



Produktname:

## FILL UNIVERSAL CT-BH

Produktgruppe:

## GEBÄCKFÜLLEN

### Basismischung zur Stabilisierung von pikanten Topfenmassen.

Beleben Sie Ihr Snackgeschäft! Mit diesem Produkt stellen Sie im Handumdrehen pikante Füllmassen für Blätterteig-Gebäcke her. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Setzen Sie einfach der Basisfülle geschmacksgebende Zutaten nach Ihrem Geschmack zu. Außerdem können Sie mit Fill Universal auch auf einfache Weise Tartes oder Quiches kreieren.

### Grundrezeptur für die Basisfülle:

Frischtopfen (20% F.i.T)	1.000 g
Vollei	150 g
Fill Universal	70 - 80 g
Wasser	250 g
	1.470 - 1.480 g

### Vorteile:

- rationeller Einsatz
- gutes Wasserbindevermögen
- vielseitige Anwendungen
- sicheres Ergebnis
- frosterfest
- sehr gute Backfähigkeit

Artikelnummer	100006245
Verkaufseinheit	Sack zu 5 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

FILL UNIVERSAL CT-BH

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](http://www.lesaffre.at)