Van der Pol

BLÄTTERTEIG

Blätterteig besteht aus vielen Schichten von Teig und Butter, weshalb er im Französischen auch “millefeuille” genannt wird, was wörtlich übersetzt “tausend Schichten” bedeutet. Diese Schichtstruktur lässt den Teig beim Backen schön aufgehen und verleiht ihm einen knusprigen und luftigen Charakter. Außerdem verleiht die holländische Butter dem Blätterteig einen erkennbaren, vollen Duft und Geschmack. Die Herstellung von Blätterteig ist eine zeitaufwändige Arbeit und erfordert konstante Bedingungen. Indem Sie mit tiefgekühltem Blätterteig höchster Qualität arbeiten, überspringen Sie als Bäcker mindestens 6 Schritte im Produktionsprozess, sparen Zeit und Personalkosten und bieten gleichzeitig ein gleichbleibendes Qualitätsniveau. Mit unserer breiten Palette an spezifischen Teigen ist die Zahl der Endprodukte endlos, weshalb wir sagen: “Unser Teig, Ihre Kreativität”.

VORTEILE

ZEITERSPARNIS

QUALITÄT

BESTÄNDIGKEIT

PRODUKTINFORMATIONEN

- Laminierter Teig
- Tiefgekühlte und frische Teigblöcke
- 1 - 10 kg pro block
- Nach französischer oder holländischer Art hergestellt
- Perfekte Basis für süße und herzhafte Snacks

SORTIMENT

- Blätterteig aus Butter
- Blätterteig aus Margarine
- Gemischter Blätterteig: aus Margarine und Butter
- Clean Label Blätterteig
- Bio-Qualität Blätterteig
- Weitere Möglichkeiten auf Anfrage

ZUBEREITUNG

DEN TEIG AUFTAUEN LASSEN

DEN TEIG VERARBEITEN UND FORMEN

IHRE PRODUKTE BACKEN

Nehmen Sie den Teig 12 bis 18 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Tiefkühler vor der Verarbeitung und stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Nicht Verarbeiten Sie ihn erst, wenn er nicht mehr gefroren ist, sonst brechen die Schichten. Die Backzeiten hängen vom Endprodukt ab.

www.vdpol.nl

Butterteigspezialist

1885 in den Niederlanden gegründet

Zusammen mit seinem Schwesterunternehmen Royal VIVBuisman gehört Van der Pol zum Unternehmen Van Ballegooijen Foods, einem Familienbetrieb mit Schwerpunkt auf der Herstellung und Verarbeitung von Butter. Royal VIV-Buisman produziert Butter- und Milchfettprodukte. Van der Pol verwendet diese hochwertige und schmackhafte Butter für seine verschiedenen Teigprodukte. Diese Teigprodukte reichen von Blätterteig und Croissantteig bis hin zu Cookie Dough-Chunks (Keksteig- Stücke). Seit 1987 darf sich Van der Pol auch „Hoflieferant“ nennen: Ein Unternehmen, das sichd urch Qualität, Solidität und Kontinuität auszeichnet, was der König durch seine Unterschrift bestätigt hat.

Niederländisches Familienbetrieb

Langjährige Erfahrung

Einzigartiger Geschmack

Adresse

D. van der Pol en Zonen B.V.
De Kroon 21, 4261 TW Wijk en Aalburg
P.O. Box 1, 4260 AA Wijk en Aalburg
Niederlande

+31 416 69 27 85

Neugier geworden?

Wir beraten Sie gerne! Kontaktieren Sie unseren Kundenbetreuer für weitere Informationen.

puffpastry@vdpol.nl