

Berliner mit Mehrfruchtfüllung

FERTIGPRODUKT

ART. NR. 52128.01

Das klassische Siedegebäck aus lockerem Hefeteig und besonders viel Frucht-Füllung, das Sie nach Belieben z.B. mit KOMPLET Neuschnee oder Puderzucker dekorieren können.



Gewicht / Stk.	70 g
Stk. / Karton	72
Gewicht / Karton	5,04 kg
Karton / Palette	36
Stk. / Palette	2592
MHD - Monate	6

PRODUKTVORTEILE

- mit besonders viel Fruchtfüllung
- geringe Fettaufnahme
- feine, lockere Porung - großes Gebäckvolumen
- leicht mit Neuschnee oder Fondant veredelbar

ANWENDUNG

Auftauzeit: ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur.
Anschließend können die Berliner mit Dampf im Ofen erwärmt und nach eigenen Wünschen dekoriert werden.

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



ICE BACK
Tiefkühl-Produkte

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