

Die inneren Werte: Cremig-süßer Kern mit Bakels Truffles Kaltfüllmassen und Renshaw Creamy Caramel Vegan

Bakels präsentiert mit Renshaw Creamy Caramel Vegan und den Bakels Truffles Kaltfüllmassen vielseitige, hochwertige Lösungen für süße Backwaren. Perfekt zum Füllen, Abpinseln oder Dekorieren – für kompromisslosen Geschmack und beste Verarbeitung.



Das cremige, vegane Karamell v. Renshaw ist die neueste Produktinnovation aus dem Hause BAKELS. © Bakels

Die neuesten Innovationen aus dem Hause **Bakels** setzen neue Maßstäbe in der süßen Welt. Mit Renshaw Creamy Caramel Vegan und den Bakels Truffles Kaltfüllmassen bietet das Unternehmen vielseitige Produkte für Bäckereien und Konditoreien, die höchste Qualität und exzellente Verarbeitung erwarten.

Renshaw Creamy Caramel Vegan - cremiger Karamellgenuss ohne Kompromisse

Das neue vegane Karamell von Renshaw wurde über zwölf Monate hinweg entwickelt, um eine köstlich weiche Konsistenz und einen authentisch-buttrigen Karamellgeschmack zu gewährleisten. Das Ergebnis: eine perfekte Balance zwischen Funktionalität und Genuss. Es ist ideal für: Siedegebäcke, die von seiner cremigen Textur profitieren, Füllungen, die ein intensives Karamellaroma erhalten und Abpinselungen, um Backwaren ein attraktives Finish zu verleihen.



Bakels Truffles sind cremige Kaltfüllmassen, die in mehreren Geschmacksrichtungen und Farben erhältlich sind. © Bakels

Bakels Truffles Kaltfüllmassen - cremige Vielfalt für jede Anwendung

Die Bakels Truffles Kaltfüllmassen sind reichhaltige, seidig-glatte Füllungen, die vielseitig einsetzbar sind.

Sie sind in mehreren Geschmacksrichtungen und Farben erhältlich, darunter:

Dunkle Schokolade - intensiv und voll- mündig

Haselnusskrokant - mit feiner Nussnote

Beerig-frischer Truffle - fruchtig und harmonisch

Schokoladiger Truffle mit Orangenote - aromatisch und fein abgestimmt.

Dank unterschiedlicher Härtegrade und Texturen lassen sich die Füllmassen optimal an das jeweilige Endprodukt anpassen. Sie eignen sich ideal als Belag, Füllung oder Dekoration für verschiedenste Gebäcke. Zudem enthalten alle Trüffel zertifiziertes Palmöl und sind frei von Soja, gehärteten Fetten und Transfettsäuren.

Der globale Partner für Backzutaten

Seit seiner Gründung im Jahr 1904 hat sich Bakels zu einer international agierenden Unternehmensgruppe entwickelt. Mit über 2.000 innovativen Backzutaten bietet das Unternehmen maßgeschneiderte Lösungen für Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Das Sortiment umfasst: Aromen & Farben, Glasuren & Malze, funktionelle Getreide- & Sauerteige, Trennmittel & Frischhalter und Stärken & Fruchtfüllungen. Die Bakels-Gruppe beliefert mehr als 120 Länder und betreibt 38 Tochtergesellschaften weltweit. Der Hauptsitz befindet sich in Rothenburg, Schweiz, während der deutsche Standort mit eigenem Backzentrum in Berlin ansässig ist. Mit hochwertigen Produkten wie Renshaw Creamy Caramel Vegan und den Bakels Truffles Kaltfüllmassen setzt das Unternehmen neue Maßstäbe für die Backbranche – für kompromisslosen Geschmack und exzellente Qualität.

Bakels Deutschland GmbH - D-12526 Berlin

www.bakelsdeutschland.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at