	Mürbeteig-boden	Butter-streusel	Schoko-streusel	Nuss-streusel	Knusper-streusel	Butter-gebäck	Spritz-mürbeteig (hell)	Spritz-mürbeteig (Schoko)
MELLA-MÜRB	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 g	5,000 kg	5,000 kg
Butter	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg
Vollei	0,500 kg	---	---	0,250 kg	---	0,250 kg	0,500 kg	0,750 kg
Zucker	---	0,500 kg	0,600 kg	0,500 kg	---	0,500 kg	---	---
Kakaopulver	---	---	0,250 kg	---	---	---	---	0,500 kg
Haselnussgrieß, geröstet	---	---	---	1,000 kg	---	---	---	---
MELLA-CROCCANTE	---	---	---	---	0,500 kg	---	---	---
Salz	---	---	---	---	---	0,015 kg	0,025 kg	0,025 kg
Milch	---	---	---	---	---	0,250 l	---	---
Wasser	---	---	---	---	---	---	0,750 l	0,750 l
Gesamtgewicht	**7,500 kg**	**7,500 kg**	**7,850 kg**	**8,750 kg**	**7,500 kg**	**8,015 kg**	**8,275 kg**	**9,025 kg**
Verarbeitungshinweise	Einen glatten Teig bereiten.	Zu Streusel verarbeiten.				Einen glatten Teig bereiten.	Alle Zutaten, außer MELLA-MÜRB, schaumig rühren. MELLA-MÜRB unterarbeiten.	

MELLA MÜRB

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach | Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de

05.25 | 6200302