

# TopSweet Cream

## Sahnestandmittel ohne Gelatine für Torten und Desserts

### „Ohne“ ist „in“

Als weltweit agierendes Unternehmen trifft die DeutscheBack auf unterschiedliche Anforderungen ihrer Kunden. Das gilt für die Verfügbarkeit und Qualität von Rohstoffen ebenso wie für die Herstellung und Rezeptur der Endprodukte. Dabei gewinnen kulturelle und religiöse Ansprüche zunehmend an Bedeutung.

In Europa wird zur Stabilisierung von Sahne und pflanzlicher Creme Gelatine eingesetzt. In vielen Religionen oder von Vegetariern wird diese jedoch abgelehnt.

Ein Großteil der internationalen Märkte und Verbraucher in aller Welt fordern deshalb Sahnefonds ohne Gelatine für die Herstellung von Torten und Desserts. Die Spezialisten von DeutscheBack haben sich eingehend mit der Entwicklung dieser Alternativen beschäftigt. Ziel war es, universell einsetzbare Produkte zu kreieren, die zugleich eine sichere und preiswerte Herstellung garantieren.

### Die Vorteile von TopSweet Cream

- Schnelle und sichere Herstellung
- Gute Gefrier-/Tau-Stabilität
- Gute Schnittfestigkeit
- Typischer, fein abgestimmter Geschmack
- Ohne Gelatine!



# TopSweet Cream

## Ein Sortiment für jeden Geschmack

Unser innovatives Produktsortiment umfasst eine neutrale Version – **TopSweet Cream Neutral GF** – ,die vom Anwender mit eigenen frischen Früchten, Fruchtpasten oder Aromen verfeinert werden kann, und die am häufigsten nachgefragten Fruchtvarianten.

Wählen Sie aus folgenden Geschmacksvarianten:

- TopSweet Cream Neutral GF
- TopSweet Cream Strawberry GF
- TopSweet Cream Raspberry GF
- TopSweet Cream Lemon GF



## Schnell, sicher und einfach in der Verarbeitung

Die **TopSweet Cream GF** werden nur mit Wasser glattgerührt und die geschlagene Sahne anschließend untergezogen. Die Masse kann sofort in Torten und Desserts verarbeitet werden. Vor dem Verzehr sind die Produkte zum Gelieren drei Stunden im Kühlschrank aufzubewahren.

## Höchste Qualität, hervorragender Geschmack

Bei den aromatisierten Produkten werden hochwertige Zutaten eingesetzt. So werden Fruchtstücke und gefriergetrocknete Fruchtpulver verwendet, um ein ausgewogenes und natürliches Aroma zu erzielen.

## Maßgeschneiderte Lösungen nach Wunsch

Je nach den Gegebenheiten der Märkte vor Ort und den Anforderungen an Herstellung und Lagerung der Endprodukte können Anpassungen sinnvoll sein. In unserem Technologielaor in Ahrensburg entwickeln wir gern kundenspezifische Lösungen, die nach Ihren Anforderungen gemischt und abgefüllt werden.

Sprechen Sie uns an. Die Anwendungstechniker von DeutscheBack freuen sich auf Ihren Anruf.



Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.