Datenblatt zu Croustilados - Backmischung - "Die Kartoffelwaffel"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK





Produktbeschreibung

Die „Kartoffelwaffel“ ist eine innovative Bakers Secret Profi-Backmischung, speziell entwickelt für die Zubereitung von Croustilados – einer knusprigen Kartoffelspezialität, die exklusiv von EmK entwickelt wurde. Mit der Zugabe von 1,7 l Wasser und 170 ml Olivenöl entsteht ein einzigartiger Kartoffelteig, der in einem speziellen Backautomaten zu goldbraunen Croustilados gebacken wird. Eigenschaften und Verarbeitung: Croustilados überzeugen durch ihre knusprige Außenschicht und das fluffige Innere. Geschmacklich erinnern sie an Reibekuchen, sind jedoch leichter und vielseitiger einsetzbar. Sie passen hervorragend zu einer breiten Palette herzhafter Beläge. Die Backmischung wird mit über 20 Rezeptideen geliefert, die den kreativen Einsatz der Croustilados in der Gastronomie unterstützen. Aufgrund ihrer Leichtigkeit regen sie zum Genuss von weiteren Portionen an, was den Umsatz in der Gastronomie steigert. Wirtschaftlichkeit: Dank der hohen Zugabe von Wasser und Olivenöl ist die „Kartoffelwaffel“-Mischung besonders profitabel. Gastronomen profitieren von niedrigen Produktionskosten und hohen Margen, während die Zubereitung durch die vereinfachte Handhabung der Backmischung optimiert wird. Vorteile für die Gastronomie: Die Verwendung von Bakers Secret Backmischungen steht für hohe Effizienz und Qualität. Durch die standardisierte Mischung entfällt der Aufwand für die Beschaffung und Lagerung einzelner Zutaten. Schwund und Diebstahl werden minimiert, und die Einhaltung von Hygienestandards wird erleichtert. Gastronomen können sich so auf den Verkauf konzentrieren und den reibungslosen Ablauf in der Küche sicherstellen. Fazit: Mit der „Kartoffelwaffel“ Backmischung von Bakers Secret erhalten Sie ein vielseitiges, leicht zuzubereitendes Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch hohe wirtschaftliche Vorteile bietet. Croustilados sind eine willkommene, knusprige Abwechslung in jeder Profiküche und bieten zahlreiche kreative Einsatzmöglichkeiten.

Datenblatt zu Croustilados - Backmischung - "Die Kartoffelwaffel"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, im Waffeleisen, Backautomat
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Geschützt für EmK, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK professionelle Backmischungen
Verpackungseinheit Palette:	600 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: emk00106