

GEORG BREUER GMBH  
F.O.O.D · I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

# FOOD KNOW-HOW VIELFALT, FARBE, CRUNCH.

*Pain d'épices*

*Chouquettes*

*Tartes*

MULTITALENT HAGELZUCKER

*Inklusion  
in den Teig*

*mit Geschmack*

GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 · 61462 KÖNIGSTEIN  
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

# Hagelzucker von Couplet Sugars: entdecken Sie die Möglichkeiten!

DEKORATION

0,7 MM

6 MM

&

INKLUSION

6 MM

25 MM

  
COUPLET SUGARS  
Make all the difference!



Pearl Sugar® zur Dekoration und Einarbeitung verleiht Ihren Backwaren Knusprigkeit, Süße und Geschmack. Die Hagelzuckerperlen sind in verschiedenen Farben, Geschmacksrichtungen und einer einzigartigen Auswahl an Korngrößen erhältlich.

NEU IM PORTFOLIO: BIO HAGELZUCKER



## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- einzigartige Auswahl an Korngrößen von 0,7 mm bis 25 mm zur Dekoration und Einarbeitung
- perfektes Weiß
- optimale Auflösungszeit und Härte: die Perlen schmelzen nicht vollständig und verleihen Waffeln, Gebäck und Keksen Knusprigkeit und Textur
- „Coated“ erhältlich für noch bessere Stabilität
  - ✓ feuchtigkeitsresistent ✓ gefrier-, auftau- und farbstabil
- verschiedene Farben und Geschmacksrichtungen erhältlich
- Farben und Aromen natürlichen Ursprungs
- Eigenmarkesäcke möglich
- kein Staub in den Säcken



Alle Coated Produkte  
mit Palmfett sind  
RSPO Stufe SG  
zertifiziert

Gerne stellen wir Ihnen weitere Produkte aus dem umfangreichen Sortiment unseres langjährigen Partners Couplet Sugars vor und beraten Sie bei der Auswahl des passenden Produkts für Ihre Anwendung.

GEORG BREUER GMBH  
F.O.O.D. • I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Véronique Bouclet-Völkel  
M. Sc. Lebensmitteltechnologie

Telefon 06174 209316

*Sprechen  
Sie uns  
an!*

# Vom deutschen Hefezopf ins europäische Ausland.

Klassisch wird vor allem der weiße Hagelzucker in Deutschland für die Dekoration von Gebäck wie ► Hefezopf, Apfeltasche, Eierweck, Muffin, Osterbrot, Kaffeekranz und Schnecke eingesetzt.



Werfen Sie einen Blick ins europäische Ausland und entdecken Sie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten unserer Hagelzuckerprodukte.

## DEKORATION 0,7 MM → 6 MM

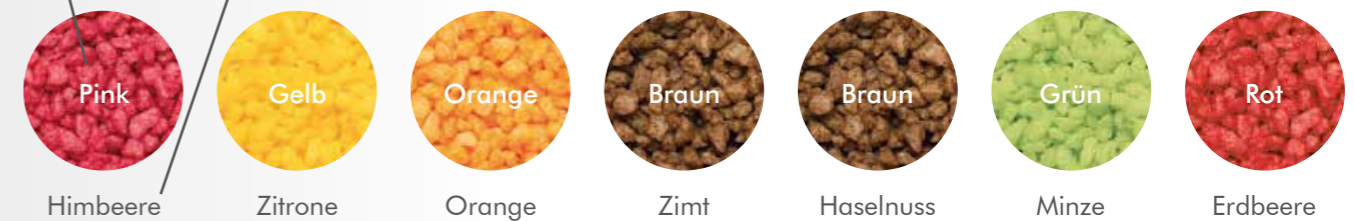
Der weiße Hagelzucker wird im europäischen Ausland für die Dekoration von Gebäcksorten wie ► Torten, Tartes, Pâtisseries und Pain d'épice eingesetzt. In Farbe ziert er ► Croissants, Brioches, Muffins, Kekse und Macarons.

## INKLUSION 6 MM → 25 MM

In den Teig eingearbeitet entwickelt sich beim Backen ein feines Karamell-Aroma und zarte Knusprigkeit im Gebäck – perfekt für ► Kekse/Cookies, Waffeln, Brioches oder Muffins.

## FARBE UND GESCHMACK

Zusätzlich lassen sich mit farbigem Hagelzucker ► auf und im Gebäck Farb- und Geschmacksakzente setzen.



## Lassen Sie sich inspirieren.



GEORG BREUER GMBH  
F·O·O·D · I·N·G·R·E·D·I·E·N·T·S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Kontaktieren Sie uns bitte  
für weitere Informationen:  
[office@foodingredients.de](mailto:office@foodingredients.de)  
+49 6174 20930

Wir beraten Sie gerne bei Ihren anwendungstechnologischen Fragen.



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 · 61462 KÖNIGSTEIN  
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | [OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE](mailto:OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE)

[FOODINGREDIENTS.DE](http://FOODINGREDIENTS.DE)