

Produktname:

**STREUMIX**

**Verarbeitung als Dekor:**

Oberflächengarnierung/-bestreuung von Gebäck und Brot in verschiedenen Formen. Angefeuchtetes Gebäck oder Brot mit Streumix bestreuen oder wälzen.

**Vorteile:**

- bleibt gut auf der Oberfläche der Gebäckstücke haften
- die Gebäckoberfläche bekommt ein goldenes Aussehen
- ergibt eine besonders schöne Kontrastbildung bei dunklen Gebäcksorten
- leichte Handhabung
- gute Dosierbarkeit
- gibt dem Gebäck einen leicht nussigen, aromatischen Geschmack und einen ausgezeichneten Geruch
- für Party-Gebäcksorten mit dem besonderen Pfiff
- steigert die Produktivität auf einfache Weise

**Verarbeitung als Beimischung:**

Streumix	200 g
Wasser ca. 40 °C	200 g
Stehzeit	ca. 30 Minuten
Gebäck oder Brotteig	2.000 g

**Vorteile:**

- mehr Teigausbeute
- belebt die Krumenstruktur
- verlängert die Brotfrischhaltung

Artikelnummer	100007178
Verkaufseinheit	Sack zu 12,5 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

**STREUMIX**

**PRODUKTBLATT**

