

# Datenblatt zu Bio-Backmischung Crêpes "Crêpes française"

## DE-ÖKO-006



Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK



## Produktbeschreibung

Die „Crêpes française“ Bio-Backmischung von Bakers Secret ist eine speziell entwickelte, zertifizierte Bio-Backmischung für die professionelle Zubereitung authentischer französischer Crêpes. Diese hochwertige Mischung bietet außergewöhnliche Qualität und besticht durch ihre einfache Handhabung und hervorragende Ergebnisse, die höchsten gastronomischen Ansprüchen gerecht werden. Eigenschaften und Verarbeitung: Dank der sorgfältig abgestimmten Bio-Rezeptur lässt sich der Teig leicht und ohne Klumpenbildung anrühren. Das Ergebnis ist ein fein strukturierter, gleichmäßiger Teig, der sich mühelos dünn auf der Crêpeplatte verteilen lässt – ideal für professionelle Küchen, in denen Schnelligkeit und Präzision gefragt sind. Der Teig zeichnet sich durch eine optimale Elastizität aus, wodurch er während des Backens nicht reißt und sich perfekt weiterverarbeiten lässt. Geschmacklich überzeugt die „Crêpes française“ Backmischung durch einen intensiven, vollmundigen Geschmack mit einer dezenten Süße. Diese Vielseitigkeit ermöglicht es, sowohl süße als auch herzhafte Crêpes zuzubereiten. Dank der hochwertigen Bio-Zutaten liefert diese Mischung ein Backergebnis, das von klassischen französischen Crêpes nicht zu unterscheiden ist. Ihre hervorragende Balance aus Geschmack und Textur macht diese Mischung zur perfekten Wahl für jeden anspruchsvollen Profikoch. Wirtschaftlichkeit: Die „Crêpes française“ Bio-Backmischung ist auch in wirtschaftlicher Hinsicht ein Gewinn. Mit einem Mischverhältnis von 1 kg Backmischung zu 1,3 l Wasser lassen sich aus einem 10 kg Sack zwischen 230 und 250 Crêpes herstellen. Dies macht das Produkt besonders effizient und profitabel für die Gastronomie, da es eine hohe Ausbeute bei geringen Produktionskosten bietet, was zu attraktiven Margen führt. Vorteile für die Gastronomie: Die Verwendung der „Crêpes française“ Bio-Backmischung von Bakers Secret bietet Gastronomen zahlreiche Vorteile. Neben der exzellenten Produktqualität sorgt die standardisierte Mischung für eine einfache und schnelle Verarbeitung, was den gesamten Produktionsprozess effizienter gestaltet. Zudem entfallen der Aufwand und die Kosten für die Beschaffung und Lagerung von Einzelzutaten, wodurch Zeit gespart und das Risiko von Schwund und Diebstahl minimiert wird. Auch im Hinblick auf Hygiene bietet die Backmischung erhebliche Vorteile. Dank der einheitlichen Zusammensetzung wird die Einhaltung von Gesundheitsvorschriften vereinfacht, was zusätzliche Sicherheit für den Betrieb bietet. Fazit: Mit der „Crêpes française“ Bio-Backmischung von Bakers Secret steht Ihnen ein erstklassiges Produkt zur Verfügung, das die Herstellung von Crêpes im professionellen Umfeld vereinfacht. Die unkomplizierte Verarbeitung, der erstklassige Geschmack und die wirtschaftliche Effizienz machen diese Mischung zu einer wertvollen Ergänzung jeder Gastronomieküche, die Wert auf Qualität und Bio-Zertifizierung legt.

# Datenblatt zu Bio-Backmischung Crêpes "Crêpes française" DE-ÖKO-006



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., Schausteller, Circus etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne künstliche Stabilisatoren, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe, BIO
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: Bio-Backmischung Crêpes "Crêpes française" DE-ÖKO-](#)