

Rund um Mandel und Haselnuss

Voller Genuss



Mandel- und Haselnussfüllungen

Mandel- und Nussgebäck ist in der Schweiz besonders beliebt. Deshalb ist für die süssen Füllungen nur beste Qualität gut genug. Die erlesenen Zutaten für unsere Mandel- und Haselnussmassen werden in einem sanften Walzverfahren schonend verarbeitet. Dank dieser traditionellen Herstellung können sich die feinen Aromen optimal entwickeln – und das schmeckt man.



Haselnussfüllung extra 20%

Mit dieser Haselnussfüllung sind Nussgipfeli und Schnecken im Handumdrehen fertig. Die streich- und dressierfähige Masse kann direkt verarbeitet werden und begeistert mit ihrer hochwertigen Qualität und ihrem intensiven Nussaroma.

○ Art. 22100100012.5, 12,5-kg-Eimer



Mandelmasse Linzella 20%

Manchmal soll es nur ein Hauch von Mandeln sein. Dann ist unsere Füllung Linzella genau die Richtige. Mit einem Mandelanteil von 20% verleiht sie Cakes, Gebäck und Linzertorten eine feine Mandelnote, ohne dabei die anderen Aromen zu überdecken.

○ Art. 23100100012.5, 12,5-kg-Eimer



Mandelmasse 1:1

Für das volle Mandelaroma in Gipfeli und Schnecken eignet sich unsere helle Füllung mit 43% Mandelanteil am besten. Die streich- und dressierfähige Masse überzeugt nicht nur mit ihrem köstlichen Geschmack, sondern auch durch die hohe Qualität und die einfache Anwendung.

○ Art. 23600100010.0, 10-kg-Eimer



Mandelmasse extra 1:1

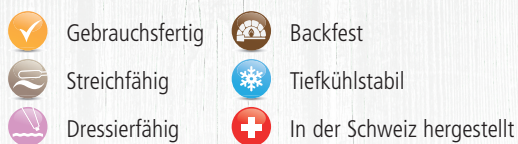
Die etwas festere Variante unserer Mandelfüllung kann je nach Rezept mit 5–10% Wasser verdünnt werden. So kann die Intensität des Mandelaromas selbst bestimmt werden. Besonders köstlich wird das Gebäck, wenn Vanillecreme unter die Masse gemischt wird.

○ Art. 00987220009.5, 9,5-kg-Karton



Mandelbackmasse

Feine Guetzli sind bei den Kunden sehr beliebt, aber in der Herstellung oft aufwendig. Mit unserer hochwertigen Backmasse gelingen die kleinen Köstlichkeiten schnell und einfach – und schmecken dabei immer hervorragend.



Amarettimasse

Innen saftig-weich, aussen schön knusprig – so müssen Amaretti sein. Und so werden sie auch mit unserer dressierfähigen Amarettibackmasse, die direkt in den Spritzsack gefüllt wird. Im Handumdrehen entsteht so das köstliche Mandelgebäck aus Italien.

○ Art. 23150100012.5, 12,5-kg-Kessel

