



Hochwertige Nusspulver von Uelzena – hergestellt aus erstklassigem Nussmark und schonend durch das LiCAP®-Verfahren auf Trägerstoff gebunden.

Uelzena Nusspulver überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern auch durch eine hervorragende Struktur, eine natürliche Farbe und sehr gute Einarbeitbarkeit.

Die Nusspulver eignen sich besonders als geschmacks-, geruchs- und farbgebender, pulverförmiger Rohstoff zum Beispiel in:

- Torten und Kuchen
- Backmischungen
- Süßwaren (Füllungen und Dekor)
- Eiskrem
- Dessert- und Puddingpulver
- Süßspeisen + Jogurt
- Milchgetränke (RTD oder Getränkepulver)

Die **Nusspulver** lassen sich ausgezeichnet homogen in Flüssigkeiten, Cremes, Eiskrem oder Sahnestände einarbeiten. Beim Einarbeiten von Nusspulvern der SENS-Reihe in Sahne oder Cremes ist der Volumenverlust wesentlich geringer als der von Pasten. Alle Pulver haben ein exzellentes Abschmelzverhalten, bieten ein hervorragendes Geschmackserlebnis und sind auch zur Dekoration gut geeignet. Die Pulverform ermöglicht zudem ein einfaches Einarbeiten der **Nusspulver** in pulverförmige Back-, Eis- oder Dessertmischungen.

Die **Nusspulver** sind frei von Aromen, Konservierungsmitteln und Farbstoffen. Die Einsatzmenge bewegt sich je nach Einsatzzweck und Anwendungsgebiet bei ca. 5-10%. Anwendungstests unserer Kunden haben ergeben, dass die **Nusspulver** sehr gut 1 zu 1 gegen Nusspaste ausgetauscht werden können und sich dadurch ein intensiver abgerundeter Nussgeschmack und eine vergleichbare Farbe ergeben. Im Vergleich zu geriebenen Nüssen reicht ca. ein Drittel bis ein Viertel der ursprünglichen Dosierung.

Je nach Auswahl der Nussorte wird Ihrem Produkt ein edler Mandelgeruch, ein intensiver Haselnussgeschmack oder ein hervorragender Pistaziengeschmack bei natürlicher Farbe verliehen. Ihr Produkt wird sensorisch aufgewertet und das bei einer sparsamen Dosierung.

Durch die gute Verwiegbarkeit unserer Pulver sowie die einfache Einarbeitbarkeit vermindern Sie im Gegensatz zu Pasten erheblich den Reinigungsaufwand und haben weniger Verluste.

Uelzena Nusspulver gibt es in den Sorten:

- SENS 300 Haselnusspulver „geröstet“
- SENS 310 Mandelpulver „geröstet“
- SENS 313 Mandelpulver „blanchiert“
- SENS 320 Pistazienpulver
- SENS 330 Walnusspulver

Rezeptvorschlag: Sahne-Nuss-Creme für Torten oder als Sahnedessert

1.000 g **Sens 300**
400 ml Wasser
5.000 ml Sahne

Zubereitung: Das Nusspulver mit Wasser anrühren, in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Anschließend die Sahne unter die Nusscreme heben. Reicht für ca. 10 Torten mit einem Durchmesser von 26 cm bzw. für ein Dessert für ca. 40 Personen.



► Weitere Informationen: gerhard.kuehn@uelzena.de · Telefon: +49 (0)581 806 5860