



(11) **EP 2 301 361 A8**

(12) **KORRIGIERTE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(15) Korrekturinformation:
Korrigierte Fassung Nr. 1 (W1 A1)
Korrekturen, siehe
Bibliographie INID code(s) 72

(51) Int Cl.:
A21D 6/00 (2006.01) A21D 15/02 (2006.01)

(48) Corrigendum ausgegeben am:
11.05.2011 Patentblatt 2011/19

(43) Veröffentlichungstag:
30.03.2011 Patentblatt 2011/13

(21) Anmeldenummer: **09011531.2**

(22) Anmeldetag: **09.09.2009**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL
PT RO SE SI SK SM TR
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL BA RS

(71) Anmelder: **Kamps GmbH**
41366 Schwalmtal (DE)

(72) Erfinder: **Krapp, Stephan**
34132 Kassel (DE)

(74) Vertreter: **Tönhardt, Marion**
Forrester & Boehmert
Pettenkoferstrasse 20-22
80336 München (DE)

(54) **Verfahren zum Herstellen von langfristig lagerfähigen Teiglingen**

(57) Verfahren zum Herstellen von langfristig lagerfähigen Teiglingen, bei dem die Teiglinge in einen klimatisierbaren Raum gebracht werden, eine Luftfeuchtigkeit von 100% r.F. eingestellt wird, wobei Wasser mit einer Tröpfchengröße < 10 µm vernebelt wird; und die Tem-

peratur des Raumes abgesenkt und die abgesenkte Temperatur gehalten wird, bis die Kerntemperatur des Teiglings unter dem spezifischen Gefrierpunkt des Teiglings liegt.

EP 2 301 361 A8