www.baeko.de

BÄKO

MIT NEUEN IMPULSEN
BEGEISTERN & PROFITIEREN

Lecker Tiger-Cracker!

Ulmer Spatz

Tiger paste
THE ROARING TASTEMAKER

Begeistern Sie mit knusprig-würzigen Genussmomenten!

Die Nachfrage nach Abwechslung und neuen geschmacklichen Erlebnissen steigt bei Konsumenten von Jahr zu Jahr an. Eine ausgezeichnete Möglichkeit, Ihr Sortiment zu individualisieren und Impulskäufe zu stimulieren bietet sich Ihnen mit den einzigartigen Tiger Crackern!

Mit den **vielfältigen Tiger Pasten®** können Sie **knusprige Cracker zu herrlich herzhaften Snackerlebnissen veredeln** – und das mit wenigen Handgriffen.

Verführen Sie mit neuartigen und leckeren Geschmackserlebnissen!

Grrroßartiger Geschmack, knuspriger Genuss

Werden Sie kreativ mit unseren vier unwiderstehlichen Tiger Pasten®:

Black Pepper & Sea Salt INTENSIV & FEURIG

- feurige Paste für intensiv-würzige Geschmackserlebnisse
- perfekte Kombination aus schwarzem Pfeffer und Meersalz

Smoky BBQ RAUCHIG & PIKANT

- rauchige Paste mit ausgewählten Zutaten und einem Hauch von Schärfe
- beliebter Barbecue-Geschmack für besondere Genussmomente

Country Classic ATTRAKTIV & HERZHAFT

- intensiv schmeckende Paste mit ausgeprägtem Krustenaroma
- optimal kombinierbar mit Kräutern oder Gewürzen

Mediterranean AROMATISCH & WÜRZIG

- die unwiderstehliche Paste für mediterrane Geschmacksmomente
- leckere Kombination aus italienischen Kräutern und feinem Knoblauch

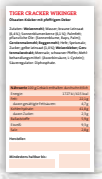
Nicht nur Cracker lassen sich schnell und unkompliziert mit Tiger Paste® veredeln, sondern auch Brote oder Kleingebäcke. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Kunden mit abwechslungsreichen Gebäck-Highlights!

Werben Sie laut – mit unserer Verkaufsunterstützung!

Anlocken und Aufmerksamkeit schaffen: Mit unseren attraktiven und vielseitigen Werbemitteln können Sie auf den ersten Blick Verkaufsimpulse schaffen – und Ihre Tiger Cracker auffällig bewerben und z. B. im praktischen Bio-Folienbeutel anbieten. **Einfach grrrrandios!**

Motivplakat
VS: DIN A1 |
RS: 1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

Etikett (vorne)
50 × 50 mm



Etikett (hinten)
69 × 50,8 mm

Etikettenbogen
DIN A4

Bio-Folienbeutel, klein*
ca. 14,5 × 23,5 cm
Art.-Nr.: 03130 | VE 100 St.

Alternativ entsprechende
Zellglasbeutel der BÄKO
Art.-Nr.: 670029

Das Bäcker Werbeportal

Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de

Couponkarte
10,5 × 21,0 cm

*Bio-Folienbeutel, klein im **Service-Club** bestellen:
T 0421 / 3502-860 | F 0421 / 3502-611 | www.service-club.de

Inspirationen für Ihren Erfolg!

Tierisch lecker – unsere Lecker-Cracker-Rezeptideen mit Tiger Pasten®!

Probieren auch Sie unsere unwiderstehlichen Inspirationen für genussversprechende Snackmomente. Ihre Kundinnen und Kunden werden es lieben...

SCHNELL GEMACHT & LECKER:
HERZHAFT ABWECHSLUNGSREICHE TIGER CRACKER

Rezept-Nr. 01996

TIGER CRACKER MEDITERRAN

>40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Pane Luciane	**2,500 kg**
Olivenöl	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 4,500 kg
DEKOR	
Tiger Paste® Mediterranean	**1,560 kg**
Gesamt	17,360 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1,300 kg abwiegen und langformen. Nach ca. 10 Min. Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen.

Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g **Tiger Paste® Mediterranean** gleichmäßig auftragen.

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Min. Gare ohne Schwaden schieben.

Fachlicher Tipp: Bei der Cracker- / Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	24 – 25 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	1,300 kg
Zwischengare	10 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 01997

TIGER CRACKER MAIS

40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Mais Mix	**3,500 kg**
Meister Schmelz	**1,000 kg**
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 4,400 kg
DEKOR	
Tiger Paste® Smoky BBQ	**1,560 kg**
Gesamt	17,460 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1,300 kg abwiegen und langformen. Nach ca. 10 Min. Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen.

Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g **Tiger Paste® Smoky BBQ** gleichmäßig auftragen.

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Min. Gare ohne Schwaden schieben.

Fachlicher Tipp: Bei der Cracker- / Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	24 – 25 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	1,300 kg
Zwischengare	10 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 01998

TIGER CRACKER WIKINGER

40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Wikinger Brötchen	**3,500 kg**
Meister Schmelz	**1,000 kg**
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 4,700 kg
DEKOR	
Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt	**1,560 kg**
Gesamt	17,560 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1,300 kg abwiegen und langformen. Nach ca. 10 Min. Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen.

Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g **Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt** gleichmäßig auftragen.

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Min. Gare ohne Schwaden schieben.

Fachlicher Tipp: Bei der Cracker- / Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	24 – 25 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	1,300 kg
Zwischengare	10 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 01999

TIGER CRACKER DINKEL

40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
UrDinkel	**8,000 kg**
Dinkelgrieß	2,000 kg
Meister Schmelz	**1,000 kg**
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 4,800 kg
DEKOR	
Tiger Paste® Country Classic	**1,560 kg**
Gesamt	17,700 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1,300 kg abwiegen und langformen. Nach ca. 10 Min. Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen.

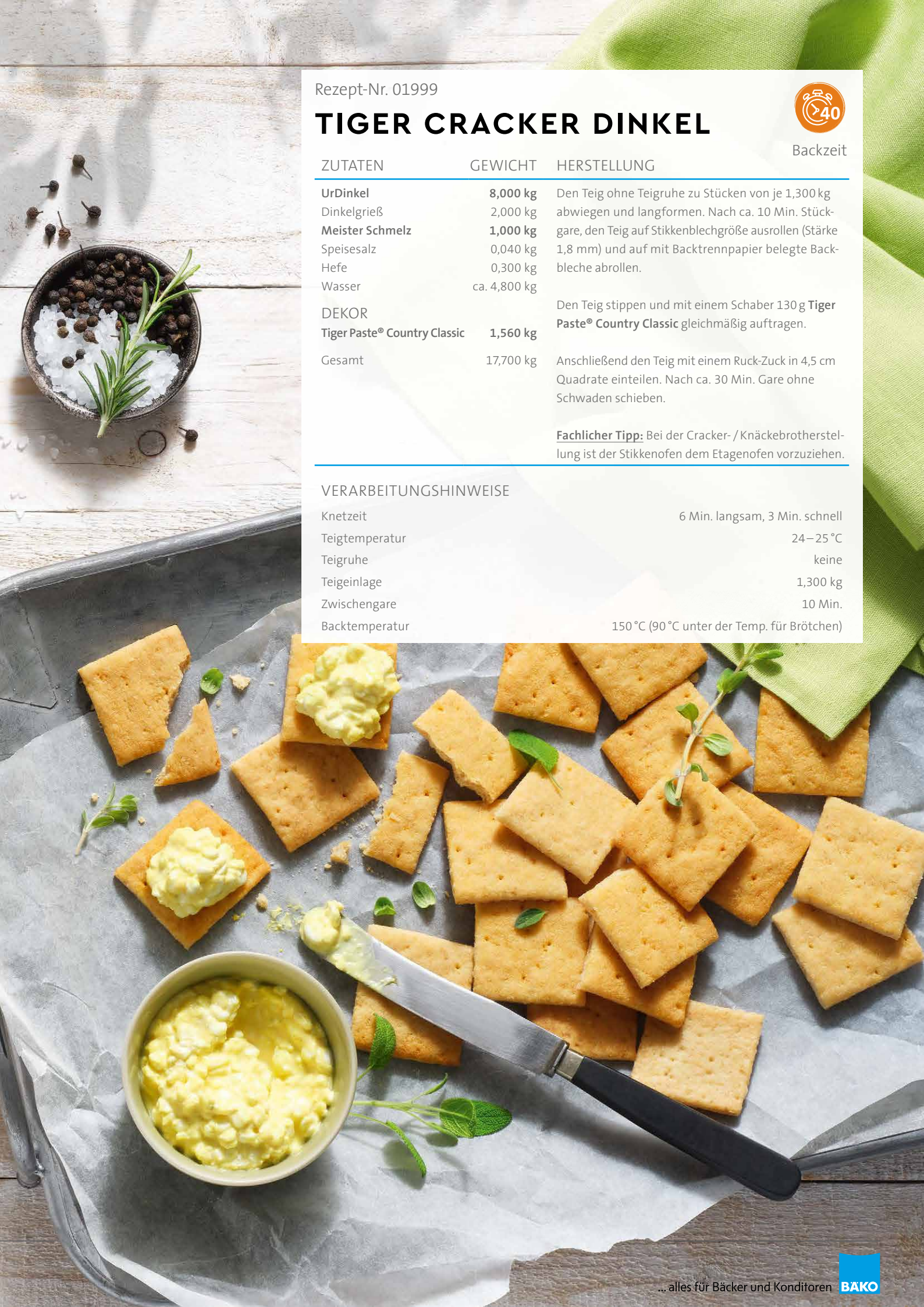
Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g **Tiger Paste® Country Classic** gleichmäßig auftragen.

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Min. Gare ohne Schwaden schieben.

Fachlicher Tipp: Bei der Cracker- / Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	24 – 25 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	1,300 kg
Zwischengare	10 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)



PASST PERFEKT ZUM SOMMER!

Alle Vorteile auf einen Blick

BÄKO

- **Tolle Genusskombination:** knusprige Cracker und herzhafte Tiger Paste®
- **Abwechslungsreiche Geschmacks-variationen** für Ihr Sortiment
- **Attraktives Snack-Highlight**, das zu Impulskäufen anregt
- **Vielfältige Anwendungsmöglich-keiten für Ihre Kunden:** Cracker zum Toppen und Dippen
- Tiger Paste® eignet sich **auch für Teiglinge & TK-Backwaren**

Wir stehen Ihnen zur Seite

Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten – unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

Brot / Brötchen: 0800 418 418–0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmingredients.com

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Pane Luciane V	Konzentrat (20 %) zur Herstellung mediterraner Gebäckspezialitäten. Veredelt mit Olivenöl nativ extra – „Der Geschmack des Südens". Für eine große Gebäckvielfalt mit einzigartigem Geschmack.	18725	20 %	25 kg Sack
Mais Mix V	Konzentrat (35 %) zur Herstellung von Mais-Brot und Mais-Kleingebäck. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine saftige Krume, exzellente Frischhaltung, eine ansprechende gelbe Farbe sowie den typischen Mais-Geschmack aus. Auch als Dekor geeignet.	40123	siehe Grundrezeptur	15 kg Sack
Wikinger Brötchen V	Vormischung zur Herstellung von rustikalen Brötchen mit hohem Anteil an Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Ergibt ein ansprechendes Brötchenvolumen bei optimaler Anlagentauglichkeit.	75963	35 %	25 kg Sack
UrDinkel Alles Gute	Produkt zur Herstellung von Kleingebäcken aus Dinkel und Urgetreide. Die einzigartige Kombination aus Dinkel, Einkorn und Emmer-Sauerteig verleihen den Gebäcken einen besonderen Geschmack. Entwickelt nach den Alles-Gute-Richtlinien von Ulmer Spatz, bietet dieses Produkt höchste Verarbeitungssicherheit.	01758	100 %	25 kg Sack
Meister Schmelz V ✓	Rein pflanzliche Schmelzmargarine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Frei von E-Nummern, neutral im Geschmack und mit exzellentem Schmelz. Für Brezel-, Hefe-, Mürbeteige, Streusel und zum Fetten von Stollen.	01856	Individuelle Dosierung	10 kg Karton
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste V SG	Eine feurige Paste für ein intensives, würziges Geschmackserlebnis. Die perfekte Kombination aus schwarzem Pfeffer und Meersalz.	01686	Individuelle Dosierung	5 kg Eimer
Tiger Paste Smoky BBQ V SG	Der beliebte BBQ-Geschmack jetzt auch für Ihre Gebäckspezialitäten. Eine rauchige Paste mit einer einzigartigen Kombination aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und einem Hauch von Schärfe.	22030	Individuelle Dosierung	3 kg Eimer
Tiger Paste Mediterranean V SG	Für ein mediterranes Flair, egal zu welcher Jahreszeit. Eine perfekt ausgewogene Komposition aus italienischen Kräutern und feinem Knoblauch.	03216	Individuelle Dosierung	3 kg Eimer
Tiger Paste Country Classic V SG	Der intensive Geschmack von gebackenem Brot mit einem ausgeprägten Krustenaroma. Kombinieren Sie die Paste mit Kräutern oder Gewürzen Ihrer Wahl und kreieren Sie Ihren individuellen Lieblingsgeschmack.	03217	Individuelle Dosierung	3 kg Eimer

V „Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

✓ „Clean-Label"-Produkte überzeugen mit einem Höchstmaß an Ursprünglichkeit, ausgewählten Rohstoffen und besten Verarbeitungsmöglichkeiten.

SG Eingesetztes Palmöl ist nach dem Modell **„Segregated"** von der internationalen Plattform „Roundtable on Sustainable Palm Oil" (RSPO) zertifiziert.

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS