

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

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW SPEZIALZUCKER VON COUPLET

VEREDELN SIE IHRE BACKWAREN ...



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

FOODINGREDIENTS.DE

Es hagelt Zucker – in vielfältigen Größen und einzigartiger Textur

PEARL SUGAR®

100 % SACCHAROSE


COUPLET SUGARS
Make all the difference!



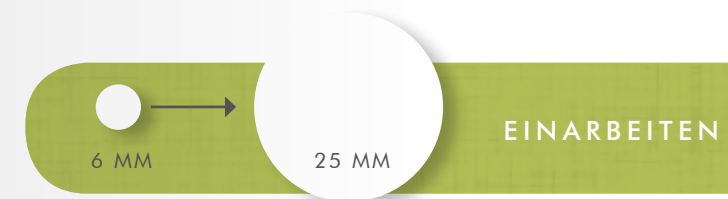
Pearl Sugar® verleiht Ihren Back- und Süßwaren Knusprigkeit, Süße und Dekor. Die Hagelzuckerperlen besitzen eine optimale Härte und ein perfektes Weiß und sind in einer umfassenden Auswahl an Korngrößen von 0,7 mm bis 25 mm erhältlich.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- einzigartige Auswahl an Korngrößen von 0,7 mm bis 25 mm zur Dekoration und Einarbeitung

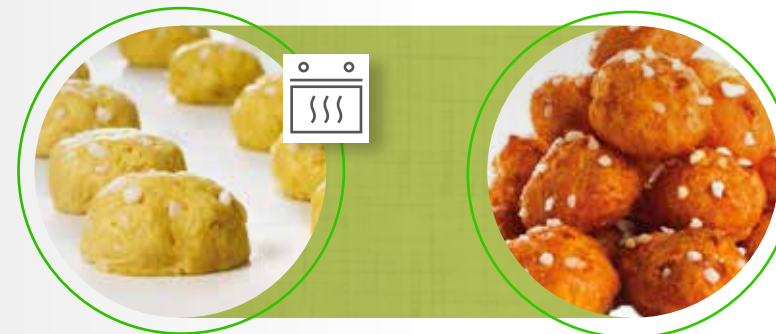


- Hefezopf, Einback, Eierweck, Kuchen, Kekse, Windbeutel, Lebkuchen, ...



- Waffeln, Brötchen, Brioche, Osterbrot, Schokolade, ...

- optimale Auflösungszeit und Härte: die Perlen schmelzen nicht vollständig und verleihen Waffeln, Gebäck und Keksen Knusprigkeit und Textur




COMING SOON
ORGANIC
PEARL SUGAR

- perfektes Weiß
- kein Staub in den Säcken
- auch "Coated" erhältlich – für noch bessere Stabilität

Hochwertige Zuckerprodukte von Couplet Sugars

Mit 170 Jahren Erfahrung ist Couplet Sugars einer der heutigen Marktführer für Spezialzucker. Unsere langjährige Zusammenarbeit macht Couplet auch für uns zu einem wichtigen und starken Partner.

Im Folgenden weitere interessante Produkte aus dem umfangreichen Sortiment:

FONDANT POWDER®

Trockenfondant mit feinsten Mikrokristallen für optimale Textur und hervorragenden Glanz!

- sehr feines Pulver
- glattes Mundgefühl
- leichte Anwendung
- vielfältige Verarbeitungsmöglichkeiten

→ Glasuren und Füllungen für Schokolade, Pralinen, formbare Zuckerpasten, Buttercreme, Berliner, Amerikaner, Trüffel, ...



BROWN SUGAR®

Brauner Zucker mit ausgewogenem Karamellaroma

- angenehme, weiche Textur
- intensiver Geschmack
- Knusprigkeit im Produkt
- verschiedene Farbnuancen und Granulierungen erhältlich

→ Lebkuchen, Spekulatius, Kekse, Kuchen, Waffeln, Karamellbonbons, ...



COATED PEARL SUGAR®

Weißer und farbiger Hagelzucker: universelles Dekorieren!

- feuchtigkeitsresistent
- gefrier-, auftau- und farbstabil
- Farben und Aromen natürlichen Ursprungs
- verschiedene Farben, Geschmacksrichtungen und Granulierungen erhältlich

→ Gebäck, Muffins, Cookies, Torten, Eiscreme, Schokolade, ...



COATED ICING SUGAR®

Ultrafeiner Puderzucker: auch in Farbe!

- sehr feine Zucker-Mikrokristalle (11 µm)
- für glatte und samtige Textur
- feuchtigkeitsresistent
- gefriertastabil
- auf noch warmem Gebäck anwendbar
- in Weiß, Pink, Orange oder Gelb erhältlich

→ zum Bestäuben von Berlinern, Donuts, Waffeln und Kuchen, zur Herstellung von Baisers und Pralinen, ...



COATED CRYSTAL SUGAR®

Gefrierauftastabiler Dekorzucker

- extrafeine, feine und medium Kristalle
- sehr stabil auf warmem Gebäck
- intensive Farben möglich

→ zum Bestäuben von Berlinern, Fettgebäck, Quarkbällchen, ...



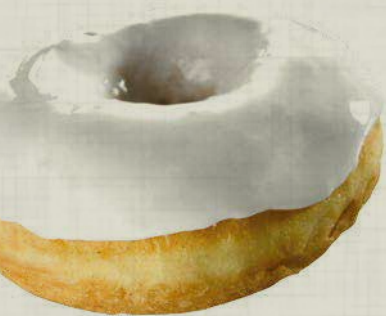
Alle Coated Produkte mit Palmfett sind RSPO Stufe SG zertifiziert

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
+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

FOODINGREDIENTS.DE