



INFORMATION

GewürzGenuss PFLAUME

genialer Geschmack für viele Arten von Backwaren

Der besondere Geschmack

Das i-Tüpfelchen für jeden Pflaumenkuchen, jedoch auch wunderbar für alles, was mit Zimt harmoniert. Durch die Mischung eines Ceylon- mit einem Cassia-Zimt vereinigt diese Mischung die geschmacklichen Vorteile der beiden Sorten. So entsteht in Kombination mit einigen anderen Gewürzen der ideale Geschmack für viele Arten von Backwaren oder Desserts.

Wie wird **GewürzGenuss Pflaume** verwendet?

Die Gewürzmischung enthält 70% Zimt. Die Dosierung erfolgt als Zugabe zu Teigen oder Massen mit 0,3g / kg für eine mittlere Geschmacksintensität (z.B. Nussfüllung) und bis zu 1,4g / kg für z.B. Zimtkekse. Als Zimtzucker für Franzbrötchen oder auch als Dekorzucker für Pflaumenkuchen könnte man ein Mischungsverhältnis von 1 Teil **GewürzGenuss Pflaume** auf 30 Teile Zucker annehmen.

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

- sehr aromatischer Geschmack
- geringe Zugabemenge
- für alle Gebäcke, die gut mit Zimt harmonieren
- individuelle Akzente für das Backwaren-Sortiment

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Pflaume**

Ceylon-Zimt, Cassia-Zimt, Zucker, Nelken, Tonkabohne, Piment, Vanille

CLEAN INGREDIENTS

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

