

SZURKOLJ VELÜNK!

KRÉKER
Tigris
REMEK LE. ADÓDÓKOS HU

KRÉKEREK



Tigris Kréker

Recept 1 kg késztermékhez

ÖSSZETEVŐK

MENNYISÉG

BL-55	0,470 kg
MAIS MIX	0,250 kg
MEISTER VENUS MARGARIN	0,072 kg
ÉLESZTŐ	0,020 kg
SŐ	0,015 kg
VÍZ	0,310 kg
TIGRIS PASZTA	0,110 kg
(TIGRIS PASZTA - SMOKY BBQ VAGY	
TIGRIS PASZTA - BORSOS-TENGERI SÓS VAGY	
TIGRIS PASZTA - MEDITERRÁN)	

ÖSSZESEN

1,247 kg

TERMÉKKÉSZÍTÉS

Az összetevőkből 6 perc lassú és 3 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, majd 10 perc pihentetés után 1,8 mm vastagságúra nyújtjuk. A kinyújtott tésztát 60 x 40 cm-es (sütőlemez méretűre) darabokra vágjuk és sütőpapírral bélelt lemezre tesszük, villával megszurkáljuk lekenjük **Tigris Paszával**.

4,5-4,5 cm-es vagy tetszőleges méretű darabokra vágjuk és 36°C-os kelesztőben 60-70%-os páratartalom mellett 30 percig kelesztjük.

Kelesztés után 150°C-os kemencében kb. 40 perc alatt készre sütjük.

Fontos, alacsony hőmérsékleten addig süssük, amíg a tészta kiszárad, mert így őrzi meg ropogósságát.



Dagasztás: 6+3perc

Tésztahőmérséklet: 25-28°C

Pihentetés: 10 perc

Kelesztés: 30 perc

SÜTÉS

Vetési hőfok: 150°C

Sütési hőfok: 150°C

Sütési idő: kb. 40 perc



SZURKOLJUNK EGYÜTT KEDVENC CSAPATAINKNAK!

KRÉKER
Tigris
REMEK ÍZ, ROPOGÓS HÉJ



TIGRIS KRÉKEREK

Egyszerűen, akár nagyobb mennyiségben, előre is elkészíthető, abbahagyhatatlanul finom sós rágcsálnivaló!

VEGYEN RÉSZT A PROMÓCIÓBAN!

- 🏆 **Készítse el** receptúránk alapján a **Tigris Krékereket**
- 🏆 **Csomagolja** átlátszó BOPP tasakokba
- 🏆 **Helyezze ki** a pultjára a szurkolói **mini kínálót** és tölts fel a becsomagolt **Tigris Krékekkel**
- 🏆 **Kínálja és értékesítse** a kihelyezett **Tigris Krékereket** a vevőinek
- 🏆 Folyamatosan **tartsa feltöltve a kínálót**



A kréker receptet és a mini kínálót mi adjuk Önnek. Ráadásként megajándékozunk Önt egy galléros szurkolói pólóval.

A további részletekért keresse a CSM területileg illetékes értékeítési vezetőjét! Csak egy telefonhívás, és máris visszük Önnek a promócióval kapcsolatos részletes információkat, a kihelyezéshez szükséges mini kínálót és az ajándék pólót.



Területileg illetékes értékeítési vezetők:

Berei László (É-K Magyarország): (+36) 30/520-9091; Biró András (D-NY Magyarország): (+36) 30/817-3691

Földi Gyula (D-K Magyarország): (+36) 30/455-6838; Fülöp Norbert (É-NY Magyarország): (+36) 30/627-2720

Radics Levente (Budapest és Pest megye): (+36) 30/970-5869

CSM Bakery Kft.

Magyarország, 1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: +36 30 192 5946

www.csmingredients.com

