



**BÄKO-
Flocken
Honig**

Leckere süße und
herzhafte Rezepte
finden Sie hier:



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung
316733	BÄKO-Flocken Champignon 10 x 1 kg
316734	BÄKO-Flocken Himbeere 10 x 1 kg
316735	BÄKO-Flocken Honig 10 x 1 kg
316736	BÄKO-Flocken Mango 10 x 1 kg



Pure Natur, maximaler Geschmack

BÄKO-Obst- & Gemüse-Flocken



NATÜRLICH. INTENSIV. VIELSEITIG.

Entdecken Sie die exklusiven BÄKO-Flocken – walzgetrocknete Flocken aus natürlichen Zutaten, speziell entwickelt für das Handwerksbäckerei- und Konditorengewerbe. Erhältlich in vier einzigartigen Sorten:

- Honig – milde Süße
- Himbeere – fruchtig und leicht säuerlich
- Mango – exotisch und aromatisch
- Champignon – herzhaft und umami

Dank des innovativen Walzetrocknungsverfahrens bieten die BÄKO-Flocken ein intensives Aroma, eine knusprige Textur und vielfältige Einsatzmöglichkeiten – und das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe, GVO-frei und teilweise auch glutenfrei sowie vegan.

**BÄKO-Flocken
Champignon**

VERARBEITUNG & ANWENDUNG

BÄKO-Flocken lassen sich vielseitig einsetzen:

- Teigzutat: Perfekt zum Untermischen in Teige und Massen
- Topping & Dekor: Optischer und geschmacklicher Hingucker
- Füllungen & Cremes: Bringt intensive Aromen in Backwaren
- Bindemittel: Ideal für Saucen, Aufstriche und Pralinen
- Snacks & Müsli: Verleiht Riegeln und Cerealien den besonderen Kick

Tipp:

In Fett (z. B. Schokolade) bleiben die Flocken knusprig und stabil.

WARUM BÄKO-FLOCKEN?

- Maximale Geschmacksintensität durch hochkonzentrierte Zutaten
- Effiziente Verarbeitung – direkt einsetzbar, kein Vorquellen nötig
- Hervorragende Textur – knusprig in trockenen Anwendungen, saftig in feuchten Rezepturen
- Optischer Mehrwert – natürliche Farben sorgen für ansprechende Produkte
- Clean Label – frei von künstlichen Zusatzstoffen
- Kosteneffizient – spart Rohstoffe und reduziert Rezeptkosten
- Lange Haltbarkeit – mindestens 12 Monate lagerfähig

VORTEILE DER BÄKO-FLOCKEN AUF EINEN BLICK

- Intensiver Geschmack – mehr Aroma mit weniger Rohstoffeinsatz
- Kreative Anwendungen – von Brot bis Pralinen
- Optischer Mehrwert – natürliche Farben für besondere Effekte
- Perfekt für Handwerksbäcker, Konditoren & Snackerhersteller
- Einfache Lagerung & lange Haltbarkeit

Setzen Sie neue Impulse in Ihrer Backstube! Die BÄKO-Flocken – die clevere Zutat für innovatives Backen.

INNOVATIVES WALZENTROCKNUNGSVERFAHREN

Die besonders schonende Trocknung sorgt für eine außergewöhnliche Qualität:

- Bis zu 80 % der Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Volles Aroma, natürliche Farbe und Textur bleiben bestehen
- Keimarme Verarbeitung für höchste Produktsicherheit
- Energieeffiziente Herstellung mit optimaler Haltbarkeit

SORTEN & ANWENDUNGSBEISPIELE

Sorte	Geschmack & Optik	Beispielhafte Anwendungen
Honig	mild-süß, goldgelb, flockig	Müslis, Plunderfüllung, Riegel, Gebäck, Aufstriche
Himbeere	fruchtig-säuerlich, pink	Sahnefüllungen, Macarons, Toppings, Muffins, Deko
Mango	exotisch-süß, gelb-orange	Fruchtschnitten, Croissants, Cheesecake, Riegel, Eistee
Champignon	herzhaft, umami, bräunlich	Baguette, Ciabatta, Focaccia, Brötchen, Brot, Aufstriche, pikante Gebäcke

**BÄKO-Flocken
Himbeere**

**BÄKO-Flocken
Honig**

**BÄKO-Flocken
Mango**