

FORFØRENDE FORSKELLIGT -
VORES AROMATISKE DEKOR-PASTAER

Lækre Tiger-Crackers!



Ulmer Spatz

Tiger
paste
THE ROARING TASTEMAKER

DYP, TOP OP & NYD

Forkæl kunderne med sprøde og krydrede smagsoplevelser!



Kravet om variation og nye smagsoplevelser blandt forbrugerne er stigende fra år til år. De unikke Tiger Crackers giver dig en fremragende mulighed for at individualisere dit sortiment og stimulere impulskøb!

Med det brede udvalg af Tiger Paste® kan du løfte sprøde kiks til vidunderlige sprøde snackoplevelser - og det med blot et par enkle trin.

Frist med nye og lækre smagsoplevelser!

Givreat taste, crispy crust

Bliv kreativ med vores fire uimodstæelige Tiger Paste®:



Black Pepper & Sea Salt INTENSIV & FYRIG

- En brændende pasta til en intens, krydret smagsoplevelse
- Den perfekte kombination af sort peber og havsalt



Smoky BBQ RØGET & PIKANT

- Den populære BBQ-smag nu også til dine bagværksspecialiteter
- En røget pasta med en unik kombination af nøje udvalgte ingredienser og et strejf af krydrethed



Mediterranean AROMATISK & KRYDRET

- For et velmagende middelhavsflair uanset årstiden
- En perfekt afbalanceret sammensætning af italienske urter og fint hvidløg



Country Classic DELIKAT & LÆKKER

- Den intense smag af bagt brød med en tydelig skorpearoma
- Kombiner pastaen med urter eller krydderier efter eget valg og skab din egen yndlingssmag



Det er ikke kun crackers, som kan forbedres hurtigt og nemt med Tiger Paste®, men også brød eller stykker. Lad din kreativitet få frit løb, og overrask kunderne med varierede bagværks-highlights.

PASSER PERFEKT TIL SOMMER!

Alle dine fordele



Fantastiske smagsoplevelser
Sprøde crackers og forfriskende Tiger Paste®



Varierede smagsvarianter til dit sortiment



Attraktive snack-highlights der opfordre til
impulskøb



En bred vifte af mulige anvendelser for dine
kunder: crackers klar til topping og dipping



Tiger Paste® egner sig også til brød & stykker og
frost-bagværk



Inspiration til din succes!

Grrreat taste - vores lækre opskriftsideer på Tiger Crackers med Tiger Paste®.

Prøv vores uimodståelige inspiration til lækre snackøjeblikke.
Dine kunder vil elske det...

**HURTIGT LAVET & LÆKKER:
UIMODSTÅELIGE VARIEREDE
TIGER CRACKERS**

TIGER CRACKER MEDITERRAN



Bagetid
40 min.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Hvedemel	7.500 g	Direkte efter æltning vejes dejen af i stykker á 1.300 g og træk dem lidt lange. Efter ca. 10 min. mellemraskning rulles dejstykkerne ud på størrelse med en bageplade og ned på 1,8 mm og lægges på plader med bagepapir.
Pane Luiciane	2.500 g	
Olievenolie	1.000 g	
Gær	300 g	
Vand	ca. 4.500 g	
DEKOR		
Tiger Paste® Mediterranean	1.560 g	Prik dejen og smør 130 g. Tiger Paste® Mediterranean ud med en skraber i et jævnt lag på hvert dejstykke.
I alt	17.360 g	Til slut skæres dejen ud i 4,5 cm kvadrater. Efter 30 min. raskning bages af uden damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24-25°C
Liggetid	ingen
Dejvægt	1.300 g
Mellemraskning	ca. 10 min.
Ovntemperatur	150°C



TIGER CRACKER MAJS



Bagetid
40 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	6.500 g
Mais Mix	3.500 g
Meister Schmelz	1.000 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand	ca. 4.400 g

DEKOR

Tiger Paste® Smoky BBQ	1.560 g
I alt	17.460 g

FREMGANGSMÅDE

Direkte efter æltning vejes dejen af i stykker á 1.300 g og træk dem lidt lange. Efter ca. 10 min. mellemraskning rulles dejstykkerne ud på størrelse med en bageplade og ned på 1,8 mm og lægges på plader med bagepapir.

Prik dejen og smør 130 g. Tiger Paste® Smoky BBQ ud med en skraber i et jævnt lag på hvert dejstykke.

Til slut skæres dejen ud i 4,5 cm kvadrater. Efter 30 min. raskning bages af uden damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 3 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24-25°C
Liggetid	ingen
Dejvægt	1.300 g
Mellemraskning	ca. 10 min.
Ovntemperatur	150°C



TIGER CRACKER WIKING



Bagetid
40 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Wikinger Brötchen	2.500 g
Meister Schmelz	1.000 g
Gær	300 g
Vand	ca. 4.500 g

DEKOR

Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt	1.560 g
I alt	17.360 g

FREMGANGSMÅDE

Direkte efter æltning vejes dejen af i stykker á 1.300 g og træk dem lidt lange. Efter ca. 10 min. mellemraskning rulles dejstykkerne ud på størrelse med en bageplade og ned på 1,8 mm og lægges på plader med bagepapir.

Prik dejen og smør 130 g. Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt ud med en skraber i et jævnt lag på hvert dejstykke.

Til slut skæres dejen ud i 4,5 cm kvadrater. Efter 30 min. raskning bages af uden damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24-25°C
Liggetid	ingen
Dejvægt	1.300 g
Mellemraskning	ca. 10 min.
Ovntemperatur	150 °C

TIGER CRACKER SPELT



Bagetid
40 min.

INGREDIENSER

UrDinkel	8.000 g
Spelt semulje	2.000 g
Meister Schmelz	1.000 g
Salt	40 g
Gær	300 g
Vand	ca. 4.800 g

DEKOR

Tiger Paste® Country Classic	1.560 g
I alt	17.700 g

FREMGANGSMÅDE

Direkte efter æltning vejes dejen af i stykker á 1.300 g og træk dem lidt lange. Efter ca. 10 min. mellemraskning rulles dejstykkerne ud på størrelse med en bageplade og ned på 1,8 mm og lægges på plader med bagepapir.

Prik dejen og smør 130 g. Tiger Paste® Country Classic ud med en skraber i et jævnt lag på hvert dejstykke.

Til slut skæres dejen ud i 4,5 cm kvadrater. Efter 30 min. raskning bages af uden damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 3 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24-25°C
Liggetid	ingen
Dejvægt	1.300 g
Mellemraskning	ca. 10 min.
Ovntemperatur	150 °C



Vi står til din rådighed

Har du spørgsmål til produktet eller til opskrifterne er du altid velkommen til at kontakte os.



63 41 83 00



info.nordic@bakerandbaker.eu



www.csmingredients.com



211486 /
4017040.18725.3

Pane Luicane

Til bagværkspecialiteter med olivenolie. F.eks.: brød, stykker, baguette, Fast-food og pizza. Velegnet til køl og frost.

20% af
melet

25 kg. sæk



213365 /
9005676.40123.7

Mais Mix

Brødbase til fremstilling af brød og stykker med majs.

35%

15 kg. sæk



210622 /
4002715.75963.7

Wikingers Brötchen

Brødbase til fremstilling af brød og stykker med høj andel af solsikkekerner og hørfrø. God volumen og optimal til fremstilling over anlæg.

35%

25 kg. sæk

213820 /
4017040.01758.1

UrDinkel

Brødbase til fremstilling af brød og stykker med spelt og urkorn. Den unikke kombination af Spelt, Enkorn og Emmersurdej giver bagværket en særlig smag.

100%

25 kg. sæk



381891 /
4017040.01856.4

Meister Schmelz

Ren vegetabilsk smeltende margarine med en bred vifte af anvendelser. Fri for E-numre, neutral i smagen og med en fremragende smeltning. Til brezel, gær- og mørdeje, crumble og til smøring af stollen.

Efter ønske

10 kg. Krt.



213706 /
4017040.01686.7

**Tiger Paste®
Black Pepper & Sea Salt**

Topping til optimering af smag og udseende af brød og stykker med havsalt og peber. Sprød skorpe og tigerstribet optik. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.

Efter ønske

5 kg. spand



221243 /
4017040.03216.4

Tiger Paste® Mediterranean

Topping fremstillet med krydderier fra Middelhavsområdet og hvidløg. Giver dit bagværk en unik smag og flot skorpe. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.

Efter ønske

3 kg. spand



221245* /
4017040.22030.1

Tiger Paste® Smokey BBQ

Topping til optimering af smag og udseende af brød og stykker med BBQ krydderier. Sprød skorpe og tigerstribet optik. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.

Efter ønske

3 kg. spand



221244* /
4017040.03217.1

Tiger Paste® Country Classic

Topping til optimering af smag og udseende af brød og stykker. Tilsæt selv diverse krydderier. Sprød skorpe og tigerstribet optik. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.

Efter ønske

3 kg. spand

*Bestillingsvare



Vegansk

"Vegansk" er baseret på nøje udvalgte ingredienser og tager højde for bedste produktionspraksis for at minimere risikoen for krydskontamination.



Segregation

Palmeolien er certificeret efter modellen "Segregation"

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf.: 63418300 | info.nordic@bakerandbaker.eu

| www.csmingredients.com

Forhandles af:



BAKO DANMARK

