Datenblatt zu Schmalzkuchen - Backmischung "Hannover"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK



ENTWICKELT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

„Hannover“ – Profi-Backmischung von EmK für Schmalzkuchen Die „Hannover“ Backmischung aus der Bakers Secret Produktlinie, entwickelt von EmK, ist speziell für die professionelle Zubereitung von Schmalzkuchen konzipiert. Durch die einfache Zugabe von Wasser entsteht ein geschmeidiger, gut gehender Knetteig, der auch unter schwierigen Bedingungen zuverlässig verarbeitet werden kann. Diese Backmischung garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität und erleichtert die Produktion von Schmalzkuchen auf Hefebasis erheblich. Eigenschaften und Verarbeitung: Die „Hannover“ Backmischung ermöglicht die schnelle und problemlose Herstellung von Schmalzkuchen, da keine weiteren Zutaten benötigt werden. Der Teig lässt sich leicht verarbeiten und bietet eine hervorragende Konsistenz, die das Arbeiten auch bei anspruchsvollen Bedingungen erleichtert. Wirtschaftlichkeit: Durch den Wegfall der Beschaffung zusätzlicher Einzelzutaten und den niedrigen Abgabepreis bietet diese Backmischung höchste Wirtschaftlichkeit. Gastronomen profitieren von attraktiven Margen und einer effizienten Produktion, die sich positiv auf den Gewinn auswirkt. Vorteile für die Gastronomie: Wie alle Backmischungen von Bakers Secret sorgt die „Hannover“ Mischung für eine vereinfachte Lagerhaltung, weniger Schwund und minimiertes Diebstahlrisiko. Die standardisierte Rezeptur ermöglicht eine hygienische und sichere Produktion. Gastronomen können sich auf eine problemlose Verarbeitung und eine rentable Geschäftslösung verlassen, was ihnen erlaubt, sich voll auf den Verkauf und die Kundenbetreuung zu konzentrieren. Fazit: Die „Hannover“ Profi-Backmischung von Bakers Secret ist die ideale Lösung für Gastronomen, die Schmalzkuchen effizient und kostengünstig herstellen möchten. Mit minimalem Aufwand und maximaler Wirtschaftlichkeit ist sie ein Garant für ein dauerhaft profitables Geschäft.

Datenblatt zu Schmalzkuchen - Backmischung "Hannover"

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., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK professionelle Backmischungen
Verpackungseinheit Palette:	600 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: emk00119