

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEGA SCHNECKEN

Die neue Hauptrolle in Ihrer Theke



handmade

MEGA SCHNECKEN

MEGA SCHNECKEN! – MEGA TRENDY!

Fluffige Hingucker für Ihre Gebäcktheke: setzen Sie auf trendige Gebäckschnecken nach amerikanischem Vorbild und profitieren Sie von der perfekten Erfolgskombination: einzigartige Trendgebäcke und Ihre bewährte Handwerksqualität. So begeistern Sie Groß und Klein im Handumdrehen mit kreativen Leckereien.

Ideal als süßes Mitbringsel, für die Kaffeetafel am Nachmittag oder als handlicher Snack für unterwegs – einfach immer ein Highlight!

DER SÜßE TWIST FÜR IHR SORTIMENT

Bieten Sie Ihren Kunden köstliche Abwechslung mit vielfältigen Geschmacksrichtungen und Veredelungen: von schokoladig-cremig bis fruchtig-frisch – und immer locker-leicht.



**Herstellung:
Einfach & rationell**

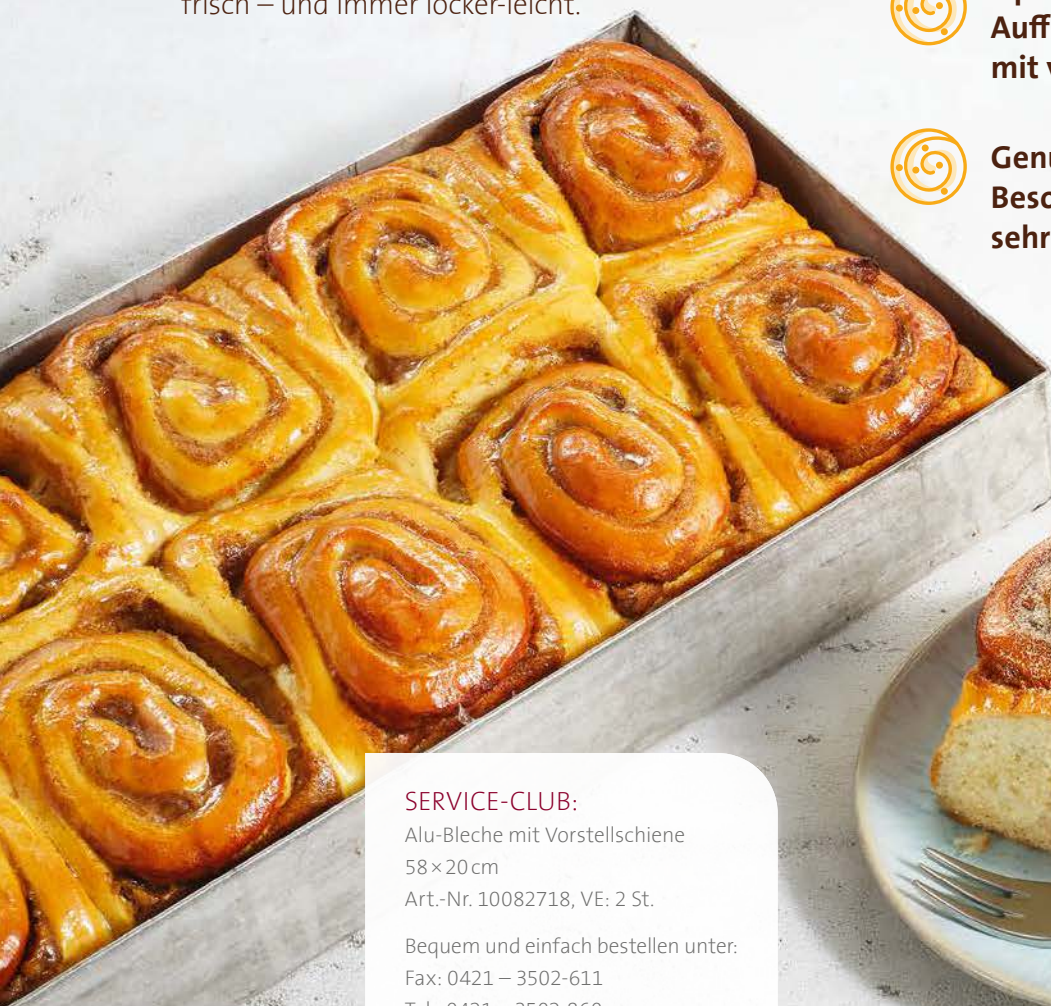


**Optik:
Auffällige Premium-Optik
mit vielseitigen Veredelungen**



**Genuss:
Besonders weiche Krume &
sehr gute Frischhaltung**

Tip:
bieten Sie
Highlights zu
jeder Jahres-
zeit an!



SERVICE-CLUB:

Alu-Bleche mit Vorstellungschiene
58×20 cm
Art.-Nr. 10082718, VE: 2 St.

Bequem und einfach bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Die GRUNDREZEPTE

Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“

Grundrezept-Nr. 01973

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.	Meister Butter-Hefe-Quarkteig Butter Hefe Vollei Wasser, kalt	10.000 g
Knetzeit im Spiralkneter: ca. 4 Min. langsam ca. 7 Min. schnell		500 g
Teigtemperatur: 24–26 °C		600 g
Teigruhe: ca. 20 Min. kalt		1.700 g
		3.300 g
	Gesamtgewicht	16.100 g

Hefe-Quarkteig „extra saftig“

Grundrezept-Nr. 01972

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.	Meister Hefe-Quarkteig Meister Goldback Hefe Vollei Wasser, kalt	10.000 g
Knetzeit im Spiralkneter: ca. 4 Min. langsam ca. 7 Min. schnell		500 g
Teigtemperatur: 24–26 °C		500 g
Teigruhe: ca. 20 Min. kalt		1.700 g
		2.300 g
	Gesamtgewicht	15.000 g

Schoko-Hefe-Quarkteig

Grundrezept-Nr. 01913

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Schokomasse: Meister Schokofix mit dem Wasser verrühren und die aufgelöste Kuvertüre unter ständigem Rühren langsam zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist.	Schokomasse: Meister Schokofix Wasser Kuvertüre	650 g
Schoko-Hefe-Quarkteig: Meister Hefe-Quarkteig mit der Hefe, dem Vollei und dem Wasser in der Maschine ca. 1 Min. mischen.		650 g
Anschließend die Schokomasse zugeben und zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.		650 g
Knetzeit im Spiralkneter: ca. 4 Min. langsam ca. 6 Min. schnell	Schoko-Hefe-Quarkteig: Meister Hefe-Quarkteig Hefe Vollei Wasser	10.000 g
Teigtemperatur: 24–26 °C		500 g
Teigruhe: ca. 20 Min. kalt		1.750 g
		1.750 g
	Gesamtgewicht	15.950 g

MEGA SCHNECKEN

Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig

Grundrezept-Nr. 01914

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
<p>Schokomasse: Meister Schokofix mit dem Wasser verrühren und die aufgelöste Kuvertüre unter ständigem Rühren langsam zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist.</p> <p>Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig: Meister Butter-Hefe-Quarkteig mit der Hefe, dem Vollei und dem Wasser in der Maschine ca. 1 Min. mischen.</p> <p>Anschließend die Schokomasse zugeben und zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.</p> <p>Knetzeit im Spiralknetter: ca. 4 Min. langsam ca. 6 Min. schnell</p> <p>Teigtemperatur: 24–26 °C</p> <p>Teigruhe: ca. 20 Min. kalt</p>	<p>Schokomasse: Meister Schokofix Wasser Kuvertüre</p> <p>Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig: Meister Butter-Hefe-Quarkteig Hefe Vollei Wasser</p>	<p>700 g</p> <p>700 g</p> <p>700 g</p> <p>10.000 g</p> <p>600 g</p> <p>1.700 g</p> <p>2.300 g</p>	
	Gesamtgewicht	16.700 g

Hefeteig vegan

Grundrezept-Nr. 02122

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
<p>Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.</p> <p>Knetzeit im Spiralknetter: ca. 4 Min. langsam ca. 8 Min. schnell</p> <p>Teigtemperatur: 24–26 °C</p> <p>Teigruhe: ca. 20 Min. kalt</p>	<p>Weizenmehl Type 550 Meister Supra-Hefeteig Boeson Backpulver Meister Goldback Zucker Hefe Wasser</p>	<p>10.000 g</p> <p>2.000 g</p> <p>100 g</p> <p>1.200 g</p> <p>1.000 g</p> <p>800 g</p> <p>4.400 g</p>	
	Gesamtgewicht	19.500 g



DAS ORIGINAL: FÜR HANDWERKSBACKER ENTWICKELT


Setzen Sie auf erstklassige, saftig-zarte Gebäcke mit besonders langer Frischhaltung! Mit **Meister Butter-Hefe-Quarkteig** und **Meister Hefe-Quarkteig** stellen Sie unvergleichliche Hefeteiggebäcke her – einfach, sicher und rationell. Überzeugen Sie sich selbst und begeistern Sie Ihre Kunden.

Meister Butter-Hefe-Quarkteig

- Für unübertroffen hohe und voluminöse Gebäcke
- Sichere Herstellung (GU- und GV-geeignet)
- Gute Frischhaltung
- Sehr gute Tragfähigkeit
- Feiner, vanillig-buttriger Geschmack

Meister Hefe-Quarkteig

- Für besonders zarte und saftige Gebäcke
- Sichere Herstellung (GU- und GV-geeignet)
- Exzellente Frischhaltung
- Gute Tragfähigkeit
- Abgerundeter Geschmack
- Clean Label



Das Original
überzeugt
Handwerks-
bäcker: seit
25 Jahren

MEGA SCHNECKEN

MEGA ERFOLGREICH W



MEGA
ZITRONEN-SCHNECKE



MEGA
ZIMT-SCHNECKE



MEGA
PISTAZIEN-SCHNECKE



MEGA
KOKOS-SCHNECKE

MIT MEGA SCHNECKEN



Mega

QUARK-JOHANNISBEER-SCHNECKE



Mega

TRIPLE-SCHOKO-SCHNECKE



Mega

SCHOKO-SCHNECKE VEGAN



Mega

NUSS-TRAUBEN-SCHNECKE

MEGA SCHNECKEN

REZEPT-NR.: 08010

MEGA Zitronen-Schnecke

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 x 20 CM) à 2 x 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“ (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Schneckenkrem „Spezial“: Meister Vanillekrem „Super“ Meister Eiweiß-Mix Wasser	400 g 80 g 1.000 g	Schneckenkrem „Spezial“: Meister Vanillekrem „Super“ mit Meister Eiweiß-Mix mischen. Anschließend mit dem Wasser zu einer glatten Kream verrühren.
Meister Zitronenfüllung	500 g	500 g Schneckenkrem „Spezial“ entnehmen und mit der Meister Zitronenfüllung glatt arbeiten. Die restliche Schneckenkrem „Spezial“ und die Zitronen-Schneckenkrem im Wechsel je 4 Streifen der Länge nach auf den ausgerollten Teig auftragen und mit der Palette leicht, aber nicht vollständig, flachstreichen. Anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister eisella Kream Meister Sahnessa Zitrone	770 g 190 g	Topping: Temperierte Meister eisella Kream mit Meister Sahnessa Zitrone glattrühren.
Hagelzucker	50 g	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit Hagelzucker ausdekorieren.
Gesamtgewicht	6.890 g	Backtemperatur 185 °C (65 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165 °C



BESONDERS ERFRISCHEND
MIT ZITRUSZESTEN

REZEPT-NR.: 08007

MEGA ZIMT-SCHNECKE

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 × 20 CM) à 2 × 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“ (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 × 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Zimtfüllung: Meister Zimtfüllung Vollei Wasser	850 g 470 g 510 g	Zimtfüllung: Meister Zimtfüllung mit Vollei und Wasser glattrühren. Größere Mengen ca. 1 Min. bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen oder Flachrührer glatt, aber nicht schaumig rühren. Die Füllung vor dem Weiterverarbeiten ca. 60–120 Min. quellen lassen.
Rosinen	375 g	Die Zimtfüllung aufstreichen, die gereinigten Rosinen aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 × 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 × 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister eisella Kream Zimt, gemahlen	960 g 470 g 10 g	Topping: Temperierte Meister eisella Kream mit dem Zimt glattrühren.
Dekorpulver Zimt, gemahlen	50 g 2 g	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen. Dekorpulver mit dem Zimt vermischen und absieben.
Gesamtgewicht	7.127 g	Backtemperatur 185 °C (65 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165 °C

DER BELIEBTE
KLASSIKER



MEGA SCHNECKEN

REZEPT-NR.: 08006

MEGA QUARK-JOHANNISBEER-SCHNECKE

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 x 20 CM) à 2 x 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“ (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Quarkfüllung „Spezial“:		Quarkfüllung „Spezial“:
Wasser	265 g	Wasser, Vollei, Speisequark, Schlagsahne und Gewürze in der Maschine glatt laufen lassen. Meister KäsePlus zugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.
Vollei	500 g	
Speisequark, 10% Fett	530 g	
Schlagsahne mind. 30% Fett, flüssig	75 g	Die Quarkfüllung aufstreichen, die Johannisbeeren gleichmäßig aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden.
Vanille Aroma	5 g	3 Alubleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellungschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stück auflegen und auf Gare stellen.
Zitronenschalenpaste	10 g	
Meister KäsePlus	530 g	
Johannisbeeren, TK	600 g	Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping:		Topping:
Meister eisella Kream	770 g	Temperierte Meister eisella Kream mit Meister Sahnessa Himbeer glattrühren.
Meister Sahnessa Himbeer	190 g	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit Schokoladenspänen weiß ausdekorieren.
Schokoladenspäne, weiß	50 g	
Gesamtgewicht	7.425 g	Backtemperatur 185°C (65°C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165°C

AUCH LECKER MIT
JEDER ANDEREN
BEERE



SERVICE-CLUB:

Tortenkarton „kleine Freude“
Art.-Nr. 10192129, VE: 50 St.

Bequem und einfach bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

REZEPT-NR.: 08012

MEGA TRIPLE-SCHOKO-SCHNECKE

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 x 20 CM) à 2 x 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Kakaocreme-Füllung: Meister Vanillekrem „Super“ Wasser Vollei Meister Schokata	450 g 500 g 450 g 500 g	Kakaocreme-Füllung: Meister Vanillekrem „Super“ mit Wasser und Vollei in der Maschine glattrühren. Die temperierte Meister Schokata zum Schluss unterlaufen lassen und ca. 20 Min. abstehen lassen.
Dark Chocolate Chunks	375 g	Die Kakaocreme-Füllung aufstreichen, die Dark Chocolate Chunks aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare abbacken. Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Meister Gel Neutral	150 g	
Topping: Meister eisella Kream Meister Schokata	480 g 480 g	Topping: Temperierte Meister eisella Kream mit Meister Schokata glattrühren.
Cookie-Streusel „dunkel“: Meister Goldback Farinzucker American Cake & Muffin Dark Weizenmehl Type 550	30 g 15 g 30 g 30 g	Cookie-Streusel „dunkel“: Meister Goldback mit dem Farinzucker glatt arbeiten. American Cake & Muffin Dark und das Weizenmehl zugeben und alles zu einem saftigen Streusel verarbeiten. Den Streusel anschließend bei 200 °C ca. 8 Min. abbacken.
Gesamtgewicht	7.490 g	Backtemperatur 185 °C (65 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165 °C



DREIFACH
LECKER FÜR
SCHOKOFANS

MEGA SCHNECKEN

REZEPT-NR.: 08009

MEGA Pistazien-Schnecke

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 × 20 CM) à 2 × 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“ (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 × 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Pralinenfüllung: Meister Mandelmasse Mandelnrieß Weizenmehl Type 550 Vollei Aromapaste Pistazie Pistazien, gehackt Meister Goldcreme	1.400 g 140 g 280 g 150 g 100 g 30 g 150 g	Pralinenfüllung: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Die Pralinenfüllung aufstreichen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 × 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 × 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister eisella Kream Meister Nugafüll	480 g 480 g	Topping: Temperierte Meister eisella Kream mit Meister Nugafüll glattrühren.
Pistazien, gehackt	50 g	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit gehackten Pistazien ausdekorieren.
Gesamtgewicht	7.160 g	Backtemperatur 185 °C (65 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165 °C



BELIEBT, KNACKIG
UND EIN HINGUCKER
IN IHRER THEKE

REZEPT-NR.: 08008

MEGA KOKOS-SCHNECKE

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 × 20 CM) à 2 × 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Butter-Hefe-Quarkteig „extra saftig“ (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 × 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Kokosfüllung: Meister Kokos Wasser, ca. 40°C Vollei Meister Vanillekrem „Super“	1.500 g 150 g 450 g 150 g	Kokosfüllung: Meister Kokos mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glattrühren. Die Füllung vor dem Weiterverarbeiten ca. 15 Min. quellen lassen. Die Kokosfüllung aufstreichen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 × 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 × 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister eisella Kream Meister Kokos	960 g 50 g	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g temperierte Meister eisella Kream auftragen und mit Meister Kokos ausdekorieren.
Gesamtgewicht	7.160 g	Backtemperatur 185°C (65°C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 165°C



PERFEKT FÜR
DEN EXOTISCHEN
SOMMERGENUSS

MEGA SCHNECKEN

REZEPT-NR.: 08013

MEGA SCHOKO-SCHNECKE VEGAN

Backzeit:
ca. 24 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 × 20 CM) à 2 × 8

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Hefeteig, vegan (s. Grundrezept)	3.750 g	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 × 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Kakaofüllung: Vegan Cake & Muffin Meister Schokofix Meister Vanillekrem Vegan Speiseöl Wasser	1.000 g 200 g 100 g 350 g 475 g	Kakaofüllung: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5 Min.
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	350 g	Die Kakaofüllung aufstreichen, die Meister Feine Schokoladen-Tropfen aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 × 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 × 8 Stück auflegen und auf Gare stellen. Bei 2/3 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister Schokata Meister Feine Schokoladen-Tropfen	960 g 100 g	Topping: Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g temperierte Meister Schokata auftragen und mit Meister Feine Schokoladen-Tropfen ausdekorieren.
Gesamtgewicht	7.435 g	Backtemperatur 190°C (65°C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen 175°C



EXTRA SCHOKOLADIG,
OHNE KOMPROMISSE

REZEPT-NR.: 08011

MEGA NUSS-TRAUBEN-SCHNECKE

Backzeit:
ca. 26 Min.



48 STÜCK | 3 BLECHE (60 × 20 CM) à 2 × 8

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Butter-Hefe-Quarkteig
„extra saftig“ (s. Grundrezept)

3.750 g

Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 × 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.

Nussfüllung:

Meister eisella Haselnuss
Vollei
Wasser

1.200 g
240 g
480 g

Nussfüllung:

Meister eisella Haselnuss mit dem Vollei und dem Wasser glattrühren. Die Füllung vor dem Weiterverarbeiten ca. 30 Min. quellen lassen.

Rosinen

375 g

Die Nussfüllung aufstreichen, die gereinigten Rosinen aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alubleche mit hohem Rand 60 × 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 × 8 Stück auflegen und auf Gare stellen.

Bei 1/2 Gare abbacken.

Meister Gel Neutral

150 g

Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Topping:

Meister eisella Kream
Meister Nugafüll

480 g
480 g

Topping:

Temperierte Meister eisella Kream mit Meister Nugafüll glattrühren.

Haselnüsse, grob gestoßen

100 g

Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit den Haselnüssen dekorieren.

Gesamtgewicht

7.255 g

Backtemperatur

185 °C (65 °C u. der Temp. für Brötchen) | Im Stikkenofen 165 °C

KNACKIG UND
FRUCHTIG ZUGLEICH



MEGA auffällig: WERBEMITTEL FÜR IHRE SCHNECKEN!

Rücken Sie Ihre Mega Schnecken ins Rampenlicht!
Mit unseren attraktiven Plakaten, Couponkarten und Social-Media-Vorlagen sorgen Sie für maximale Aufmerksamkeit und laden neugierige Kunden zum Entdecken und Probieren ein.

Wir kümmern uns um Ihren Auftritt – Sie bringen Ihren Erfolg ins Rollen!



Tortenkarton „kleine Freude“
Art-Nr: 10192129
VE: 50 St.



www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung:
T 0800 428 428 4
F 0800 66 46 46 0



SOCIAL-MEDIA-VORLAGEN

MOTIVPLAKAT

COUPONKARTE 10,5 x 21,0 CM

Halten Sie sich rundum informiert:



www.facebook.com/CSMIngredients



www.theworldofbaking.com

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

Service-Club: Tel. 0421 3502-860 (freecall) | service-club@csmingredients.com