





## GROSSE MONATS-AKTION



Artikelnummer	Artikelname / Artikelbeschreibung	Produkt	Stückgewicht	Stück pro Karton	Preis/Stück in €
403367	<b>KB17 BUTTER-SCHOKO-CROISSANT</b> Plunderteig mit 18,5 % Butter, mit dunkler Schoko-Cremefüllung		100 G	2 x 30 = 60	<b>0,580</b>
410422	<b>KB46 BUTTERCROISSANT DELUXE</b> Plunderteig mit 22,5 % Butter, mit Eistreiche, gerade		80 G	3 x 28 = 84	<b>0,435</b>
402855	<b>KB30 BUTTER-ROSINENSCHNECKE</b> Plunderteig mit 18 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Rosinen		120 G	2 x 30 = 60	<b>0,760</b>
410917	<b>A9 MYDOONY'S NATUR DONUT</b> Donut zum Dekorieren und Veredeln		45 G	1 x 72	<b>0,255</b>

Diese Aktion ist gültig zur Südback 2024.

## ZUR SÜDBACK ST. ALLERY-AKTION

Erhalten Sie  
beim Kauf von 5 Kartons des gleichen  
Produktes 1 Karton des selben  
Produktes gratis dazu.













VDM-Artikelnr.	GH-Artikelnr.	Artikelname / Artikelbeschreibung	Produkt	Stück- gewicht	Stück pro Karton
404712	380996	<b>ST. ALLERY BACK</b> ideal für Mürbe-, Hefeteige und Streusel, hohe Plastizität bei Mürbeteigen, mit feinem Buttergeschmack		2,5 KG	4
1779	380872	<b>ST. ALLERY CROISSANT-/ PLUNDERPLATTE</b> anwenderfreundliches Format ca. 400 x 350mm, ideal zum Tourieren für Plunderteige und Croissants, für zarte, gleichmäßige Blätterung, mit feinem Buttergeschmack		2KG	6
401981	380874	<b>ST. ALLERY CAKE/CREME</b> ideal für Sand-, Rührmassen & Cremes, für ein optimales Aufschlagvolumen, mit feinem Buttergeschmack		2,5 KG	4
414247	381986	<b>ST. ALLERY LIQUID MELANGE</b> ideal zur Verarbeitung von Sand- und Rührmassen sowie Hefeteigen, mit feinem Buttergeschmack		5,0 KG	1
412266	381606	<b>REVOLUTION 10 KG BLOCK</b> ideal zur Verarbeitung von Sand- und Rührmassen, Mürbe-, Hefeteigen und Streuseln, im praktischen Blockformat, mit feinem Buttergeschmack		10 G	1
413098	381761	<b>REVOLUTION 2,5 KG STANGE</b> ideal zur Verarbeitung von Sand- und Rührmassen, Mürbe-, Hefeteigen und Streuseln, im anwenderfreundlichen Stangenformat, mit feinem Buttergeschmack		2,5 KG	4
7607	380873	<b>ST. ALLERY ZIEHPLATTE</b> anwenderfreundliches Format ca. 400 x 350mm, ideal zum Tourieren für Blätterteige, dünn ausrollbar für feinste Teigschichten, mit feinem Buttergeschmack		2 KG	6

Diese Aktion ist gültig zur Südback 2024.

## SOMMERFREUDEN GOLD CUP-AKTION



VDM-Artikelnr.	GH-Artikelnr.	Artikelname / Artikelbeschreibung	Produkt	Stück- gewicht	Stück pro Karton
407930	380043	<b>GOLD CUP BACK</b> für feinste Mürbe- und Hefeteige		2,5 KG	4
407929	380044	<b>GOLD CUP CAKE</b> ideal für Sand- & Rührmassen sowie Spritzgebäck & Streusel, für ein optimales Aufschlagvolumen, zeitsparend: schnelle Bindung		2,5 KG	4
415919	221216	<b>GOLD CUP CHANTY DECO</b> größeres Aufschlagvolumen als herkömmliche Sahne, nur 27 % Fett bei vollem Geschmack der Speisen, vegetarisch, aus rein pflanzlichen Ölen und Fetten		1 L	12
407934	380042	<b>GOLD CUP CREME</b> für feinste Cremes und Sandmassen		2,5 KG	4
409456	381377	<b>GOLD CUP ERDNUSS PALM PLUS</b> ideal für Siedegebäcke, Dauerbackwaren & Cremes, Spezielsiedefett mit 50 % Erdnussöl		2,5 KG	4
403575	381030	<b>GOLD CUP HEFETEIGCREME</b> ideal für Hefeteige aller Art, ausgewogener Mix aus Margarine und Zucker, einfachere & sicherere Verarbeitung, für direkte Führung und über Gärverzögerung, auch für die Führung über Gärunterbrechung und TK-Lagerung geeignet		10 KG	1
407931	380040	<b>GOLD CUP PLUNDERPLATTE</b> anwenderfreundliches Format ca. 400 x 350mm, zeitsparend: kein Ausrollen vor dem Tourieren notwendig, ideal zum Tourieren für Plunderteige und Croissants, für zarte, gleichmäßige Blätterung		2 KG	6
412352	381595	<b>GOLD CUP SONNE PALM PLUS</b> ideal für feinste Siedegebäcke, Dauerbackwaren & Cremes, Pflanzenfett mit hochwertigem Sonnenblumenfett		2,5 KG	4
407932	380039	<b>GOLD CUP ZIEHPLATTE</b> anwenderfreundliches Format ca. 400 x 350mm, zeitsparend: kein Ausrollen vor dem Tourieren notwendig, ideal zum Tourieren für Blätterteige, hohe Plastizität, dünn ausrollbar für feinste Teigschichten & optimale Blätterung		2 KG	6
407933	380041	<b>GOLD CUP ZIEH</b> ideal zur Herstellung von Blätterteiggebäcken, zeitsparend: für Blitzblätterteige geeignet, in praktischer Stangenform, für zarte, gleichmäßige Blätterung		2,5 KG	4

Diese Aktion ist gültig zur Südback 2024.