

Schapfen  
Mühle

seit 1452



# HASELNUSS



Das aromatische GeNUSS-Erlebnis!



# HASELNUSS

## GUTE GRÜNDE FÜR DEN EINSATZ VON SCHAPFEN HASELNUSS

Ob ein saftiger Nuss-Striezel, aromatische Nussecken oder leckere Plundergebäcke gefüllt mit reichlich Nussfüllung, eines haben diese Köstlichkeiten gemeinsam: Eine herrlich aromatische Haselnussfüllung. Diese leckeren Klassiker dürfen in keiner Bäckerei fehlen! Denn sie sorgen zu jeder Tageszeit für einen unverwechselbaren GeNUSSmoment.

Unsere fein abgestimmte Feinback-Mühlenmischung **Schapfen Haselnuss** überzeugt mit einer unkomplizierten Herstellung, ausgewählten Zutaten und einem harmonischen Nussgeschmack. Für den einzigartigen nussigen Charakter sorgt der abgestimmte hohe Haselnussgehalt. Durch das besondere Verhältnis an gehackten Haselnüssen, in Kombination mit fein gemahlenem Haselnussgrieß, entstehen kernige und saftige Haselnussfüllungen mit purem, röstig-aromatischem Nussgeschmack. Durch besonders aromatischen Zimt erhält diese Haselnussfüllung eine dezent-würzige Note. Natürlicher Karamellzucker rundet das nussige Geschmackserlebnis mit Karamellnoten ab und sorgt für eine ansprechende Farbe – ganz ohne Kakao. Wir verzichten gänzlich auf palm- und sojabasierten Zutaten – für einen einzigartigen Genuss mit dem Plus an Nuss!

### DAS PRODUKT

- Beste Premium-Qualität
- Enthält reichlich gehackte Haselnüsse
- Palmfrei, sojafrei

### DIE VERARBEITUNG

- Sehr gute Streichfähigkeit
- Hervorragende Backeigenschaften
- Stabil bei jeder Herstellungsart

### DAS GEBÄCK

- Für eine kreative Gebäckvielfalt
- Saftige Füllungen und leckere Kuchen
- Harmonisch abgerundeter Geschmack

## GEBÄCKVIELFALT FÜR IHRE VERKAUFSTHEKE



### NUSS-STRIESEL

Ein saftiger und herrlich duftender Nuss-Striezel sorgt immer für genussvoll gute Laune und schmeckt zu jeder Tageszeit – egal, ob zum Frühstück oder beim Nachmittagskaffee.

### NUSS-PLUNDERGEBÄCKE

Nuss-Plundergebäcke sind ein allzeit beliebter Klassiker. Die saftigen Plundergebäcke lassen sich kreativ gestalten und punkten mit einer leckeren Nussfüllung.

### NUSSECKEN

Das überzeugende Dauergebäck mit buttrigem Mailänder-Mürbeteig, verfeinert mit leckerer Schokolade. Herzstück des beliebten Snacks ist die süße, unwiderstehliche Nussschicht.



# NUSS-PLUNDERGEBÄCKE

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck mit Haselnussfüllung  
Plunderteig aus Schapfen „Meine Mühle“ Hefeteig Rezept-Nr. 137521.8020

	STANDARD QUALITÄT Rezept-Nr. 133051.8001	BESONDERS PREISWERT & LECKER Rezept-Nr. 133051.8002	BESONDERS LOCKER & BACKSICHER Rezept-Nr. 133051.8003
Grundrezept	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,700 kg Wasser	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,300 kg Brösel 1,000 kg Wasser*	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,200 kg Vollei** 0,500 kg Wasser
	1,700 kg Gesamtmasse	2,300 kg Gesamtmasse	1,700 kg Gesamtmasse

\*Die Wasseraufnahme betriebsüblicher Brösel kann schwanken. Bitte passen Sie die gewünschte Wassermenge bei Bedarf an.  
\*\*Haselnussfüllung mit Frischeizugabe sofort weiterverarbeiten und nicht auf Vorrat lagern.

**Rührzeit:** 1 Minute mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit

**Verarbeiten:** Die Füllung mindestens 30 Minuten vor der Verarbeitung anrühren und nach Bedarf betriebsüblich abschmecken.



# NUSSECKEN

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Haselnuss-Dauergebäck  
Rezept-Nr. 133051.8025

**Grundrezept:** Schnittenblech 60 cm × 40 cm

100 % Schapfen Haselnuss

0,400 kg	Eiweiß
0,350 kg	Zucker
<hr/>	
0,800 kg	Schapfen Haselnuss
0,450 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
0,750 kg	Eischnee
<hr/>	
1,250 kg	Haselnussmasse (ca.)
	Zu einer homogenen Masse verrühren.
1,250 kg	Haselnussmasse
0,750 kg	Eischnee
0,500 kg	Haselnüsse, geröstet und gehackt
<hr/>	
2,500 kg	Nusseckenmasse (ca.)

**Aufarbeiten:** Den Eischnee unter die Haselnussmasse und die gerösteten, gehackten Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Nusseckenmasse auf den mit Johannisbeerkonfitüre (0,350 kg) bestrichenen Mailänder Mürbteig (ca. 1.000 kg, 3,5 mm) aufstreichen. Betriebsüblich backen und veredeln.



# NUSS-STRIEZEL

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck mit Haselnussfüllung  
Hefeteig aus Schapfen „Meine Mühle“ Hefeteig Rezept-Nr. 137521.8001

	STANDARD QUALITÄT Rezept-Nr. 133051.8001	VEREDELT MIT MARZIPAN Rezept-Nr. 133051.8005	VEREDELT MIT NUSS-NOUGAT-CREME Rezept-Nr. 133051.8006
Grund- rezept	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,700 kg Wasser	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,200 kg Marzipan 0,200 kg Vollei*	1,000 kg Schapfen Haselnuss 0,200 kg Nuss-Nougat-Creme 0,200 kg Vollei*
	1,700 kg Gesamtmasse	0,500 kg Wasser	0,400 kg Wasser
		1,900 kg Gesamtmasse	1,800 kg Gesamtmasse

\* Haselnussfüllungen mit Frischeizugabe sofort weiterverarbeiten und nicht auf Vorrat lagern.

**Rührzeit:** 1 Minute mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit

**Verarbeiten:** Die Füllung mindestens 30 Minuten vor der Verarbeitung anrühren und nach Bedarf betriebsüblich abschmecken.



# Unser Getreide.

## Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbaukontrakte garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Dinkel und der Urgetreidesorte Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“