



Product Information

Produkt: Product:	MÜRBELLA, SHORTPASTRY-MIX Artikel-Nr. / Article No.: 1462025
Produkt-Beschreibung: Product-Description:	<p>Pulverisiertes Feinbackmittel zur Herstellung von Mürbeteigen und Spritzmürbeteigen.</p> <p>Powdered fine baking ingredient for the production of all kind of short pastries.</p>
Einsatzbereiche : Application:	<p>Zur Herstellung von Mürbeteigböden, Dauergebäck, Teegebäck und Spritzmürbeteig.</p> <p>For the production of sweet pastry bases, biscuits, piped biscuits and flan cakes.</p>
Dosierung/Rezeptur Dosage:	<p><u>Grundrezept für Mürbeteig /</u> <u>Basic recipe for shortpastry:</u></p> <p>1000 g MÜRBELLA 400 g Butter oder Margarine/ butter or margarine 100 g Eier / eggs</p> <p>Knetzeit Spiralkneter / Kneading time spiral kneader: 2 + 3 min.</p>

Produkt: Product:	MÜRBELLA, SHORTPASTRY-MIX Artikel-Nr. / Article No.: 1462025
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Gute Frischhaltung der Gebäcke • Sehr guter abgerundeter Geschmack • Schnelle und sichere Verarbeitung
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • Good shelf live of the cakes • Good flavour • Quick and easy to use
Grenzwerte:	<ul style="list-style-type: none"> • Knetzeit einhalten • Nicht zu weiches Fett verarbeiten
Product Limitations:	<ul style="list-style-type: none"> • Do not knead too long • Fat shouldn't be too soft.
Export Verpackung Export Packaging	25 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel 25 kg paper sack with a poly bag inside
Lagerbedingungen:	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen
Storage Conditions:	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	1901 2000