

BACKMISCHUNGEN

BAKING MIXES



NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

- + Keine Kühlung notwendig und platzsparende Lagerung
- + Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- + Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
- + Lange Haltbarkeit
- + Einfache Zubereitung
- + Beständige Produktqualität

NEUMÄRKER READY-MADE BATTER MIXES: The decisive advantages for your success

- + *No cooling needed and space-saving storage*
- + *Fast preparation when new batter is needed*
- + *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
- + *Long shelf life*
- + *Easy preparation*
- + *Standardized results*

Brüsseler-Waffel-Mix *Brussels Waffle Mix*

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen.

A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.

 1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)

 10 kg

05-20127-01

€ 108,-* ▲

