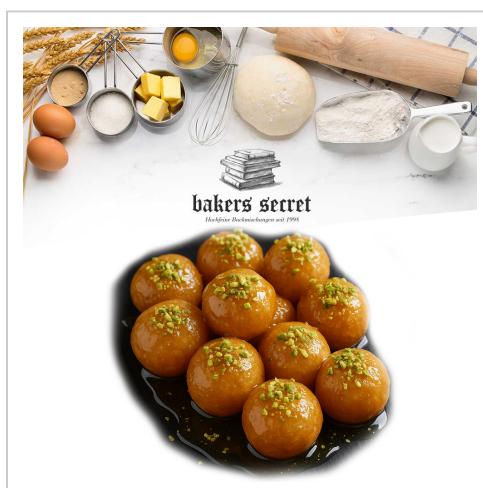


Datenblatt zu Loukoumades - Backmischung

Bakers Secret Profi Backmischung vom EmK



Produktbeschreibung

Profi-Backmischung von Bakers Secret für Loukoumades Die Backmischung von Bakers Secret wurde speziell für die professionelle Zubereitung der traditionellen Loukoumades, aus Griechenland bekannt, entwickelt. Diese Backmischung ermöglicht es den Teig auf höchstem Niveau herzustellen – mit minimalem Aufwand und stets hervorragendem Ergebnis. Eigenschaften und Verarbeitung: Die Backmischung lässt sich mühelos zu einem geschmeidigen, homogenen Teig kneten, der nach der Gärung ideal weiterverarbeitet werden kann. Der Teig zeigt eine gleichmäßige Struktur und zeichnet sich durch eine dezente, wohl abgestimmte Süße aus. Besonders hervorzuheben ist die exzellente Verarbeitbarkeit: Beim Backen entwickelt er eine wunderbare, lockere Textur, die den charakteristischen Loukoumadesl ausmacht. Der Teig carameliert gleichmäßig, was zu einer knusprigen Kruste führt, während das Innere saftig und weich bleibt. Wirtschaftlichkeit: Die „Loukoumades-Mischung“ bietet eine hervorragende Grundlage für eine wirtschaftlich erfolgreiche Produktion. Dank des geringen Einstandspreises und der einfachen Handhabung lässt sich die Backmischung ideal in die professionelle Küchenproduktion integrieren. Die Zeitersparnis und die einfache Zubereitung ermöglichen es Gastronomen, eine große Menge an Baumstriezel effizient herzustellen, was die Kalkulation besonders attraktiv macht. Vorteile für die Gastronomie: Wie alle Produkte von Bakers Secret garantiert die „Loukoumades-Mischung“ eine gleichbleibend hohe Qualität und vereinfacht den gesamten Produktionsprozess. Gastronomen profitieren von einer vereinfachten Lagerhaltung, da auf die Beschaffung einzelner Zutaten verzichtet werden kann. Zudem bietet die Backmischung Sicherheit im Umgang mit Gesundheitsbehörden, da sie durch standardisierte Rezepte Hygienevorgaben leicht erfüllt. Die Verwendung der Backmischung minimiert auch das Risiko von Schwund und Diebstahl, was die Gewinnmargen nachhaltig stabilisiert. Fazit: Mit der Backmischung-Mischung von Bakers Secret können Sie Loukoumadesl in traditioneller Qualität schnell und einfach herstellen. Diese Profi-Backmischung überzeugt durch ihre einfache Verarbeitung, hervorragenden Geschmack und hohe Wirtschaftlichkeit – die perfekte Lösung für Gastronomen, die auf Effizienz und Qualität setzen.

[Zum Artikel: emk20250](#)