Datenblatt zu Schmalzgebäck - Backmischung "Zwei in Einem"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

ENTWICKELT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

Die Bakers Secret Backmischung von EmK „Zwei in Einem“ ist die ideale Lösung für Gastronomen, die sowohl Schmalzkuchen als auch Muzenmandeln anbieten möchten. Diese vielseitige Backmischung ermöglicht die Zubereitung beider Gebäcke mit minimalem Aufwand. Für Schmalzkuchen wird Hefe zugegeben, während für Muzenmandeln geriebene Mandeln (Mandelgrieß) eingearbeitet werden. Beide Gebäcke profitieren von einer feinen Würze, die ihnen einen einzigartigen und leckeren Geschmack verleiht. Eigenschaften und Verarbeitung: Mit der „Zwei in Einem“ Backmischung können Sie flexibel und effizient arbeiten. Die Mischung lässt sich einfach anpassen: Für Schmalzkuchen sorgen die Zugabe von Hefe und die bewährte Rezeptur für perfekte Ergebnisse. Bei Muzenmandeln verleiht die Zugabe von Mandelgrieß dem Gebäck eine knusprige Textur und einen feinen Mandelgeschmack. Wirtschaftlichkeit: Die „Zwei in Einem“ Backmischung bietet eine hervorragende Wirtschaftlichkeit. Die Kombination beider Produkte in einer Backmischung spart Kosten bei der Beschaffung von Zutaten und vereinfacht die Lagerhaltung. Der niedrige Einkaufspreis und die hohe Flexibilität sorgen für attraktive Margen, die den Gewinn steigern. Vorteile für die Gastronomie: Wie alle Backmischungen von Bakers Secret steht auch die „Zwei in Einem“ Mischung für eine zuverlässige und wirtschaftliche Lösung. Die vereinfachte Lagerhaltung und der standardisierte Herstellungsprozess minimieren Schwund und Diebstahl und erfüllen alle hygienischen Anforderungen. Gastronomen profitieren von einer effektiven Zeitersparnis und können sich voll und ganz auf den Verkauf und die Zufriedenheit ihrer Kunden konzentrieren. Fazit: Die „Zwei in Einem“ Backmischung von Bakers Secret vereint Effizienz und Geschmack in einem Produkt. Ob Schmalzkuchen oder Muzenmandeln – diese Mischung bietet maximale Flexibilität, erstklassige Ergebnisse und attraktive Margen für Ihren Gastronomiebetrieb.

Datenblatt zu Schmalzgebäck - Backmischung "Zwei in Einem"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, Fettgebäcke
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne künstliche Stabilisatoren, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Geschützt für EmK, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Bäckerei, Coffeeshop etc., Altenheim, Kantine etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK professionelle Backmischungen
Verpackungseinheit Palette:	600 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: 5268