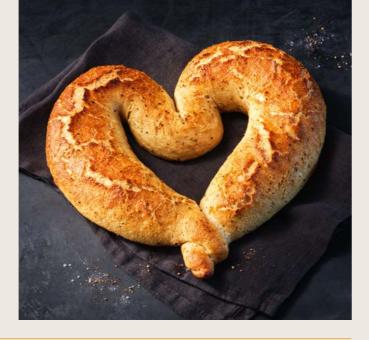
UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Topping-Paste zur Geschmacks- und Krustenveredelung

Es ist so einfach, Wertschöpfung zu backen: UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer auf den Teigling auftragen – und schon überzeugt die Kruste mit einer pikanten Würze und einer aufmerksamkeitsstarken Optik.

Haupteinsatzbereich: Kleingebäcke, Snacks und Brote Anwendung: individuell als Topping







UNIFERM KRUSTIGER ... und dein Gebäck macht roooaaar!

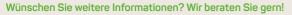
- Einfache Anwendung im Handumdrehen aufgetragen für kreative Vielfalt
- Auffällige Krustenmaserung einzigartige "Krustenoptik" setzt Highlights im Gebäcksortiment
- Trendbewusst moderner Geschmackstwist für Backwaren, die begeistern
- Vielseitig einsetzbar ideal für Brötchen, Brezeln, herzhafte Snacks und auch Brote





KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Topping-Paste zur Geschmacksund Krustenveredelung









UNIFERM



Starke Wildlife-Optik: Teiglinge VOR der

Gare bestreichen.



Taste the ROOMAAA

Mit UNIFERM KRUSTIGER wird jedes Gebäck zum Highlight!

Brötchen, Brezeln und Snacks bekommen eine markante, extra-knusprige Kruste mit dem einzigartigen "Wildlife"-Effekt – unregelmäßig, dynamisch, einfach roooaaar!

Die würzige Note aus Salz&Pfeffer sorgt für das geschmackliche Finish und macht jedes Gebäck zu einem echten Genussmoment.





Einfache Anwendung mit großem Effekt:

Dank der streichfähigen Konsistenz gelingt das Auftragen besonders leicht.



Der Veredelungsschritt kann in der Backstube oder direkt in der Filiale erfolgen – perfekt für frische, spontane Aktionen.

Mehr Kundenaufmerksamkeit – Der "Wildlife-Effekt" setzt Impulse für Zusatzverkäufe und sorgt für eine größere Vielfalt.

Höherer Verkaufspreis – Optik und Geschmack schaffen Mehrwert, den Kunden bereit sind zu zahlen.

> Gleichmäßiges Finish: Teiglinge NACH der Gare bestreichen.

Discover the roooaaar!

