

Alles frisch!

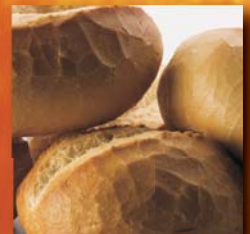
Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

RHEIN-BACK NEWS

- **Vorwort**
- **Rückblick
RHEIN-BACK Schau 2008**
- **Hintergrundinfos zu
Schinkenprodukten**
- **Saison - Frischobst**
- **Marktinfo:
Dunstäpfel**
- **Decorations von Unifine**
- **Eiscafé & Gastronomie**
- **Die Gesamtsieger des
Junior Kondi Cups 2008**
- **Wissenswertes über unser
Haus in Neuwied**





Impressum:

Herausgeber:

Hefe van Haag GmbH & Co.
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 02151 - 7949 - 0
Fax.: 02151 - 7949 - 20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

Redaktion:

Paul Broest
Melanie Grunow
Michael Tuchscherer

Gestaltung & Layout:

Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:

Firma Druckwerkstatt

Änderungen vorbehalten.



Vorwort

**Liebe Freunde,
Geschäftspartner und Kollegen,**

Rezession, aber...

Fast jede Tagesschau, Zeitung oder öffentliche Mitteilung ist zurzeit versehen mit Berichten über die mehr oder weniger schlechten Zeiten, die wir jetzt über uns ergehen lassen müssen. Die Bauwirtschaft, die Autobranche, aber auch Banken und Versicherungen erleben harte Zeiten.

Wie sieht es aber in der Nahrungsmittelbranche aus?

Wenn wir zum Beispiel Restaurants betrachten, hier vor allem die gehobene Gastronomie, kommen wir aus dem Staunen gar nicht heraus. Schauen Sie am Wochenende oder auch in der Woche, aus Spaß mal durch das Fenster eines Restaurants. In den Großstädten bekommen Sie kaum einen Platz.

Ist diese Branche denn nicht betroffen? Doch, doch, allerdings nicht so extrem wie andere Wirtschaftszweige. In der Food-Branche, die wirklich gute Qualitäten anbietet, scheint das Problem weniger gigantisch zu sein. Allerdings erleben auch die Großanbieter von Preiseinstiegsprodukten nicht wirklich schlechte Zeiten.

Auch unsere Kunden fragen, wie man am Besten diesen schweren Zeiten begegnen kann. Die Antwort ist klar. Der Endverbraucher erwartet beim Bäcker und Konditor eine gehobene Qualität.

Ein sehr bekannter Spruch, den jeder kennt, besagt:

„Man kann keinen Mercedes mit VW-Teilen bauen.“ Der Gast bedankt sich für die gute Qualität mit einem zweiten, dritten und x-ten Besuch. Wichtig sind gerade diese Kunden heute, aber vor allem in der Zukunft.

Übrigens, wenn Sie für unsere Redaktion einen interessanten Beitrag aus Ihrem Hause haben, so melden Sie sich bitte. Wir freuen uns über Wissenswertes aus der Kundschaft oder dem Handel.

*Guten Handel,
Ihr Hefe van Haag Team*



RHEIN-BACK Schau 2008

Vom 11.-13. Oktober 2008 fand traditionell die 22. Große RHEIN-BACK Schau in Tönisvorst statt. Viele namhafte Aussteller-Firmen fanden sich im RHEIN-BACK Studio ein, um zusammen mit uns unseren Kunden/Gästen 3 Tage lang eine informative Veranstaltung zu bieten.

Es wurden Neuheiten vorgestellt, gängige Produkte gezeigt und innovative Gespräche mit den Gästen geführt.

Auch in diesem Jahr war der „2. Junior-Kondi-Cup“ wieder ein großer Erfolg. In Zusammenarbeit mit der Firma Dreidoppel konnten sich an den drei Ausstellungstagen jeweils fünf Konditoren–Auszubildende des 3. Lehrjahres in der Gestaltung einer zweistöckigen Festtagstorte beweisen.

Das Thema und die Gestaltung konnten die Auszubildenden selbst wählen, es musste aber Marzipan verarbeitet werden.



Das Niveau in diesem Jahr war sehr hoch und der Jury fiel es schwer die jeweiligen Tagessieger und einen Gesamtsieger zu finden. Zu unserer diesjährigen Ausstellung durften wir den Landeslehrlingswart Nordrhein, Herrn Amberg, in unserem Hause begrüßen. Er war von den Werken der Auszubildenden sehr angetan und hat alle ermutigt, dass Sie bei der Ablieferung so einer Arbeit die Prüfung bestehen würden. Die Auszubildenden erhielten noch Tipps und Tricks um ihre Torten noch weiter zu verbessern.

Auf dem „Marktplatz“ wurden einige Neuerungen im „Convenience“-Bereich gezeigt und Anregungen gegeben, wie man der steigenden Nachfrage seitens der Kunden, nach einem gesunden, schnellen Mittagstisch/-Snack nachkommen kann, ohne großen Aufwand betreiben zu müssen.



Unser neuer Hygiene Gang, mit vielen langjährigen Partnern, fand großen Anklang und wird in den nächsten Jahren weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Ausstellung sein. Hier konnte jeder die Ausstattung für seinen Laden/Produktion finden; vom Besen über Reinigungsmittel bis hin zu Spülautomaten; die den neuesten Hygieneansprüchen entsprechen.

Wie auch schon bei unserer Snack-Messe im Frühjahr 2008 in Neuwied konnten unsere Kunden Preise an zwei Roulette-Tischen im „Casino“ erspielen. Auch diese kleine Attraktion kam bei allen Kunden, wie bereits in Neuwied, sehr gut an.

Nach dem großen Erfolg der 22. „Großen RHEIN-BACK-Schau“ freuen wir uns schon auf die nächste Ausstellung, die wir wieder zur vollsten Zufriedenheit unserer Kunden und Aussteller ausrichten möchten. Wir hoffen Sie auch hier wieder begrüßen zu dürfen. Über den nächsten Termin werden Sie rechtzeitig informiert.





Alles frisch!

Unsere Verkaufsschlager der Firma Hein

Art.Nr. Bezeichnung

- 1350 Rollsaft Schinken 500g
- 1352 Ger. Frühstücksschinken 500g
- 1344 Putenfleisch-Schnitzel 150g
- 1353 American Rip Hacksteak 20x120g
- 1355 Grobe Frikadellen 28x100g
- 1357 Panierte Schnitzel 150g
- 1348 Edel Truthahn geraspelt 500g
- 1349 Edel Truthahnbrust geschnitten 500g
- 1360 Salami 1A geschnitten 500g



Kochschinken/Rollsaftschinken – Qualität ist spürbar

Kochschinken / Rollsaftschinken - Qualität ist spürbar

Kochschinken ist ein beliebter Brötchenbelag im Bistrobereich. Er gehört zu den Standardprodukten wie Käse und Salami. Unser Einkauf wird des öfteren gefragt, wo die manchmal riesigen Preisdifferenzen zum Mitbewerber entstehen. Meistens sind unterschiedliche Faktoren in der Herstellung dafür verantwortlich. Es gibt gekochten Vorder- und Hinterschinken.

Vorderschinken wird oft als Pizzabelag eingesetzt und ist preislich erheblich günstiger als Hinterkochschinken.

Verwendet man Rohware der höchsten Qualität, so redet man von „E-Qualität“. Das bedeutet die höchste Stufe der Vollfleischigkeit und die „beste Magerstufe“. Die EG-Fleischwarenfabrik Dieter Hein GmbH & Co KG, unser Hauptlieferant für Convenience-Fleischwaren, verwendet ausschließlich diese Qualität.

In der traditionellen Herstellung, die bei der Firma Hein praktiziert wird, verliert der Schinken beim Kochen 12 bis 13% seiner Feuchtigkeit. Diese wird aber später wieder in Form einer Lake injiziert, verfeinert mit besten Gewürzen und Zutaten. Dabei wird die Grenze von 13% nicht überschritten, und der gekochte Schinken ist wieder genau so schwer wie vor dem Kochen. Dabei wird der Kochschinken schonend gegart, wodurch er sein volles Aroma entwickeln kann und besonders zart und saftig wird. Aber...

... die EG-Gesetzgebung erlaubt sogar mehr als nur 13% Lake zuzuspritzen, nämlich bis zu 50%. Wenn Sie also einen auf diese Art produzierten Schinken kaufen, besteht dieser Schinken aus 20% Mehrgewicht Lake. Es dürfte auch bekannt sein, dass Wasser preiswerter ist als Hinterkochschinken.

Desweiteren wird bei Hein der Schinken ohne zusätzliches Phosphat, welches der Feuchtigkeitsbindung in der Fleischfaser dient, produziert.

Man macht also nicht Wasser schnittfest, sondern erhält ein herzhaftes und geschmacksintensives Fleischprodukt.

Ein höherer Feuchtigkeitsanteil im Fleisch bewirkt natürlich auch eine Geschmacksbeeinträchtigung und eine Beeinträchtigung des Aussehens. Denn bereits beim Belegen des Brötchens gibt die Fleischfaser diese Flüssigkeit schnell wieder ab und das Brötchen wird feucht und pappig. Der Schinken wird schneller unansehnlich und die Standzeit/Präsentationszeit in der Theke wird erheblich verkürzt.

Mit der Hein - Qualität und deren Herstellungsweise kommt der Kunde in den vollen Genuss des Schinkenproduktes.

Unsere Häuser haben seit 1996 die Hein - Qualität schätzen gelernt.



Quelle: EG – Fleischwarenfabrik Dieter Hein GmbH & Co. KG, Hasbergen



Saison – Frischobst

Seit über einem Jahrzehnt beliefern wir unsere Kunden mit frischem Saison-Obst und dies mit einem Tag Vorlauf, zu aktuellen Tagespreisen und immer frisch. Es wird nur so viel bestellt, wie unsere Kunden auch geordert haben. Denn besonders hier wird unsere Devise „Alles frisch!“ ganz groß geschrieben!



**Art. Nr. 851 – Erdbeeren roh 500g
(1 Stiege = 10x 500g Schalen = 5kg)**



Art. Nr. 855 – Zupf-Erdbeeren geschnitten 7 kg (2x3,5 kg)

Art. Nr. 856 – Zupf-Erdbeeren 7 kg (2x3,5 kg)



Art. Nr. 870 – Pflaumen roh, 10 kg



**Art. Nr. 872 – Pflaumen entsteint, 8 kg
(2x 4 kg Schalen)**



Art. Nr. 866 – Pflaumen gelegt quer 6x 1,8 kg (10,8 kg)

Art. Nr. 873 – Pflaumen gelegt lang 6x 1,8 kg (10,8kg)

Art. Nr. 869 – Pflaumen gelegt quer 6x 2,0 kg (12kg)

Art. Nr. 868 – Pflaumen gelegt lang 6x 2,0 kg (12kg)

Art. Nr. 867 – Pflaumen gelegt rund 4x 400 g

Art. Nr. 863 – Pflaumen gelegt rund 4x 500 g

Art. Nr. 859 – Pflaumen gelegt rund 4x 1,5 kg

**Bitte bestellen Sie Ihr Frischobst bis 14:00 Uhr am Vortag der Lieferung
(Für die Belieferung montags benötigen wir die Bestellung bis freitags 14:00 Uhr).**

Die aktuellen Preise für den Liefertag können Sie bei uns täglich ab 10:00 Uhr telefonisch erfragen.





FRUCTUS

MERAN



Die **Fructus Meran AG** ist ein führender Verarbeiter und Vermarkter von Äpfeln und Birnen. Das Sortiment der nach ISO 9001:2000, 14001, IFS und BRC zertifizierten Firma unterteilt sich in frische, kundenorientiert verpackte Tafelware und verarbeitete Ware in Dosen, Vakuum-Verpackungen, Pouch Packs und Tiefkühllobst. Backgewerbe und Lebensmittelindustrie, welche **Fructus Meran AG** durch ein 150-Mann starkes Mitarbeiterteam, modernste Technik und besten Rohwaren mit Qualität und Service begeistert, sind seit jeher die primäre Zielgruppe des Unternehmens.

Der Familienbetrieb **Fructus Meran AG** verarbeitet eine jährliche Gesamtmenge von ca. 50.000 Tonnen Rohware und verkauft davon immerhin 50% in Deutschland. Durch die individuellen Schnitte (Würfel von 4x4 bis 25x25, Segmente, Stäbchen und Streifen), Verpackungen und die große Bandbreite der Produkte will man bestmöglich auf die Kundenwünsche eingehen.





Informationen zu den Produkten

Dunstäpfel 5/1 Dose und Pouch Pack

Zur Herstellung der Dunstäpfel werden nur von Hand gepflückte Äpfel eingesetzt. Es werden nur beste Äpfel im optimalen Reifegrad eingesetzt um sicherzustellen, dass das Endprodukt den hohen Anforderungen der Kunden nach Geschmack und Aussehen voll und ganz entspricht.



Dunstäpfel im Pouch Pack
5kg
Segmente und Würfel

Dunstäpfel in Dosen
5kg
Segmente und Würfel



Die Rohware wird in eigenen Lägern gelagert um das ganze Jahr über beste Rohware zur Verfügung zu haben und um sicherzustellen, dass die Kunden das

ganze Jahr über pünktlich und in gleichbleibender Qualität beliefert werden können.

Die Rohware wird vor Verarbeitung nochmals durch das firmeneigene Labor kontrolliert und dann zur Verarbeitung freigegeben.

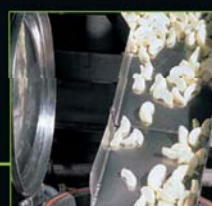
Die Äpfel werden gewaschen, sortiert und dann den Schälmaschinen zugeführt. So wird sichergestellt, dass jeder einzelne Apfel gut geschält und entkernt wird. In jeder Minute werden auf den Anlagen bis zu 1500 Äpfel verarbeitet.

Nachher wird die Qualität durch eine moderne Kerasortierung und durch geschulte Sortierkräfte überprüft. So wird sichergestellt, dass auch fruchteigene Fremdkörper nicht abgepackt werden.

Die Äpfel werden dann mit einem speziellen Verfahren gekocht um sicherzustellen, dass die Ware hell und geschmeidig bleibt. Die Ware wird dann in Dosen oder Pouch Packs abgefüllt und pasteurisiert.

Dunstäpfel zeichnen sich durch eine ansprechende helle Farbe aus, eine gute Struktur und ansprechenden Biss. Sie oxidieren nicht und behalten auch im Backprozess die natürliche Form. Besonders die neue Aluminiumverpackung überzeugt durch den natürlichen frischen Apfelgeschmack und kommt durch die sehr leichte Pasteurisierung einem Frischapfel sehr nahe. Von Vorteil ist hier natürlich auch der geringe Abfall und das einfache öffnen per Hand.

Neu im Sortiment kann eine fertige Apfelmischung angeboten werden. Diese wird aus sonnen gereiften Äpfeln in Würfelform und speziellen Zutaten gefertigt um dem Bäcker eine fertige Füllung für seine hochwertigen Backwaren anbieten zu können.

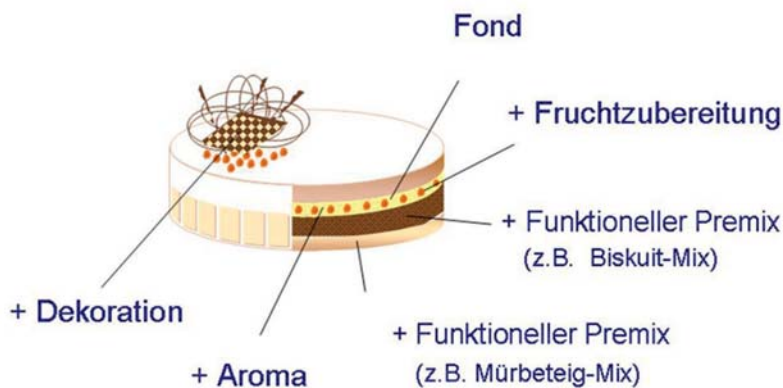




Decorations von Unifine – Lassen Sie sich verführen

Unifine steht für hochwertige Produkte zur Herstellung von feinen Backwaren, Dessert- und Eisspezialitäten in Verbindung mit innovativen, modernen Konzeptideen. Unser Gespür für Produkt-Trends und Verbraucherbedürfnisse prägt eine Kompetenz, die unsere starke Wettbewerbsposition ausmacht. Unifine Food & Bake Ingredients ist in mehr als 60 Ländern aktiv. Neueste Markttrends und deren internationale Strömungen werden so zeitnah erkannt und fließen in die Entwicklung neuer, innovativer Produktkonzepte ein.

Unifine liefert vom Konzept bis zur Dekoration, hier dargestellt am Beispiel einer Torte:



Auch bei der rationellen Herstellung von Torten lässt sich die kreative Ader ausleben.

Für die Dekoration von Gebäcken hat Unifine folgende Produkte im Programm:

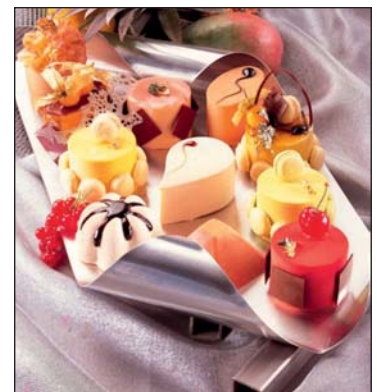
SUCREA® Schokoladen Decorations

Das sind exklusive Schmuckstücke mit einzigartigem Design, z.B. Cigarillos, Fächer, Locken, Röllchen, Bicolor-Elemente, aus hochwertigster Schokolade hergestellt. Sie bieten sich hervorragend zur Dekoration von Torten, Schnitten, Dessert- und Eisspezialitäten an.

FRUIBEL® Decorgels

Gebrauchsfertige Gels für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Tortenspiegeln mit einer großen Vielfalt an Farben und Geschmacksrichtungen. Toll zu kombinieren für außergewöhnliche Marmoriereffekte. Alle Decorgels sind gefrier- und auftaustabil.

802303	Decorgel Caramel	0,85 kg
800419	Decorgel Erdbeere	0,85 kg
800355	Decorgel Kiwi	0,85 kg
800536	Decorgel Neutral	1 kg
802311	Decorgel Orange	0,85 kg
800359	Decorgel Passionsfrucht	0,85 kg
801416	Decorgel Schoko	0,85 kg
800917	Decorgel Weiß	0,85 kg





SUCREA® Dekorationsvielfalt

Eine große Auswahl an hochwertigen Dekoren zum liebevollen Verzieren von Backwaren, Desserts oder Eisspezialitäten.

3046	Amarena Kirschen	5,6 kg
9612	Belegkirschen	2,5 kg
3089	Garnierbraun	1,25 kg
10012	Haselnusskrokantstreusel	2,5 kg
10014	Haselnüsse, geröstet, gehackt, karamelisiert	1 kg
10011	Sahne Karamelstücke	1,5 kg
10017	Walnüsse, gehackt, karamelisiert	1 kg

SUCREA® Schokoladen & Fettglasuren

Hochwertige belgische Kuvertüren/Schokoladen sowie Fettglasuren in Chipsform, daher einfach zu dosieren. Vielseitig verwendbar für Schokoladenhohlfiguren, zum Überziehen von Gebäcken, Kochen von feinen Ganache-Füllungen oder zur Verfeinerung von Eispeisen.

3850	Juwela Chips, kakaohaltige Fettglasur in Chipsform	10kg
3223	Mini-Borke Feine Borkenschokolade	5 kg
3222	Stracciatella Kakaohaltige Fettglasur in Chipsform	10 kg
10008	Fettglasur Spiegelglanz	5 kg
10063	Fettglasur Drops, dunkel	10 kg
10064	Fettglasur Drops, Typ Milch	10 kg
10065	Fettglasur Drops, weiß	10 kg
801323	Cabo Blanco Weiße Schokolade 27% Kakao	5 kg
801307	Maracaibo Milkschokolade 34% Kakao	5 kg
801436	San Felipe Bitter Kuvertüre 65% Kakao	5 kg





Eiscafé & Gastronomie

„Alles für die Bäckerei - Alles für die Konditorei“ ist unser Slogan, doch auch die Eiscafé und Gastronomiebetriebe sind seit Jahren ein weiteres Standbein für unser Unternehmen.

Vom Frühling bis zum Herbst, natürlich auch über diesen Termin hinaus, sind unsere Mitarbeiter aus der „Eisabteilung“ mit der Betreuung der Eiscafé beschäftigt.

Wir können unsere Kunden mit einem breitgefächerten Programm bedienen. Produkte für die Eisherstellung, Eis-Dekoration, Sahne-Automaten und z.B. Eisbecher, Löffel für die Bewirtung des Gastes sind bei uns zu beziehen.

Natürlich können diese Produkte auch von Bäckereien und Konditoreien bestellt werden.



Unter unserer Eigenmarke „Linea Futura“ können wir unseren Kunden qualitativ hochwertige Liköre, Pasten und Toppings anbieten.

Aus den langjährigen Geschäftsbeziehungen mit unseren Lieferanten können wir auch bei unseren weiteren Produkten auf hochwertige Qualitäten zurückgreifen.

Gerne berät Sie hierzu unser Team aus der Eisabteilung.

**In der nächsten Ausgabe könnte hier
Ihre Werbung stehen**

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:
Paul Broest

e-mail: paul-broest@hefe-van-haag.de





BACK:kult

Brotgenuss nach handwerklicher Tradition.

„Back to the roots“ – ist der Leitsatz unserer BACK:kult-Konzeption. Dabei setzen wir in der Herstellung auf die traditionelle und handwerkliche Backkunst.



Bei der Entwicklung dieser Rezepturen wurde auf sämtliche Konservierungsstoffe und chemisch-synthetische Zusätze verzichtet. Nur erstklassige Zutaten, wie Capea Meersalz aus ökologischem Anbau

und original italienisches Ciabatta-Mehl kommen zur Verwendung. BACK:kult ist köstlicher Brotgenuss aus Natursauerteigen. Traditionell im Steinofen gebacken, wie in guten alten Zeiten.



Ciabatta Peperoni



Ciabatta Olive



Ciabatta Walnuss



Ciabatta Mehrkorn



Ciabatta Provencale



Ciabatta Natur

VPE/Palette 25 x 120 g/60
 Conveniencegrad vorgebacken
 Temperatur-/zeit 180-190°/8-10 Min.
 Standzeit 8 Stunden



Karl-Hack-Allee 1
 D-56581 Kurtscheid
 Tel. 02634 9660 71
 info@hack.ag
 www.hack.ag





Die Gesamtsieger des Junior Kondi Cups 2008





Unsere Niederlassung in Neuwied

Nachdem der Hauptsitz in Tönisvorst 1976 seine neuen Räumlichkeiten im Gewerbegebiet Tempelshof in Betrieb genommen hat, wurde 2 Jahre später, im rheinland-pfälzischen Neuwied bei Koblenz eine Filiale eröffnet.

Ab 1978 sollten die Bäckereibetriebe an Rhein, Mosel und im Westerwald, unter der Leitung von Herrn Friedhelm Lichy mit seiner Frau Karin, aus dem Stadtteil Irlich in Neuwied beliefert werden.

Anfänglich war es eine „One-Man-Show“! Aus einer größeren Garage heraus managte Herr Lichy alles was an Arbeit anfiel. Von Kundenbesuchen, kommissionieren, ausliefern, bis hin zu den Lieferantengesprächen wurde alles von ihm erledigt.

Erst beim Bezug des jetzigen Standortes im Industrieviertel „Distelfeld“ auf der Rudolf-Diesel-Straße im Jahre 1992 erhielt er ein neues, modernes Logistikzentrum, wo auch die Arbeitsbereiche auf mehrere Angestellte aufgeteilt wurden. Nach dem Kooperationsvertrag 1991 mit dem alteingesessenen Backbedarfunternehmen Schwickert aus Meudt, wurde dieser Neubau unumgänglich.

Im Jahre 2000 verlies Herr Lichy aus Altersgründen das Unternehmen. Heute wird dies von Herrn Franz Blum erfolgreich weitergeführt. Das Verkaufsgebiet umschließt mittlerweile den gesamten Westerwald, Taunus bis nach Wiebaden, und auf der anderen Rheinseite von Andernach über Trier bis nach Bad Kreuznach.

2009 wurde das erweiterte Logistikzentrum (Neubau von Tiefkühl und Kühlbereich und Erweiterung der Lagerkapazität) eingeweiht.

Mit diesen Maßnahmen wollen wir das Ziel erreichen, dass unsere Kunden flexibel, zeitnah und „just in time“ beliefert werden.

Typisch Hefe van Haag / Hefe Bové.

Hefe van Haag

Hefe Bové Köln





Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

Unsere Verkaufsleitung stellt sich vor:



Franz Blum
Niederlassungs-Verkaufsleitung



Peter Fuchs
stellvertretende Verkaufsleitung
Telefon: 026 31/91 44 14
peter-fuchs@hefe-van-haag.de

Ihre Ansprechpartner im Außendienst:



Bernd Knoll
Bezirk: Eifel, Mosel, Taunus
Telefon: 0151/12646240
bernd-knoll@hefe-van-haag.de



Heiko Schröder
Bezirk: Westerwald, Bad Neuenahr
Telefon: 0151/12646268
heiko-schroeder@hefe-van-haag.de



Peter Wilhelmus
Bezirk: Trier, Hunsrück, Mainz
Telefon: 0151/14732340
peter-wilhelmus@hefe-van-haag.de





Unsere Frischdienstverkäufer stellen sich vor:



Ralf Behring
Bezirk: u.a. Westerwald, Limburg



Andreas Groke
Springer



Jörg Jung
Bezirk: u.a. Koblenz, Mosel, Taunus



Bernd Käfer
Eistour



Guido Rahn
Bezirk: u.a. Bad Kreuznach,
Mainz, Boppard



Wilhelm Labonte
Bezirk: u.a. Neuwied, Ahrweiler





Aus dem
Landbackhaus

Unsere rustikalen
Ø 38 cm Rundkuchen –
unschlagbar in Größe und Geschmack.

Ihre Vorteile:

- ✓ Schmeckt wie hausgemacht
- ✓ Leckere, grobe, knackige Butterstreusel
- ✓ Ohne Zusatz von künstlichen Farb- und Aromastoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- ✓ Mehr Flexibilität bei bedarfsgerechtem Auftauen – halbe Kuchen
- ✓ Je nach Kreativität können verschiedene Geschmacksrichtungen miteinander kombiniert werden
- ✓ Jeder halbe Kuchen ist einzeln verpackt



erlenbacher[®]

...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh · Wasserweg 39 · 64521 Groß-Gerau
www.erlenbacher.de

ERLENBACHER BACKWAREN