

## **FlorentineMix**

### **Dairy ingredients – Professional solutions**

FlorentineMix is a soft floating powder for improving several bakery products. The powder gives your products not only a distinctive flavor, but also a slightly shiny surface. Create all kinds of crispy sweet pastries in an easy way. No limits for your creativity.

#### **Product**

- various compositions
  - with soya lecithin or sunflower lecithin
  - with butter, butter fat or vegetable fat
  - possible additions of dextrose, flavorings, honey and maltodextrin

#### **Characteristics**

- easy and fast processing
- delicious creamy caramel or honey flavor
- glazing surface after baking
- crispy break
- good melting behavior and melting cover
- freeze-thaw stable

#### **Application**

- florentine biscuits
- vital biscuits
- coconut and almond slices
- nut wedges
- german Bienenstich
- cereal bars
- topping for baked goods

#### **Packaging**

- 20 kg bag
- big bag



**For further information, please contact us.**

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH**  
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany  
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86  
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de

## **FlorentinerMix**

**Dairy ingredients – Professional solutions**

FlorentinerMix ist ein leicht fließendes Pulver zur Verfeinerung von zahlreichen Produkten im Bereich Backware. Das Pulver verleiht Ihren Produkten nicht nur einen unverwechselbaren Geschmack, sondern auch eine glänzende Oberfläche. Kreieren Sie mit unserem Produkt auf einfachste Weise knusprig süße Gebäcke aller Art. Ihrer Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

### **Produkt**

- Diverse Zusammensetzungen
  - mit Sojalecithin oder Sonnenblumenlecithin
  - mit Butter, Butterfett oder Pflanzenfett
  - mögliche Zugabe von Dextrose, Aromen, Honig und Maltodextrin

### **Eigenschaften**

- Einfache und schnelle Verarbeitung
- Köstlicher sahniger Karamell- oder Honiggeschmack
- Glänzende Oberfläche nach dem Backen
- Knuspriger Bruch
- Gutes Abschmelz- und Abdeckverhalten
- Gefrier-taustabil

### **Anwendung**

- Florentiner
- Vitalgebäck
- Bienenstich
- Kokos- und Mandelschnitten
- Nussecken
- Müsliriegel
- Topping für Backware

### **Verpackung**

- 20 kg Sack
- Big Bag



**Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen**

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH**  
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany  
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86  
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de