

KOMPLET Mohnfülle

Trocken-Mohnfüllung

VORMISCHUNG FÜR DIE HERSTELLUNG VON MOHNFÜLLUNGEN
FÜR HEFE-, PLUNDER- UND BLÄTTERTEIGGEBÄCKE

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- in nur 1 Minute eine fertige Mohnfülle für Hefe-, Plunder- und Blätterteigfüllungen.
- mit kräftigem Mohngeschmack
- mit guter Frischhaltung im Gebäck
- besonders schnell und einfach in der Herstellung

Grundrezeptur

KOMPLET Mohnfülle	1.000 g
Brösel	200 g
Wasser (heiß)	600 - 800 g
<hr/>	
Gesamtmenge	1.800 - 2.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen anrühren und schon ist die Mohnfüllung fertig.

Gebindeeinheit: 10 kg Papiersack

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26-0 · Fax: 0 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72-0 · Fax: 0 30 / 72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!