



Produktname:

GRAUMOHNFERTIGFÜLLE

Produktgruppe:

GEBÄCKFÜLLEN

Weltweit wird am häufigsten Blaumohn in verschiedenen Sorten angebaut. Wegen des breiten Angebots wird meist dieser in der Bäckerei verwendet. Blaumohn hat eine dickere Schale, die mehr Gerbstoffe enthält. Deshalb schmeckt Blaumohn intensiver und etwas herb.

Graumohn ist am hellgrauen Samen leicht zu erkennen. Diese Sorte zeichnet sich durch ein sehr feines Mohnaroma aus. Dadurch ist sie für Mehlspeisen besonders gut geeignet. Graumohn wird nur regional angebaut, der österreichische kommt hauptsächlich aus dem Waldviertel und dem nördlichen Oberösterreich. Für unsere Graumohnfertigfülle wird ausschließlich Graumohn aus Österreich verwendet.

Unsere Graumohnfertigfülle wird traditionell gekocht. Erst dadurch entfaltet sich das volle Mohnaroma und die Zutaten verschmelzen zu einem harmonischen Ganzen. Die Graumohnfertigfülle ist sofort verwendbar und durch die geschmeidige Konsistenz leicht dressierbar.

Vorteile:

- österreichische Spezialität
- traditionell gekochte Fülle für volles Aroma
- sehr feiner Mohngeschmack
- hergestellt ausschließlich mit österreichischem Graumohn
- sofort verwendbar
- gut streichfähig

Artikelnummer	100005215
Verkaufseinheit	Foliensack im Überkarton zu 12,5 kg
Lagerbedingungen	gekühlt

GRAUMOHNFERTIGFÜLLE

PRODUKTBLATT



Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • www.lesaffre.at