



baeko.de



## AUF DIE INNEREN WERTE KOMMT ES AN.

**Backkonfitüren bieten tausend Möglichkeiten:** ob in Gebäcken, Kuchen oder Torten. Hochwertige Backkonfitüren sind eine Bereicherung für die Füllung und somit die Veredelung von süßen Backwaren. Unsere BÄKO-Eigenmarke in sechs Varianten mit einem sehr hohen Fruchtanteil sorgt für einen vollmundigen Geschmack. Profitieren Sie mit Ihren Backwaren vom hohen Qualitätslevel unserer Backkonfitüren und machen Sie Ihren Kunden Geschmack auf mehr.



*WIR machen das!*

# QUALITÄT, DIE EINEN UNTERSCHIED MACHT!

William Patrick Burke, Abteilungsleiter Rohstoffe, BÄKO-ZENTRALE eG, über das besondere Qualitätslevel der BÄKO-Backkonfitüren.

„Backkonfitüren bieten vielfältige Möglichkeiten, wenn es darum geht Backwaren unterschiedlichster Couleur zu veredeln. Die Bandbreite ist schier unendlich: von Siedegebäcken über Feingebäcke und Kuchen bis hin zu Torten. Hier haben wir mit unserer neuen BÄKO-Eigenmarke in sechs Varianten (Aprikose, Marille gerührt, Himbeer-Johannisbeere gerührt und ungerührt, Mehrfrucht und Pflaumenmus) hohe Qualitätsmaßstäbe gesetzt. Alle Varianten sind fein passiert, kernlos und vollmundig im Geschmack mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Denn der Fruchtanteil liegt bei 45 %, bei Pflaumenmus sogar bei 140 %. Die gerührten Varianten lassen sich ohne erneutes Glattrühren direkt und einfach verarbeiten. Der praktische 12,5 kg Eimer kann inklusive Kunststoff-Bügel entsorgt werden, auch das ist neu.



*WIR machen das!*

Mit BÄKO-Konfitüren erhalten Sie als Backbetrieb ein variantenreiches und zugleich hochwertiges Sortiment mit zahlreichen Verarbeitungsmöglichkeiten. Nutzen Sie diese Vielfalt in Ihrem Betrieb für Ihre Kunden.“



*William Patrick Burke, Abteilungsleiter Rohstoffe bei der BÄKO-ZENTRALE eG (links) bei der Verkostung von Backwaren mit der neuen Backkonfitüre gemeinsam mit Felix Rommel (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim)*