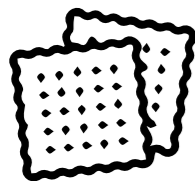


SPRAY & BAKE

Traškūs švieži duoniukai
lengvai ir greitai





Spray & Bake Crackermix -
naujas duoniukų gaminimo būdas.



Jokio tešlos maišymo, jokio tešlos apdorojimo.



Tiesiog paskleiskite Spray & Bake
mišinį lygiu sluoksniu, apipurškite vandeniu,
kepkite, paruošta!



Patentuotas metodas



Peržiūrėkite mūsų vaizdo įrašą „Spray & Bake gamyba“

PRODUKTO PRIVALUMAI

Savybės

- Lengvas paruošimas
- Nereikalingas tešlos paruošimas
- Optimizuotas gamybos procesas
- Taupoma energija
- LowCarb kokybė
- Be priedų

Privalumai

- Gali gaminti ir neprofesionalus kepėjas
- Taupomos išlaidos, nes reikia mažai įrangos
- Labai ploni ir traškūs duoniukai
- Taupomos išlaidos
- Atitinka vartotojų tendencijas
- Be ingredientų, kuriuos reikia ženklinti

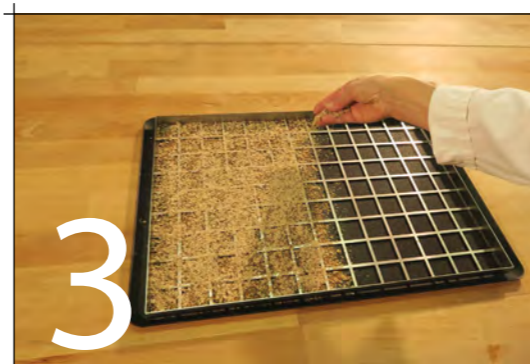
Kaip purškama & kepama



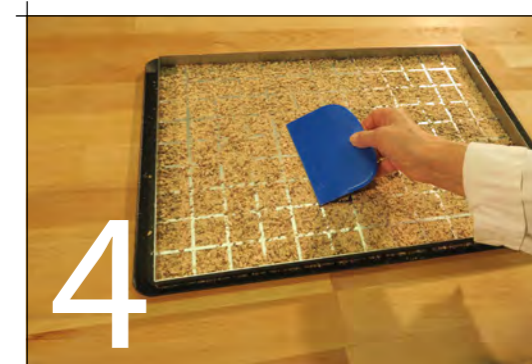
1 Ant kepimo skardos užpurškite ploną lygų vandens sluoksnį.



2 Ant skardos uždėkite Spray & Bake groteles.



3 Tolygiai užberkite MI Crackermix kepimo mišinio.



4 Išlyginkite mišinį mentele.



5 Nuimkite groteles nuo kepimo skardos.



6 Apipurškite mišinį plonu lygiu vandens sluoksniu.



7 Kepkite 160–170 °C temperatūroje 20–25 minutes, kol duoniukai taps traškūs.



8 Patiekite ir mėgaukitės.

Pasiekite geriausią Cracker duoniukų kokybę
su mūsų profesionaliu
Spray & Bake startiniu paketu



Spray & Bake startinį paketą sudaro
4 teflonu padengtos kepimo skardos
+ 1 Spray & Bake grotelės

um  Cereal