



# INFORMATION

## GewürzGenuss DELIKAT

---

spezielle Aromatisierung für Brote und Brötchen

---

### Das spezielle Brotgewürz, für alle die es nicht zu besonders haben möchten

Diese Komposition zeichnet sich dadurch aus, dass sie zwar sehr nahe an einem „normalen“ Brotgewürz dran ist, jedoch das gewisse dezente Etwas mitbringt. Es aromatisiert mit geringer Zugabemenge kräftige Sauerteigbrot (z.B. Frankenlaib), Roggenbrötchen und Gewürzstangen. Auch für Knäckebrot oder Snacks bietet es eine willkommene Abwechslung.

### Wie wird **GewürzGenuss Delikat** verwendet?

Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,4% und 0,8%, gerechnet auf GME (40 bis 80g auf 10kg Mehl) für eine ausgewogene Aromatisierung. Für ein Gewürzbrot kann die Zugabemenge bis zu 2% auf GME (200g auf 10kg Mehl) betragen.

### Die Vorteile vom **GewürzGenuss Delikatauf einen Blick**

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

### Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Delikat**

Koriander, Kümmel, Paprika, Salz, Curcuma, Bockshornkleesaat, Anis, Chili, Fenchel, Cumin, Ingwer

---

**CLEAN INGREDIENTS**

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

