

UNIFERM

KäseKuchen

**Vormischung zur Herstellung von
Käsekuchenmassen für Käsetorten,
Quarkschnitten und -füllungen**



UNIFERM KäseKuchen



UNIFERM KäseKuchen

Saftig, frisch und lecker ...

... und so vielseitig

Mit **UNIFERM KäseKuchen** haben Sie die Möglichkeit ein breites Sortiment feinsten Gebäcke herzustellen – Ihre Kunden werden begeistert sein.



Sie haben die Wahl!

Ob Sie eine Käsemasse für Käsetorten benötigen, Auflagen für Blechkuchen oder Quarkfüllungen – mit **UNIFERM KäseKuchen** stellen Sie die verschiedensten Gebäcke her.

Sehr lange Frischhaltung

UNIFERM KäseKuchen bietet Ihnen Gebäcke mit einer saftig zarten Käsemasse und einer sehr langen Frischhaltung. Ihre Gebäcke bewahren damit eine langanhaltenden Verzehrfrische – ideal auch für Wochenendgebäcke.

Zart-cremig und aromatisch

Mit **UNIFERM KäseKuchen** hergestellte Gebäcke haben eine cremig-zarte Massenkonsistenz, mit angenehm frischem Quarkgeschmack und leichter Vanillenote – Ihre Kunden werden es mögen.

Leckere Massen für Käsetorten und Quarkschnitten

	Die Kremige	Die Quarkige	Die Sahnige
UNIFERM KäseKuchen	1,000 kg	1,000 kg	0,800 kg
Speisequark, mager	1,000 kg	2,000 kg	1,600 kg
Vollei	0,500 kg	0,500 kg	0,400 kg
Zucker		0,100 kg	0,080 kg
Sahne, flüssig			0,800 kg
Wasser, ca.	2,000 kg	1,600 kg	1,300 kg
Gesamtgewicht, ca.	4,500 kg	5,200 kg	4,980 kg

Massen für backstabile Quarkfüllungen

	Kremige Füllung	Quarkige Füllung
UNIFERM KäseKuchen	1,000 kg	1,000 kg
Speisequark, mager	1,000 kg	2,000 kg
Vollei	0,500 kg	0,500 kg
Wasser, ca.	1,500 kg	1,600 kg
Gesamtgewicht, ca.	4,000 kg	5,100 kg

Herstellung:

Die Zutaten im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 min bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen zu einer homogenen Masse verrühren.



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

