



Toastzwiebeln

Deutlich
geringerer
Acrylamid-
Wert.

BAKO TOASTZWIEBELN . BESTE ZWIEBELN, SONST NICHTS.

BAKO Toastzwiebeln sind für Brote, Brötchen und feinpikante Bäckersnacks wie Zwiebelkuchen, Bäcker-Burger, Pizza oder Hot Dogs eine ideale Veredelung. Sie geben den Gebäcken eine feine und pikant-würzige Note.

BAKO Toastzwiebeln werden ohne den Zusatz von Palmfett oder anderen Fetten aus besten, naturbelassenen Zwiebeln hergestellt. Geschnitten und schonend getrocknet, dann leicht mit Heißluft getoastet, halten sie das volle runde Aroma bester Zwiebeln.

- **Wesentlich aromatischerer Geschmack.**
- **Bis zu 60 % geringerer Wareneinsatz.**
- **Einfache Anwendung.**
- **Deutliche ernährungsphysiologische Vorteile.**
- **Kein Palmfett, daher keine Transfettsäuren.**
- **Erheblich geringerer Acrylamid-Wert.**

BAKO Toastzwiebeln gibt es im 12-kg-Karton und werden wie alle Schätze der Natur dem Basisteig einfach kurz untergeknetet: empfohlene Dosierung 2-4 % auf Teig.