



Traditionell orientalisches Gebäck

Baklava Pistazie von Edna

Gerne lassen sich die Gäste mit einer echten türkischen Spezialität überraschen, nämlich mit Baklava Pistazie von Edna, mit 10.000 Artikeln einem der größten Vollsortimenter bei TK-Backwaren. Dabei handelt es sich um leckeren Blätterteig, der mit Sirup verfeinert und mit knackigen Pistazien gefüllt wird. Diese traditionelle Nachspeise, die den Halal-Kriterien entspricht, ist garantiert ein Hingucker auf jedem Bufett. Baklava kann als Dessert, in Kombination mit Sahne oder auch als Kuchenersatz serviert werden. Eine Platte der süßen Leckerei enthält 54 Portionen.

Rein pflanzlicher Texturgeber

Basic textur von Herbafood Ingredients

Basic textur der Herbafood Ingredients ist ein rein pflanzlicher, farb- und geschmacksneutraler Texturgeber, der lediglich aus zwei natürlichen Komponenten besteht: Wasser und Citrusfasern. Das vegane, gluten- und laktosefreie Produkt in den Gebindegrößen 500-g-Schale, 1,5-kg-Schale und 4,5-kg-Schale ermöglicht die Herstellung von Emulsionen ohne Ei und Senf. Farbe, Geschmack und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Sowohl die herzhaften als auch die süße Herstellung können abgedeckt werden. Ein Aufkochen ist möglich, aber nicht notwendig.



DER NEUE ★ STAR ★ DER KUCHENSZENE!



Serviervorschlag

- **Salted-Caramel-Schnitte:** sahnig und crispy
- **Sahniges** und trendiges Geschmackserlebnis
- **Verzicht** auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- **Planungssicherheit** durch einfaches Handling & Vorportionierung
- **Weitere Kuchen-Stars:** finden Sie in unserem Sahneschnitten-Sortiment



EINMAL PROBIERT - FÜR IMMER VERFÜHRT