



www.fuellett.de



DE-ÖKO-006
aus EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft

füllett[®]
knackfeiner Genuss

20/ 50/ 100/ 250 ml

Zutaten: Weizen- Roggenmehl
mischung, Rapsöl, Wasser, Salz



In MINI z. B. für kalte oder
warme Fingerfood-Snacks



In 50/ 100 ml für den klei-
nen Hunger- perfekt als
Auflauf/Gratinschale



Stabil auch als
Suppenschale (für 250 ml)



Rustikal: Kartoffelsalat
(250 g) mit Würstel

Füllett - Produktinformation

Füllett, mit einer patentierten Verfahrenstechnologie **verdichtet gebacken** hat es eine wie versiegelt wirkende Oberfläche- deshalb:
Kein Vergleich zu Tartelettes aus Mürbe- und Blätterteig oder gar zu Waffeln & Co.!

Produkteigenschaften & Vorteile im Vergleich:

- ♦ durch verdichtete Backstruktur hat das **Füllett** eine vergleichsweise **hohe Feuchtigkeitsbeständigkeit** - somit ist es sogar Suppentauglich!
- ♦ **lange Standzeiten** z. B. bei Zwischenlagerung im Kühlschrank - je nach Füllung weit **über 12 h!**
- ♦ kalorienarmes, veganes BIO-Produkt ohne Zusatz - oder Farbstoffe; dünnwandig gebacken mit leicht brotähnlichem Geschmack;
- ♦ perfekt für heiß oder kalte, süß oder herzhaft Befüllung; durch **nochmaliges Mitbacken** erhält das **Füllett** einen **besonders knusprigen Biss**
- ♦ von den Gästen **nicht** mit weg geknabberte - Reste sind **SPEISEABFALL!**
- ♦ **Füllett** kommt als alternatives Backprodukt dem Gedanken der Nachhaltigkeit & Ökologie entgegen!



www.fuellett.de



DE-ÖKO-006
aus EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft

füllett[®]
knackfeiner Genuss

Füllett - Anwendungshinweise

Füllett werden ohne Zusatzstoffe nur aus einer Weizen- und Roggenmehlmischung*, Rapsöl*, Wasser, Salz gebacken. **Den richtigen Biss** erhalten die ansonsten sehr knackigen **Füllett** durch *Saucen/fondhaltige Füllungen*. Bevorzugt verzehrt wird das **Füllett** vor allem dann, wenn es nochmals mitgebacken wird (also nicht nur einfallslös als „Verpackung für Pommes mit Mayo“ genutzt wird!).

Verarbeitung/ Aufbewahrung /Servieren

- ♦ Je nach **Feuchtigkeit** der Füllung halten **Füllett** weit **über 12 h**, eine sich dann ggf. im Bodenbereich bildende Elastizität ist normal! Bei Füllungen, welche nochmals mitgebacken werden, wird das **Füllett** im Ofen dann wieder fest
- ♦ z. B. kann auch flüssige Creme-Brûlée abgefüllt und der Zucker abgebrannt werden - ergibt dann eine interessante Bräunung Randbereich!
- ♦ einen **besonders knusprigen Biss** erhält das **Füllett** durch nochmaliges **aufbacken** bei 180°C ohne DAMPF (bei recht trockenen Füllungen kann ggf. bis 15% Dampf zugegeben werden); beim **gratinieren** nicht zu dicht an die Heizquelle stellen
- ♦ beim servieren in MINI als Fingerfood, die MIDI-Größen als Handheld-Snack, die MAXI in „Sattmacher



Lagerung im Kühl-
schrank - auch über 12h



In MINI z. B. auch
für Desserts



Perfekt zum mitbacken
bei 180 °C in allen
herkömmlichen Öfen



Aufläufe a ca. 330g Portion



Für Pfannengerichte mit
ca. 300g -350 Portionen