

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**