

SO VIELSEITIG WIE IHRE PRODUKTE.

Mit den vielseitigen und praktischen Pellets bringen Sie Ihre Produkte auch geschmacklich in Höchstform. Die durch Formplatten ausgeformte und in einem Gefriertunnel tiefgekühlte Masse lässt sich besonders leicht weiterverarbeiten.

VARIABLEN IN
FORM UND
GRÖSSE

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- einfaches, sauberes Handling
- variabel in Form (Oval, Stick, Halbmond) und Größe (15–60 g)
- breites Spektrum an Stil- und Geschmacksrichtungen

GESCHMACKSRICHTUNGEN

Klassiker

Brokkoli-Käse
Paprika-Zwiebel
Senfgurke

Highlights

Curry-Mango
Paprika-Zwiebel
Afrikan. Kirschaprika
Hot fruity Chili

EINSATZBEREICHE

IQF-Pellets eignen sich perfekt als Füllung für Ihre Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie für Snackartikel.



ANWENDUNGSBEISPIELE

- Cordon bleu
- gefüllter Oberkeulenbraten
- gefüllte Teigtaschen