

Nussecken



- ✓ **Hoher Nussanteil (30 % in fertiger Nusseckenmasse)**
- ✓ **Gleichmäßige Farbe durch geringen Schalenanteil**
- ✓ **Sehr gute Verarbeitbarkeit / Verstreichbarkeit**
- ✓ **Gleichförmige, glänzende Oberfläche**

Eine Portion (1 Nussecke = ca. 80 g) enthält

Kalorien	Zucker	Fett	gesättigte Fettsäuren	Natrium
383	36,9 g	18,8 g	4,0 g	0,1 g
19 %	41 %	27 %	20 %	4 %

des Richtwertes für die Tageszufuhr basierend auf einer Ernährung mit 2.000 kcal (GDA)

Art. Nr. DE00003810

Grundrezept

1,000 kg Mix

0,200 kg Wasser, 45°C

1,200 kg Masse

Deklaration der fertig gebackenen Nusseckenmasse

Zucker, Haselnüsse, Wasser, Paniermehl aus Weizen, Hühnereiweißpulver, Feuchthaltemittel E 420, Weizenquellmehl, Magermilchpulver, Pflanzenöl, Speisesalz, Karamellzucker, Verdickungsmittel (E 401, E 412), magerer Kakao, Zimt, Aroma.

Optimal kombinierbar mit

- ✓ Mürbteig Mix, Art. Nr. PEDE100040

Aus 10 kg Nussecken Mix können Sie ca. 300 Stück Nussecken mit 80 g Teigeinwaage (inkl. Mürbteig und Schokolade) herstellen

Gerne erhalten Sie eine Vielzahl an weiteren Rezepten, wie z.B. Cantuccini, Kokosecken, Früchtecken und Anwendungen zum Mürbteig.