

KOMPLET Creme CL Excellent

No 1

Weltweit einzigartig im Bereich Clean Label

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
EINER CLEAN LABEL KALTCREME



Aus GUTEM das Beste backen!



KOMPLET Creme CL Excellent

No 1

Weltweit einzigartig im Bereich Clean Label



No 1

im Bereich Clean Label Kaltcreme!

- ✓ **KEINE** chemisch modifizierte Stärke
- ✓ **KEINE** Verdickungs-/Geliermittel
- ✓ **KEINE** Emulgatoren
- ✓ **KEINE** Stabilisatoren
- ✓ **KEINE** Farbstoffe
- ✓ **KEINE** künstlichen Aromen
- ✓ **KEINE** E-Nummern

- ✓ Einfache Herstellung
- ✓ Gute Viskosität, Gelbindung
- ✓ Exzellenter Geschmack
- ✓ Ideales Mundgefühl
- ✓ Backstabil
- ✓ Frosterstabil



Das macht die Creme so einzigartig

- ✓ Innovative Stärke ersetzen die modifizierte Stärke
- ✓ Pflanzenfasern ergänzen die Stärken und erzielen die typischen Eigenschaften einer Kaltcreme
- ✓ Pflanzenextrakte sorgen für eine angenehme und typische Farbe
- ✓ Ausschließlich natürliche Aromen sorgen für einen vollen und runden Geschmack

Grundrezeptur

KOMPLET Creme CL Excellent	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.400 g

Verarbeitung:

Wasser und **KOMPLET Creme CL Excellent** ca. 3 Minuten zusammen glatt rühren.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
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!