

CONVENIENCE-STUFEN

Stufe 1

TG – Rohling

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



Degré 1

PC – produit cru

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

Stufe 2

GTG – vorgegärter Teigling/ Blätterteig

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



Degré 2

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

Stufe 3

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



Degré 3

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

Stufe 4

SF – servierfertig

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



Degré 4

PS – prêt à servir

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