

# KOMPLET Creme CL Excellent

No 1

*Weltweit einzigartig im Bereich Clean Label*

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
EINER CLEAN LABEL KALTCREME



*Aus Frühem 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!