

SLADKÉ A SLANÉ NÁPLNĚ PRO OBOHACENÍ SORTIMENTU PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ



S nostalgií můžeme zavzpomínat, jak jsme kdysi do makové náplně mleli mák a přidávali cukr, strouhanku z jemného pečiva a syrovátku...

Stabilizátor pro slané náplně

Dnes dodavatelská firma Pfahnl nabízí **hotové suché náplně**. Na našem trhu jsou nejrozšířenější právě makové a dále pak ořechové náplně. Nejen ony nacházejí uplatnění v jemném či cereálním pečivu, v plundrových a listových výrobcích, ve třených produktech atd. Pekař si může vybrat konvenční kvalitu, či dnes již zcela samozřejmé „bezéčkové“ náplně.

Bohužel, v poslední době se z ekonomických důvodů v pečivu snižuje obsah

máku či ořechů v náplních, a tak máme pokaždé velkou radost, když naši zákazníci uvedou na trh výrobek s náplní **dle původních receptur**. Z našeho pohledu je to správná volba pro odlišení se a pro zvýšení obrátu.



Firma Pfahnl čerpá z mnohaletého úspěšného prodeje těchto náplní, daří se jí zachovávat chuť, které „šmakují“ našemu českému zákazníkovi, připravuje náplně na míru dle vašich požadavků. A stále mají naše náplně podíl základních surovin (tj. máku a ořechů) od 20 do 55 % podle specifikace.

Velkou výzvou jsou v dnešní době **slané náplně**. My používáme jako základ **tvorovou náplň se STABILIZÁTOREM PLUS**.



Spojení se značkou TOJE (Frujo) se vyplácí



Hrušková náplň v cereálních koláčích



Společná prezentace Frujo - Pfahnl

Stabilizátor tvarohové náplně je bez chuti, což umožňuje každému pekaři, aby si sám zvolil **INDIVIDUÁLNÍ** chuť náplně.

V návaznosti na požadavky zákazníků v místě prodeje pak může přidat zelí, papriku, restovanou cibuli, špenát, česnek, křen, slaninu, lososa, atd. Slaná náplň je vhodná i na strojové plnění. K dispozici jsou doporučené recepty.

Velmi osvědčeným a vyzkoušeným produktem je termostabilní **Cikánská omáčka**. Svoji příjemně nakyslou chutí a vysokým obsahem krájené zeleniny (38%)

je vhodná na výrobu výrobků typu pizza, obložených rohlíků (zde doporučujeme v kombinaci se sýrem či slaninou), do plundrového pečiva.

Ve spolupráci s firmou FRUJO Tvrdonice jsme rozšířili naši nabídku o **ovocné náplně TOJE s vyšším podílem ovoce**. Tyto ovocné náplně se velmi hodí na naše smajlíky z třešňové směsi Bábovka světlá či tmavá, používáme je na výrobky z třešňové směsi Vídeňský koláč, na jemné pečivo.

Obvyklé náplně jahodové, meruňkové, borůvkové, višňové, rybízové, atd. doplňu-



Smajlíky v řadě chuťových variací

jí již méně běžné náplně s kiwi či s pomerančem. Hlavní technolog Luboš Stloukal vhodně kombinuje chutě ovocných náplní s chutí produktů firmy Pfahnl. Vynikající úspěch tlačeného koláče z **vícezrnné tmavé Sládkovo směsi** v kombinaci s hruškovou náplní je toho nejlepším příkladem.

Jsme připraveni na prezentaci hotových výrobků, na zkoušky ve vašich provozech, na zavedení produktů do výroby.

Otakar Vosecký
Pfahnl Backmittel, spol. s r.o.



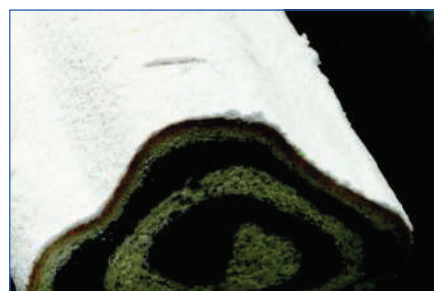
Makové variace - základ sortimentu náplní Pfahnl



Sladké pokušení



Balená pizza s Cikánskou náplní



Maková náplň v závinu



Také ořech chutná znamenitě ...