

Apfelschnecke plus

FERTIGPRODUKT, BEREITS MIT ZUCKER DEKORIERT

ART. NR. 50304.06

Feiner, gelockerter Hefeteig mit besonders hohem Frisch-Apple-Anteil, gold-gelb gebacken und bereits mit Zucker fertig dekoriert.



Gewicht / Stk. 110 g

Stk. / Karton 50

Gewicht / Karton 5,5 kg

Karton / Palette 52

Stk. / Palette 2600

MHD - Monate 12

PRODUKTVORTEILE

- überzeugender Geschmack
- besonders saftig und zart
- einfaches Handling - einfach nur auftauen
- bereits fertig mit Zucker dekoriert
- ansprechende, handwerkliche Optik

ANWENDUNG

Auftauzeit: ca. 70 - 90 Minuten bei Raumtemperatur
Backofen: auftauen lassen und danach unter Schwadenzugabe kurz erhitzen.
Die Gebäcke erhalten dadurch einen noch besseren Frischecharakter.

Abel + Schäfer,
KOMPLET Bäckereigrundstoffe
GmbH & Co.KG
Schloßstraße 8 - 12
66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0
Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET
Bäckereigrundstoffe GmbH
Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 0
Fax: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 99

01 / 2015