



bb-Langzeit **MALZ**
PREMIUM



8 GRÜNDE FÜR UNSER BB-LANGZEIT MALZ PREMIUM



- DAWE-freies Brötchen-Backmittel
- Zugabe 3,5 % bez. Mehl
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- zur Herstellung von Weizenkleingebäcken mit hohem Malzanteil.
- Speziell abgestimmt auf Langzeitführungen
- beim neuen BB Langzeit wurde die Backtechnik komplett überarbeitet und auf den modernsten Stand gebracht.
- deutlich verbesserte Ausbundsicherheit und Endgarstabilität bei langen Führungen im Plusgradbereich*
- deutlich erhöhte Mengen an Malzextrakt und Malzmehl aus Gerste und Weizen. Für ein garantiert aromastarkes Brötchen mit zartsplittriger Kruste und attraktiver Krumenfarbe.

* weitere Produkteigenschaften siehe S. 3



Produkteigenschaften:

Voll im Trend: Die auf eine lange Lagerung der Teiglinge im knappen Plus-Grad-Bereich abgestimmte Backtechnik:

über 18 Std. haben Sie Teiglinge in Ihrer Filiale parat

schnelle Reaktionszeiten!

jederzeit frische Gebäcke

hervorragende Geschmacksentwicklung
durch lange gelagerte Teiglinge

Ausbundsicherheit über die gesamte Lagerzeit.
Für minimiertes Fehlerrisiko beim Abbacken
in der Filiale (Bestimmung des
optimalen Garstandes)

Snackhits par excellence!

Individuelle Trendsetter-Brötchen ganz nach den Wünschen und Bedürfnissen Ihrer Kunden:

Der Wow-Effekt in Ihrer Theke!

Dagegen kann ein Big Burger nicht anduften

Je großzügiger belegt, desto höher die Marge



VERKAUFSIDEE

Flyer A5

DIE DICKEN

Neuheit 2016

Unsere Übergröße fürs gesunde Selbstbewusstsein



FÜR ALLE SNACK-GOURMETS

**WENIGER IST MEHR
WAR GESTERN**

Lassen Sie sich überraschen von unseren erlesenen Zutaten die nicht nur gut aussehen, sondern zum Reinbeißen lecker sind!

VERKAUFSIDEE

Flyer A5

DIE DICKEN

Neuheit 2016

Unsere Übergröße fürs gesunde Selbstbewusstsein



FÜR ALLE SNACK-GOURMETS

KING SIZE GEGEN DEN GROSSEN HUNGER

Lassen Sie sich überraschen von
unseren erlesenen Zutaten die
nicht nur gut aussehen, sondern
zum Reinbeißen lecker sind!