



SEMOLINA STREU

Bestreuungen auf Brot & Gebäck sind heute gar nicht mehr wegzudenken. Sie geben den Gebäcken eine individuelle Note und heben das Geschmackserlebnis.

Um eine neue Optik in die Regale und Vitrinen zu bringen hat Lesaffre nun eine neue Generation an Bestreuung kreiert - kreativ, herzhaft aromatisch und trendig.

Semolina Streu - eine ausbalancierte Vormischung auf Basis von Durum- und Maisgrieß mit Hefeextrakt für eine außergewöhnlich knusprige Kruste mit intensivem Geschmackserlebnis.

Semolina Streu ist die Basis für eine Vielzahl an individuellen und kreativen Gebäckvarianten und kann pur oder mit verschiedensten Saaten gemischt als Bestreuung verwendet werden. Einfach angefeuchtetes Brot und Gebäck bestreuen oder in Semolina Streu wälzen.

Semolina Streu kann aber auch als Zutat direkt zum Teig gemischt werden.

Dosierung bei direkter Zugabe zum Teig:

3 - 6 %

Vorteile:

- herzhaft aromatischer Geschmack
- „crunchy“ im Biss
- Basis für kreative Gebäckspezialitäten
- ansprechend goldene Färbung der Gebäckoberfläche
- gute Haftung auf der Gebäckoberfläche

Artikelnummer	100008745
Verkaufseinheit	Sack zu 15 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

