



INFORMATION

GewürzGenuss BALKAN

pikantes Gewürz für Brote, Brötchen und Snacks

Die passende Kombination von Zutaten

Wenn man Gewürze, die in bestimmten Regionen bevorzugt genutzt werden, miteinander mischt, bekommt man den Geschmack dieser Gegend in Form einer Gewürzmischung. Genau das haben wir mit dem Balkan gemacht, einer Region, die komplett Süd-Ost-Europa (Griechenland, Serbien, Bulgarien, Albanien, etc.) umfasst.

So entstand unser **GewürzGenuss Balkan**, der den damit hergestellten Backwaren bei geringer Zugabe einen ganz besonderen Geschmack verleiht.

Wie wird **GewürzGenuss Balkan** verwendet?

Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,2% und 0,4%, gerechnet auf GME (20 bis 40g auf 10kg Mehl), um eine deutliche Gewürznote in die Backwaren zu bringen.

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

- intensiv würziger Geschmack
- für Brote, Brötchen und Snacks
- individuelle Aromatisierung
- sehr geringe Zugabemenge

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Balkan**

Koriander, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Sternanis, Fenchel, Thymian, Rosmarin, Liebstöckel, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Selleriesaat

CLEAN INGREDIENTS

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

