

UNIFERM Túrófánk mix

Koncentrátum
apró túrófánkok készítéséhez

UNIFERM Túrófánk mix



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 megelégedésére. 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

... szaftos és mindig friss késztermék

- ▶ A recept friss túrókat tartalmaz
- ▶ Finom és sokáig friss
- ▶ Változatos felhasználás (módosítható receptek, különböző ízesítések)

- ▶ Egyenletes felületű, szabályos labda alakú aranybarna fánkok, sütés közben szinte önmagát megfordítja
- ▶ Magas haszonkulccsal értékesíthető késztermék, alacsony előállítási költség
- ▶ 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 fagylaltos kanál.

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

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 101
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu