

The image features a central red circle with the word "Croissant" written in white, sans-serif font. This circle is surrounded by a ring of small, yellow-green dots. The background is black and filled with several detailed, grey-toned illustrations of croissants, some of which are partially obscured by the central elements.

Croissant

IHM Food GmbH
Tiefkühlprodukte



WIR ÜBER UNS

Die IHM Food GmbH ist ein familiengeführter Fachgroßhändler. Unser Team ist mit viel Freude und Engagement dabei, Premiumwaren und Food-Konzepte für Sie zu finden, zu entwickeln und von ausgewählten Herstellern produzieren zu lassen.

Dabei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, regionale Produkte und Rohstoffe sowie zertifizierte Hersteller.

Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen und sichern Ihnen einen zuverlässigen Service zu.

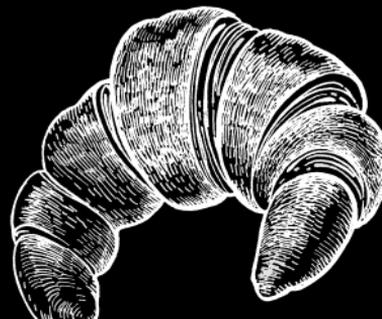
NUTZEN

Unser Angebot enthält für Sie folgende Vorteile:

- ✓ Verfügbarkeit erhöhen
- ✓ Zubereitungsaufwand reduzieren
- ✓ Die Kosten senken
- ✓ Einen Warenverlust vermeiden bzw. minimieren
- ✓ Investitionskosten vermeiden bzw. minimieren
- ✓ Vereinfachte Warenwirtschaft und Kontrolle
- ✓ Übersichtliche Kalkulation

Was dürfen Sie von uns erwarten:

- ✓ Wir achten bei der Auswahl der Hersteller auf Nachhaltigkeit und Zertifizierung
- ✓ Unsere Backwaren werden mit größter Sorgfalt und Professionalität hergestellt
- ✓ Möglichst keine künstlichen Farb- und Aromastoffe sowie gehärtete Fette
- ✓ 100% natürliche Zutaten
- ✓ Zuverlässigen Lieferservice
- ✓ Einschulung Ihres Personals
- ✓ Zubehör für die Zubereitung





Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung haben wir einen vielseitigen Gebäckbereich entstehen lassen, der regionale Vorlieben genauso umfasst, wie globale Foodtrends. Nachfolgend haben wir Ihnen ein paar Beispiele zusammengestellt.



PRODUKTÜBERSICHT

Sie lieben italienische „Cornetti“, dann sind Sie bei uns richtig. Mit der Marke „Tre Marie“ haben wir die vielleicht besten Croissants im Programm. Die qualitativ hochwertigen Produkte, die trotz Einsatz von innovativer Technik unter Berücksichtigung traditioneller Herstellungsprozesse entstehen, erlangen höchste Beliebtheit in Italien. Große Croissants aus zart blättrigem Teig, verfeinert mit einer leichten Milchnote, die den einnehmenden Geschmack der Füllung unterstreicht.

Gran Croissant – Linie

Rohe Teiglinge, vorgegart, tiefgefroren, mit und ohne Füllung, mit Zuckerstreuseln dekoriert, einfach selbst zu backen.

- Vuoto Zuccerato (natur) 75g
- Albicocca (Aprikosenmarmelade) 90g
- Nocciola-Cacao (Haselnuss-Kakao) 90g
- Crema (Crema Pasticceria mit Zironen Note) 90g

Backanleitung:

- Legen Sie das gefrorene Croissant auf das Backblech und schieben Sie es sofort (ohne es antauen zu lassen) in den vorgeheizten Heißluftofen (Backofen).
- Backzeit konventioneller Ofen: ca. 20 Minuten bei 220°C
- Backzeit Heißluftofen: ca. 20 Minuten bei 170-180°C



PRODUKTÜBERSICHT

Kleiner süßer Snack zum Café oder Tee

Baby-Mix von „Tre Marie“ – fünf verschiedene Teile mit je 40g Idillio Creme, Pain au Chocolat, Strudelino, Treccina Albicocca, Fünf Cereali Frutti di Bosco, Patin ou Chocolat

Backanleitung:

- Produkt auf ein Backblech setzen und sofort backen (nicht auftauen)
- Backzeit Heißluftofen: ca. 20-25 Minuten bei 170°C

Buttercroissant XXL - 80g mit über 20% Butter, gebogen

Ein klassisches, gebogenes großes Croissant aus einem feinen Plunderteig, mit 21,5% Butter.

Backanleitung:

- Produkt auf ein Backblech setzen und ca. 30 Minuten auftauen
- Backzeit Heißluftofen: ca. 18 Minuten bei 180°C

Laugen – Buttercroissant

Das lockere Backgefühl eines Buttercroissants und der herz hafte Geschmack von Laugengebäck. Plunderteig mit über 20% Butter, gelaugt, gebogen.

Backanleitung:

- Produkt auf ein Backblech setzen und ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen
- Backzeit Heißluftofen: ca. 18 Minuten bei 180-190°C



Tiefkühlware nach dem Auftauen bitte nicht mehr einfrieren



LAGERUNG

Tiefgefroren lagern bei -18 bis -25 Grad Celsius. MHD mindestens 120 Tage nach Produktion.

ZUBEHÖR

Folgende Geräte sowie Zubehör sind notwendig, um ein perfektes Croissant zu backen:

Alfa

Heißluftofen Mod. Alfa 43 TM,
230 Volt / 50 Hz / 3,0 Kw
LxB/TxH = 60x65x53cm



Roberto

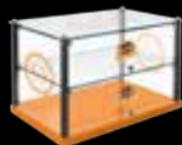
Heißluftofen Mod. Roberta,
230 Volt / 50 Hz / 2,7 Kw
LxB/TxH = 48x57x40cm



Warmhaltevitrinen

Tre Marie

2 Ebenen
220 Volt / 50Hz / 270 W, 68-43°C,
ca. 15kg, LxBxH = 59x36x39cm



RM-Gastro

1 Ebene
220 Volt / 50Hz / 500 W, 68-43°C,
ca. 11kg, LxBxH = 50x35x25cm



RM-Gastro

2 Ebenen
220 Volt / 50Hz / 500 W, 68-43°C,
ca. 13kg, LxBxH = 50x35x42cm





LIEFER- UND BESTELLSERVICE

Je nach Liefertag (Tour) werden Sie von unserem Bestellservice am Vortag angerufen. Dabei können Sie Ihre Bestellung telefonisch mitteilen. Sie können jedoch auch per Mail oder WhatsApp bei uns bestellen. Die Waren werden dann am festgelegten Liefertag geliefert.

KONTAKTDATEN

IHM Food GmbH
Mayerbacherstr. 82
85737 Ismaning
Tel. +49 89 9624856
info@ihm-gmbh.com
www.ihm-food.de

Ihr IHM Food Team