

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Wir punkten

ohne Palmöl

Ihre Siedeexperten



Bewusst  
genießen!





# WIR PUNKTEN OHNE PALMÖL



## *Beste Alternativen für beliebte Siedeprodukt*

Die Firmenphilosophie vieler Unternehmen verändert sich — so wie vermehrt auch die Kundenbedürfnisse: Immer häufiger stehen Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen im Fokus wirtschaftlicher und konsumentenbezogener Interessen. So fragen Kunden verstärkt bewusst nach palmölfreien Produkten. Wie gut, wenn Sie als Bäcker darauf vorbereitet sind und auf die Nachhaltigkeit Ihres Sortiments verweisen können!

Erweitern Sie Ihr Sortiment um palmölfreie Produktlösungen und erschließen Sie eine neue, kaufkräftige Zielgruppe von anspruchsvollen Kunden, denen palmölfreier Genuss am Herzen liegt. So erzielen Sie dauerhafte Erfolge, wenn Sie auf Trends reagieren und aktuelle Konsumenteninteressen berücksichtigen.

**Profitieren Sie mit — und bieten Sie Ihren Kunden Genusserlebnisse mit gutem Gewissen!**





## Meister Dinkelineer

100%-Mix für die Herstellung von Dinkel-Krapfen und anderen Hefeteiggebäcken. Abgerundet durch feine Gewürze wie Ingwer und Koriander, erhält der „Dinkelineer“ seinen vollen Geschmack – auch ohne Zugabe von Aromen und Palmöl.

- ✓ **Hervorragende Verarbeitungstoleranz und maximale Gärstabilität**  
Für eine einfache Herstellung und gleichbleibend hohe Qualität
- ✓ **Auslobung „Dinkel-Krapfen“**  
Bietet die optimale Möglichkeit, sich mit Ihrem Krapfen-Angebot vom Standard abzuheben
- ✓ **Clean Label**  
Überzeugt ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Dinkelineer	03100	25 kg Sack

## Baktivat Hefeteig Spezial

Ob Siedegebäcke, klassische Hefeteige oder Plunder: Baktivat Hefeteig Spezial vereint eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten mit einer hohen Gebäckqualität und Gelingsicherheit. Nicht nur köstliche Krapfen oder Donuts lassen sich einfach herstellen, ebenso auch Blechkuchen, Zöpfe & Co. im Hefeteigsegment. Ideal für palmölfreie Gebäck-Highlights, die anspruchsvolle Kunden begeistern.

- ✓ **Für ein weites und abwechslungsreiches Anwendungsspektrum**  
Hervorragende Verarbeitung mit betriebseigenen Mehlen und garantierte Sicherheit für Vielzahlige Gebäckvarianten  
Dosierung 25 %
- ✓ **Palmölfreies Qualitätsprodukt**  
Mit natürlichen Aromen sowie hochwertigen Ölen und Fetten, ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- ✓ **Hervorragender Geschmack und ideale Konsistenz für alle Gebäcke**  
Verspricht ein unvergleichliches Mundgefühl für einzigartige Genusslebnisse

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Baktivat Hefeteig Spezial	03215	10 kg Karton





## Palmölfrei punkten

Heben Sie Ihre palmölfreien Produkte gekonnt hervor!  
Mit unseren Werbematerialien erzielen Sie maximale  
Aufmerksamkeit bei Ihren Stammkunden und locken  
Neukunden an. **Probieren Sie es aus!**



Gebäckestecker  
Ø 4 cm



Plakate DIN A3  
verschiedene Motive

## Meister Goldbiskin palmfrei

Besonders hitzestabiles, palmölfreies Premium-Siedefett. Es zeichnet sich durch sehr lange Standzeiten und zarten Gebäckschmelz aus.

- ✓ **Beste Siedeeigenschaften**  
High-Oleic-Sonnenblumenöl gewährleistet lange Standzeiten und damit eine hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ **Neutraler Geruch und Geschmack**  
Optimal für aromatische Siedegebäcke
- ✓ **Köstliche Backergebnisse**  
Für bekömmliche Gebäckspezialitäten mit unvergleichlichem Mundgefühl

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Goldbiskin palmfrei	03063	20 kg Karton (8 x 2,5 kg)

