



Warm Flavour- Füllungen

... natürlich cremig!





Warm Flavour-Füllungen

Vanille-, Schokoladen-, Toffee- oder gesalzene Karamellfüllungen sind mit ihrem vollmundigen Geschmacksprofilen und ihrer geschmeidigen Textur die ideale Wahl zur Verfeinerung vieler Backwarenapplikationen.



Produkt-Portfolio:

- Fein-cremige, wasserbasierte Füllungen
- Klassische Vanille-, Schoko-, Karamell- oder trendige, alkoholbasierte & innovative Geschmacksrichtungen
- Ideale Funktionalität, Verarbeitung & Stabilität
- Anwendung vor oder nach dem Backen
- Gefrier-Tau-Stabilität



Applikations-Vorteile:

- Unbegrenzte Geschmacksvielfalt durch kreative Kombinationen
- Genussvolles Erscheinungsbild des Produkts
- Fein-cremiges Mundgefühl
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Stabile, homogene Konsistenz innerhalb der Haltbarkeit



Applikationen:

- Industrielle und handwerkliche Backwaren:
 - Berliner, Donuts, Muffins
 - Croissants und Feingebäck
 - Brioche, Rührkuchen
 - Windbeutel, Eclairs



Ihre Vorteile:

- 50+ Jahre Expertise & Erfahrung
- Höchste Qualitätsstandards
- Schnelle, kundenspezifische Entwicklung
- Unterstützung von Applikationstests bei Kunden
- 200 – 1.000 kg Container



Best-Seller & Innovationen:

- Vanille
- Schokolade
- Karamell
- Mandel
- Custard
- Kaffee
- Gesalzene Karamell
- Schokolade-Haselnuss

