

UNIFERM Túrófánk mix

Koncentrátum
apró túrófánkok készítéséhez

UNIFERM Túrófánk mix



BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,
gasztronómiai nagykereskedés



UNIFERM

Túrófánk mix

Koncentrátum

apró túrófánkok készítéséhez



Az UNIFERM Túrófánk mix használatával egy kiváló, német minőségű, innovatív termékeket készíthet, amely a túrónak köszönhetően finomabb és hosszabban friss lesz, mint a hagyományos fánk, a vásárlók legnagyobb meglepedésére. Darabra vagy kimérve is értékesíthető!

A UNIFERM Túrófánk mix használatának előnyei az Ön számára:

Biztonságos gyártás...

- ▶ A keverék több órán keresztül megőrzi stabilitását
- ▶ A túrófánk kitűnő állagát a sütést követően is megőrzi
- ▶ Egyenletes felületű, szabályos labda alakú aranybarna fánkok, sütés közben szinte önmagát megfordítja
- ▶ Magas haszonkulccsal értékesíthető késztermék, alacsony előállítási költség

... szaftos és mindig friss késztermék

- ▶ A recept friss túrókat tartalmaz
- ▶ Finom és sokáig friss
- ▶ Változatos felhasználás (módosítható receptek, különböző ízesítések)
- ▶ Tökéletes harapnivaló útközben
- ▶ Egyszerű felhasználás (kézműves és ipari felhasználásra egyaránt)



Recept:

UNIFERM Túrófánk mix	10 kg
Túró	5 kg
Tojás	5 kg
Olaj	1 kg
Víz	3,5-4 kg
Tészta összesen	24-25 kg

Elkészítés

A tésztát normál sebességen 3-6 percig keverjük.
Tészta hőmérséklet 17-20 °C
Kelesztési idő kb. 20 perc
Sütési idő egyéni
Fritőzolás hőmérséklete 170 °C
Adagoláshoz ajánlott a kisméretű fagyaltos kanál.

www.bekaskft.hu

Budapest

1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr, Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 37.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu