Datenblatt zu Bio-Backmischung Kaiserschmarrn "Kaiser Franz Joseph I." DE-ÖKO-006

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK





Produktbeschreibung

Die „Kaiser Franz Joseph I.“ Bakers Secret Bio-Backmischung bringt den unverwechselbaren Geschmack des Kaiserschmarrns in Bio-Qualität auf Ihren Teller. Diese speziell entwickelte Profi-Backmischung bietet die seltene Möglichkeit, Kaiserschmarrn in zertifizierter Bio-Qualität schnell und unkompliziert herzustellen – ein Angebot, das am Markt nur selten zu finden ist. Sie kombiniert höchste Standards mit authentischem Geschmack und einfacher Handhabung, was sie ideal für die gehobene Gastronomie macht. Eigenschaften und Verarbeitung: Die Bio-Backmischung lässt sich ohne Klumpenbildung mühelos anrühren. Der fertige Teig kann wie klassischer Kaiserschmarrn in der Pfanne zerteilt und gebacken werden. Der Geschmack überzeugt mit einer angenehmen, natürlichen Süße, die durch fruchtige Rosinen abgerundet wird. Der Kaiserschmarrn besticht durch seine luftige, lockere Konsistenz und den intensiven Geschmack, der auf die Verwendung hochwertiger Bio-Zutaten zurückzuführen ist. Wirtschaftlichkeit: Durch die Verwendung der Bio-Backmischung entfällt der traditionelle Aufwand der Kaiserschmarrn-Zubereitung, insbesondere das zeitintensive Aufschlagen von Eischnee. Dies spart wertvolle Zeit und Ressourcen, während die gleichbleibend hohe Qualität des Produkts gewährleistet bleibt. Die Bio-Mischung ermöglicht eine präzise Kalkulation in der professionellen Küche und bietet eine attraktive Lösung für Betriebe, die ihren Gästen Bio-Qualität anbieten möchten, ohne Kompromisse bei der Effizienz einzugehen. Vorteile für die Gastronomie: Die „Kaiser Franz Joseph I.“ Bio-Backmischung steht für höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Sie erleichtert nicht nur die Einhaltung von Hygienestandards, sondern reduziert auch Schwund und Diebstahl, wodurch Ihre Gewinnmargen stabil bleiben. Zudem bietet die Backmischung durch ihre zertifizierte Bio-Qualität einen klaren Wettbewerbsvorteil in einem Markt, der immer stärker auf Nachhaltigkeit setzt. Bestellmengen und Verfügbarkeit: Da diese Bio-Backmischung selten am Markt zu finden ist, bitten wir Sie, hinsichtlich Ihrer individuellen Bestellmengen Rücksprache mit unseren Verkaufsberatern zu halten. Gemeinsam können wir Ihre spezifischen Anforderungen optimal abdecken und sicherstellen, dass Sie immer über ausreichend Vorrat dieser exklusiven Mischung verfügen. Fazit: Die „Kaiser Franz Joseph I.“ Bio-Backmischung von Bakers Secret bietet ein einzigartiges Produkt, das authentischen Kaiserschmarrn in Bio-Qualität mit maximaler Effizienz kombiniert. Dieses seltene Angebot sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und eine wirtschaftlich attraktive Lösung für professionelle Küchen.

Datenblatt zu Bio-Backmischung Kaiserschmarrn "Kaiser Franz Joseph I." DE-ÖKO-006

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe, BIO
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Geschützt für EmK, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering 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: emk00115