



Van der Pol

CROISSANTTEIG

Croissantteig, auch Dänischer Teig genannt, hat viele Eigenschaften mit Blätterteig gemeinsam. Es gibt jedoch einen großen Unterschied: Er enthält Hefe, die ihn aufgehen lässt. Die Hefe im Croissantteig sorgt für eine noch leichtere und fluffigere Textur. Zusätzlich zu dieser Textur ist der Teig an dem reichen Aroma und Geschmack der holländischen Butter unserer Schwesterfirma zu erkennen. Mit unserem handwerklichen Herstellungsverfahren streben wir stets nach außergewöhnlicher Qualität und wählen unsere Zutaten sorgfältig aus. Unser gebrauchsfertiger Teig erfüllt strenge Standards, so dass Sie sich auf ein gleichbleibend hochwertiges Produkt verlassen können. Mit Croissantteig bieten wir Ihnen eine solide Grundlage für Ihr Handwerk. Sie können sofort mit der Herstellung köstlicher Leckereien beginnen und so Zeit für andere Aufgaben in Ihrer Bäckerei gewinnen. In unserem umfangreichen Sortiment finden Sie immer einen Teig, der perfekt zu Ihren Wünschen und Bedürfnissen passt.

VORTEILE



ZEITERSPARNIS



QUALITÄT



BESTÄNDIGKEIT



PRODUKTINFORMATIONEN

- Laminierter Teig
- Tiefgekühlte Teigblöcke
- 3 - 7,5 kg pro Block
- Ergibt bis zu 54 Schichten
- Nach französischer Art hergestellt
- Perfekte Basis für süße und herzhaft Snacks

SORTIMENT

- Croissantteig aus Butter
- Croissantteig aus Margarine
- Croissantteig freeze tolerant
- Weitere Möglichkeiten auf Anfrage

ZUBEREITUNG



**DEN TEIG
AFTAUEN
LASSEN**



**DEN TEIG
VERARBEITEN
UND FORMEN**



**PRODUKTE
AUFGEHEN LASSEN
UND DANN BACKEN**



Nehmen Sie den Teig ±12 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 Aufstiegs- und 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 sich durch Qualität, Solidität und Kontinuität auszeichnet, was der König durch seine Unterschrift bestätigt hat.



**Niederländisches
Familienbetrieb**



**Langjährige
Erfahrung**



**Einzigtiger
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

Neugierig geworden?

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



puffpastry@vdpol.nl