



Weißer Linie

Kaffeeweisser KW 10 • zum Weißer von Kaffee und Tee



Als Spitzenprodukt mit einer angenehmen milchigen Note und seiner außergewöhnlich guten Farbkraft ist unser KAFFEEWEISSER der ideale Begleiter zu Kaffee und Tee. Korrespondiert bestens mit den verschiedensten Kaffeeprofilen. Auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

632300
40 30582 40004 8
40 30582 40402 2
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 54 Kartons = 540 kg
18 Monate
150 ml = ca. 2,2 g
180 ml = ca. 2,5 g
200 ml = ca. 2,8 g

Kaffeeweisser KW 20 • zum Weißer von Kaffee- und Teespezialitäten



Auf Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß ist unser KAFFEEWEISSER KW 20 der passende Begleiter zu Ihrem Kaffee oder Tee. Der Fettanteil verleiht Ihren Produkten ein cremiges Gefühl und passt zu den verschiedensten Kaffeespezialitäten.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

150077
40 30582 40423 7
40 30582 40424 4
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 54 Kartons = 540 kg
18 Monate
150 ml = ca. 2,0 g
180 ml = ca. 2,5 g
200 ml = ca. 3,0 g

Kaffeeweisser VB 35 • zum Weißer von Kaffeespezialitäten



Unser non-dairy KAFFEEWEISSER VB 35 auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß verfügt neben einer guten Weißkraft auch über eine schöne Schaumbildung. Der hohe Fettanteil in der Rezeptur sorgt für ein cremiges Mundgefühl und runden Geschmack. Dieser Allrounder ist der ideale Begleiter für Ihre Kaffeespezialitäten, wenn mehr als nur eine Weißung des Produkts gefragt ist.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

150055
40 30582 40415 2
40 30582 40416 9
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 54 Kartons = 540 kg
18 Monate
150 ml = ca. 2,2 g
180 ml = ca. 2,5 g
200 ml = ca. 2,8 g



Weiß e Linie

ToppingPlus⁺ • Cappuccino Topping auf pflanzlicher Basis



Unser non-dairy Produkt TOPPINGPLUS⁺ auf der Basis von Pflanzenfett und Milcheiweiß sorgt für eine stabile Schaumkrone auf Ihren Kaffeespezialitäten. Der 50%-ige Fettanteil verleiht Ihren Produkten ein cremiges Mundgefühl und rundet den Geschmack ab. Harmoniert gut mit den unterschiedlichsten Kaffeesorten.

Art.-Nr.	150049
EAN-Code Beutel	40 30582 40411 4
EAN-Code Karton	40 30582 40412 1
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 54 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 2,2 g 180 ml = ca. 2,5 g 200 ml = ca. 2,8 g

Topping 100 • Cappuccino Topping



Für einen klassischen schönen Milchschaum sorgt unser TOPPING 100 auf Basis von Magermilchpulver und Kaffeeweisser. Die dazukommende gute Weißkraft und seine angenehme milchige Note empfehlen ihn als idealen Partner für Ihre Kaffeespezialitäten, bei denen ein typischer Milchgeschmack gewünscht wird.

Art.-Nr.	150069
EAN-Code Beutel	40 30582 40413 8
EAN-Code Karton	40 30582 40414 5
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 54 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 5 g 180 ml = ca. 7 g 200 ml = ca. 8 g

BIO-Topping • Getränkepulver, Typ Bio-Topping



Für einen schönen und stabilen puren Milchschaum sorgt unser BIO-TOPPING. Die einzige Zutat, das Bio-Magermilchpulver, sorgt für einen tollen Milchgeschmack und korrespondiert mit vielen Kaffeeprofilen.

Art.-Nr.	843486
EAN-Code Beutel	40 30582 40425 1
EAN-Code Karton	40 30582 40426 8
Verkaufseinheit	Beutel 750 g Karton 10 x 750 g Palette 54 Kartons = 405 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 6- 8 g 180 ml = ca. 8-10 g 200 ml = ca. 9-11 g

Topping Granulat • granuliertes Magermilchpulver



Unser granuliertes TOPPING GRANULAT aus 100 % Magermilchpulver sorgt für einen voluminösen und feinporigen Milchschaum auf Ihren Kaffeespezialitäten. Sein natürlicher Milchgeschmack unterstreicht das Geschmacksprofil des eingesetzten Kaffees harmonisch.

Art.-Nr.	150086
EAN-Code Beutel	40 30582 40427 5
EAN-Code Karton	40 30582 40428 2
Verkaufseinheit	Beutel 500 g Karton 10 x 500 g Palette 54 Kartons = 270 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 3 - 5 g 180 ml = ca. 4 - 6 g 200 ml = ca. 7 - 9 g



Weißer Linie

Topping 80 • Cappuccino Topping

Dieses Cappuccino-Topping auf der Basis von Magermilchpulver und Laktose sorgt für einen schönen stabilen Schaum und einen angenehmen leicht süßen Milchgeschmack. TOPPING 80 ist auch der ideale Partner für die Zubereitung aller Kaffeespezialitäten. Unterstreicht den Geschmack des eingesetzten Kaffees.

Art.-Nr.	150093
EAN-Code Beutel	40 30582 40431 2
EAN-Code Karton	40 30582 40432 9
Verkaufseinheit	Beutel 750 g Karton 10 x 750 g Palette 72 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 2 - 4 g 180 ml = ca. 3 - 5 g 200 ml = ca. 5 - 8 g

Topping 60 • Cappuccino Topping

TOPPING 60 auf der Basis von pflanzlichem Kaffeeweisser und Magermilchpulver gibt ihrem Cappuccino eine schöne Schaumkrone. Der Fettanteil verleiht Ihren Kaffeespezialitäten ein cremiges Mundgefühl und rundet den Geschmack ab. Harmonisiert gut mit den unterschiedlichsten Kaffeesorten.

Art.-Nr.	150092
EAN-Code Beutel	40 30582 40429 9
EAN-Code Karton	40 30582 40430 5
Verkaufseinheit	Beutel 750 g Karton 10 x 750 g Palette 54 Kartons = 405 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 2 - 4 g 180 ml = ca. 3 - 5 g 200 ml = ca. 5 - 8 g