

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, lecker



OG1

Griechische Backoliven Kalamata

Scheiben, dunkel, Natur, mit Rezeptur

Unsere Backoliven tragen den besonderen Geschmack der Region Kalamata in Ihre Backwaren hinein.



Unsere dunklen Backoliven stammen aus der griechischen Region Kalamata auf der sonnigen Halbinsel Peloponnes. Der einzigartige, zart-bittere Geschmack der dunklen Oliven gibt Ihren Backwaren eine ganz besondere mediterrane Note.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, lecker



OS2

Spanische Backoliven

grün, ganz, ohne Kern

Mit unseren Backoliven werden Ihre Backwaren zum mediterranen Geschmackserlebnis.



Unsere grünen Oliven stammen aus Spanien und können direkt in Ihrer Rezeptur verarbeitet werden. Mit dem feinen, milden Aroma und dem festen Fruchtfleisch eignen sie sich hervorragend als Backoliven.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



südllich, würzig, heiß



TM2

Tomaten getrocknet

mit Olivenöl und Kräutern

Genießen Sie den Geschmack von Sonne und Wärme. Mit unseren Tomaten als fertige Backzutat holen Sie die Sonne des Mittelmeeres in die Bäckerei.

Unsere Tomaten werden in der Sonne der Türkei getrocknet. Wir bieten Ihnen die getrockneten Tomaten als Würfel oder in Streifen geschnitten und mit hochwertigem Olivenöl benetzt an. Verfeinert mit Kräutern erstellen Sie geschmackvolle Backwaren.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.



Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, heiß

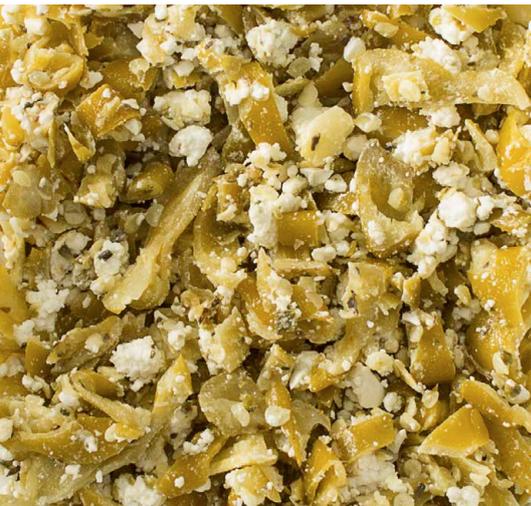


PM2

Peperoni-Feta-Mix

fertige Backzutat

Schärfe trifft Geschmack. Mit dem Peperoni-Feta-Mix bringen Sie den Gaumen Ihren Kunden in Schwung.



Naturgemäß sind Peperoni je nach den klimatischen Verhältnissen in der Wachstumsphase etwas schärfer oder etwas milder. Gemischt mit Feta-Käse ergibt sich eine würzige Backzutat, die Ihr Backwerk mit einer scharfen Geschmacksnote versieht.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, intensiv



PK1

Knoblauchpaste

fertige Backzutat

Liebhaber eines intensiven, aromatischen Geschmacks werden Backwaren mit unserer backfertigen Knoblauchpaste lieben.



Mit unseren backfertigen Pasten geben Sie Ihrem Backwerk die besondere Geschmacksnote. Durch den hohen Anteil an hochwertigem Olivenöl wird der Geschmack unserer Backpasten noch verstärkt und hervorgehoben.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (1,5 kg)



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, intensiv



PC1

Chilipaste

fertige Backzutat

Liebhaber eines intensiven, aromatischen Geschmacks werden Backwaren mit unserer backfertigen Chilipaste lieben.



Mit unseren backfertigen Pasten geben Sie Ihrem Backwerk die besondere Geschmacksnote. Durch den hohen Anteil an hochwertigem Olivenöl wird der Geschmack unserer Backpasten noch verstärkt und hervorgehoben.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (1,5 kg)



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, heiß



BM1

Mediterrane Mischung

fertig als Teigzugabe oder Füllung

**Peperonistücke, Tomate getrocknet,
Mozzarellawürfel, Olivenöl, Kräuter**



Mit unseren mediterranen Mischungen verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einem intensiven Geschmack. Unsere fertigen Teigzutaten sind verfeinert durch Zugaben von Olivenöl, Knoblauch und Kräutern - eine feine Mischung für den besonderen Geschmack.

Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

Gern erstellen wir auch Ihren individuellen Back-Mix nach Ihren Vorgaben. Sprechen Sie uns darauf an.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, heiß



PP1

Peperonistücke

geschnitten

Schärfe schärft die Sinne. Mit den Peperonistücken bringen Sie die Geschmacksnerven Ihren Kunden in Schwung.



Naturgemäß sind Peperoni je nach den klimatischen Verhältnissen in der Wachstumsphase etwas schärfer oder etwas milder. Fein angemischt mit Zwiebeln und Kräutern ergibt sich eine würzige Backzutat, die Schärfe in Ihr Backwerk bringt.

Natürlich ohne Konservierungs- und Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE BACKZUTATEN



sonnig, würzig, gesund



PP2

Paprika

rot, mit Olivenöl

Bringen Sie Geschmack und Farbe in Ihre Backwaren. Mit unserem Paprika als Backzutat ein Kinderspiel.



Die von uns fein geschnittenen Paprika bringen frische Farbe in Ihre Backwaren. Verfeinert mit hochwertigem Olivenöl, das den Geschmack der Paprika hervorhebt, haben Sie eine leicht zu verarbeitende Backzutat.

Natürlich ohne Konservierungs- und Farbstoffe.

Liefergrößen



Eimer (5 kg)



Eimer (9 kg)

MEDITERRANE PRODUKTE

Backfrucht Produktion & Handel GmbH

Gladbacher Str. 15
 52525 Heinsberg
 Telefon 02452 9594-0
 Telefax 02452 9594-39
 Internet www.backfrucht.de



	Produkt	Beschreibung	Eimer 1,5 kg / Anzahl 	Eimer 5 kg / Anzahl 	Eimer 9 kg / Anzahl 
OG1	Griechische Back- oliven Kalamata	Scheiben, dunkel, Natur, mit Rezeptur			
OG2		Scheiben, dunkel, Natur			
OS1	Spanische Backoliven	dunkel, Natur, ganz, ohne Kern			
OS2		grün, ganz, ohne Kern			
OS3		grün, ganz, ohne Kern, mit Rezeptur			
OS4		ganze Oliven (grün und schwarz), mit Rezeptur			
OS5		ganze Oliven (grün und schwarz)			
TG3	Tomaten getrocknet	Würfel, mit Kräutern und Sonnenblumenöl			
TM2		mit Olivenöl und Kräutern			
PM2	Peperoni-Feta-Mix	Fertige Backzutat			
PK1	Knoblauchpaste	Fertige Backzutat			
PB1	Bärlauchpaste	Fertige Backzutat			
PC1	Chilipaste	Fertige Backzutat			
BM1	Mediterrane Mischung	Peperonistücke, Tomate getrocknet, Mozzarellawürfel, Olivenöl, Kräuter			
BM2	Backfrucht-Mischung	Oliven grün Scheiben, Paprika rot, Fetakäsewürfel, Olivenöl, Kräuter			
BM3	Backfrucht-Mix	Kalamata-Oliven-Scheiben, Tomate getrocknet, Fetakäsewürfel, Olivenöl, Kräuter			
PP1	Peperonistücke	Geschnitten			
PP2	Paprika	Rot, mit Olivenöl			
PP3	Paprika-Peperoni	Mischung			

Lieferadresse:

Firma

Vorname, Nachname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Ort, Datum

Telefon

Mobil

Telefax

E-Mail

Unterschrift