

Anwendungsempfehlung

	Basisteig oder betriebseigener Teig	BÄKO - Oliven grün - Oliven schwarz - Oliven facon grecque	BÄKO-Tomaten getrocknet in Sonnenblumen- kernöl	BÄKO-Paprika und Chili in Öl
Oliven-Baguette	Baguette – 10 kg	2.000 g		
Tomaten-Baguette*	Baguette – 10 kg		1.500 g	
Paprika-Chili-Baguette	Baguette – 10 kg			1.000 g
Bärlauch-Baguette	Baguette – 10 kg			
Zwiebel-Baguette	Baguette – 10 kg			
Oliven-Baguette provencale	Baguette – 10 kg	1.500 g	300 g	
Mediterranes Tomatenbrot	Baguette – 10 kg		1.500 g	
Oliven-Fougasse* (Basisrezeptur siehe Seite 7)	Pane Italiano – 10 kg	1.000 g	500 g	
Paprika-Chili-Ciabatta*	Ciabatta – 10 kg			1.000 g
Oliven-Ciabatta	Ciabatta – 10 kg	2.000 g		
Grissini-Stangenbrot	Ciabatta – 10 kg	1.000 g	1.000 g	

Alle Angaben in dieser Broschüre ohne Gewähr, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

* Nutzen Sie für das Plakatmotiv den MEISTERLAND-Werbemittelkonfigurator.





TK-BÄKO-Bärlauch in Öl	BÄKO-Toastzwiebeln	Ital. Kräutermischung	Basilikum	Wasser	Sonstiges / Bemerkung
		20 g			
			40 g		
		20 g			
1.000 g		20 g			nicht für Kälteführung geeignet
	600 g			600 g	
100 g		40 g			
			40 g		runder Laib
		20 g			
		40 g			
		40 g			

IDEAL ZUR HERSTELLUNG VON „MEHRWERT“-BACKWAREN.

BÄKO-Schätze der Natur zaubern Vielfalt ins Brot- und Brötchensortiment. Sie sind besonders aromatisch und eignen sich ideal zum Verbacken. Auch lassen sie sich hervorragend mit weiteren hochwertigen Zutaten kombinieren.

