

Beleaf it – or not?

Ob Du es glaubst oder nicht – Gebäcke mit gleichem Geschmack und typischer Textur von traditioneller Butter herstellen und dabei CO₂ sparen – Das geht jetzt ganz einfach mit Beleaf PlantBetter: eins zu eins austauschbar und überzeugt mit einem höheren Aufschlagvolumen.

Mit den rein pflanzlichen Produkten bieten wir echte innovative Lösungen, die nachhaltiges und veganes Backen ganz einfach machen.

Wir glauben an eine nachhaltige, pflanzliche Zukunft des Backens. Denn wir sind schon heute echte **Beleafers**.

Beleaf PlantBetter Not Butter. Better.



Werde zum Beleafers und backe jetzt an unserer nachhaltigen Zukunft ...



- ✓ Rein pflanzlich
- ✓ ~ 50% weniger CO₂ Emission als Butter
- ✓ Palmfrei

2,5 kg Stange

Ideal für Rühr- und Mürbeteige, Streusel und Füllungen

Art-Nr.: 5050931

DIE rein pflanzliche Innovation

zu Butter.



2 kg Platte

Ideal zum Laminieren von Croissant-, Plunder- und Blätterteigen

Art-Nr.: 5050930

Auch als 10 kg Blockware erhältlich.



Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 - 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: walterrau-backhandwerk@bunge.com

BÜNGE

Wir haben es geschafft.

Erstmals Gebäcke mit gleichem Geschmack & typischer Textur wie mit tierischer Butter herstellen und das 100 % pflanzlich.

Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



BÜNGE

Nachhaltigkeit ...

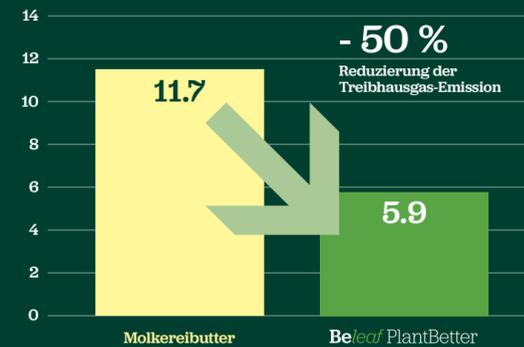
Klimawandel geht uns alle an

Du setzt Dich schon heute täglich dafür ein, Dein Geschäft ein Stück nachhaltiger zu gestalten. Mit den innovativen Produkten von Beleaf PlantBetter geht dies jetzt noch einfacher.

Not Butter. Better

Wenn Du traditionelle Molkereibutter durch die rein pflanzlichen Produkte von Beleaf PlantBetter ersetzt, kannst du deine Emissionen an Treibhausgasen um die Hälfte reduzieren. Dadurch verbessert sich Dein ökologischer Fußabdruck enorm.

Treibhausgas-Emission in kg CO₂e/ kg Produkt



Quelle: Vollständige LCA-Analyse. Terra Institut 2023

Mach Deine Kunden zu Beleafern

Nachhaltigkeit und pflanzliche Produkte sprechen natürlich alle an, aber vor allem die jüngeren Generationen, die das Thema Klimawandel besonders bewegt. Das ist deine Zielgruppe für die Zukunft und gleichzeitig kannst du dein heutiges Kundenpotenzial ausbauen.



Wir unterstützen Dich dabei, z.B. mit veganen Rezeptideen. Sprich uns gerne dazu an.

Gleiche Funktionalität und Verarbeitung

Gleiche sensorische Eigenschaften

Einfache Integration in vorhandene Prozesse

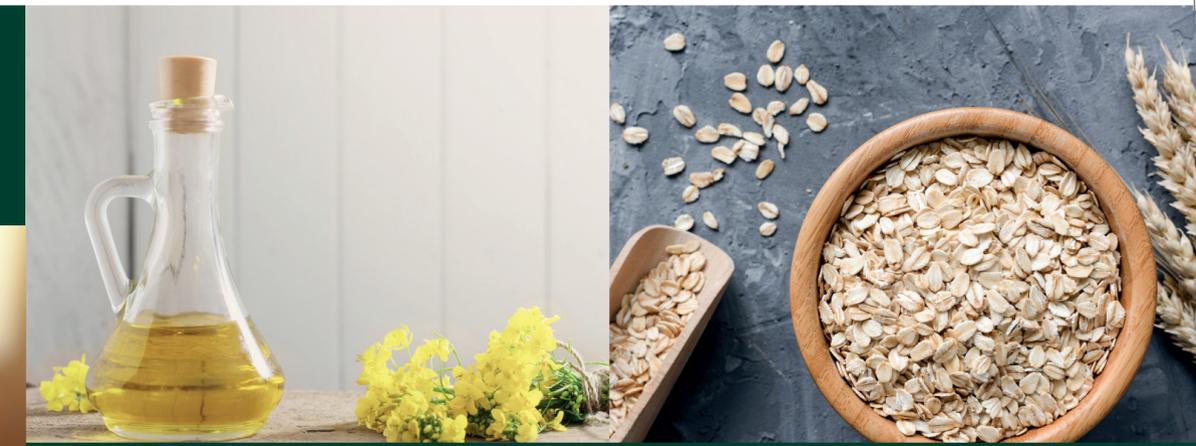
Geringere Umweltbelastung

Berechenbarkeit in Geschmack & Kalkulation

DIE rein pflanzliche Innovation

zu Butter.

Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



... die Deinen Kunden schmeckt!

Unglaublich buttrig.

Mit Beleaf PlantBetter bieten wir Dir eine rein pflanzliche Produktlinie, die das gleiche Schmelzverhalten wie Butter aufweist. Geschmacklich, unglaublich buttrig und in der Verarbeitung genauso zu handhaben, wie herkömmlich hergestellte Butter.

Einzigartig.

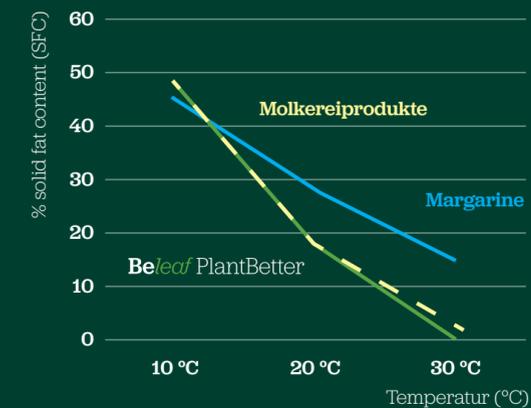
Unsere innovative und einzigartige Rezeptur aus pflanzlichen Ölen und Fetten sowie Haferzubereitung, überzeugt auf ganzer Linie. Wir brauchen nicht mal Palm.

Not Butter. Better.

Beleaf PlantBetter Produkte sind durch die pflanzlichen Zutaten viel berechenbarer als herkömmliche Molkereibutter. Diese unterliegt natürlich bedingten Schwankungen z.B. im Geschmack oder im Preis (Volatilität).

Das bringt Dir klare Vorteile für die Integration in Deine Betriebsprozesse und Kalkulationen.

Analytisch ermittelte SFC-Kurve



Wir glauben an Nachhaltigkeit, die Deinen Kunden schmeckt.