

VORTELLA

Die Genuss-Profis.

Genussbäckerei



... backen und genießen
mit innovativen Margarinen und Fetten

VORTELLA bietet mit dem **Delikatess-Sortiment** Margarine und Fette, die

- qualitativ hochwertig sind und herausragende Gebäcke erzielen
- auf optimale Verarbeitungseigenschaften ausgerichtet sind
- sich den ständig wechselnden Marktanforderungen anpassen
- sich an der aktuellen Ernährungswissenschaft orientieren

Die VORTELLA-Delikatess-Margarinen enthalten

- **Beta-Carotin**
 - wird häufig als Farbstoff eingesetzt, ist die Vorstufe von Vitamin A und gehört zu den fettlöslichen Vitaminen
- **Sonnenblumenlecithin**
 - wird als Emulgator zwischen Fett- und Wasserphase eingesetzt und ist frei von Genveränderungen
- **Gesättigte Fettsäuren**
 - sind von Natur aus in allen Fetten und Ölen in unterschiedlicher Konzentration enthalten
- **Einfach ungesättigte Fettsäuren**
 - haben eine neutrale bis positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel
- **Mehrfach ungesättigte Fettsäuren**
 - sind für den Körper lebensnotwendig und können nicht selbst produziert werden
- **Omega-3-Fettsäuren**
 - haben einen günstigen Einfluss auf die Durchblutung

Das **VORTELLA-Delikatess-Sortiment**

ist praktisch transfettsäurefrei und wird mit ungehärtetem Fett hergestellt!*

*VORTELLA-Delikatess-Vortmin ist als reines gehärtetes Erdnussfett hiervon ausgenommen.

VORTELLA-Delikatess-Zieh

Garantiert höchste Produktionssicherheit und vollmundigen Geschmack bei allen Blätter- und Plunderteigen.

Schnelle, rationelle und maschinengerechte Verarbeitung.

- Äußerst geschmeidige und plastische Konsistenz
- Ermöglicht hauchdünne, stabile Lagen, die nicht reißen
- Ergibt sehr zarte, goldbraune Gebäcke mit großem Stückvolumen



VORTELLA-Delikatess-Zieh
Art.-Nr.: 0001
2,5 kg Stange / 10 kg Karton



VORTELLA-Delikatess-Ziehplatte
Art.-Nr.: 0005
2 kg Platte / 10 kg Karton

- Sofortiges Einziehen durch maßgerechte Plattenform

VORTELLA-Delikatess-Croissant + Plunder

Eine spezifische Fettzusammenstellung zur Herstellung feinsten französischer Croissants und dänischer Plundergebäcke.

- Die hervorragende Plastizität garantiert eine problemlose und sehr maschinenfreundliche Verarbeitung
- Ermöglicht optimale, feinste Schichtungen
- Garantiert eine feine Blätterung mit besonderer Zartheit
- Ergibt ein großes Stückvolumen und eine verlängerte Frischhaltung
- Zeichnet die Gebäcke durch eine goldbraune Backfarbe und einen abgerundeten Geschmack besonders aus



VORTELLA-Delikatess-Croissant + Plunder
Art.-Nr. 0016
2 kg Platte / 10 kg Karton

Genussbäckerei

VORTELLA-Delikatess-Back

Garantiert höchste Produktionssicherheit und vollmundigen Geschmack bei Sand- und Rührmassen, Mürbeteigen, Streusel und Hefeteigen.

- Schnelle, leichte Verarbeitung
- Stabile Massen und Teige
- Großes Stückvolumen
- Feinporige, zarte und saftige Krume
- Verlängerte Frischhaltung



VORTELLA-Delikatess-Back
Art.-Nr.: 0020
2,5 kg Stange / 10 kg Karton

VORTELLA-Delikatess-Creme

Hat einen vollmundigen Geschmack und einen feinen Schmelz. Zur Herstellung von leichten, voluminösen Cremes.

- Bewirkt eine hohe Volumenaufnahme
- Verleiht Cremes eine hervorragende Garnierfähigkeit
- Ergibt sehr gute, schnittfeste Cremes
- Sehr gute Aufschlageigenschaften
- Auch zum Belegen von Zuckerkuchen



VORTELLA-Delikatess-Creme
Art.-Nr.: 0010
2,5 kg Stange / 10 kg Karton

VORTELLA-Delikatess-Backkrem GU/GV

Ist ein Backkrem zur Herstellung aller Hefeteige. Er enthält bereits Fett und Zucker sowie alle wichtigen Backmittelkomponenten, wodurch das Abwiegen dieser Zutaten entfällt. Speziell für die Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Langzeitführung entwickelt.

- Plastische, wollige und in allen Rezepturarten maschinenfreundliche Teige
- Sehr große Gärtoleranz, gutes Gashaltvermögen und hervorragender Ofentrieb
- Absolut sichere Backergebnisse bei allen Teigführungen
- Ein großes Volumen, eine zart-wattige Krume und ein typischer Hefeteiggeschmack
- Sehr lange Frischhaltung bei den Gebäcken
- Direkt aus dem Kühlraum zu verarbeiten



VORTELLA-Delikatess-Backkrem GU/GV
Art.-Nr.: 0107
3 kg Stange / 12 kg Karton

VORTELLA-Delikatess-Vortmin-Sonne

Ist ein Spezialfett zum Sieden und Fritieren. Ein hochwertiges Siedefett, hergestellt aus besonders raffinierten Ölen und Fetten.

- Hoher Rauchpunkt
- Sehr hohe Siedestabilität durch Verwendung eines speziellen Sonnenblumenöls
- Sparsamer Verbrauch durch geringe Fettaufnahme der Gebäcke
- Schäumt und spritzt nicht
- Sehr bekömmliche Siedegebäcke im Ergebnis



VORTELLA-Delikatess-Vortmin-Sonne
Art.-Nr.: 0350
2,5 kg Stange / 10 kg Karton

VORTELLA-Delikatess-Vortmin

Ist das qualitativ hochwertige Spezialfett zum Sieden und Fritieren. Ein reines, geschmeidiges Erdnussfett aus gehärtetem Erdnussöl. Vorzüglich geeignet zum Aufschlagen und somit zur Herstellung von Dauerkrems.

- Entspricht höchsten Anforderungen
- Ein garantiert 100%iges Erdnussfett
- Ist durch seine lange Haltbarkeit sehr sparsam im Verbrauch
- Neutral im Geschmack
- Besonders hoher Rauchpunkt (über 230° C)



VORTELLA-Delikatess-Vortmin
Art.-Nr.: 0351
2,5 kg Stange / 10 kg Karton