Datenblatt zu Galettes - Backmischung "Perle der Bretagne"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK



ENTWICKELT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

Die „Perle der Bretagne“ ist eine speziell entwickelte Profi-Backmischung aus der Bakers Secret Produktgruppe zur Zubereitung traditioneller Galettes, der herzhaften, glutenfreien Urform des Crêpes. Galettes werden klassisch aus Buchweizenmehl hergestellt und bieten eine herzhafte Alternative zu süßen Crêpes. Diese Backmischung erfordert lediglich die Zugabe von Wasser, was die Handhabung besonders einfach und zeitsparend gestaltet. Der Teig wird wie Crêpes auf der Crêpeplatte gebacken, jedoch ohne gewendet zu werden. Eigenschaften und Verarbeitung: Die „Perle der Bretagne“ bietet Gastronomen die Möglichkeit, auf einfache Weise authentische, glutenfreie Galettes zu produzieren. Der Teig lässt sich mühelos verarbeiten, backt gleichmäßig und entfaltet einen köstlich herzhaften Geschmack, der ideal für diverse Beläge und Füllungen geeignet ist. Wirtschaftlichkeit: Dieses Produkt zeichnet sich durch eine hervorragende Kalkulation aus. Mit wenigen, preiswerten Zutaten lässt sich ein qualitativ hochwertiges Gericht produzieren, das am Markt nur wenig Vergleichbares findet. Die geringe Investition in Zutaten, gepaart mit der einfachen Handhabung, macht die „Perle der Bretagne“ besonders profitabel für Gastronomen. Vorteile für die Gastronomie: Die Verwendung der Backmischungen von Bakers Secret bietet durchweg Vorteile: Sie minimiert Schwund und Diebstahl, vereinfacht die Lagerhaltung und spart Zeit bei der Beschaffung. Da das Produkt standardisiert ist, bietet es gleichbleibende Qualität und erfüllt hygienische Anforderungen problemlos. Die „Perle der Bretagne“ kann neue Märkte erschließen, da Galettes eine aufstrebende Alternative in der modernen Gastronomie sind. Fazit: Probieren Sie die „Perle der Bretagne“ und fordern Sie ein Muster an. Galettes sind der Schlüssel zu neuen Marktsegmenten, und mit dieser Backmischung gelingt Ihnen die Einführung dieses traditionellen, herzhaften Gerichts mühelos.

Datenblatt zu Galettes - Backmischung "Perle der Bretagne"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, auf Crêpesplatte o.ä.
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , 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., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
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
Hersteller:	EmK professionelle Backmischungen
Verpackungseinheit Palette:	600 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: emk00105