

MÁR TUDOM, MIT FOGOK GRILLEZNI:

GRILL-BROT

EGYENESEN AZ ÖN PÉKSÉGÉBŐL!

...egyszerűen csak helyezze a
forró grillre vagy kenyérpirítóra
– minden oldalán 1 percre –
és már készen is van!



MÁR TUDOM, MIT FOGOK GRILLEZNI:

GRILL-BROT

EGYENESEN AZ ÖN PÉKSÉGÉBŐL!

A nyár a kerti összejövetelek és a grillezés időszaka, melyhez hozzátartozik az igazán finom pékáru is. Ezt kínálja Önnek és vevőinek újdonságunk, a GRILL-BROT!

A grillezés kedvelt és egyre népszerűbb nyári időtöltés a magyar lakosság körében is. Piackutatási adatok szerint (Nielsen) a grillkolbász forgalma Magyarországon 15%-ot növekedett 2015 év februárjára 1 év alatt!

A húsok, különböző kolbászok és zöldségek mellett a grillezésre kifejlesztett GRILL-BROT kukoricás ízvilága, ropogós héja, lágy béléte megfelel a hazai elvárásoknak és a nyári időszak fogyasztói trendjeinek.



TIPP: a hosszantartó frissesség-megőrzés és biztonságos szállítás érdekében a terméket műanyag (BOPP) tasakba is lehet csomagolni.

Recept 20 db 200g-os termékhez

Tésztaösszetevők:

Bl-55	2,100 kg
Mais Mix	0,630 kg
Élesztő	0,100 kg
Só	0,060 kg
Víz	1,700 kg

Felület választható dekor anyagokkal:

Szezámrag	0,100 kg
Mais Mix	0,100 kg
Ötmagvas Keverék	0,100 kg
Lenrag	0,100 kg
ÖSSZESEN:	4,990 kg

Termékkészítés:

Az összetevőkből 3 perc lassú, 5 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 10 percig érni hagyjuk, majd 1,75 kg-ra feladjuk. 5 perc pihentetés után 30-as osztóval szétosztjuk, gombolyítjuk, mind a négy felületi keverékben 1-1 darabot megforgatunk és négyesével (mint a buktát) sütőpapírra vagy leválasztóval (Trennol F-180) kent lemezre tesszük. Kelesztőben 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 45-50 percig kelesztjük, majd 230°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 10-15 perc alatt készre sütjük.

ÉRTÉKESÍTÉST TÁMOGATÓ ANYAGAINK



Öntapadós matrica a tasakokra (papír és BOPP tasakra egyaránt alkalmas)



Fogyasztói szórólap (A6)



Plakát (A3)



Bambusznyársak



A GRILL-BROT szezonális lehetőséget kínál az Ön vállalkozásának:

- ≈ Finom íze, lágy bélzete és ropogós héja megfelel a fogyasztói elvárásoknak
- ≈ A látványos GRILL-BROT nyársak a pultba kihelyezve szemet gyönyörködtetőek, így felkeltik a vevők érdeklődését
- ≈ A bambusznyársnak köszönhetően a GRILL-BROT elkészítése egyszerű, csak a grillrácsra kell tenni és minden oldalát 1-1 percre sütni

A GRILL-BROT alapanyaga, a **Mais Mix (kukoricás keverék)** gondosan válogatott és nagy odafigyeléssel feldolgozott csemegekukoricával készül.

A CSM Mais Mix 5-35 %-os adagolású, természetes sárgás színű, prémium minőségű előkeverék kenyerek és finompékárak készítéséhez. A gondosan válogatott és nagy odafigyeléssel feldolgozott csemegekukoricának köszönhetően a CSM Mais Mixből készült termékek sütés után is megőrzik ropogósságukat.

TULAJDONSÁGOK	ELŐNYÖK
5-35 %-os adagolású	<ul style="list-style-type: none">• Sokoldalúan és egyben egyszerűen felhasználható• Tésztába is bekeverhető• Felületi dekorként is használható• Széles forma- és méretválaszték (kenyerek, finompékárak készítésére egyaránt alkalmas)
Magas, 80% feletti kukoricatartalom	Kellemesen harmonikus, természetes íz
Ellenőrzött körülmények között termesztett, magas minőségű német csemegekukoricából készül	Különlegesen ropogós jelleg (héjszerkezet + apró, ropogós, extrudált kukoricadarabok)
Gondosan válogatott összetevők	<ul style="list-style-type: none">• Ropogós héj• Puha, szaftos bélzet• Hosszan friss késztermék
Nagy odafigyeléssel, komoly technológiai fegyelemmel feldolgozott összetevők	A kukorica a sütés után is extra ropogós és roppanós marad
Enzimeket és lisztkezelő szereket tartalmaz	Nem kell hozzá adalékanyag

TERÜLETILEG ILLETÉKES ÉRTÉKESÍTÉSI VEZETŐINK:

Berei László (É-K Magyarország): (+36) 30/520-9091; Biró András (KA Manager; D-NY Magyarország): (+36) 30/817-3691; Finta Csaba (É-NY Magyarország): (+36) 30/932-8072; Földi Gyula (D-K Magyarország): (+36) 30/455-6838; Radics Levente (Budapest és Pest megye): (+36) 30/970-5869

CSM Bakery Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.
Tel.: (36-1) 421-2010 | Fax: (36-1) 421-2004
info.magyarorszag@csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking™*