

Kräuterbutter 6er Rosetten

Unsere Expertise liegt in luftig-leichten Buttersorten und verlockenden Schäumen. Verschiedene Geschmackskombinationen vereinen sich mit einer wunderbar zarten Konsistenz und bereichern Barbecues, Steaks und fein gekochtes Gemüse.



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Kräuterbutter
Artikel 1105

Aromatische Kräuter treffen auf cremige Butter. Ideal zu Fleisch, Brot oder Gemüse – für einen frischen Geschmack!



Café de Paris Butter
Artikel 97

Feine Kräuter, Gewürze und ein Hauch von Senf. Perfekt zu Steak oder Gemüse – klassischer, würziger Genuss!



Knoblauchbutter
Artikel 98

Intensiver Knoblauch in cremiger Butter. Perfekt zu Brot, Steak oder Grillgemüse – für wahrhaftige Knoblifans!



Diabolo Butter
Artikel 94

Cremige Butter mit feuriger Schärfe. Ideal für Grillfleisch oder Gemüse – für alle, die es scharf mögen!



Cognac Butter
Artikel 813

Feinster Cognac in samtiger Butter. Ideal zu Steak oder Wild – für einen Hauch von Eleganz und Tiefe!

6er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 60 Schalen



6er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 60 Schalen



6er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 60 Schalen



6er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 60 Schalen



6er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 60 Schalen



Kräuterbutter 70g

Unsere Expertise liegt in luftig-leichten Buttersorten und verlockenden Schäumen. Verschiedene Geschmackskombinationen vereinen sich mit einer wunderbar zarten Konsistenz und bereichern Barbecues, Steaks und fein gekochtes Gemüse.



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Kräuterbutter Artikel 1102

Aromatische Kräuter treffen auf cremige Butter. Ideal zu Fleisch, Brot oder Gemüse – für einen frischen Geschmack!

70g Becher weiss
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 108 Stück



Café de Paris Butter Artikel 1100

Feine Kräuter, Gewürze und ein Hauch von Senf. Perfekt zu Steak oder Gemüse – klassischer, würziger Genuss!

70g Becher weiss
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 108 Stück



Knoblauchbutter Artikel 1101

Intensiver Knoblauch in cremiger Butter. Perfekt zu Brot, Steak oder Grillgemüse – für wahrhaftige Knoblifans!

70g Becher weiss
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 108 Stück



Kräuterbutter 30er Rosetten

Unsere Expertise liegt in luftig-leichten Buttersorten und verlockenden Schäumen. Verschiedene Geschmackskombinationen vereinen sich mit einer wunderbar zarten Konsistenz und bereichern Barbecues, Steaks und fein gekochtes Gemüse.



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Kräuterbutter Artikel 1111

Aromatische Kräuter treffen auf cremige Butter. Ideal zu Fleisch, Brot oder Gemüse – für einen frischen Geschmack!

30er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 12 Schalen



Café de Paris Butter Artikel 1109

Feine Kräuter, Gewürze und ein Hauch von Senf. Perfekt zu Steak oder Gemüse – klassischer, würziger Genuss!

30er Rosetten Schale transparent
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 35 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 12 Schalen



Kräuterschäume 30g

Unsere Kräuterschäume sind die perfekte Ergänzung für Fleisch, Fisch und Gemüse und bringen raffinierte Aromen auf Ihren Teller. Leicht, luftig und voller Geschmack – ideal für einen besonderen Genussmoment!



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Café de Paris Kräuterschaum Artikel A1740

Ohne diesen Klassiker ist ein knusprig gebratenes Steak kaum denkbar. Mit unserer Schaum-Variante sind auch überraschende Kreationen wie gratinierte Medaillons oder gefüllte Schnitzel einfach und schnell gezaubert.

30g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)



Chnobli Kräuterschaum Artikel A1776

Ein knuspriges Baguette, überbacken mit unserem Chnobli-schaum, ist ein schneller Hochgenuss. Auch als Abrundung zu knackigem Gemüse oder einem kross gebratenen Steak die ideale Wahl.

30g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)



Maître d'Hôtel Kräuterschaum Artikel A1764

Die zarte Cremigkeit einer Mayonnaise in Verbindung mit der rassigen Schärfe roter Chili-Schoten ergeben einen herrlichen Spannungsbogen aus Konsistenz, Geschmack und Schärfempfindung.

30g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)



Kräuterschäume 500g

Unsere Kräuterschäume sind die perfekte Ergänzung für Fleisch, Fisch und Gemüse und bringen raffinierte Aromen auf Ihren Teller. Leicht, luftig und voller Geschmack – ideal für einen besonderen Genussmoment!



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Café de Paris Kräuter-schaum Artikel A1742

Ohne diesen Klassiker ist ein knusprig gebratenes Steak kaum denkbar. Mit unserer Schaum-Variante sind auch überraschende Kreationen wie gratinierte Medaillons oder gefüllte Schnitzel einfach und schnell gezaubert.

500g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)



Chnobli Kräuterschaum Artikel A1778

Ein knuspriges Baguette, überbacken mit unserem Chnobli-schaum, ist ein schneller Hochgenuss. Auch als Abrundung zu knackigem Gemüse oder einem kross gebratenen Steak die ideale Wahl.

500g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)



Maitre d'Hôtel Kräuter-schaum Artikel A1766

Die zarte Cremigkeit einer Mayonnaise in Verbindung mit der rassigen Schärfe roter Chili-Schoten ergeben einen herrlichen Spannungsbogen aus Konsistenz, Geschmack und Schärfempfindung.

500g Becher
Haltbarkeit bei Anlieferung: frisch mind. 60 Tage oder tiefgekühlt mind. 180 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 40 Stück (lose)

