



INFORMATION

GewürzGenuss APFEL

leckerer Geschmack für Apfelkuchen und -füllungen

Der besondere Geschmack

Gewürze bieten die Möglichkeit mit sehr geringen Zugabemengen ein ganz besonderes Aromaprofil in Backwaren zu bringen. Diese fruchtige Gewürzmischung ist ideal zur Aromatisierung von allen Gebäcken mit Apfel bzw. Apfelfüllungen, passt jedoch auch wunderbar für Hefefeinteige, Plunder, Berliner oder Quarkkugeln.

Wie wird **GewürzGenuss Apfel** verwendet?

Die Zugabemenge beträgt, berechnet auf das Gesamtgewicht vom Gebäck, je nach gewünschter Intensität, zwischen 0,05% und 0,5% (5 bis 50g pro 10kg Gebäck).

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

- besonderer, fruchtiger Geschmack
- sehr geringe Zugabemenge
- ideal für alles mit Apfel und noch viel mehr
- individuelle Akzente für das Backwaren-Sortiment

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Apfel**

Orangenschalen, Zitronenschalen, Salz, Zimt, Cardamom, Ingwer, Tonkabohnen, Nelken

CLEAN INGREDIENTS

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

