



INFORMATION

GewürzGenuss KUCHEN

Aromatisierung für alle süßen Backwaren

Der besondere Geschmack

Gewürze bieten die Möglichkeit mit sehr geringen Zugabemengen ein ganz besonderes Aromaprofil in Backwaren zu bringen. Neben der oftmals in Kuchen und Hefezöpfen verwendeten „Standardmischung“ aus Vanille und Zitrone, und das oftmals aus dem Kanister, kann man auch ganz einfach etwas Besonderes aus verschiedenen Gewürzen zaubern. So entstehen individuelle Kuchen, die den Kunden begeistern.

Wie wird **GewürzGenuss Kuchen** verwendet?

Die Zugabemenge beträgt bei Hefefeinteigen zwischen 4g und 8g, bezogen auf 10kg Getreidemahlerzeugnisse, je nach gewünschter Intensität. Für weihnachtliche Backwaren können es auch bis zu 15g sein.

Zur Aromatisierung von Massen (Kuchen, Kren, Sahne, Füllungen, etc.) liegt die Zugabemenge zwischen 2g und 8g auf 10kg (0,2 - 0,8:1000) , je nach Geschmack.

Die Vorteile vom **GewürzGenuss Kuchen** auf einen Blick

- besonderer Geschmack
- sehr geringe Zugabemenge
- für alle Arten süße Backwaren
- individuelle Akzente für das Backwaren-Sortiment

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Kuchen**

Zucker, Koriander, Salz, Sternanis, Zimt, Orangenschalen, Muskatblüte, Zitronenschalen, Tonkabohnen, Curcuma, Nelken, Piment, Safran

CLEAN INGREDIENTS

ingredia GmbH | Eichenbusch 9c | D - 59368 Werne
Tel.: 0 23 89 / 40 22 900 | www.clean-ingredients.com

