

NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN

Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg:

- + Keine Kühlung notwendig
- + Platzsparende Lagerung
- + Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- + Keine Frischzutaten, nur Wasser benötigt
- + Lange Haltbarkeit
- + Einfache Zubereitung
- + Beständige Produktqualität

Kein Abwiegen bei der Zubereitung, einfach mit Wasser anrühren: Viele unserer Backmischungen haben vortportionierte Beutel



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



NEUMÄRKER BAKING MIXES.

The key advantages for your success: + No refrigeration required + Space-saving storage + Quick preparation and reproduction + No fresh ingredients, only water required + Long shelf life + Easy preparation + Consistent product quality

Brüsseler-Waffel-Mix

Unsere Backmischung für „original“ Brüsseler Waffeln. Die Brüsseler Waffelmischung wurde nach einem historischen Rezept von einem erfahrenen belgischen Bäckermeister für uns entwickelt.

Diese Waffeln sind außen knusprig und innen luftig-weich mit einer dezenten Süße. Für optimale Ergebnisse ist ein schwenkbares Waffeleisen entscheidend, da sich der flüssige Teig durch das Schwenken gleichmäßig auf den Backplatten verteilt. Der direkte Kontakt zur Backplatte sorgt für die knusprige Außenseite und eine gleichmäßige Bräunung. In einem professionellen Waffeleisen entsteht so eine besonders luftige, nicht übermäßig süße Waffel, die idealerweise heiß serviert wird. Da die Brüsseler Waffel etwas mehr Backzeit benötigt, eignet sie sich besonders für gemütliche Cafés, in denen Gäste etwas Zeit zum Verweilen haben. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Planung und Zubereitung. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Sack. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. **10 kg Neumärker Brüsseler-Waffel-Mix ergeben:** ca. 225 Brüsseler Waffeln. **Zutaten:** WEIZENMEHL, pflanzliches Fett (Palm), WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E472a, E472b), EIPULVER, Zucker, Backpulver E500ii, Salz, Vanille, Emulgator: E322 (SOJA). Kann Spuren von Nüssen enthalten.



1 kg Mix + 1,5 l Wasser / 1 kg mix + 1.5 l water


10 kg

05-20127-01

€ 116,-* ▲

Nährwertangaben pro 100g Nutritional information per 100g

Energie / Energy	1775 kJ 421 kcal
Fett / Fat	12,4 g
davon gesättigt / of which saturates	5,4 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	66,1 g
davon Zucker / of which sugars	8,4 g
Protein	10,6 g
Salz / Salt	2,2 g

 **Brussels-Waffle-Mix: Our baking mix for „original“ Brussels waffles, developed for us according to a historical recipe by an experienced Belgian bakery master.**

These waffles are crispy on the outside, light and soft on the inside, and have a subtle sweetness. It is essential to use a swivelling waffle iron for optimal results. The liquid batter spreads evenly over the baking plates when they are rotated. It should be served hot. Compared to traditional waffle recipes, Brussels waffles take a little longer to bake, which is why they are particularly suitable for cosy cafés where guests sit down and have a few minutes to spare. **Quick preparation:** Just mix with water. No fresh ingredients required. Easy to plan and prepare. **Easy storage:** No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as powder in a bag. Long shelf life: Best before date up to 12 months. **Result of 10 kg Neumärker Brussels waffle mix:** approx. 225 Brussels waffles. **Ingredients:** WHEAT flour, vegetable fat (palm), WHEAT starch, MILK powder, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (E472a, E472b), EGG powder, sugar, baking powder E500ii, salt, vanilla, emulsifier: E322 (SOY). May contain traces of NUTS.