

Füllungen

Reduzieren Sie Ihren Aufwand im Einkauf, in der Herstellung und Lagerung. Unsere pikanten und süssen Füllungen als einsatzfertige Halbfabrikate ermöglichen Ihnen eine effiziente Produktion und reduzieren die Komplexität Ihrer Rezepturen. Füllungen sind vielfältig in Backwaren, Pâtisserie, Teigwaren und anderen Produkten einsetzbar.

Salzige Füllungen

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
➤ Fixfertige, köstliche Zubereitungen aus Käse, Milch, Rahm, Ei, Gemüse, Schinken oder Speck für Ihre Kuchen, Wähen, Quiches und vieles mehr. ➤ Handelseinheit Eimer 3 kg bis 25 kg mobiler Tank ➤ z.B. pikante Füllung für Käsekuchen, Guss für Gemüse-Quiche	➤ einfache Planung ➤ direkt einsetzbare Masse ➤ breite Auswahl an Käsesorten ➤ Textur und Geschmack nach Ihren Vorgaben entwickelt ➤ Rezepturen ohne E-Nummern möglich ➤ Einsatzbereiche: Backwaren, Frisch- und Tiefkühl-Convenience-Produkte

Süsse Füllungen / Crèmes

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
➤ Fixfertige, köstliche Zubereitungen aus Milch, Rahm, Zucker, Ei, etc. für Ihre süssen Kuchen, Wähen, Plunder und vieles mehr. ➤ Handelseinheit Eimer 3 kg bis 25 kg ➤ z.B. feine backstabile Zitronencreme für Tartelettes, gekochte Pâtisseriescreme mit Vanillegeschmack für kalte Anwendungen	➤ einfache Planung ➤ direkt einsetzbare Masse ➤ Textur und Geschmack nach Ihren Vorgaben entwickelt ➤ E-Nummernfrei-Rezepturen möglich ➤ Einsatzbereiche: Backwaren, Pâtisserie

Fruchtgrundstoffe

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
➤ Frisch gekochte Frucht- und Caramelgrundstoffe ➤ aus Emmi-Produktion ➤ Breites Sortiment an Früchten und anderen Aromen ➤ Diverse Qualitäten und Labels ➤ Handelseinheit Eimer 3 kg bis 25 kg mobiler Tank	➤ durch den schonenden Kochprozess bleiben Farbe und Geschmack der Früchte erhalten ➤ Textur, Zuckergehalt sowie Back- oder Tiefkühlstabilität nach Ihren Wünschen einstellbar ➤ Einsatzbereiche: Backwaren, Pâtisserie, Glacé, Jogurt, Smoothies, Desserts



Vegane Molkerei- und Frischprodukte-Alternativen

Emmi produziert verschiedene vegane Alternativprodukte aus unterschiedlichen Rohstoffen. Das vegane Sortiment wird laufend mit innovativen Produkten ergänzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.emmi-b2b.com oder kontaktieren Sie uns.

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Können wir Sie mit unseren kundenindividuellen Füllungen in der Produktion und im Einkauf unterstützen?
Kontaktieren Sie uns.

Telefon	+41 58 227 20 40
E-Mail	industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen	www.emmi-b2b.com