

Jetzt mit ChoViva®-Gebäcken nachhaltig Erfolge feiern!

- ✓ Trendige Gebäckinnovationen mit starker Impulskraft
- ✓ Einfache Herstellung mit Gelingsicherheit
- ✓ Flexibel & schnell verfügbar: mehr Planungs-, Kalkulations- und Gelingsicherheit
- ✓ Für eine bedarfsgerechte Thekenbestückung

Schaffen Sie mehr Blickfänge!

Einfach bestellen über die BAKER & BAKER Service Line:
T: 0421-3502 830 • baker-baker@bakerandbaker.eu



Produkt	BÄKO Artikelnr.	MDM / EAN (Karton)	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	VE / Palette	Auftau-zeit	Stand-zeit ¹⁾
White Donut Choviva® (servierfertig) Extra-soft Donut mit heller Choviva®-Glasur und Choviva®-Dekor-Stückchen für schokoladigen Genuss in aufmerksamkeitsstarker Gebäckkapsel im Choviva®-Branding.	411204	10251591 / 4065698.00391.3	56g	48 St. / 4 Trays à 12 St.	2,688 kg	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)	60 Min.	3 Tage
Dark Donut Choviva® (servierfertig) Extra-soft Donut mit dunkler Choviva®-Glasur und Choviva®-Dekor-Stückchen für schokoladigen Genuss in aufmerksamkeitsstarker Gebäckkapsel im Choviva®-Branding.	411203	10251595 / 4065698.00396.8	56g	48 St. / 4 Trays à 12 St.	2,688 kg	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)	60 Min.	3 Tage
Franzbrötchen Choviva® (backfertig) Franzbrötchen aus Hefefeinfeinteig gefüllt mit Choviva® für ofenfrischen schokoladigen Genuss in aufmerksamkeitsstarker Gebäcktüte im Choviva®-Branding.	411205	10251596 / 4065698.00397.5	115g	60 St.	6,90 kg	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)	20 Min. antauen	1 Tag

Etagenofen: 15 – 18 Min. / 180 – 200 °C · Umluftofen: ca. 15 – 18 Min. / 160 – 180 °C
Ohne Dampf abbacken. Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

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. | 1) Standzeiten nach dem Auftauen/Backen bei einer Raumtemperatur von <25°C bei offener Lagerung. Trocken lagern & vor Wärme schützen.

Lecker wie Schokolade – nachhaltig wie nie!

Gebäckinnovationen mit ChoViva®





Macht die Welt ein BISSchen besser!

Neu, lecker, nachhaltig: ChoViva® ist die weltweit erste Schokoladenalternative mit regional angebauten, gemahlenen Sonnenblumenkernen – **ganz ohne Kakao!** Diese einzigartige Innovation kombiniert ein **neuartig schokoladiges Genusserlebnis mit einem klimafreundlichen Konzept**, von der auch Sie profitieren können. **Viva ChoViva®!**

Für alle Chocoholics
der volle, schokoladige Geschmack mit gutem Gewissen

100 % natürlich
mit Sonnenblumenkernen und / oder Hafer

Bis zu 80 % weniger CO2-Emissionen*
durch heimische Rohstoffe und kurze Transportwege

Weitere Infos unter www.ChoViva.com

In Partnerschaft mit der **BÄKO** präsentieren **BAKER & BAKER** und **Planet A Foods** unwiderstehliche Gebäck-Highlights, die bei Ihren Kunden Eindruck machen werden:

- Trendige Gebäckinnovationen mit starker Impulskraft:**
beliebt bei allen, die das Einzigartige suchen
- Auffälliges Markenkonzept, impulsstarke Optik:** mit beiliegenden Donut-Kapseln bzw. Gebäck-Tüten im ChoViva®-Branding
- Alles natürlich:** in bewährter Baker & Baker-Premiumqualität mit Clean-Label-Rezepturen für puren Genuss
- Einfaches Handling:** nur auftauen / kurz abbacken und direkt servieren

*ChoViva Milch: 2,3 kg CO₂ e per kg (Carbon Cloud); Schokolade: 13,8 kg CO₂ e per kg (Carbon Cloud)

