

## 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 – vorgegarter 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

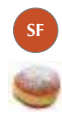
#### PPC – produit précuit

- 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