

# Jetzt knistert's

## Schokobella weiß Knister: jedes Gebäck ein Erlebnis



Der Spaßfaktor für Ihre Theke

# NEU: Schokobella weiß Knister

## Genuss, der Kindheitserinnerungen weckt!

Konsumenten lieben sie, die kleinen Momente, die Erinnerungen aus der Kindheit wecken – ein Gefühl, dass Sie gezielt für Ihren Erfolg nutzen können.

**Schokobella weiß Knister** bietet mehr als eine besondere Optik und ausgezeichneten Geschmack: Der **überraschende Knistereffekt macht jedes Gebäck zu einem Erlebnis,** für das Kunden immer wieder kommen!

### DETAILS

| Inhalt: | Art.-Nr.: | Dosierung: |
|---|---|---|
| 6 kg | 300018883 | Fertigmischung |

### ZUTATEN

Zucker, WEIZENmehl, Stärke, VollEIpulver (8,75%), Emulgatoren: E 475, E 471, Backtriebmittel: E 450, E 500, MagerMILCHpulver, SüßMOLKENpulver, HühnerEIweißpulver, Speisesalz, Stabilisatoren: E 415, E 412, Aroma, Farbstoff: E 160a.

### Köstliche Vorteile:

- ✓ **Aufregender Knister-Effekt**
- ✓ **Direkt einsatzbereit**
- ✓ **Einfach zu verarbeiten**
- ✓ **Vielseitig verwendbar**
- ✓ **Attraktives Finish**



*Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verwandeln Sie Ihre Backwaren in knisternde Abenteuergebäcke, die Groß und Klein das ganze Jahr begeistern!*

# Minimaler Aufwand – maximale Wirkung

***Für Gebäcke, die nicht nur gut aussehen, sondern auch unvergesslich knistern. Einfache Anwendung für:***

Überziehen | Füllen | Verfeinern | Dekorieren

## Knisternde Inspiration für das ganze Jahr

### Valentinstag & Muttertag

Liebe, die man schmeckt – und hört. Zum Valentins- oder Muttertag setzen Sie mit knisternden Kreationen unvergessliche Akzente im Sortiment.



### Schulferien & Schulstart

Für Momente, die im Kopf bleiben – und auf der Zunge! Bringen Sie Kinder zum Staunen mit knisternder Vielfalt.



### Karneval & Silvester

Wenn Berliner Hochsaison haben, zählt das gewisse Etwas. Mit knisternder Glasur wird aus jedem Berliner ein Erlebnis, das Sie vom Wettbewerb abhebt!



### Ganzjahresgebäcke

Sorgen Sie das ganze Jahr über für Überraschung: Mit knisternden Produkten schaffen Sie kleine Wow-Momente, die sich von der Masse abheben.




**Lesaffre Austria AG**
Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf • Tel.: +43/(0)2236/677 988-0
Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office.at@lesaffre.com • www.lesaffre.at