

Mehr als eine Alternative zu Butter - praktisch salzfrei!

Führend in Nachhaltigkeit



Das ideale Alternativ-Produkt zu Butter – speziell für die Gastronomie & Foodservice

- Pflanzenöl mit naturidentischem Buttergeschmack
- extrem anwenderfreundlich, nicht kühlbedürftig, spritzt und entzündet sich nicht beim Braten
- enthält Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- kostengünstiger Wareneinkauf im Vergleich zu Butter
- weniger gesättigte Fettsäuren und weniger Cholesterin im Vergleich zu Butter*
- Ohne Salz

* Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte AAK



Prep Gourmet

Das ideale salzfreie Alternativ-Produkt zu Butter

Für den unvergleichlichen Buttergeschmack bei traditionellen und modernen Gerichten, ideal zum Braten, Schmoren und Backen sowie ein wichtiger Rezeptbestandteil für raffinierte Gerichte.

- Weniger gesättigte Fettsäuren*
- Weniger Cholesterin*
- Naturidentischer Buttergeschmack
- Ohne Salz

Als Pflanzenöl auch für Vegetarier geeignet.

Unsere Prep Marke unterstützt die Produktion von zertifiziertem, nachhaltigem Palmöl unter dem Gesichtspunkt des "GreenPalm" Förderprogrammes.

Durchschnittswerte pro 100g:	Prep Gourmet	Butter
Fett	99.3g	82.2g
Gesättigte Fettsäuren	22g	54.4g
Einfach ungesättigten Fettsäuren	56g	21.8g
Mehrfach ungesättigten Fettsäuren	21g	2.9g
Transfettsäuren	0.3g	3.0g
Cholesterin	0mg	213.0mg

Frühstück

Perfekte Alternative zu Butter – Anbraten von Rührei, Spiegelei, Omelettes und Pfannkuchen.

Beilagen

Ideal zum Anbraten von Nudeln oder Spätzle, zum Kochen von Schnupfnudeln.



Kartoffeln

Als Ersatz für Butter bei der Zubereitung von Kartoffelbrei oder von Brat- und Ofenkartoffeln.

Die mildesten Saucen

Prep Gourmet macht Saucen zu einem unvergesslichen Genuss wie zum Beispiel Spargelgemüse in Buttersauce – keine Rezepturveränderung durch den Zusatz von Salz!



Abschmelzen & Bräunen

Prep Gourmet – unverzichtbar zum Bräunen von Bratgut und Abschmelzen von Gemüse. Ebenfalls bestens geeignet für die Verfeinerung von Dressings und Marinaden.

Perfekt für Fleisch und Fisch

Ideal für das Braten von Würsten, Schweine- und Rindfleisch, Geflügel sowie Wild. Eignet sich ebenfalls hervorragend für die leichte Zubereitung von Brat- und Kochfisch ohne Verlust an "Buttergeschmack" – keine Rezepturverfälschung durch den Zusatz von Salz!



Verführerische Desserts

Für köstliche Eierpfannkuchen und Nachspeisen aus Rührteig.



Köstliche Suppen, herzhafte Eintöpfe und leckere Knödel

Eine leichtere, schmackhafte Alternative für die Zubereitung von Suppen und Knödeln.

Sie interessieren sich für unsere Produkte?
Rufen Sie uns an unter

+49 (0) 2834 914 80
oder besuchen Sie unsere Website.

www.prepoils.de
E-Mail: info@van-dijck.de



* Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte AAK

PREP™

HIGH PERFORMANCE OILS