



VON HAND
MIT HERZ
GLOBUS

MEISTERBÄCKEREI

Berliner – wie werden sie bei uns in der Globus-Meisterbäckerei Limburg hergestellt?

Unsere Berliner werden nach alter Handwerkstradition gebacken und mit Butter im Teig hergestellt. Ein Berliner Teig ist ein geschlagener, leichter Hefeteig mit hohem Eianteil. Der Berliner Teig ist ein fett- und zuckerarmer Hefeteig, der nach der Teigzubereitung eine besonders lange Teigruhe braucht. Während dieser Ruhezeit wird der Teig mehrmals eingeschlagen. Dadurch erhält der Berliner die feine, gleichmäßige Porung, den weißen Kragen und seinen kurzen Biss. Nach dem Abwiegen und Formen der Teiglinge werden diese auf Gare gestellt. Anschließend werden die Berliner in heißem Siedefett bei ca. 180 °C unter mehrmaligem Wenden ausgebacken. Nach dem Backen werden sie verschieden gefüllt und veredelt.

Berliner Produktionsverlauf



Der Berliner Teig wird zum Wiegen aus dem Kessel genommen.



Zur weiteren Verarbeitung wird der geformte Teig in die Fettpfanne gelegt.



Bei 180 °C schwimmt der Teig für 7 Minuten in heißem Fett.



Die fertig gebackenen Berliner werden nun aus dem heißen Fett genommen.

Anschließend werden die Berliner mit Zucker oder Glasur veredelt.



Fertig ist der Berliner. Jetzt noch verpacken und in das Regal.



Angebotspreis
9 Stück
4 60*

Berliner
Gebacken aus einem Butterhefeteig, mit Mehrfruchtfüllung, Stück = 0.51



*Solange der Vorrat reicht

Globus Handelshof St. Wendel GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Limburg
Mundipharma Straße 1
65549 Limburg

(Sitz: Am Wirthembösch, St. Wendel)

Unsere Öffnungszeiten:
SB-Warenhaus:
Montag–Samstag: 08.00–21.00 Uhr
Sonn- und feiertags geschlossen.
Tankstelle:
24 Stunden, 7 Tage geöffnet.
Nur Kartenzahlung möglich.

Internet:
Besuchen Sie uns online. Da haben wir rund um die Uhr geöffnet.

Telefon:
Kundeninformation: 06431 2120-0
Meisterbäckerei: 06431 2120-370



E-Mail: info-sbwmb@globus.de
Internet: www.globus-limburg.de