



SOMMER-CRACKER –
ET HIT TIL ENHVER SOMMERDAG!

Sprød Sommer-nydelse!



Ulmer Spatz

SPRØD. AROMATISK. RUSTIK.

Det sprøde highlight til enhver sommerdag!



Dagene bliver længere og temperaturen stiger – den bedste årstid står igen for døren. Vi har været i bageriet og udviklet det perfekte grill-brød til de kommende grillaftner: **Sommer-Cracker!**

Aromatisk-krydret i smagen og med flair fra middelhavsområdet: Vores Sommer-Cracker kan let og enkelt varieres med forskellige ingredienser som oliven, soltørrede tomater, peberfrugt og chili og bliver dermed hurtigt et highlight på enhver sommergrill buffet.

Berig din salgsdisk med et knasende sommerbagværk og nyd samtidig godt af sprøde merindtægter!

VARIERET, INTENS SMAG MED ET RUSTIKT LOOK.



Grilltid er omsætningstid!

Gør dine kunder opmærksom på dine sommersnacks. Vi har udarbejdet et billede som er gjort klar til facebook og instagram - lige til at kopiere ind på din profil. Kontakt din CSM konsulent allerede i dag og få tilsendt billedet via mail.



Naturens skatte

ÆLT HELT ENKELT MED I DEJEN

Forvandl dine brød til middelhavs-highlights med produkter af høj kvalitet: BÄKO-peberfrugter & chili i olie, BÄKO-tørrede tomater eller BÄKO-oliven i skiver fra "Naturens skatte"-serien.

Sprød nydelse!

Giv dine Sommer-Cracker et ekstra pift.

Takket være BÄKO-ingredienserne „Naturens skatte“ kan du tilbyde dine kunder sprøde sommerbrød i forskellige varianter.

Uanset om det er med **snittede oliven, tørrede tomater i solsikkeolie eller peberfrugt & chili i olie** – så er den sommerlige nydelse på programmet.

**SPRØD, AROMATISK, RUSTIK – DET LÆKRE
GRILLBAGVÆRK HØRER ALTID TIL!**



OLIVEN I SKIVER

- BÄKO Oliven i skiver, grøn i olivenolie. (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 350585)
- BÄKO Oliven i skiver, sort i olivenolie. (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 351606)
- særligt aromatisk i smagen
- uden tilsætning af farvestoffer



Bagetid

SUMMER-CRACKER OLIVE

INGREDIENSER

Skoldning:
Groft durumhvede
Vand, kogende

Hvedemel
Pane Luciane
Olivenolie
Salt
Gær
Vand, ca.

I slutningen af æltetiden
tilsættes:

BÄKO Oliven sort, snittet i
olivenolie
Solsikkekerner, ristet

DEKOR

Groft durumhvede

I alt

VÆGT

1,000 kg
1,500 kg

7,000 kg
2,000 kg
0,200 kg
0,040 kg
0,200 kg
6,000 kg

2,000 kg
1,000 kg

0,800 kg

21,740 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker á 0,480 kg. Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Fugt de foldede sider, vend i dekorblandingen og læg på plader med bagepapir med de foldede sider ned.

Opbevares ved +5°C evt. natten over.

Ved god raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. 20 min. inden slutningen af bagetiden trækkes spjældet og brødene bages kraftigt af.

FREMSTILLING

Æltetid

6 min. langsomt, 8 min. hurtigt.
Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.

Dejtemperatur

ca. 25°C

Liggetid

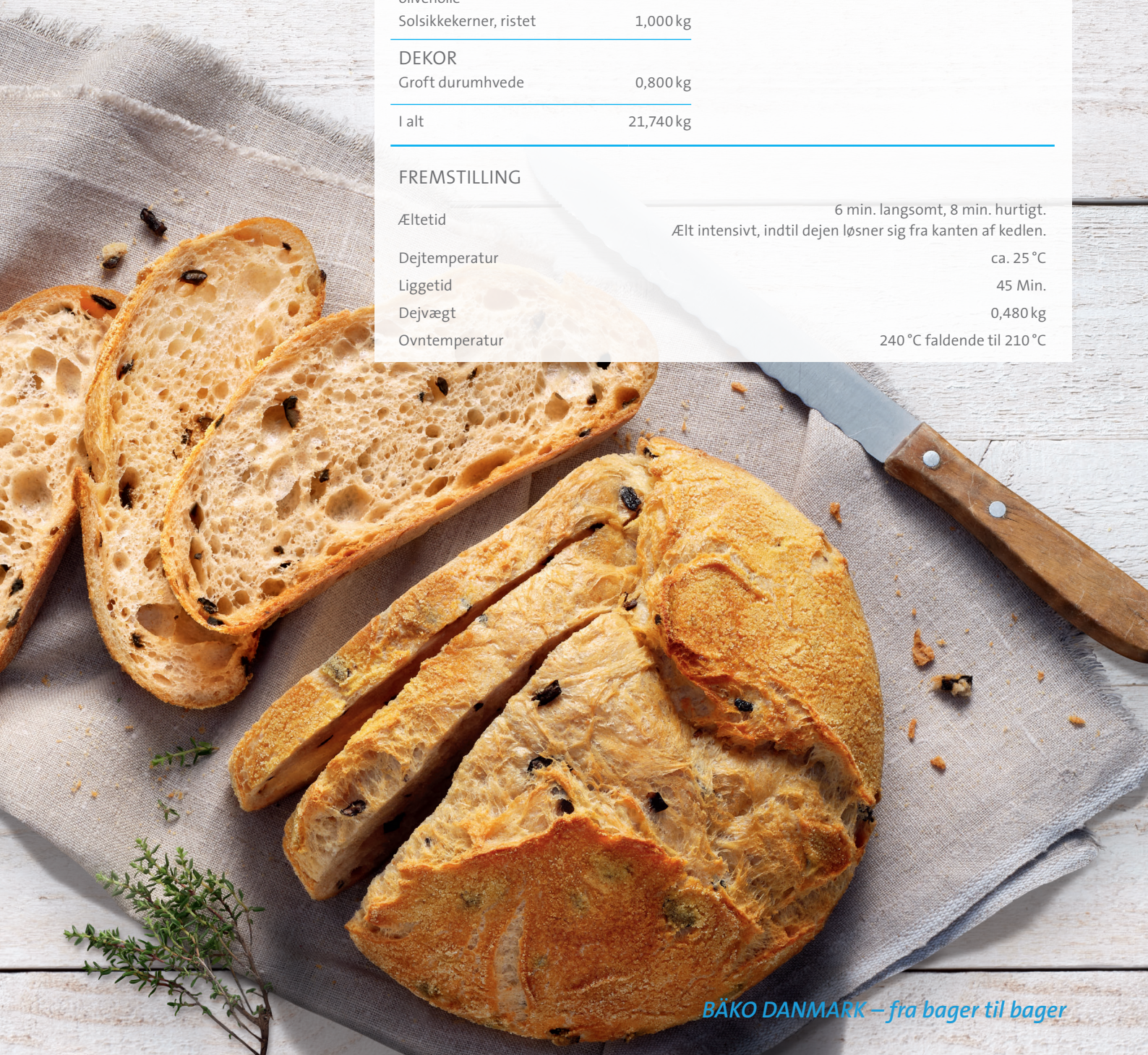
45 Min.

Dejvægt

0,480 kg

Ovntemperatur

240°C faldende til 210°C





SUMMER-CRACKER TOMATO



Bagetid

INGREDIENSER

Skoldning:

Groft durumhvede

Vand, kogende

Hvedemel

Pane Luciane

Olivenolie

Salt

Gær

Vand, ca.

VÆGT

1,000 kg

1,500 kg

7,000 kg

2,000 kg

0,200 kg

0,040 kg

0,200 kg

6,000 kg

FREMGANGMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker å 0,480 kg. Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Fugt de foldede sider, vend i dekorblandingen og læg på plader med bagepapir med de foldede sider ned.

Opbevares ved +5°C evt. natten over.

Ved god raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. 20 min. inden slutningen af bagetiden trækkes spjældet og brødene bages kraftigt af.

I slutningen af æltetiden

tilsættes:

BÄKO soltørrede tomater i

solsikkeolie

Solsikkekerner, ristet

1,500 kg

1,000 kg

DEKOR

Groft durumhvede

0,800 kg

I alt

21,240 kg

FREMSTILLING

Æltetid

6 min. langsomt, 8 min. hurtigt.
Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.

Dejtemperatur

ca. 25°C

Liggetid

45 Min.

Dejvægt

0,480 kg

Ovntemperatur

240°C faldende til 210°C

SOLTØRREDE TOMATER

- BÄKO soltørrede tomater i olie (fås hos BÄKO, 10 × 1 kg pr. krt., varenr. 561344)
- hakkede og nænsomt lagt i solsikkeolie
- kan kombineres med andre ingredienser
- ideel til fremstilling af bagværk fra Middelhavs området



PEBERFRUGT & CHILI

- BÄKO peberfrugt&chili i olie (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 561709*)
- hakkede og nænsomt lagt i solsikkeolie
- giver en behagelig, mildt krydret note
- ideel til fremstilling af bagværk fra Middelhavsområdet



SUMMER-CRACKER BELL PEPPER-CHILI



Bagetid

INGREDIENSER

Skoldning:
Groft durumhvede
Vand, kogende

VÆGT

1,000 kg
1,500 kg

FREM GANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker á 0,480 kg. Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Fugt de foldede sider, vend i dekorblandingen og læg på plader med bagepapir med de foldede sider ned.

Hvedemel
Pane Luciane
Olivenolie
Salt
Gær
Vand, ca.

7,000 kg
2,000 kg
0,200 kg
0,040 kg
0,200 kg
6,000 kg

Opbevares ved +5°C evt. natten over.

Ved god raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. 20 min. inden slutningen af bagetiden trækkes spjældet og brødene bages kraftigt af.

I slutningen af æltetiden
tilsættes:

BÄKO peberfrugt & chili i olie
Solsikkekerner, ristet

1,000 kg
1,000 kg

DEKOR

Groft durumhvede

0,800 kg

I alt

20,740 kg

FREMSTILLING

Æltetid

6 min. langsomt, 8 min. hurtigt.
Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.

Dejtemperatur

ca. 25°C

Liggetid

45 Min.

Dejvægt

0,480 kg

Ovntemperatur

240°C faldende til 210°C



Alle dine fordele



✓ Premiumkvalitet pga værdifulde ingredienser

✓ Attraktiv volumen og intensiv smag

✓ Let af variere med sæsonens ingredienser

✓ Lang friskholdning gennem en saftig krumme

✓ Håndværkskvalitet med åbne porer og et rustikt look

SPRØD, AROMATISK, RUSTIK – DET LÆKRE GRILLBAGVÆRK HØRER ALTID TIL!

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

Ved spørgsmål til produkter eller opskrifter står vores 2 CSM konsulenter til rådighed:

Per Frantsen: per.frantsen@csmingredients.com / M: 26128300

Morten B. S. Petersen: morten.petersen@csmingredients.com / M: 93393260

Produkt	Beskrivelse	BÅKO varenr.	Dosering	Emballage
Pane Luciane 	Til bagværkspecialiteter med olivenolie. F.eks.: brød, stykker, baguette, Fastfood og pizza. Velegnet til køl og frost.	211486	20%	25 kg sæk

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

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

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

   | www.csmingredients.com

