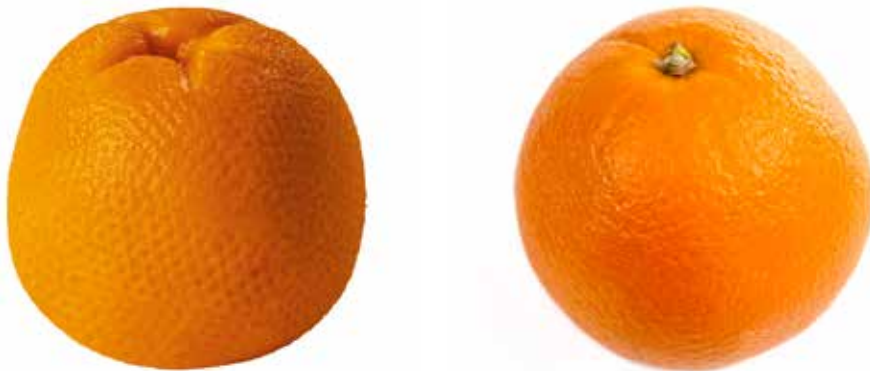




baeko.de



BEI UNS IST SOGAR DIE FÄLSCHUNG EIN ORIGINAL.

Mit unserem Fruchtmarzipan kann man nicht nur Orangen originalgetreu modellieren, es schmeckt auch nach Orange! Der Traditionsrohstoff Marzipan setzt mit attraktiven Fruchtvarianten – Orange, Sanddorn und Kirsche – fruchtige und zugleich farbliche Akzente, insbesondere bei Marzipanliebhabern und jungen Käuferschichten. Profitieren Sie von unseren Fruchtvarianten und bieten Ihrer Kundschaft völlig neue Geschmackserlebnisse mit innovativen und farbenfrohen Kreationen aus Ihrem Backbetrieb. Farbenfrohes Fruchtmarzipan bietet Vielfalt ohne Grenzen!



WIR machen das!

EINE INNOVATIVE VERBINDUNG: MARZIPAN TRIFFT AUF FRUCHT!

Jürgen Spilger, Abteilungsleiter Rohstoffe bei der BÄKO-ZENTRALE eG zum Thema Marzipan:

„Der Rohstoff Marzipan ist ein traditioneller und wichtiger Rohstoff für Bäckereien und Konditoreien. Leider ist dieser Traditionsrohstoff etwas aus der Mode gekommen und bei der jungen Generation bis dato nicht so sehr auf dem „Verzehr-Radar“. Das wird sich sicherlich mit den neuen Fruchtvarianten Orange, Sanddorn und Kirsche ändern. Der mandel-fruchtige tolle Geschmack und die ansprechende Farbe der Marzipanvarianten bieten vielfältige Möglichkeiten der Verarbeitung in einem Backbetrieb. Außerdem können mit den unterschiedlichen Farben Akzente in der Verkaufstheke des Bäckers und Konditors gesetzt werden. Marzipanvarianten sind über das ganze Jahr und je nach Saison variabel einsetzbar.



WIR machen das!

Der Kreativität sind damit quasi keine Grenzen gesetzt. Beispielsweise kann aus einem traditionellen Mandelhörnchen hergestellt mit Fruchtmarzipan Kirsche ein aufmerksamkeitsstarker Hingucker in Ihrer Verkaufstheke werden, der geschmacklich sicherlich seine Fangemeinde finden wird. Mit Fruchtmarzipanen setzen Sie neue Kaufimpulse für Ihren Backbetrieb!“



Jürgen Spilger (links), Abteilungsleiter Rohstoffe bei der BÄKO-ZENTRALE eG, gemeinsam mit Felix Rommel (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim) bei der Verkostung von Backwaren, hergestellt mit den neuen Marzipanfruchtvarianten