

Individueller Bedarf? Wir erfüllen Ihre Wünsche!

Sie finden **Ihren Kuchen** nicht in unserem Sortiment?
Dann stellen Sie ihn doch ganz einfach nach Ihrem Gusto zusammen!
Sprechen Sie uns an!



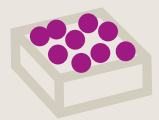
1. Gewicht

- :: Trayverpackte Kuchen geschnitten oder ungeschnitten lieferbar
- :: Stückgewicht Einzelportion abhängig von Schnittgröße
- :: Schnittgröße variabel von Micro bis Maxi



2. Teig

- :: Alternative Rezepturen auf Anfrage



3. Dekor

- :: Verschiedene Beläge, Streudekore und Glasuren
- :: Was darf es sonst sein?



4. Verpackung

- :: Private Label
- :: Individuelle Kartongröße möglich
- :: Single packed

Mit Individualität
zum Erfolg!



Einfach QR-Code scannen und Sie gelangen direkt zu weiteren Informationen über unser Produktportfolio auf www.bake-line.com



Bakeline S.n.c
Z.A. rue André Ampère
F-57350 Schoeneck

Tel.: +33 (0) 38 78 46 860
Fax: +33 (0) 38 78 46 861
info@bake-line.com
www.bake-line.com

*Bakeline**



Dark Brownie

mit Toffee und Walnüssen
Fertig geschnitten

Art.-Nr.: 51445 | 30 x 60 g



White Chocolate Blondie

weiße Glasur, Schokoflocken
Fertig geschnitten

Art.-Nr.: 51446 | 30 x 66 g

02|2022

Kuchen sind unverzichtbare **Klassiker** im Backwarensortiment. **Profitieren Sie** von den **vielfältigen** Einsatzmöglichkeiten **unserer Produkte!**

Sweet



*Bakeline**



Zitronen Gugelhupf
mit heller Vollglasur

Art.-Nr.: 51704 | 435 g

Einsatzmöglichkeiten:

- :: Als Schnittkuchen z. B. für Frühstücksbuffets in Hotels
- :: Als klassischer Nachmittagskuchen z. B. für Kantinen, aber auch für Privathaushalte

Vorteile:

- :: Einfach auftauen und servieren
- :: Mittlere Größe eignet sich auch für kleinere Bedarfsmengen pro Tag
- :: Mehr Vielfalt: Bieten Sie statt einem großen Kuchen zwei verschiedene Sorten an
- :: Lange Standzeit nach dem Auftauen
- :: Weitere Varianten wie z.B. Vanillegeschmack, Rotwein, Nuss, Eierlikörgeschmack auf Anfrage

Individueller Bedarf? Wir erfüllen Ihre Wünsche!

Sie finden **Ihren Gugelhupf** nicht in unserem Sortiment?
Dann stellen Sie ihn doch ganz einfach nach Ihrem Gusto zusammen!
Sprechen Sie uns an!



1. Gewicht

- :: Mini ca. 40 g
- :: Midi ca. 420 - 480 g



2. Teig

- :: Verschiedene Geschmacksrichtungen
- :: Stückige Zutaten im Teig möglich



3. Dekor

- :: Verschiedene Streudekore und Glasuren



4. Verpackung

- :: Private Label
- :: Individuelle Kartongröße



**Mini Gugelhupf
Schoko**

Art.-Nr.: 55108 | 40 g

40 g



**Marmor
Gugelhupf**
mit Streifenglasur

Art.-Nr.: 51703 | 455 g

Einsatzmöglichkeiten:

- :: Dessertbasis
- :: Für Kaffee Buffets
- :: Kleine Süßigkeit zwischendurch

Vorteile:

- :: Einfach einzeln auftauen, nach Bedarf dekorieren und servieren
- :: Kombination verschiedener Sorten bietet mehr Abwechslung
- :: Auch ohne Kühlung nach dem Auftauen noch lange saftig
- :: Weitere Varianten wie z.B. Stracciatella oder Zitrone auf Anfrage



**Mini Gugelhupf
natur**

Art.-Nr.: 55107 | 40 g

*Bakeline**