

Goldfrost⁺

DEJPLADER

Ideelt grundlag for kreativt håndværk, når det skal gå stærkt...



Mange
muligheder for at
udfolde
dine kreative
ideér...

DEJPLADER

Tidsbesparende, sikkert og fleksibelt

Det ideelle grundlag for din håndværksmæssige kreativitet, og let at forarbejde:

Danske wienerbrødsplader er det perfekte grundlag for talrige lækre wienerbrødsvarianter! Nemt!

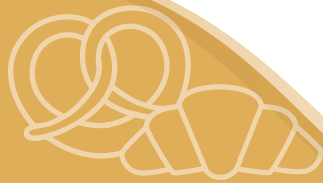
Vores dejplader tilbyder et bredt udvalg

- Både manuel og maskinel bearbejdning og er velegnet til produktion, f.eks. via et wienerbrødssanlæg.
- Forarbejdningen til de forskellige wienerbrødsformer sker ved hjælp af simple teknikker såsom skæring, overlapning eller udrulning
- Pladerne kan bruges på mange måder, f.eks. til snegle, spandauere, strudel, birkes mm.
- Fyld og dekorationer kan laves helt efter ønske. Bages med nødder, birkes, kvark, borgmestermasse, creme, marmelade osv. Mange wienerbrødsvarianter med høj standard.

Alle fordele til dig:

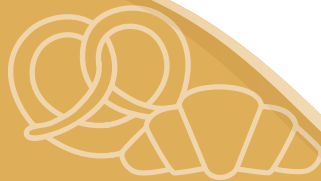
- ✓ **GOD KVALITET:**
for optimal forarbejdning
- ✓ **DRIFTSSIKKERHED:**
perfekte bageresultater med ensartet kvalitet
- ✓ **OPTIMAL TIDSBESPARELSE:**
sparer værdifuld arbejdstid.
Nem anvendelighed
- ✓ **IDEEL OMKOSTNINGSOPTIMERING:**
gennem rationelt arbejde





Goldfrost⁺





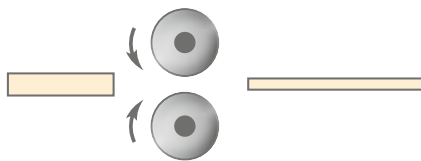
Goldfrost⁺

Dansk wienerbrød

Fremgangsmåde:

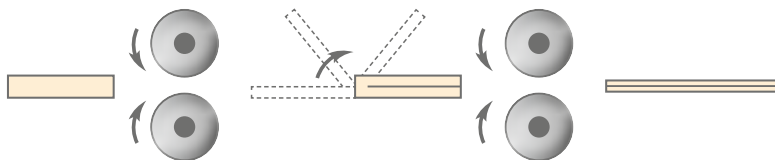
METODE 1:

Rul pladen ud. Denne medtode er særdeles velegnet til stykbagværk, som f.eks. mandel- eller nøddekranse.



METODE 2:

Fold det forrullede ark over og rul ud. Denne metode er velegnet og god til stykbagværk, f.eks. croissanter eller snegle.



	Artikel	Varenummer		indhold	Kolli vægt	
	GF 70 DANSK WIENERBRØDS- DEJ	402305*		3 Plader	19,5 kg	

Mat-Nr.: 22795 ; MDW: 10238416