

MEISTERMARKEN

ERFOLGS REZEPT

Von Meister zu Meister

860

JETZT NEU:

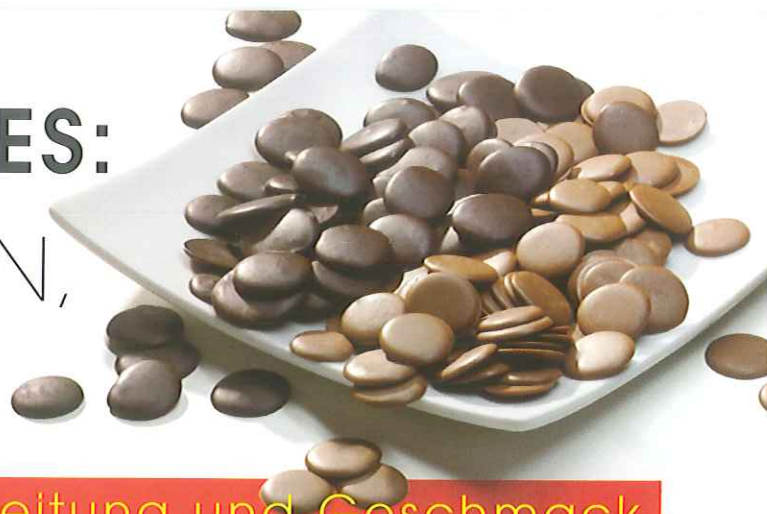
Auch in
Vollmilch!

Es lebe die Vielfalt:
**mit Meister Dreistern
Kakaoglasur- und
Vollmilchglasur-
Chips**



Feinback

EINE FÜR ALLES: ÜBERZIEHEN, BESTREICHEN, TAUCHEN



Überzeugend in Verarbeitung und Geschmack

Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips & Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips sind die idealen Fettglasuren für alle Feingebäck-Einsatzbereiche, in bester MeisterMarken-Qualität. Sie liefern überzeugende Ergebnisse beim Glasieren, Überspinnen, Bestreichen oder Tauchen Ihrer Feinbackwaren. Ideal zum Verfeinern von Sandkuchen, Dauerbackwaren, Torten, Blechkuchen oder Saisongebäcken.



Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips

für die vollmundige Schokoladen-Alternative

Genießen Sie folgende Vorteile mit Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips und Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips

- Beste Deckkraft bei dünnem Überzug
- Idealer Glanz
- Guter Geschmack
- Einfache Verarbeitung
- Beste Auflösetemperatur
- Lange Verarbeitungszeit
- besonders sparsamer Verbrauch
- gute Optik der Gebäcke
- hoher Genusswert
- Chips leicht auflösbar auch einfach in der Mikrowelle
- 45 - 50 °C
- gut und lange fließfähig bis 40 °C

Vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten



1 Überziehen: ganz einfach appetitlicher Glanz

2 Bestreichen: deckt gut, schmeckt gut

3 Tauchen: haftet gut, verkauft sich bestens

MEISTERMARKEN

...wenn Profis Feines backen.