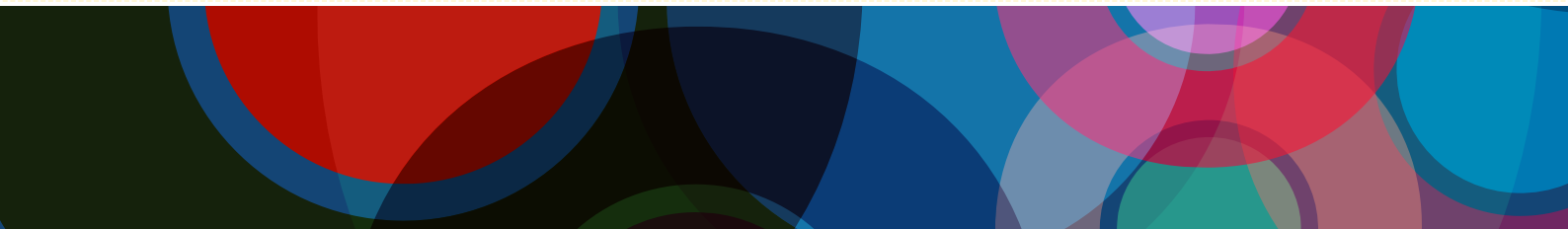


crispy topping



Knuspriges
Topping zur
individuellen
Veredelung
von Backwaren

8051


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

crispy topping

Hoher Genusswert und kontrastreiche Gebäckoptik...

...dafür steht unser neues **CRISPY TOPPING**. „CRISPY“ beschreibt das Topping sehr genau, denn die enthaltenen Bestandteile wie Weizenvollkorn-Crispies oder das leicht süßliche Maisextrudat sorgen für einen besonders zart-knusprigen Biss. Feine Haferflocken und aromatische Kürbiskerne erhöhen nicht nur zusätzlich den Genusswert, sondern verleihen dem **CRISPY TOPPING** eine hohe Alleinstellung und Wiedererkennung.

CRISPY TOPPING - optisch und geschmacklich ein Highlight für Ihre Backwaren.

Produktprofil:

Speziell ausgewählte Rohstoffe

- gute Haftung auf der Oberfläche
- geschmackliche Aufwertung der Gebäckkruste
- Differenzierung zu gängigen Saatentoppings
- bei allen praxisüblichen Führungsarten einsetzbar

Flexibler Anwendungsbereich

- für Kleingebäck, Brot und alle Snackgebäcke geeignet

Dekorative, kontrastreiche Gebäckoptik

- optische Abgrenzung in der Ladentheke
- hohe Alleinstellung und Wiedererkennung

Zart-knusprig im Biss

- höherer Genusswert
- für ein besonderes Geschmackserlebnis
- länger anhaltende Rösche beim Endgebäck

Maisextrudat

Haferflocken

Kürbiskerne

Weizenvollkorn-Crispies