



Blanchisseur à café

Kaffeeweisser KW 10 • pour blanchir le café et le thé



Produit de toute première classe avec une note lactée agréable et un effet blanchissant exceptionnel, notre KAFFEEWEISSER accompagne idéalement le café et le thé. Convient parfaitement pour les types de café les plus divers. À base de matière grasse végétale et de protéine de lait.

Article n°	632300
Code EAN sachet	40 30582 40004 8
Code EAN carton	40 30582 40402 2
Unité de vente	sachet 1 kg carton 10 x 1 kg palette de 54 cartons = 540 kg 18 mois
Durée minimale de conservation	
Dosage	150 ml = environ 2,2 g 180 ml = environ 2,5 g 200 ml = environ 2,8 g

Kaffeeweisser KW 20 • pour blanchir les spécialités au café et au thé



Réalisé à base de matière grasse végétale et de protéine de lait, notre KAFFEEWEISSER KW 20 accompagne idéalement votre café ou votre thé. La teneur en matière grasse rend vos produits onctueux et convient pour les spécialités au café les plus diverses.

Article n°	150077
Code EAN sachet	40 30582 40423 7
Code EAN carton	40 30582 40424 4
Unité de vente	sachet 1 kg carton 10 x 1 kg palette de 54 cartons = 540 kg 18 mois
Durée minimale de conservation	
Dosage	150 ml = environ 2,0 g 180 ml = environ 2,5 g 200 ml = environ 3,0 g

Kaffeeweisser VB 35 • pour blanchir les spécialités au café



Réalisé à base de matière grasse végétale et de protéine de lait, notre colorant à café KAFFEEWEISSER VB 35 possède un bon effet blanchissant et forme une belle mousse. La teneur élevée en matière grasse donne une sensation onctueuse en bouche et déploie une saveur riche. Ce multitalent convient idéalement pour vos spécialités au café lorsqu'il ne s'agit pas simplement de les blanchir.

Article n°	150055
Code EAN sachet	40 30582 40415 2
Code EAN carton	40 30582 40416 9
Unité de vente	sachet 1 kg carton 10 x 1 kg palette de 54 cartons = 540 kg 18 mois
Durée minimale de conservation	
Dosage	150 ml = environ 2,2 g 180 ml = environ 2,5 g 200 ml = environ 2,8 g



Poudre de topping

ToppingPlus⁺ • garniture cappuccino à base végétale



Réalisé à base de matière grasse végétale et de protéine de lait, notre colorant à café TOPPINGPLUS⁺ forme une mousse stable sur vos spécialités au café. La teneur en matière grasse de 50 % procure une sensation onctueuse en bouche et parfait la saveur de vos produits. S'harmonise merveilleusement avec les sortes de café les plus diverses.

Article n°	150049
Code EAN sachet	40 30582 40411 4
Code EAN carton	40 30582 40412 1
Unité de vente	sachet 1 kg carton 10 x 1 kg palette de 54 cartons = 540 kg
Durée minimale de conservation	18 mois
Dosage	150 ml = environ 2,2 g 180 ml = environ 2,5 g 200 ml = environ 2,8 g

Topping 100 • garniture cappuccino



Réalisé à base de poudre de lait écrémé et de colorant à café, notre TOPPING 100 garantit une belle mousse de lait classique. L'effet blanchissant et son agréable note lactée en font l'accompagnement idéal des spécialités au café auxquelles vous souhaitez conférer une saveur lactée typique.

Article n°	150069
Code EAN sachet	40 30582 40413 8
Code EAN carton	40 30582 40414 5
Unité de vente	sachet 1 kg carton 10 x 1 kg palette de 54 cartons = 540 kg
Durée minimale de conservation	18 mois
Dosage	150 ml = environ 5 g 180 ml = environ 7 g 200 ml = environ 8 g

BIO-Topping • poudre pour boisson de type garniture bio



Notre BIO-TOPPING est le garant d'une belle et stable mousse de lait pur. L'unique ingrédient, une poudre de lait écrémé bio, confère une belle saveur lactée et s'harmonise avec de nombreux types de café.

Article n°	843486
Code EAN sachet	40 30582 40425 1
Code EAN carton	40 30582 40426 8
Unité de vente	sachet 750 g carton 10 x 750 g palette de 54 cartons = 405 kg
Durée minimale de conservation	15 mois
Dosage	150 ml = environ 6 - 8 g 180 ml = environ 8 - 10 g 200 ml = environ 9 - 11 g

Topping Granulat • poudre de lait écrémé granulée



Réalisé à partir de pure poudre de lait écrémé, notre TOPPING GRANULAT granulé forme sur vos spécialités au café une mousse de lait fine et volumineuse. Sa saveur lactée naturelle souligne harmonieusement le caractère du café utilisé.

Article n°	150086
Code EAN sachet	40 30582 40427 5
Code EAN carton	40 30582 40428 2
Unité de vente	sachet 500 g carton 10 x 500 g palette de 54 cartons = 270 kg
Durée minimale de conservation	15 mois
Dosage	150 ml = environ 3 - 5 g 180 ml = environ 4 - 6 g 200 ml = environ 7 - 9 g



Poudre de topping

Topping 60 • garniture pour cappuccino



Réalisé à partir de colorant à café végétal et de poudre de lait écrémé, TOPPING 60 forme une belle mousse sur votre cappuccino. La teneur en matière grasse rend vos spécialités au café onctueuses en bouche et en parfait la saveur. S'harmonise bien avec les sortes de café les plus diverses.

Article n°	150092
Code EAN sachet	40 30582 40429 9
Code EAN carton	40 30582 40430 5
Unité de vente	sachet 750 g carton 10 x 750 g palette de 54 cartons = 405 kg 18 mois
Durée minimale de conservation	
Dosage	150 ml = environ 2 – 4 g 180 ml = environ 3 – 5 g 200 ml = environ 5 – 8 g

Topping 80 • garniture pour cappuccino



Cette couverture pour cappuccino à base de poudre de lait écrémé et de lactose donne une belle mousse stable et une agréable saveur lactée légèrement sucrée. TOPPING 80 est également idéal pour la préparation de toutes les spécialités au café. Rehausse la saveur du café utilisé.

Article n°	150093
Code EAN sachet	40 30582 40431 2
Code EAN carton	40 30582 40432 9
Unité de vente	sachet 750 g carton 10 x 750 g palette de 72 cartons = 540 kg 18 mois
Durée minimale de conservation	
Dosage	150 ml = environ 2 - 4 g 180 ml = environ 3 - 5 g 200 ml = environ 5 - 8 g