



Produktname:

TROCKENFÜLLEN

Produktgruppe:

GEBÄCKFÜLLEN

Mit den Trockenfüllen können Sie Ihren Kunden erstklassige Hefe-, Mürb-, Plunder- und Blätterteigprodukte anbieten. Die Füllen sind problemlos herstellbar: durch Zusatz von Wasser (und eventuell Brösel) sind sie sofort gebrauchsfertig

Grundrezepturen:

	Rezeptur 1	Rezeptur 2	Rezeptur 3
Haselnussfülle	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Brösel	—	100 g	100 g
Wasser	ca. 260 g	350 - 450 g *	300 - 400 g *
Eiklar	—	—	100 g
Mohnfülle	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Brösel	—	100 g	200 g
Wasser	ca. 300 g	ca. 450 g *	ca. 600 g *
Walnussfülle	1.000 g	1.000 g	
Brösel	—	100 g	
Wasser	ca. 400 g	ca. 550 g *	

* Wassermenge abhängig von der Art der zugesetzten Brösel

Vorteile:

- schnell und einfach zu verarbeiten
- hervorragend streichfähig
- ausgezeichnete Backeigenschaften

Artikelnummer	Haselnussfülle trocken	100008675
	Mohnfülle trocken	100009027
	Walnussfülle trocken	100009028
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg	
Lagerbedingungen	kühl und trocken	

TROCKENFÜLLEN

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