

frischli

Feinste Creme
für feine Küche!



Daten & Fakten

Bilddatenbank /
Produktabbildungen:
www.frischli.de

- Premium-Spezialitäten mit Raffinesse
- Vielseitig einsetzbar – zur Verfeinerung von Saucen, Dips und mehr
- Klarsichtdeckel wieder verschließbar
- Ungekühlt haltbar: in optimaler Qualität



Creme frischli pur aus Sauerrahm

24% Fett
wärmebehandelt
Inhalt: 200g
Art.-Nr.: 1178



Creme frischli mit Kräuter aus Sauerrahm

24% Fett
wärmebehandelt
Inhalt: 200g
Art.-Nr.: 1180



Creme frischli 10% Balance aus Sauerrahm

10% Fett
wärmebehandelt
Inhalt: 200g
Art.-Nr.: 1188



Restlaufzeit: 6 Wochen ungekühlt

Maße: Ø×H in mm = 75×87

Sortierung: 20×200g pro Steige – sortenrein

Sprachen: DE

Steigen – Creme frischli

20 Becher à 200g
4,3 kg Brutto-Gewicht
B×T×H in mm = 375×295×105
Art.-Nr.: siehe oben



Paletten – Creme frischli

Euro-Palette: 2720 Becher à 200g
17 Lagen à 8 Steigen
B×T×H in mm = 1200×800×1680
Art.-Nr.: siehe oben

frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

Telefon 0 50 37 / 3 01-0
Telefax 0 50 37 / 3 01-120
E-Mail verkauf@frischli.de

www.frischli.de