transfettsäuren	<2 % Transfettsäuren	mit Butter	vegetarisch	vegan	Halal	koscher
X							X	X	X		X		X	X	X				X	X	X
		X	X	X	X						X		X	X	X				X	X	X
X							X	X	X			X	X	X	X				X	X	X
		X	X	X	X							X	X	X	X				X	X	X
X							X	X	X			X			X				X	X	X
	X		X	X	X	X						X			X				X	X	X
X							X	X	X			X			X				X	X	X
	X		X	X		X				X		X	X		X			X			
	X		X	X	X	X						X	X		X			X			
X							X	X	X			X			X				X	X	X
	X		X	X	X	X				X		X			X	X	X				
	X		X	X	X	X				X		X			X	X	X			X	X
X							X	X	X			X			X	X	X			X	X
X							X	X	X			X			X	X	X				



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald
E-Mail: kontakt@walter-rau.de

www.lindemann.info · www.walter-rau.de



A BÜNGE COMPANY