Datenblatt zu Crêpes - Backmischung, glutenfrei "Vive la France"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK



ENTWICKELT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

Die „Vive la France“ von EmK aus der Bakers Secret Produktgruppe ist eine speziell entwickelte glutenfreie Profi-Backmischung für die Zubereitung von original französischen Crêpes. Diese Backmischung bietet höchste Qualität und überzeugt durch ihre einfache Handhabung sowie das erstklassige Backergebnis. Eigenschaften und Verarbeitung: Die glutenfreie Rezeptur ermöglicht das mühelose Anrühren des Teigs ohne Klumpenbildung. Das Ergebnis ist ein homogener, feiner Teig, der sich auf der Crêpeplatte dünn und gleichmäßig verteilen lässt. Geschmacklich bietet die „Vive la France“ Backmischung einen guten Ersatz für klassisch zubereitete Crêpes. Wirtschaftlichkeit: Das Mischungsverhältnis beträgt 1 kg Backmischung zu 1,2 l Wasser. Mit einem 10 kg Sack lassen sich rund 200 Crêpes herstellen, was die Produktion effizient und lukrativ macht. Verfügbarkeit: Da die „Vive la France“ Backmischung keine Lagerware darstellt, bitten wir Interessenten, sich für Bestellmengen mit unseren Produktberatern in Verbindung zu setzen.

Datenblatt zu Crêpes - Backmischung, glutenfrei "Vive la France"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, auf Crêpesplatte o.ä.
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Glutenfrei, 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. , Restaurant, Hotellerie 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: emk00101g