

KOMPLET Top1[®]

Die Revolution ✓ der Fertig-Creme!

GEBRAUCHSFERTIGE CREME AUS
VOLLMILCH ZUM DEKORIEREN UND
FÜLLEN VON BACKWAREN



Aus Gutem das Beste backen!



Die Revolution der Fertig-Creme!

Top1®

FIX UND FERTIG UND TOP IN FORM!

Gebrauchsfertig und fertig abgepackt in Dressierbeutel und Eimer! Die **Top1 Creme** ist damit platz- und maschinensparend einsetzbar und top geeignet zum Füllen oder Garnieren vor Ort, z.B. direkt in der Produktion, in der Filiale oder der Aufbackstation.



TOP REVOLUTIONÄR UND DAMIT TOP HALTBAR!

Die **Top1 Creme** wird in einem einzigartigen, neuheitlichen Verfahren hergestellt. Dieses Verfahren sichert eine solch geringe mikrobiologische Belastung, dass die **Top1 Creme** ungeöffnet bei Raumtemperatur mindestens 6 Monate haltbar ist.

Nach dem Öffnen ist die **Top1 Creme** kühl zu lagern und wie eine übliche Creme zu behandeln!

MEISTERTIPP:

KÜHLE VERARBEITUNGSTEMPERATUR
VERLÄNGERT DIE HALTBARKEIT.

TOP GESCHMACK!

Ausgestattet mit einem besonders aromaschonenden Herstellungsverfahren und der wertvollen Vollmilch ist die **Top1 Creme** auch im Geschmack top und mit einer klassischen Kochcreme vergleichbar.

Zudem hat sie den Vorteil, dass sich durch die fertige Abpackung keine "Fremdgerüche oder -geschmäcker" einschleichen können, wie es bei der Herstellung in Backstuben durch Kessel, Schaufel und ähnliche Geräte der Fall sein kann.



EMPFOHLENE LAGERUNG!

Vor dem Öffnen

35 °C 95 °F

25 °C 77 °F

Nach dem Öffnen

4 °C 39 °F

praktisch

hochwertig

haltbar

hygienisch

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Bereits fertig angerührt
- Überall, flexibel und direkt einsetzbar
- Just-in-time
- Praktisch verpackt im Eimer oder Einweg-Dressierbeutel
- Einfach in der Handhabung
- Hergestellt aus echter Vollmilch
- Bildet keine Klumpen, keine Haut
- Geschmack wie traditionelle Kochcreme
- Fein im Schmelz, überzeugend im Aroma
- Auch als Dessertcreme geeignet
- Gute Haltbarkeit
- Unproblematische Lagerung
- Optimal für die Einhaltung hoher Hygienestandards

ÜBERALL EINSETZBAR!

Zum Füllen von gebackenen Croissants, Berlinern und weiteren Backwaren. Das Ausgarnieren von Schnitten vor oder nach dem Backen ist auch möglich. Auch das Veredeln mit Zutaten wie z.B. Früchten oder Kuvertüre ist selbstverständlich möglich.



KOMPLET Top1[®]

Die Revolution
der Fertig-Creme!



UND SO EINFACH WIRD'S GEMACHT:

Top1 Eimer:

Eimer öffnen und die **Top1 Creme** in einen Dressierbeutel füllen. Damit die Gebäcke füllen oder garnieren – fertig!

Den **Eimer** mit der restlichen Creme wieder verschließen und kühl stellen.

Top1 Dressierbeutel:

Den Beutel aufschneiden, wenn gewünscht Tülle draufsetzen, Gebäcke füllen oder garnieren – fertig!

Danach den Beutel mit der restlichen Creme verschließen und im Kühlschrank kalt stellen.

DIE ABPACKUNGEN:

- Wiederverschließbarer Eimer
in 5 und 10 kg
- Einweg-Dressierbeutel
4 x 2 kg in einem Umkarton

MEISTERTIPP:

SELBST IM KÜCHEN- UND GASTRO-
BEREICH IST DIE **TOP1 CREME** WEGEN
IHRER HOCHWERTIGEN ZUTATEN
WUNDERBAR ALS DESSERTCREME
EINSETZBAR.



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 9726-0 · Fax: 0 68 98 / 9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!