

HERSTELLUNG UND EINSATZ VON BACKWARENSIRUPEN



Backwaren aus dem Produktionsprozess werden sortiert, zerkleinert und in einem beheizbaren Behälter mit Zutaten vermischt und in diesem Behälter über eine vorher bestimmbare Reaktionszeit behandelt.

Als Ergebnis erhalten Sie einen aromatischen Backwarensirup, den Sie bei der Backwarenherstellung oder in anderen Produkten einsetzen können.

- Verbesserung von Aroma und Geschmack (arttypisch)
- erhöhte Frischhaltung
- verlängerte Rösche und gesunde Krustenfärbung
- Einsparung von Ingredients

VON UNS ERHALTEN SIE!

- Rezeptur,
- Reaktionsbehälter,
- Verfahren sowie
- Unterstützung und Beratung.

BACKWARENSIRUP



**KREATIVE PRODUKTIDEEN
FÜR KREATIVE BETRIEBE**

INNOVATIVE IDEEN:

- Croissant-Sirup
- Keks-Sirup
- Zwieback-Sirup
- Brot-Sirup
- anderes



VERWENDUNG, Z. B. ALS/IN:

- Backzutat
- Füllungen, Massen etc.
- Eiscreme
- Getränke (z. B. in Milch, Kakao, Kaffee etc.)
- Snack Drinks
- anderes

IN IHREM AUFTRAG:

- Herstellung verschiedener Sirupe entsprechend Ihrer Zielvorgaben in unserem Haus
- Herstellung von getrockneten Sirupen (Pulver)



Auf Wunsch erhalten Sie weitere
Auskünfte über dieses
NEUARTIGE VERFAHREN
von:

GfB mbH
Pariser Straße 53
10719 Berlin

Tel.: 030 88553430
Fax: 030 8815545
E-Mail: gfb@baking-technic.com