

Art.-Nr. 05-20136-03

Crêpes-Ready-Mix | Crêpes
Backmischung für Gastro |
Karton à 10 kg (10x 1 kg)

Neumärker[®]



Beschreibung

Crêpes-Backmischung für die Gastronomie. Nur mit Wasser anrühren: Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach dem Anmischen kann direkt mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!
Neue Rezeptur. Jetzt noch besser! Mit reduziertem Salzgehalt für ein feineres Aroma und einer vereinfachten Zubereitung, die nur noch Wasser benötigt.

Die ideale Crêpes-Backmischung für Märkte und Feste:

Schnelle Nachproduktion bei Bedarf.

Anrühren und sofort losbacken.

Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt.

Platzsparende Lagerung.

Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig.

Tipp:

Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

Einfache Zubereitung:

Einen Beutel öffnen und mit Wasser verrühren. Fertig!

Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung ohne frische Zutaten.

Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden.

Vorportionierte 1-kg-Beutel: Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen nötig ist.



Breite x Tiefe x Höhe:

390 x 290 x 190 mm



Netto-Gewicht :

10 kg



Inhalt / Kapazität:

10 kg