

## Convenience-Stufe

### **TG, Rohling**

- Tiefgekühlt nach dem Formen des Teiglings
- Servierbereit innerhalb von ca. 2 Stunden
- Know-how und technische Ausrüstung erforderlich

### **GTG, vorgegärter Teigling / Blätterteig**

- Tiefgekühlt nach dem Gärprozess / Formen des Teiglings
- Servierbereit innerhalb von 15 – 25 Minuten
- Einfaches Handling: tiefgekühlt direkt in den Ofen

### **HB, halbgebackenes Produkt**

- Tiefgekühlt nach ca.  $\frac{3}{4}$  der Backzeit
- Je nach Produkt innerhalb von 3 – 20 Minuten servierbereit
- Einfaches Handling: tiefgekühlt direkt in den Ofen

### **SF, servierfertig**

- Tiefgekühlt nach dem Backen
- Einfachstes Handling: servierbereit nach dem Auftauen
- Geeignet für Betriebe ohne technische Ausrüstung

## Degré de préparation

### **PC – produit cru**

- Congelé après avoir façonné le pâton
- Prêt à servir en 2 heures environ
- Savoir-faire et équipement technique requis

### **PP – produit prépoussé / pâte feuilleté**

- Congelé après le processus de fermentation / avoir façonné le pâton
- Prêt à servir en 15 à 25 minutes
- Utilisation aisée: le produit congelé est directement mis dans le four

### **PPC – produit précuit**

- Congelé après avoir réalisé les  $\frac{3}{4}$  du temps de cuisson
- Prêt à servir en fonction du produit en 3 à 20 minutes
- Utilisation aisée: le produit congelé est directement mis dans le four

### **PS – prêt à servir**

- Congelé après la cuisson
- Utilisation ultra-aisée: prêt à servir après la décongélation
- Adapté aux établissements sans équipement technique