

KOMPLET Top-Nussfüllung - trocken -

BACKFÄHIGE FÜLLMASSE FÜR TEIGE UND GEBÄCKE ALLER ART
MIT FEIN GEMAHLENEH HASELNÜSSEN

Die Vorteile auf einen Blick:

- hoher Nussanteil (ca. 35%)
- besitzt einen hervorragend kräftigen Geschmack
- verleiht Gebäcken einen aromatischen, nussigen Duft
- kann viel Flüssigkeit aufnehmen
- lässt sich sehr gut verarbeiten und backen
- durch feine Vermahlung ideal für die maschinelle Verarbeitung
- verhindert "Verreißen" des Teiges beim Aufstreichen der Füllung
- bleibt lange verzehrsfrisch



	Rezeptur 1	Rezeptur 2
KOMPLET Top Nussfüllung - trocken -	1.000 g	1.000 g
Wasser	700 g	725 - 800 g
Kuchenbrösel	-----	100 - 200 g
Gesamtgewicht	1.700 g	1.825 - 2.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen anrühren. 15 Minuten quellen lassen, danach die Masse aufarbeiten.

MEISTERTIPP:

KOMPLET Top Nussfüllung - trocken - EIGNET SICH BESONDERS FÜR DIE MASCHINELLE VERARBEITUNG DURCH AUFSTREICHGERÄTE.

Gebindeeinheit: 25 kg Papiersack

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/7239 72-0 · Fax: 030/723972-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!