

Produktname:

NUSSFÜLLE

Trockenfülle für die einfache und schnelle Herstellung von Hefe-, Mürb-, Plunder- und Blätterteigprodukten.

Grundrezeptur:

Nussfülle	1.000 g
Wasser	380 - 420 g

Herstellung:

Zutaten anrühren, etwas anziehen lassen und verarbeiten.

Vorteile:

- ausgezeichnetes Preis / Leistungsverhältnis
- schnell und einfach zu verarbeiten
- ausgezeichnete Backstabilität
- konstante Produktqualität
- problemlose Lagerfähigkeit
- aromatischer Nussgeschmack
- optimale Körnung - charakteristischer Biss

Artikelnummer	100008882
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



Nussfülle

PRODUKTBLATT