

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*



**Ulmer Spatz**

# PIKANTE SCHNECKEN

die alle Kunden begeistern!

**EINE  
RUNDE  
SACHE!**



# PIKANTE SCHNECKEN

## SCHNECKEN-VIELFALT 2 GO!

### Begeistern Sie mit leckerer Individualität

Kreieren Sie DEN lecker-Snack Ihrer-Wahl und begeistern Sie Ihre Kunden – mit pikanten Schnecken! Ob zuhause, auf der Arbeit oder für den Wochenendausflug – die unwiderstehlichen Gebäck-Highlights für unterwegs sind top angesagt und bieten bestes Umsatzpotenzial!

Bei der Herstellung der **pikanten Schnecken** haben Sie die große Auswahl an verschiedensten Zutaten und können somit jede Schnecke für unterschiedliche Geschmäcker individuell veredeln. Nutzen Sie den besonderen Charakter der **pikanten Schnecken** und erweitern Sie das Angebot in Ihrer Verkaufstheke um ein neues Lieblingsgebäck Ihrer Kunden!



**JETZT  
GEHT'S  
RUND!**

### Alle Vorteile auf einen Blick:

- **FLEXIBEL:** Einfache & unkomplizierte Vor- und Zubereitung
- **ATTRAKTIV:** Individuell veredelbar nach Kundenwünschen
- **PRAKTISCH:** Ideale Größe für den perfekten Genuss für unterwegs





## GRUNDREZEPT:

BASIS FÜR  
VIELFÄLTIGE  
VEREDELUNGEN

Rezept-Nr. 02192

## TOURIERTER TEIG FÜR HERZHAFTE GEBÄCKE

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

|                                   |                |   |
|-----------------------------------|----------------|---|
| Weizenmehl Type 550               | 3.400 g        | Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.  |
| Pane Luciane                      | 850 g          |   |
| Meister Schmelz                   | 425 g          | Knetzeit: Im Spiralknetter: ca. 8 Min. mischen, ca. 5 Min. kneten   |
| Hefe                              | 190 g          |   |
| Eiswasser, ca.                    | 2.200 g        |   |
| <b>Meister Dänischroll-Platte</b> | <b>2.000 g</b> | Den fertigen Teig etwas flachrollen und im Froster gut durchkühlen. Nach der Teigruhe im Froster, die <b>Meister Dänischroll-Platte</b> in den Teig einschlagen und mit 3 einfachen Touren einziehen. |
| Gesamt                            | 9.065 g        |   |



# PIKANTE SCHNECKEN

Rezept-Nr. 07951

## KARTOFFEL SCHNECKE MIT SCHINKENSPECK

Backzeit  
ca. 20 Min.



STÜCKZAHL: 100

| ZUTATEN                           | GEWICHT        | HERSTELLUNG  |
|-----------------------------------|----------------|--|
| Weizenmehl Type 550               | 3.250 g        | Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.   |
| <b>Wikinger Brötchen</b>          | <b>1.750 g</b> | <b>Knetzeit: Im Spiralkneter:</b> ca. 6 Min. mischen, ca. 5 Min. kneten  |
| Hefe                              | 230 g          |  |
| Eiswasser, ca.                    | 2.500 g        | Den fertigen Teig etwas flachrollen und im Froster gut durchkühlen.  |
| <b>Meister Dänischroll-Platte</b> | <b>2.000 g</b> | Nach der Teigruhe im Froster, die <b>Meister Dänischroll-Platte</b> in den Teig einschlagen und mit 3 einfachen Touren einziehen.  |
| <b>Kartoffel-Füllung:</b>         |                | <b>Kartoffel-Füllung:</b>  |
| Kartoffelflocken                  | 550 g          | Die Kartoffelflocken mit dem heißen Wasser verrühren, die anderen Zutaten und Gewürze zuwiegen und zu einer glatten Kartoffelmasse verarbeiten.  |
| Wasser, ca. 60 °C                 | 1.900 g        |  |
| Speiseöl: Raps                    | 60 g           |  |
| <b>Meister Brand</b>              | <b>200 g</b>   | Den fertig tourierten Teig in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 1.650 g Kartoffelmasse flächig aufstreichen, mit 600 g Schinkenspeck und 250 g Röstzwiebeln bestreuen und etwas andrücken. |
| Vollei                            | 550 g          | Von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.   |
| Muskatnuss, fein gerieben         | 13 g           |  |
| Gekörnte Brühe                    | 3 g            |  |
| Speisesalz                        | 10 g           |  |
| Pfeffer, gemahlen                 | 5 g            |  |
| Schinkenspeck, gewürfelt          | 1.200 g        | Den Strang in 4 cm breite Stücke schneiden, in geriebenem Gouda drücken, mit dem Teigende nach unten auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.   |
| Röstzwiebel                       | 500 g          |  |
| <b>DEKOR</b>                      |                | Die Kartoffelschnecken <b>bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.</b>   |
| Gouda, gerieben, 45 % Fett        | 1.300 g        |  |
| Gesamt                            | 16.021 g       |  |

Backtemperatur

195 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 07952

## VEGANE SPINAT- CHAMPIGNON SCHNECKE

Backzeit  
ca. 20 Min.



STÜCKZAHL: 100

| ZUTATEN                               | GEWICHT        | HERSTELLUNG  |
|---------------------------------------|----------------|--|
| Weizenmehl Type 550                   | 3.250 g        | Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.   |
| <b>Wikinger Brötchen</b>              | <b>1.750 g</b> | <b>Knetzeit: Im Spiralkneter:</b> ca. 6 Min. mischen, ca. 5 Min. kneten  |
| Hefe                                  | 230 g          |  |
| Eiswasser, ca.                        | 2.500 g        | Den fertigen Teig etwas flachdrücken und im Froster gut durchkühlen.   |
| <b>Meister Dänischroll-Platte</b>     | <b>2.000 g</b> | Nach der Teigruhe im Froster, die <b>Meister Dänischroll-Platte</b> in den Teig einschlagen und mit 3 einfachen Touren einziehen.  |
| <b>Spinat-Champignon-Füllung:</b>     |                |  |
| <b>Meister eisella Zwiebel</b>        | <b>500 g</b>   | Den aufgetauten, grob gehackten Spinat und die aufgetauten Champignons mit allen anderen Zutaten zu einer homogenen Füllung verarbeiten.   |
| Blattspinat, gefroren                 | 2.000 g        |  |
| Wasser, ca. 30°C                      | 600 g          |  |
| Kartoffelflocken                      | 150 g          | Den fertig tourierten Teig in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.350 g der Spinat-Champignon-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen. |
| Simply V (Käseersatz Vegan)           | 500 g          |  |
| <b>Marguerite Vanille-Kochcreme</b>   | <b>130 g</b>   |  |
| TK-Pilze, geschnitten                 | 800 g          | Den Teig von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.  |
| Speisesalz                            | 8 g            |  |
| Pfeffer, gemahlen                     | 8 g            |  |
| Gekörnte Brühe                        | 10 g           | Den Strang in 4 cm breite Stücke schneiden, die Stücke in geriebenem Simply V (Käseersatz Vegan) drücken, mit dem Teigende nach unten auf mit <b>Boeson Bactrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.   |
| <b>DEKOR</b>                          |                |  |
| Simply V (Käseersatz Vegan), gerieben | 1.300 g        | Die Veganen Spinat Champignon Schnecken <b>bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.</b>  |
| Gesamt                                | 15.736 g       |  |
| Backtemperatur                        |                | 195 °C (45 °C unter der Temp. für Brötchen)  |



# PIKANTE SCHNECKEN

Rezept-Nr. 07953

## KÄSE SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

### ZUTATEN      GEWICHT      HERSTELLUNG

#### Käse-Füllung:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Vollmilch (3,5%)          | 1.500 g      |
| Vollei                    | 450 g        |
| Speiseöl: Raps            | 360 g        |
| Gouda, gerieben, 45% Fett | 450 g        |
| Parmesan, gerieben        | 450 g        |
| <b>Meister Brand</b>      | <b>750 g</b> |
| Speisesalz                | 45 g         |
| Pfeffer, gemahlen         | 6 g          |

#### Käse-Füllung:

Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten.

Tourierter Teig für herzhaftes  
Gebäck mit **Pane Luciane** und  
**Meister Dänischroll-Platte**  
(s. Grundrezept)

9.000 g

Den Tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.000 g der Käse-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen.

Gouda, gerieben, 45% Fett

1.200 g

Den Teig von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen, in 4 cm breite Stücke schneiden und in geriebenen Gouda drücken. Die Schnecken mit dem Teigende und dem Käse nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.

#### DEKOR

Gouda in Scheiben, 48% Fett i.Tr.      2.000 g

Anschließend je Schnecke eine Scheibe Gouda auflegen.

Gesamt

16.211 g

Die Schnecken **bei 2/3 Gare mit 2,3 l Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.**

Backtemperatur

200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 07954

## KÄSE-SALAMI SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

#### Käse-Salami-Füllung:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Vollmilch (3,5%)          | 1.300 g      |
| Vollei                    | 650 g        |
| Speiseöl: Raps            | 310 g        |
| Gouda, gerieben, 45% Fett | 400 g        |
| Parmesan, gerieben        | 400 g        |
| <b>Meister Brand</b>      | <b>650 g</b> |
| Speisesalz                | 30 g         |
| Pfeffer, gemahlen         | 5 g          |

Salami, gewürfelt 750 g

Tourierter Teig für herzhaftes  
Gebäck mit **Pane Luciane** und  
**Meister Dänischroll-Platte**  
(s. Grundrezept)

9.000 g

#### Käse-Salami-Füllung:

Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten, zum Schluss die Salamiwürfel unterlaufen lassen.

Den Tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.250 g der Käse-Salami-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen.

Den Teig von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.

### DEKOR

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Gouda, gerieben, 45% Fett | 1.100 g |
| Salami, gewürfelt         | 220 g   |

Den geriebenen Gouda mit den Salamiwürfeln mischen.

Den Schneckenstrang in 4 cm Stücke schneiden, die Stücke in die Gouda-Salamimischung drücken und mit dem Teigende nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.

Gesamt 14.815 g

Die Schnecken bei **2/3 Gare mit 2,3 l Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.**

Backtemperatur

200°C (40°C unter der Temp. für Brötchen)



# PIKANTE SCHNECKEN

Rezept-Nr. 07955

## GRIECHISCHE SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

#### Griechische-Füllung:

|   |              |
|---|--------------|
| Schmand, 24% Fett   | 400 g        |
| Vollmilch (3,5%)  | 800 g        |
| Vollei  | 260 g        |
| <b>Meister Brand</b>  | <b>350 g</b> |
| <b>Meister eisella Zwiebel</b>  | <b>130 g</b> |
| Knoblauchgewürz, granuliert   | 12 g         |
| Gekörnte Brühe  | 35 g         |
| Pfeffer, gemahlen   | 6 g          |
| BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl                             | 675 g        |
| Peperoni mild, grob zerkleinert   | 675 g        |
| Ziegenmilchfrischkäse, mind. 20% Fett i. Tr. oder Hirtenkäse, gewürfelt | 1.100 g      |

#### Griechische-Füllung:

Die Zutaten (außer Oliven, Hirtenkäse und Peperoni) in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten. Anschließend die Oliven, den Hirtenkäse und die Peperoni zugeben und unterlaufen lassen.

Tourierter Teig für herzhaftes Gebäck mit **Pane Luciane** und **Dänischroll-Platte** (s. Grundrezept)

9.000 g

Den tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm × 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.200 g der Griechischen-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen.

### DEKOR

|   |         |
|---|---------|
| Gouda, gerieben, 45% Fett                   | 1.100 g |
| BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl | 220 g   |

Das Teigband von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen. Den Schneckenstrang in 4 cm breite Stücke schneiden, die Stücke in einer Mischung aus dem geriebenen Gouda und schwarzen Oliven drücken, das Teigende nach unten legen, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.

Gesamt

14.763 g

Die Schnecken **bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.**

Backtemperatur

200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)







Rezept-Nr. 07956

## ELSÄSSER SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

#### Elsässer-Füllung:

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| TK-Zwiebeln, gehackt           | 1.150 g      |
| Schmand, 24 % Fett             | 950 g        |
| Vollmilch (3,5 %)              | 380 g        |
| Vollei                         | 380 g        |
| Speiseöl: Raps                 | 160 g        |
| Schinkenspeck, gewürfelt       | 750 g        |
| <b>Meister Brand</b>           | <b>440 g</b> |
| <b>Meister eisella Zwiebel</b> | <b>230 g</b> |
| Gekörnte Brühe                 | 35 g         |
| Speisesalz                     | 15 g         |
| Pfeffer, gemahlen              | 8 g          |

#### Elsässer-Füllung:

Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten.

Tourierter Teig für herzhaftes  
Gebäck mit **Pane Luciane** und  
**Dänischroll-Platte**  
(s. Grundrezept)

9.000 g

Den tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.250 g der Elsässer-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen.

### DEKOR

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Gouda, gerieben, 45 % Fett | 1.100 g |
| Schinkenspeck, gewürfelt   | 220 g   |
| Schnittlauch               | 10 g    |

Das Teigband von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.

Den Schneckenstrang in 4 cm breite Stücke schneiden, die Stücke in einer Mischung aus dem geriebenen Gouda, Schinkenspeck und Schnittlauch drücken, mit dem Teigende nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.

Gesamt

14.828 g

Die Schnecken bei **2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.**

Backtemperatur

200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)



# PIKANTE SCHNECKEN

Rezept-Nr. 07957

## PIZZA SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

| ZUTATEN  | GEWICHT         | HERSTELLUNG   |
|--|-----------------|---|
| <b>Pizza-Füllung:</b>  |                 | <b>Pizza-Füllung:</b>   |
| <b>Meister Pizza-Sauce Napoli</b>  | <b>1.800 g</b>  | Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten.   |
| Gouda, gerieben, 45 % Fett   | 460 g           |   |
| Salami   | 380 g           |   |
| Schinken, gekocht  | 380 g           |   |
| TK-Pilze, geschnitten  | 380 g           |   |
| Vollei   | 300 g           |   |
| Pizzagewürz  | 20 g            |   |
| Speisesalz   | 15 g            |   |
| Pfeffer, gemahlen  | 11 g            |   |
| <b>Meister Brand</b>   | <b>550 g</b>    |   |
| <b>Meister eisella Zwiebel</b>   | <b>150 g</b>    |   |
| Tourierter Teig für herzhaftes Gebäck mit <b>Pane Luciane</b> und <b>Meister Dänischroll-Platte</b> (s. Grundrezept) | 9.000 g         | Den tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.200 g der Pizza-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen. |
| <b>DEKOR</b>   |                 | Das Teigband von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen. Den Schneckenstrang in 4 cm breite Stücke schneiden, die Stücke in geriebenen Gouda drücken, mit dem Teigende nach unten auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.        |
| Gouda, gerieben, 45 % Fett   | 1.100 g         |   |
| <b>Gesamt</b>  | <b>14.546 g</b> | Die Schnecken <b>bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.</b>   |
| Backtemperatur   |                 | 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)   |





Rezept-Nr. 07958

## SPINAT SCHNECKE

Backzeit  
ca. 22 Min.



STÜCKZAHL: 100

| ZUTATEN  | GEWICHT         | HERSTELLUNG  |
|--|-----------------|--|
| <b>Spinat-Füllung:</b>   |                 | <b>Spinat-Füllung:</b>   |
| Blattspinat, gefroren  | 2.100 g         | Den aufgetauten, grob gehackten Blattspinat mit allen anderen Zutaten  |
| TK-Zwiebeln, gehackt   | 420 g           | in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten.  |
| Schmand, 24 % Fett   | 420 g           |  |
| Vollmilch (3,5 %)  | 210 g           |  |
| Vollei   | 210 g           |  |
| Speiseöl: Raps   | 210 g           |  |
| <b>Meister Brand</b>   | <b>560 g</b>    |  |
| <b>Meister eisella Zwiebel</b>   | <b>200 g</b>    |  |
| Paniermehl / Semmelbrösel  | 140 g           |  |
| Gekörnte Brühe   | 40 g            |  |
| Speisesalz   | 25 g            |  |
| Pfeffer, gemahlen  | 10 g            |  |
| Tourierter Teig für herzhaftes Gebäck mit <b>Pane Luciane</b> und <b>Meister Dänischroll-Platte</b> (s. Grundrezept) | 9.000 g         | Den tourierten Teig für herzhaftes Gebäck in zwei Stücke teilen, jedes Teigstück auf 45 cm x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.250 g der Spinat-Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen. |
| <b>DEKOR</b>   |                 | Das Teigband von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.  |
| Mozzarella, gerieben   | 1.100 g         | Den Schneckenstrang in 4 cm breite Stücke schneiden, die Stücke in geriebenen Mozzarella drücken, mit dem Teigende nach unten auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.  |
| <b>Gesamt</b>  | <b>14.645 g</b> | Die Schnecken bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Min. mit offenem Zug ausbacken.   |
| Backtemperatur   |                 | 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)  |





# UNSER BAUKASTENPRINZIP

## Individueller Snack, individuelle Vermarktung

Viele unserer attraktiven Konzepte können Sie mit individualisierbaren Werbemitteln optimal unterstützen – nutzen Sie unseren Baukasten für Ihre schmackhaften Kreationen und runden Sie Ihren Auftritt stimmig ab.



Entdecken Sie weitere  
Werbemittel unter:

[www.baecker-werbeportal.de](http://www.baecker-werbeportal.de)











**The World of Baking**

Jetzt scannen und unsere  
Vertriebsplattform besuchen!



## UNSERE PRODUKTE

| Produktname   | Produktbeschreibung  | Art.-Nr. | Dosierung              | Verpackung   |
|---|--|----------|------------------------|--------------|
| Pane Luciane<br>   | Vormischung zur Herstellung mediterraner Gebäckspezialitäten. Veredelt mit Olivenöl nativ extra – „Der Geschmack des Südens“. Für eine große Gebäckvielfalt mit einzigartigem Geschmack.                             | 10104857 | 20% in Gesamtmehl      | 25 kg Sack   |
| Meister Schmelz<br>             | Rein pflanzliches Fett mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Frei von E-Nummern, neutral im Geschmack und mit exzellentem Schmelz. Für Brezel-, Hefe-, Mürbeteige, Streusel und zum Fetten von Stollen.             | 10210306 | individuelle Dosierung | 10 kg Karton |
| Meister Dänischroll-Platte<br>  | Durch die geschmeidige und plastische Konsistenz ist eine optimale Verarbeitung der Meister Dänischroll-Platte gewährleistet. Das gute Abschmelzverhalten verleiht Gebäcken einen abgerundet aromatischen Geschmack. | 10101812 | individuelle Dosierung | 10 kg Karton |

 = vegan  = Clean Label  Eingesetztes Palmöl ist nach dem Modell „Mass Balance“ zertifiziert.

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | [hotline.brot-broetchen@csmingredients.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmingredients.com)