

NEU

CHILI SIN CARNE-ECKE

Trendig ohne Fleisch!

- ✓ Knusprige Tasche aus mit Butter touriertem Maisteig
- ✓ Mit Sonnenblumenkernen im Teig
- ✓ Typisch mexikanischer Charakter durch die Kombination von Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Chilipulver
- ✓ Saftige Gemüsefüllung mit veganem Hack aus Sojaweiweiß
- ✓ Dekoriert mit auffallend farbigem und röschem Maisgranulat
- ✓ Lange Frischhaltung nach dem Backen und gelingsicheres Handling
- ✓ Begeistern Sie die junge Zielgruppe sowie alle Liebhaber von würzigen Snacks!

Artikelnummer:	01016
Gewicht/Stück:	120 g
Stück/Karton:	1 x 50
Kartons/Palette:	60 (15 x 4)

Verarbeitungshinweis

Richtwerte für Umluftöfen

Ofentemperatur: 190°C vorheizen,
165 - 175°C backen
Gesamtbackzeit: 26 - 28 Min.
Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.



wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren

NEU

CHILI SIN CARNE-ECKE

Tolle Veredelungs-Ideen



Chili sin Carne-Eckchen

Teigling ca. 40 Minuten antauen lassen. Danach das Gebäck in der Mitte halbieren und auf ein Backblech setzen. Nun eine Mischung aus geriebenem Käse sowie Kräutern der Provence herstellen und die Hälften entweder damit oder mit einem Brot-Dekor-Mix bestreuen. Die Ecken nun nach Anleitung backen.



CleanLabel

nur natürliche Aromen / ohne Farbstoffe /
ohne Geschmacksverstärker / ohne Konservierungsstoffe /
ohne Antioxidationsmittel / ohne gehärtete Fette /
ohne Palmfette und -öle

Unsere Werbeunterstützung für einen erfolgreichen Abverkauf

Wir unterstützen Sie mit individuellen Werbeplakaten, die wir gerne nach Ihren Wünschen anpassen, sowie mit Aufstellern und aufmerksamkeitsstarken Fähnchen.

Fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



Werbeplakat im Hoch- oder Querformat



Werbeplakat mit Kombi-Angebot (Getränke-Aktion)

Info-Fähnchen



Thekenaufsteller

Blechaufsteller



weil Qualität verbindet