

MELANUSS



MELLA Nuss

Anwendungsgebiet:

Premix für Haselnuss-Füllmassen

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- sicher und rationell herzustellen
- sehr gute Streichfähigkeit
- kein Hohlbacken
- gute Lockerung der Füllmasse
- optimale Dressierfähigkeit, auch über Dosieranlagen
- mehrtägige Lagerfähigkeit der gekühlten Masse ohne Probleme möglich

Hochwertige Nussfüllmasse zur Verfeinerung von Gebäcken aller Art

- intensiver Geschmack durch schonend geröstete, zerkleinerte Haselnüsse
- gehaltvolle Füllung
- ansprechende Farbe der Füllmasse im Gebäck

Individuell einsetzbar

- vielseitiger und flexibler Einsatzbereich

Lange Genuss- und Verzehrfrische

- für beste Qualität und einen längeren Abverkauf

Grundrezept:

Zur Masse:

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA-NUSS | 1,000 kg |
| Vollei | 0,150 kg |
| Süße Brösel | 0,150 kg |
| Wasser * | 0,450 l |
| Massengewicht | 1,750 kg |

* Die Wasserschüttmenge richtet sich nach der Beschaffenheit der Brösel.

Arbeitshinweise:

Alle Zutaten der Masse kurz glatt rühren und wie gewünscht verarbeiten.

