

Glutenfreie Backwaren

TopBake Rice und TopSweet Rice basieren auf Reisprodukten, Hydrokolloiden sowie Enzymen und bieten vom Voll-Compound bis zur „on-top“-Behandlung maßgeschneiderte Backkonzepte für

verschiedenste Gebäcke. Die Produktlinie ist ideal für die Herstellung glutenfreier Backwaren und besteht ausschließlich aus Rohstoffen, die garantiert unter 20 ppm Gluten enthalten.

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Brot	TopBake Rice Bread	Mit gerösteten Saaten für Reisbrot mit brottypischem Geschmack	100 %
	TopBake Rice Bread AF	Allergenfreies Reisbrot	100 %
	TopBake Rice Bread Premix 50	Premix zur Mischung mit glutenfreien Mehlen	10-50 %
	TopBake Rice Bread AF Premix 50	Allergenfreier Premix zur Mischung mit glutenfreien Mehlen	10-50 %
Frischhaltung	TopBake Fresh 100 (Rice)	Enzym-System für eine langanhaltend saftige, weiche Krume	0,2-0,5 %
Rührkuchen	TopSweet Cake Mix Rice	Sandkuchen, Muffins, leichte Waffeln und Mürbeteigkekse	100 %
Biskuit	TopSweet Sponge Cake Rice	Lockere, leichte Biskuitböden	100 %

