MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 148

Snacks:

Von der Hand in den Mund

Sehr geehrte MARGO-Kundin,
sehr geehrter MARGO-Kunde,

Die Temperaturen steigen von Tag zu Tag, die Tage werden länger, die Natur wird wieder farbenfroher und die Menschen verspüren vermehrt den Drang nach draussen zu gehen. Der nächste Sommer kündigt sich an.
Auch während der Sommersaison 1998 wird der Ausserhauskonsum wieder stark zunehmen. Der Einkauf über die Gasse, die Verpflegung unterwegs im Freien, zum Mittagessen etwas Leichtes, am liebsten von Hand, werden stark im Trend liegen.
Qualität und Frische zählen, der Konsumationsort ist nicht von zentraler Bedeutung, denn die Snacksaison 1998 wird stärker denn je unter dem Motto stehen: Wenn man Hunger hat, isst man, wo man ist und man ist nicht unbedingt, wo man isst.
Die Rezeptvorschläge dieser Ausgabe der MARGO-POST orientieren sich ganz klar an den traditionellen Stärken des Bäckerhandwerkes, die in der Produktion von Broten, Kleinbroten und Wähen liegen.
Dank einem einfachen, in dieser Ausgabe vorgestellten Baukastensystem, lassen sich bereits aus einem schmalen Sortiment an Broten (selbstgemacht oder zugekaufte tiefgefrorene Laugenprodukte) und einer Auswahl von fünf Spreads auf einfachste Art und Weise eine Vielzahl von verschiedensten Sandwiches zubereiten, die mit allerlei "Gluschtigem" belegt werden können. Aus fünf Brotsorten, kombiniert mit den fünf beschriebenen Aufstrichen, lassen sich zum Beispiel bereits fünfundzwanzig verschiedene Basissandwiches kreieren! Auf rationelle Art können Sie so Ihren Kunden die gewünschte Abwechslung bieten.
Den Möglichkeiten an Farben, Formen und Verzierungen sind keine Grenzen gesetzt. Einige Anstösse, um auch in Ihrer Bäckerei weitere Akzente zu setzen, sehen Sie auf unserer Brotseite. Im weiteren zeigen wir zusätzliche Gebäcke, deren Herstellung äusserst rationell und einfach ist. Neuartige Hefeteigschnecken mit verschiedensten Füllungen und neue Wähenideen runden das Snackangebot ab.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und eine erfolgreiche Snacksaison 1998!

Ihr MARGO Team

MARGO
Qualität, Ideen, Service

Was Sie scho
Snacks wisse

GESCHICHTE DES SANDWICH'

Belegte Brötchen hat man wohl von jeher gekannt. Wenn wir uns die Esskultur aus früheren Zeiten vergegenwärtigen, als es noch kein Tafelbesteck gab und als das Brot die heutige Rolle von Gabel und Löffel innehatte, so liegt es nahe, dass man kaltes Fleisch auch direkt auf der Brotschnitte servierte, und dies könnte man als das Urbild des heutigen belegten Brötchens bezeichnen. Am bekanntesten und zu einem festen Begriff geworden ist das Sandwich, ein auseinandergeschnittenes Brötchen mit einer Zwischenlage von kaltem Braten, Schinken und dergleichen. John de Montagne of Sandwich, ein englischer Grandseigneur, welcher von 1718 bis 1792 lebte, gab ihm den Namen. Lord Sandwich war ein derart leidenschaftlicher Spieler, dass er sich, wenn er dem Spiel oblag, nicht einmal Zeit zum Essen nahm. Alle Mühe und Sorgfalt seines Koches waren umsonst, denn wenn der Lord von der Spielwut besessen war, dann wurde eben das Essen kalt. Machte sich dann schliesslich der Hunger trotzdem bemerkbar, so liess er den kaltgewordenen Braten tranchieren und zwischen zwei Brotschnitten sich und seinen Mitspielern servieren. Diese Gewohnheit sprach sich herum, und bald darauf nannte man diese mit Fleisch belegten Brötchen kurz Sandwiches. So wurde der Name dieses englischen Lords, der ja, nach seinem Verhalten zu urteilen, für die Kunst seines Küchenchefs wenig Verständnis bewies, eigentlich unverdientermassen zu einem kulinarischen Begriff.

Adelrich Furrer "Belegte Brötchen und Gourmandieses"
Verlag Paul Heidlauff Basel, 1949

TRENDS UND ZUKUNFTS-AUSSICHTEN

Finger Food, Snacks, Sandwich, Trend: viele Begriffe stammen in der heutigen Zeit aus der englischen Sprache. Sie wurden eingedeutscht und wir verwenden sie ganz selbstverständlich in der Umgangssprache.
Finger Food ist ein Oberbegriff im heutigen Verpflegungswortschatz und umschreibt alle Esswaren und Mahlzeiten, die von Hand gegessen werden, nach dem Motto: Von der Hand in den Mund.
Finger Food entspricht einem Mega-Trend und wird von Jahr zu Jahr wichtiger. Finger Food aus der Backstube ist sehr vielseitig und reicht vom Gipfeli über Sandwiches und Snacks, bis hin zu Süssgebäcken.
Der Ausblick in die Zukunft lässt folgende Markt Trends erkennen:

- Der Brot- und Backwarenkonsum pro Person verzeichnet nach einer mehrjährigen Phase der Stagnation wieder einen leichten Anstieg.
- Im Food Fachhandel haben die Bäckereien-Konditoreien umsatzmässig im Zeitraum von 1991 bis 1995 jährlich zugelegt. Die Anzahl der Verkaufsstellen hat sich in der gleichen Periode um 249 auf total 3955 Verkaufsstellen erhöht.
- Take-Away-Verkauf gewinnt : Der Strukturwandel schreitet rapide voran. Die Spezialisten haben - *so scheint es* - keine Chance. Ihr Marktanteil wird von den Discountern, den Grossverteilern und Ladenketten abgeschöpft. Ausser den "Häppchen"-Verkäufern: Bäcker und Konditoren haben vom steigenden Trend von Verkäufen über die Gasse profitiert. An Transitlagen wie Bahnhöfen, Passantenlagen und in Büroquartieren erwirtschaften sie hohe Umsätze.

Schweiz. Verkaufsförderungs-Forum
"Detailhandel Schweiz 97"

n immer über
n wollten

- Der Take-Away-Verkauf bringt vermehrt Kunden -vor allem auch junge Käuferschichten- in den Laden, die durch den Kauf von weiteren Produkten einen beachtlichen Mehrumsatz generieren.
- Abwechslung ist gefragt: Besonders bei den jüngeren und kaufkraftstarken Käuferschichten ist Abwechslung sehr gefragt. Das wechselnde Sortiment in der Bäckerei/im Café dokumentiert Frische der angebotenen Produkte und erlebnisreiche Ernährung.
  Um diese Abwechslung bieten zu können, stellen wir Ihnen in dieser Nummer der MARGO-POST das Baukastensystem zur rationellen Herstellung von Sandwiches vor. Dank diesem System ist es sehr einfach, die gewünschte Abwechslung an verschiedenen Sandwiches zu bieten.

STÄRKEN DER BÄCKER IM SNACKBEREICH

Der Bäcker hat in der Herstellung von Zwischenverpflegung, Snacks und kleinen Mahlzeiten folgende Stärken:

- Der Ausserhauskonsum über Mittag ist je länger je beliebter und die Kunden sind immer weniger bereit für ein Mittagessen ausser Haus viel zu bezahlen. Fazit: das Preis-Leistungsverhältnis muss stimmen.
- Immer neue Produktideen bringen die von den Konsumenten gewünschte Abwechslung und steigern die Kauflust.
- In Frische und Qualität ist der Bäcker unschlagbar, wenn die Snacks/Sandwiches "just in time" zubereitet werden.
- Vorbereitete Füllungen im Kühlschrank (vgl. Spreadrezepte S. 5/6) bringen Flexibilität im Sortiment, welche wiederum das Gefühl von Frische und Qualität verstärkt.
- Gute Dienstleistungen mit einwandfreiem Service, basierend auf einem abgerundeten, qualitativ hochstehenden Sortiment, bringen neue, zufriedene und deshalb wiederkommende Kundinnen und Kunden.
- Unschlagbare Brotqualität und -variationen sind ***die Stärken*** des Bäckers.

ARBEITSPLATZANORDNUNG

Die rationelle Herstellung von Snacks ist die arbeitstechnische Grundvoraussetzung für Erfolg und Profitabilität in dieser Sortimentsgruppe. Einfaches und effizientes Belegen von Sandwiches ist ebenso wichtig wie das rationelle Produzieren von Wähen und anderen Snackprodukten.
Um die geforderte Effizienz erreichen zu können, sind betriebsspezifische Überlegungen zu folgenden Themenkreisen zu machen:

- ***Sortiment:*** Planung des Tagessortimentes, rechtzeitige Beschaffung der Rohstoffe; Bereitstellung von Zusatzsortiment an Getränken etc.
- ***Arbeitsanleitungen/Rezepturen:*** Festhalten von Rezepturen für Snacks; Festhalten von verwendeten Rohstoffen für Sandwiches (von was kommt wieviel in welchen Sandwichtyp);
  Vorteil: Bestimmte Snacks/Sandwiches sind immer in der gleichen, den Kunden bekannten Qualität, unabhängig davon, wer die Snacks/Sandwiches macht.
- ***Anordnung der Zutaten/Gefässe:*** Die Zutaten/Gefässe müssen dem Ablauf des Arbeitsganges entsprechend angeordnet werden, so können unnötige Fehlzeiten minimiert werden.
- ***Werkzeuge:*** Durch die Wahl der richtigen, auf den Arbeitsgang abgestimmten Werkzeuge, wird professionelles und effizientes Arbeiten/Vorbereiten der Zutaten erst möglich.
- ***Hygiene:*** Bei der Zubereitung von Frischprodukten (v.a. bei Verwendung von sensiblen Produkten wie Mayonnaise, Eiern etc.) nimmt ein hygienisch einwandfreier Arbeitsplatz eine zentrale Rolle ein (vgl. Abschnitt Bestimmungen der Lebensmittelverordnung).
- ***Verpackung:*** Die sinnvolle Verpackung/Vorverpackung der Snacks/Sandwiches erleichtert die Unterscheidung in der Auslage bzw. schützt die Produkte (vgl. Abschnitt Bestimmungen der Lebensmittelverordnung).

BESTIMMUNGEN DER LEBENSMITTELVERORDNUNG

Die Lebensmittelverordung trat per 1.1.'98, nach einer Übergangsfrist von zweieinhalb Jahren, in Kraft.

Qualitätssicherung (QS) und Selbstkontrolle in Bäckerei und Konditorei

Verpflichtung

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, abgibt, ein- oder ausführt, hat dafür zu sorgen, dass die Ziele Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz und hygienischer Umgang erreicht werden. Die dazu notwendigen Anforderungen sind vor allem in der Lebensmittelverordnung, in der Hygieneverordnung und in der Zusatzstoffverordnung festgehalten. Die betriebsinterne Qualitätssicherung basiert auf einem Konzept, wie die Anforderungen dauerhaft und stetig eingehalten werden können und umfasst die Elemente Arbeits-und Verhaltensanweisungen mit Massstab, die Ueberprüfung auf Einhaltung der Weisungen und ob die gesetzlichen Anforderungen erfüllt sind, die Behebung von Mängeln und die Schulung des gesamten Personals. QS und Selbstkontrolle sind schriftlich zu dokumentieren. Sie werden durch die Organe der amtlichen Lebensmittelkontrolle überprüft, ob sie taugen und durchgesetzt werden.

Rohstoffe und Halbfabrikate

- Sich vergewissern, dass einwandfreie Ware bezogen worden ist.
- Für sämtliche leichtverderbliche Lebensmittel (Fleischerzeugnisse etc.) verbindliche Verbrauchsfristen verlangen und für die eigenen Produkte solche Fristen setzen!
- Die Verbrauchsfristen strikte einhalten!

Information/Etikette

- Die vollständige Information über die Produkte auf Etikette und im Offenverkauf, insbesondere über die Zusammensetzung und die Haltbarkeit, sicherstellen.

Reinhaltung

Jegliche Beeinträchtigung von Lebensmitteln ist zu vermeiden:

- Speischutz im Kundenbereich anbringen
- Persönliche Hygiene hochhalten
- Händekontakte reduzieren
- Apparate und Geräte sachgerecht reinigen und sorgfältig warten.
- Verunreinigungen ab Wand und Decke, durch beschädigte Pinsel und Gummischaber usw. verunmöglichen.

Kühlhaltung

- Alle leichtverderblichen Lebensmittel unter 5°C aufbewahren
- die Temperaturen im Kühlgut überprüfen.

KANTONALES LABORATORIUM ZUG

Brotvarianten, die Bi
Ihr Snack-Angebot b

ss in ringen

Nebst dem Schneiden der Teiglinge verändern auch diverse Beläge Aussehen und Geschmack. Mohn, Sesam, Kümmel, geriebener Käse, Mozzarellascheiben, Tomaten, Zucchetti, Broccoli, Pilze, rote Peperoni, Oliven, Gewürze wie Oregano, Provençalmischung, Pfeffer etc.

PANACTIVTEIG

	Gramm
PANACTIV-MIX 50%	1000
Weissmehl	1000
Hefe	80
Wasser	1350
CONTISSA	20
Alle Zutaten im Spiralkneter 10 Minuten im 1. Gang und 3 Minuten im 2. Gang kneten. Teigtemperatur ca. 25 °C. Nach 40 Minuten Stockgare fassonieren.	
Gesamtgewicht	3630

MAISBROTTEIG

	Gramm
MAISBROT-MIX 50%	1500
Weissmehl	1500
Hefe	150
Wasser	1350
CREMONA GOLD/EXTRA	150
Alle Zutaten im Spiralkneter 3 Minuten im 1. Gang und 5 Minuten im 2. Gang kneten. Teigtemperatur ca. 25 °C. Nach 20 Minuten Stockgare fassonieren.	
Gesamtgewicht	4650

SANDWICHTEIG MIT FLEX

	Gramm
Weissmehl ca.	1700
FLEX	300
Hefe	100
Wasser	1000
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, Teigtemperatur ca. 25 °C. Nach 15 Minuten Stockgare fassonieren.	
Gesamtgewicht	3100

VERSCHIEDENE FORMEN UND OBERFLÄCHEN, DIE FRISCHEN WIND IN IHR SNACK-ANGEBOT BRINGEN

Vorschläge zu einigen Formen

Den gewünschten Teig 8 - 9 mm dünn ausrollen

- **Dreiecke** von 13 cm Grundfläche und 13 cm Höhe (ergeben ein Teiggewicht von ca. 120 g)
- **Rondellen** von 24 cm Ø (ca. 500 g)
- **Halbmond- oder ellipsenförmig**
- **Rechtecke** in 12 cm Breite beliebig lang
- **Brezeln**, 100 g Teig, 40 cm lang zu Brezeln formen
- **Bagels**, 70 g Teig, 20 cm lang zu Ringen formen, diese bei 3/4 Gare kurz abstehen lassen und anschliessend vor dem Backen in Feculestreiche oder Lauge tauchen.

GRUNDCRÈME

	Gramm
CREMONA GOLD	500
Salz	25
Mayonnaise	25
Streuwürze	15
Wasser	50

alles zusammen schaumig rühren. Die Grundcrème kann bei allen Sandwich-Varianten als Basisaufstrich verwendet werden.

LACHS-SPREAD

	Gramm
Rauchlachs püriert	200
Meerrettich	10
Joghurt nature	50
Grundcrème	50
Mayonnaise	100
PATISSA-FIN aufgeschlagen	50

Rauchlachs mit den restlichen Zutaten, ohne PATISSA-FIN, mischen. PATISSA-FIN unterziehen und evtl. nachwürzen.

KÄSE-SPREAD

	Gramm
Boursin-Pfefferkäse	300
Mayonnaise	75
PATISSA-FIN aufgeschlagen	75

Käse und Mayonnaise mischen und die PATISSA-FIN unterziehen.

Vielfalt leic

KOMBINATIONS-MÖGLICHKEITEN

Avocado-Spread
mit Eiern, Tomaten, Spargeln, Avocado-Schnitzen, Salaten

Käse-Spread
mit diversen Käsesorten, diversen Schinken, Trockenfleisch, Tomaten, Salaten, getrockneten, eingelegten Tomaten und Auberginen, Salzgurken, Cornichons, Birnen, Nüssen, Oliven, Radiesli

Lachs-Spread
mit Lachs, Crevetten, Salaten, Meerrettich-schaum, Zwiebelringen, Kapern

Oriental-Spread
mit Poulet, Salaten, Eiern, Ananas, Pfirsichschnitzen, roten Kirschen, Bananen

Meerrettich-Spread
mit Heringen, Oelsardinen, Crevetten, Fleischkäse, kaltem Braten, Siedfleisch, Roastbeef, Speck, Salaten, Salzgurken, Selleriesalat, Oliven

ORIENTAL-CURRY-SPREAD

	Gramm
Mayonnaise	100
Grundcrème	50
Maiskörner	250
Ananas fein gewürfelt	50

Mayonnaise und Grundcrème verrühren und mit Curry gut würzen. Die restlichen Zutaten untermischen.

MEERRETTICH-SPREAD

	Gramm
Meerrettich aus dem Glas	100
Mayonnaise	100
Grundcrème	100

alles gut mischen.

AVOCADO-SPREAD

	Gramm
Avocado	250
Grundcrème	100
Joghurt nature	100
Zitronensaft	10

zusammen pürieren und mit Aromat würzen.

ht gemacht

CURRY-FÜLLUNG

	Gramm
Maiskörner aus der Dose, abgetropft	200
Würfel von geschälten und entkernten Tomaten	100
Schinken, in Würfel von 5 x 5 mm geschnitten	100
Mayonnaise	40

alles gut mischen und mit Aromat und scharfem Currypulver würzen.
In Dreieckbrötli, die seitlich zu einer Tasche aufgeschnitten sind, einfüllen.

VEGI-FÜLLUNG

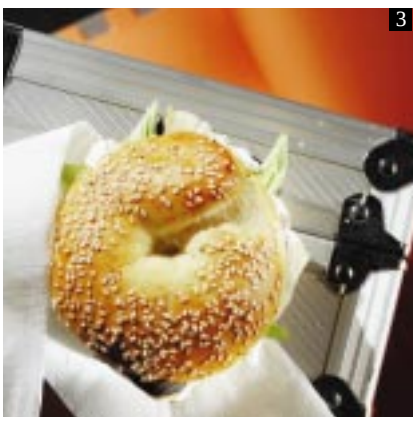
	Gramm
Maiskörner aus der Dose, abgetropft	200
Würfel von geschälten und entkernten Tomaten	150
Schwarze Oliven, klein geschnitten	50
Mayonnaise	30

alles gut mischen und mit Pfeffer und Tabasco würzen. In Dreieckbrötli, die seitlich zu einer Tasche aufgeschnitten sind, einfüllen.

RATATOUILLE-FÜLLUNG

	Gramm
Peperoni, rot, gelb, grün in kleine Würfel geschnitten	400
Zucchetti, geschält und in kleine Würfel geschnitten	150
Peperoncini, fein geschnitten	10
Knoblauch fein geschnitten	10
Zwiebeln, fein geschnitten	100
Mayonnaise	50
Salz	5

alles gut mischen und mit Pfeffer und Tabasco würzen. In Dreieckbrötli, die seitlich zu einer Tasche aufgeschnitten sind, einfüllen.



1 *Maisbrot mit Avocado-Spread, Avocado, Aprikosen und Ruccola*

2 *Oliven Dreieck mit Meerrettich-Spread, Roastbeef, eingelegten Auberginen und Tomaten*

3 *Bagel mit Meerrettich-Spread, Matjeshering und Frühlingszwiebeln*

4 *Brottasche mit Vegi-Füllung*

Rassige Schnecken und gluschtige Wähen – einmal anders

GERIEBENER ODER KUCHENTEIG

	Gramm
1. Weissmehl	2000
ASTRA Bäckereifett	600
FINORO 10% oder FLORANA	400
miteinander gut verreiben, bis sich alles zusammenzuballen beginnt	
2. Salz	40
Wasser	800
Salz im Wasser auflösen und kurz aber gründlich in das Mehlgemisch einarbeiten	
Gesamtgewicht	3840

TEIG FÜR REZENTE PLUNDERSCHNECKEN

	Gramm
1. RUSTICA-MIX 20%	275
Weissmehl ca.	1100
Hefe	85
Wasser	900
alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, Teigtemperatur ca. 23 °C	
2. FLORANA	700
einschlagen und in kurzen Abständen 3 einfache Touren geben. Mindestens 1 Stunde vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank angaren lassen.	
Gesamtgewicht	3060

KUCHENGUSS GESALZEN

	Gramm
Weissmehl	80
VELUMIN	100
Salz	13
Pfeffer	
Eier (4 Stück)	ca. 200
PATISSA-FIN	200
Wasser	800
alle trockenen Zutaten mischen, die Eier nach und nach unterrühren und zuletzt die Schlagcrème mit dem Wasser einrühren	
Gesamtgewicht	ca. 1400

TIP AUS DER PRAXIS

- Achten Sie darauf, dass der Kartoffelstock für die Schnecken eher fest ist, bei zu weicher Konsistenz fängt die Füllung im Ofen an zu kochen und fällt dann zusammen.
- Wähenbleche von 26 cm Ø benötigen 17% und solche von 28 cm Ø 36% mehr Zutaten.

LACHS-BROCCOLI-QUICHE
24 cm Ø

	Gramm
1. Kuchenteig	250
ca. 2,8 mm dünn ausrollen und ein Kuchenblech damit auslegen	
2. Broccolirosen blanchiert	200
Lachsabschnitte	35
den Boden so damit belegen, dass die Lachsstückchen nicht an die Oberfläche kommen	
3. Kuchenguss gesalzen	400
darüberleeren und bei ca. 230 °C mit guter Unterhitze während etwa 40 Minuten backen.	
Gesamtgewicht	885

INDONESISCHE SOJASPROSSEN-QUICHE
24cm Ø

Anstatt Broccoli und Lachs (wie unter Punkt 2) werden hier 150 g gewaschene Sojasprossen, 10 g fein geschnittene Peperoncini und 20 g grüne Peperoni auf dem Boden verteilt.

GEMÜSE-QUICHE
24cm Ø

Hierfür werden unter Punkt 2 anstatt Lachs und Broccoli 350 g blanchiertes Gemüse (Rüebli, Blumenkohl, Broccoli etc.) auf dem Boden verteilt.

SPARGEL-QUICHE
24cm Ø

Anstatt Lachs und Broccoli (wie unter Punkt 2), 50 g geriebenen Sbrinz, 50 g Schinkenstreifen und 100 g Spargelspitzen aus der Dose auf dem Boden verteilen.

ZIGEUNERSCHNECKEN

	Gramm
1. Teig	1000
3 mm dünn und 50 cm breit ausrollen. Im Tiefkühler kurz anfrieren.	
2. Kartoffelstock	450
Hackfleisch, kurz angebraten	150
Maiskörner, aus der Dose	150
Bohnen, rot abgetropft aus der Dose	100
Peperoni rot, gewürfelt	90
Peperoncini, fein geschnitten	10
Eier	50
Salz, Pfeffer, Paprika	
miteinander mischen und gleichmässig über den leicht angefrorenen Teig streichen. Aufrollen und die Rolle in 17 etwa 3 cm breite Schnecken schneiden. Angaren lassen und in eher heissem Ofen (ca. 230 °C) backen.	
Gesamtgewicht	2000

SALAMI-KÄSESCHNECKEN

	Gramm
1. Teig	1000
3 mm dünn und 50 cm breit ausrollen. Im Tiefkühler kurz anfrieren	
2. Kartoffelstock	560
Salami, in kleine Würfel geschnitten	130
Gruyère, grob geraffelt	130
Champignons geschnitten, aus der Dose	130
Eier	50
Salz, Pfeffer	
miteinander mischen und gleichmässig über den leicht angefrorenen Teig streichen. Aufrollen und die Rolle in 17 etwa 3 cm breite Schnecken schneiden. Angaren lassen und in eher heissem Ofen (ca. 230 °C) backen.	
Gesamtgewicht	2000

Laugen-sandwiches *einfach gemacht, überall heiss begehrt*

Laugengebäcke erfreuen sich in allen Bevölkerungsschichten und in allen Altersklassen sehr grosser Beliebtheit. Als Sandwiches gefüllt mit Käse, Fleisch, Gemüse, Salaten, etc., oder als Brezel gefüllt mit Margarine, Butter oder Grundcrème (Rezept siehe Seite 6) sind Laugengebäcke in jeder Verkaufsvitrine dekorative Elemente und ziehen die Aufmerksamkeit der Konsumenten auf sich. Dank der schnellen Verfügbarkeit der fertig gebackenen, tiefgekühlten Laugengebäcke sind Sandwiches im Nu zubereitet. Im Handumdrehen sind auch am Abend nochmals frische Sandwiches zum Verkauf bereit. Diese maximale Convenience lässt flexibles Arbeiten zu, zudem entfällt das gefährliche Belaugen der Gebäcke.

Die MARGO führt neu vier fertiggebackene, tiefgefrorene Laugengebäcke im Sortiment

- Laugenbrötli 50 g
- Laugenparisette 100 g
- Laugenbrezeli 50 g
- Jumbo Laugenbrezel 150 g

ARBEITSANLEITUNG

Lagerung

In gut verschlossenem Plastiksack bei einer Tiefkühltemperatur von -20 °C (+/- 2 °C) lagern.

Auftauen

Gewünschte Menge Laugengebäcke aus den Kartons nehmen und bei Raumtemperatur 30 - 45 Minuten auftauen lassen.

Tip aus der Praxis

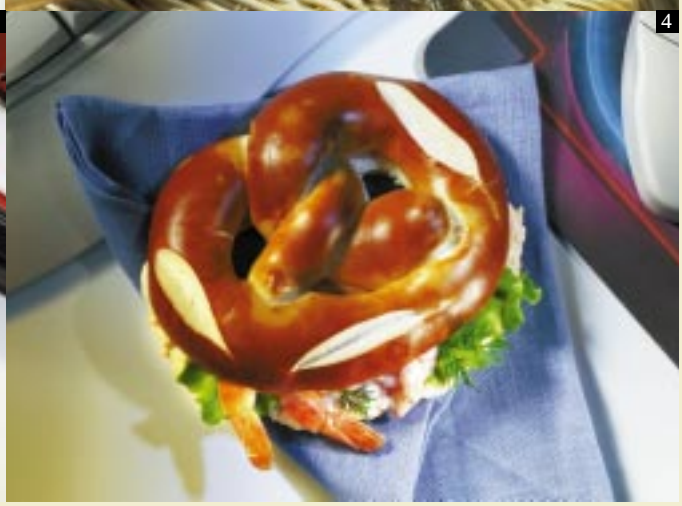
Damit die Kruste schön rösch bleibt, können die Laugengebäcke bei ca. 210 °C während 1 - 2 Minuten nachgebacken werden. Dadurch verkürzt sich auch die Auftauphase.

1 *Laugenbrötli mit Oriental-Spread, Kirschen und Ananas, Laugenbrötli mit Meerrettich-Spread, Schinkenspeck, Eischeiben und Essiggurken*

2 *Laugenparisette mit Käse-Spread, Sbrinz, Salat und getrockneten Tomaten*

3 *Laugenbrezeli mit Käse-Spread, Bündnerfleisch und Essiggurken*

4 *Jumbo Laugenbrezel mit Lachs-Spread, Crevetten und Salat*



Die Laugenprodukte der MARGO in neuer Qualität. Die Laugenprodukte der MARGO sind jetzt in neuer Produktequalität und in einmaliger Vielfalt erhältlich. Laugenbrezeli, Jumbo Laugenbrezel, Laugenparisette und Laugenbrötli erleichtern Ihnen das Sandwichmachen: die Gebäcke auftauen lassen, aufschneiden, belegen und schon sind Sandwiches in vier Formen bereit. **So abwechslungsreich und frisch, wie es Ihre Kunden wünschen!**

MARGO, Division der Lipton-Sais, Grafenau 12, 6301 Zug
Depots in der ganzen Schweiz. Margo Kundenberatung: Telefon 01/781 24 25

MARGO