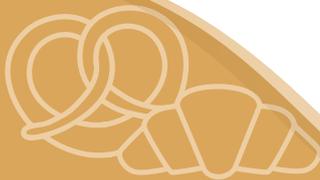


Gemeinsam-
aus Leidenschaft



Goldfrost⁺

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

NEU IM SORTIMENT: Pastel de Nata und Kakaocreme-Dreieck



Leckere
Abwechslung
für Ihre
Theke





GF 330 Kakaocreme-Dreieck

Starker Neuzugang für Ihr süßes Sortiment

Das neue Kakaocreme-Dreieck – ein köstliches Gebäck aus **zartsplittrigem Blätterteig**, kombiniert mit einer **üppigen Kakaocreme-Füllung** (31 %) – hat das Potenzial der neue süße Topseller in Ihrer Theke zu werden. Einfach zum Dahinschmelzen!



Voller Vorteile für alle:

-  **Beliebte & nachgefragte Füllung:** Kakaocreme spricht eine breite Zielgruppe an
-  **Echter Hingucker:** Attraktive Größe, handwerkliche Optik und auffälliges Dreiecks-Format
-  **Voll im Trend:** mit veganer Clean-Label-Rezeptur in bewährter Goldfrost-Qualität
-  **Für alle Naschkatzen & Schleckermäuler:** Ideal als süßer Snack oder kleine Mahlzeit für zwischendurch

Jetzt vielfältig veredeln & vom Wettbewerb abheben!



Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

GF 328 Pastel de Nata

Das Kultgebäck aus Portugal erobert Europa

Das knusprige Blätterteig-Törtchen mit seiner **süßen, cremigen Füllung** (63 %) ist eines der Schätze Portugals und wird auch Ihre Kunden begeistern!

BAKER & BAKER produziert die kleine Köstlichkeit mit viel Erfahrung und auf authentische Weise mit hochwertigen, traditionellen Zutaten wie **Frischmilch, Eigelb, Mehl und Zucker** direkt in Portugal.

Original hergestellt in Portugal



4-0764-16-000-00

GF 328 Pastel de Nata wird in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>



Dekoriert mit Zimt ein besonderer Genuss!

Verlockende Vorteile:

-  **Attraktive, handwerkliche Optik:** mit karamellisierter Oberfläche
-  **Immer im Trend:** Clean-Label-Rezeptur in Goldfrost-Premium-Qualität
-  **Perfekter Impulsartikel** im handlichen Format
-  **Schnelle Verfügbarkeit:** Backen ohne Antauzeit
-  **Ideal für Ihre Kombiangebote:** z. B. mit einem Heißgetränk



Leckere Abwechslung für Ihr süßes Sortiment

- **Neue Hingucker:** spannende Artikel für starke Impulskäufe
- **Im Trend:** handwerkliche, authentische Produkte für Ihre Theke
- **Natürlicher Genuss:** Bewährte und beliebte Goldfrost-Qualität mit Clean-Label-Rezepturen
- **Entlastung für Ihre Backstube:** durch rationelle und bedarfsgerechte Herstellung



Jetzt
testen und
Ihren Umsatz
versüßen!

Werbemittelunterstützung für Ihre Neuprodukte

Schaffen Sie Blickfänge

... in Ihrer Auslage für maximalen Erfolg und mehr Spontankäufe!

Jetzt bestellen über
unsere Service Line:

Tel.: 0421 – 3502 850

E-Mail: goldfrost@bakerandbaker.eu



Einstecker „Vegan“
50 Stück / Beutel
Mat.-Nr. 46121



Einstecker „Portugal“
50 Stück / Beutel
Mat.-Nr. 22864



Einstecker „Kakaocreme“
25 Stück / Beutel
Mat.-Nr. 22863

GF 330 Kakaocreme-Dreieck	MDM / EAN	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette
 <i>backfertig</i>	10249437 / 8436542.12862.9	130 g	50 Stück	6,50 kg	84 Kartons (7 Lagen à 12 Kartons)
	Antauzeit	Etagenofen	Heißluftofen	Dampfzugabe	Info
	20–30 Min.	220–225 °C ca. 22–24 Min.	185 °C ca. 22–24 Min.	wenig	–
GF 328 Pastel de Nata	MDM / EAN	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette
 <i>backfertig</i>	10248673 / 5413321.29491.4	65 g	100 Stück	6,50 kg	60 Kartons (10 Lagen à 6 Kartons)
	Antauzeit	Etagenofen	Heißluftofen	Dampfzugabe	Info
	Ohne	230–240 °C ca. 16–20 Min.		keine	Nicht antauen und Ofen vollständig vorheizen!

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.