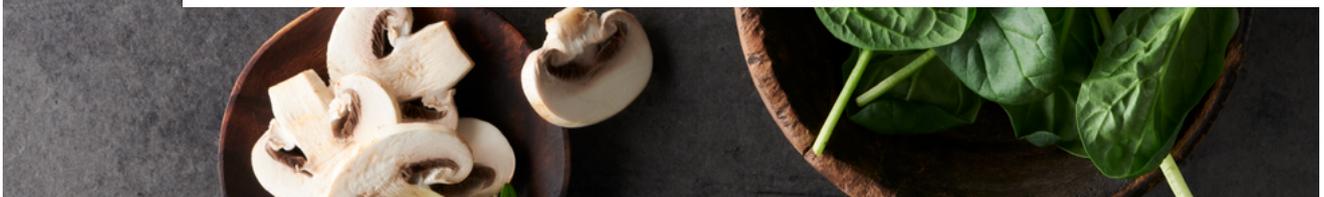




Gemüse Füllungen & Pasten

... natürlich vielfältig!





Gemüse-Füllungen & -Pasten

Gemüsefüllungen und -pasten sind ideal um das Sortiment zu erweitern. Back- und gefrierstabile Lösungen auf Gemüse-Basis, auch mit Zusatz von Käse, Pilzen oder pflanzlichem Fleischersatz, ermöglichen sättigende und schmackhafte Backwaren für conveniente Snacks, Mittagessen, Picknicks oder leichte Abendessen.



Produkt-Portfolio:

- Eine Gemüsesorte oder Mischung. Zugabe von Pilzen oder pflanzlichem Fleischersatz möglich
- Passiert oder mit Gemüsestücken
- 30 – 70%+ Gemüseanteil
- Ausgezeichnete Funktionalität, Verarbeitung & Stabilität
- Anwendung vor dem Backen
- Gefrier-Tau-Stabilität



Applikations-Vorteile:

- Erhaltung des ausgeprägten Geschmacks und der Farbe des Gemüses
- Gesundes und hochwertiges Aussehen des Produkts
- Variable Textur und Schärfe
- Ideal für die manuelle oder industrielle Verarbeitung



Applikationen:

- Industrielle und handwerkliche Backwaren:
 - Croissants, Blätterteig & Plundergebäck
 - Belag für Pizza Backwaren
 - Herzhafte Crêpes



Ihre Vorteile:

- Höchste Qualitätsstandards
- Umfassendes Portfolio & schnelle Bemusterung
- Kundenspezifische Entwicklung inkl. Unterstützung von Applikationstests
- Eimer (10 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- Spinat-Käse
- Vegane Bolognese mit pflanzlichem Fleischersatz
- Tomaten-Paprika-Zwiebel-Pilz-Mix
- Grill-Gemüse
- Vegane Mexikanische Füllung mit pflanzlichem Fleischersatz

