Datenblatt zu Crêpes - Backmischung "Crêpes francaise"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK



ENTWICKELT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

Die Crêpes Française von EmK aus der Bakers Secret Reihe ist eine speziell entwickelte Profi-Backmischung für die Herstellung original französischer Crêpes. Diese Backmischung bietet erstklassige Qualität und überzeugt durch ihre einfache Handhabung und das herausragende Backergebnis. Eigenschaften und Verarbeitung: Dank der perfekt abgestimmten Rezeptur lässt sich der Teig ohne Klumpenbildung anrühren. Das Ergebnis ist ein homogener, feiner Teig, der sich auf der Crêpeplatte mühelos dünn und gleichmäßig verteilen lässt – ideal für die professionelle Gastronomie, wo Geschwindigkeit und Perfektion gefragt sind. Der Teig ist besonders dehnbar, sodass er während des Backens nicht reißt, sondern sich wunderbar verarbeiten lässt. Geschmacklich bietet die Crêpes Française Backmischung einen vollmundigen, intensiven Geschmack mit nur einer leichten Süße, was die Crêpes vielseitig einsetzbar macht – sowohl für süße als auch herzhafte Kreationen. Die hochwertigen Zutaten, die in der Mischung verwendet werden, sorgen dafür, dass das Backergebnis in keiner Weise von den besten, original französischen Crêpes zu unterscheiden ist. Die Balance aus Textur und Geschmack macht diese Mischung zur idealen Basis für jeden Profikoch. Wirtschaftlichkeit: Ein großer Vorteil der Crêpes Française Backmischung ist ihre hohe Wirtschaftlichkeit. Durch das einfache Mischungsverhältnis von 1 kg Backmischung mit 1,3 l Wasser lassen sich aus einem 10 kg Sack zwischen 230 und 250 Crêpes herstellen. Dies macht die Mischung besonders effizient und lukrativ für die professionelle Crêpe-Produktion in der Gastronomie. Mit dieser hohen Ausbeute lassen sich die Produktionskosten gering halten, was zu attraktiven Margen führt. Vorteile für die Gastronomie: Die Verwendung von Backmischungen aus dem Hause Bakers Secret ist ein Garant für Effizienz und Profitabilität im Gastronomiegeschäft. Neben der erstklassigen Produktqualität und der einfachen Verarbeitung profitieren Gastronomen von einer vereinfachten Lagerhaltung, da die Einzelzutaten nicht separat gekauft und gelagert werden müssen. Dies spart wertvolle Zeit und minimiert das Risiko von Schwund oder Diebstahl. Auch aus hygienischer Sicht bietet die Crêpes Française Backmischung erhebliche Vorteile. Die standardisierte Zusammensetzung sorgt dafür, dass die Einhaltung der strengen Vorgaben der Gesundheitsbehörden problemlos gewährleistet werden kann, was zusätzliche Sicherheit für den Gastronomiebetrieb bedeutet. Fazit: Mit der Crêpes Française Backmischung von Bakers Secret erhalten Sie ein Produkt, das sich perfekt für die professionelle Herstellung von Crêpes eignet. Die unkomplizierte Verarbeitung, das herausragende Geschmackserlebnis und die hohe Wirtschaftlichkeit machen diese Mischung zu einer unverzichtbaren Zutat in jeder Küche, die auf Qualität und Effizienz setzt. Wir liefern diese Fertig-Backmischung für Crêpes im 10-Kilogramm-Sack. Drei dieser Säcke finden in einem Karton Platz. Zur Verbesserung Ihrer Einkaufskonditionen und zur Erreichung der nächsten Preisstaffel können Sie verschiedene Backmischungen mischen. Wir rechnen immer mit der Gesamtmenge einer Bestellung.

Datenblatt zu Crêpes - Backmischung "Crêpes francaise"

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: emk00101