

**Art.-Nr. 05-20136-03**

# Crêpes-Ready-Mix | Crêpes Backmischung für Gastro | Karton à 10 kg (10x 1 kg)

Crêpes-Backmischung für die Gastronomie. Nur mit Wasser anrühren: Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach dem Anmischen kann direkt mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

À la française! Unser Crêpes-Ready-Mix mit neuer Rezeptur kennen Sie schon den neuen, verbesserten Crêpes-Ready-Mix? Das echte Geschmackserlebnis wie in Frankreich, jetzt noch einfacher in der Zubereitung. Die neue Rezeptur ist keine Vereinfachung des Produkts, sondern eine bewusste Weiterentwicklung: Für authentischeren Geschmack, einfachere Anwendung und konstant hochwertige Ergebnisse.

Der Geschmack echter französischer Crêpes  
Der neue Crêpes-Ready-Mix überzeugt mit authentischem Charakter: fein süß-salzig mit leicht herber, neutraler Note – ganz wie traditionelle Crêpes aus Frankreich. Der reduzierte Salzgehalt sorgt für ein ausgewogenes Aroma und macht die Crêpes besonders vielseitig für süße und herzhaftere Toppings. Neu ist auch: Die Rezeptur wurde bereits mit Rapsöl abgestimmt, sodass kein zusätzliches Öl mehr nötig ist. Das sorgt für eine besonders einfache Zubereitung und konstant perfekte Crêpes. Neuer, verbesserter Geschmack in gewohnter Neumärker-Qualität.

Einfacher geht's nicht: Nur mit Wasser anrühren  
Die Zubereitung wurde deutlich vereinfacht: Nur mit Wasser anrühren, fertig. Kein zusätzliches Öl nötig. Durch das bereits enthaltene Rapsöl wurde die Rezeptur gezielt weiterentwickelt: Der Mix sorgt für konstant perfekte Crêpes, obwohl er nur mit Wasser angerührt wird. Das ist besonders praktisch im mobilen Einsatz auf Festen und Märkten!  
Qualität aus Tradition

Als Familienunternehmen mit hohem Qualitätsanspruch nutzen wir unsere langjährige Erfahrung in der Entwicklung von Backmischungen, um unsere Produkte konsequent weiterzuentwickeln – aus Überzeugung und mit Blick auf die Praxis. Die neue Rezeptur steht für genau diesen Anspruch: mehr Qualität, mehr Praxistauglichkeit und ein Ergebnis, auf das Sie sich jederzeit verlassen können. Perfekt für süß & herzhaft

Ob klassisch mit Zucker, Früchten, Nuss-Nougat-Creme oder herzhaft mit Käse und Schinken. Der typisch neutrale Geschmack französischer Crêpes sorgt für maximale Vielseitigkeit und rückt Ihre Zutaten in den Mittelpunkt.

Die ideale Crêpes-Backmischung für Märkte und Feste:

Schnelle Nachproduktion bei Bedarf.

Anrühren und sofort losbacken.

Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt.

Platzsparende Lagerung.

Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig.

Tipp:

Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

Einfache Zubereitung:

Einen Beutel öffnen und mit Wasser verrühren. Fertig!

Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung ohne frische

**Neumärker**<sup>®</sup>



Zutaten.

Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden.

Vorportionierte 1-kg-Beutel: Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen nötig ist.

Praktische Lagerung der Crêpes-Backmischung:

Lagerung bei Raumtemperatur  
Die Crêpes-Fertigteigmischung  
Platzsparende Lagerung als  
Lange Haltbarkeit: MHD bis

10 kg Neumärker Crêpes-R

Zubereitung:

1750 ml Wasser in eine Schüssel  
Crêpes-Ready-Mix Backmischung  
hinzugeben und zu einem Teig  
30 Sekunden bei 220°C. Rehe  
Crêpeseisen, Werte können  
Umgebungstemperatur abweichen

Zutaten:

WEIZENMEHL, Süßmolkenpulver  
HÜHNEREI-VOLLEI-PULVER  
Zucker, pflanzliches Öl (Rapsöl)  
Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat,  
Dinatriumdiphosphat), Aromastoffe  
(WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel

Vegetarisch

Halal

Koscher

Nährwertangaben pro 100g

Energie

1534 kJ / 363 kcal

Fett

5 g

davon gesättigt

1,1 g

Kohlenhydrate

68 g

davon Zucker

9,6 g

Eiweiß

11 g

Salz

1,4 g

# Neumärker®

## Technische Daten



Breite x Tiefe x Höhe:

390 x 290 x 190 mm

10 kg

10 kg

