



INFORMATION

GewürzGenuss BRATKARTOFFEL

aromatisch-knuspriger Kartoffelgenuss

Entdecken Sie das geschmackliche Highlight für Ihre Backstube ...

Unsere sorgfältig abgestimmte Gewürzmischung ist die perfekte Wahl für Bäckereien, die ihren Backwaren ein unverwechselbares und tiefes Aroma verleihen möchten. Die außergewöhnliche Kombination aus aromatischen Röstzwiebeln und fein abgestimmten Kräutern sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis, das Ihre Kunden begeistern wird.

Egal ob saftige Kartoffelbrote, kräftige Buchweizenbrote, klassische Roggenmischbrote oder knusprige Baguettestangen – dieses Gewürz lässt sich vielseitig in der Teigführung einsetzen. Es verleiht der Krume eine harmonische, herzhafte Note und sorgt schon beim Backen für einen unwiderstehlichen Duft in Ihrer Bäckerei. Setzen Sie neue Impulse in Ihrem Sortiment und bieten Sie Ihren Kunden echten Genuss mit handwerklichem Charakter.

Wie wird **GewürzGenuss Bratkartoffel** verwendet?

Zugabe zu Brot- oder Brötchenteige mit 1,5 - 2,5% auf GME oder 0,8 - 1,6% auf Gesamtteig.

Bei pikanten Cremefüllungen oder Streichkremes für Snacks 2 - 4% auf Gesamtmasse

Oder nach gewünschter Menge zur Zubereitung von Bratkartoffeln.

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

- Geeignet für alle Arten von Broten
- Ideal für Baguette- oder Grillbrot
- Einzigartiger Geschmack durch Röstzwiebeln und Kräuter
- Begeistert Kunden mit herzhaftem Aroma

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Bratkartoffel**

Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, Weizenmehl, Speisesalz), Zwiebeln, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Petersilie

CLEAN INGREDIENTS

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

