

UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Posypka w formie pasty do udoskonalenia smaku
i wykończenia kęsów ciasta z pieprzem i solą

UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer to gotowa do użycia posypka w formie pasty, która nadaje pieczywu wyrazisty smak i efektowny wygląd. Idealna do małych wypieków, przekąsek i chlebów – tworzy apetyczną, pikantną skórkę, która przyciąga wzrok.

Zastosowanie: Bułki, chleby, przekąski

Sposób użycia: Stosuj pastę na wierzch na surowe ciasto

 = bez laktozy  = wegański



UNIFERM KRUSTIGER ...a Twoje pieczywo zrobi roooaaar!

✓ **Łatwa aplikacja** - wystarczy chwila, by uzyskać kreatywną różnorodność

✓ **Wyrazista skórka** - unikalny „efekt chrupkości” podkreśla charakter wypieków

✓ **Nowoczesny smak** – modny twist, który zachwyci klientów

✓ **Wszechstronność** – idealne do bułek, precli, wytrwanych przekąsek i chleba

Świetna także do chleba –
dla jeszcze większej
chrupkości i smaku!

KRUSTIGER
Chleb grillowy



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl



Spróbuj!
ROOOAAAR



UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Posypka w formie pasty do udoskonalenia smaku
i wykończenia kęsów ciasta z pieprzem i solą





KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Spróbuj!

ROOOAAAR

Z UNIFERM KRUSTIGER każde pieczywo staje się prawdziwą atrakcją!

Bułki, prele i przekąski zyskują wyjątkową, **ekstra-chrupiącą skórkę** z charakterystycznym **efektem „tygrysiego wyglądu”** – nieregularnym, dynamicznym, dziko przyciągającym wzrok.
Po prostu: roooaaar!

Wyrazista nutka **sol i pieprzu** nadaje finalny szlif smakowy i sprawia, że każde pieczywo staje się prawdziwą **ucztą dla zmysłów**.

Mocny efekt „tygrysiego wyglądu”?
Nakładaj UNIFERM KRUSTIGER na kęsy **przed garowaniem**, by uzyskać maksymalnie dziki wygląd!



Łatwa aplikacja – spektakularny efekt!

Dzięki gładkiej, kremowej konsystencji produkt nakłada się wyjątkowo łatwo

✓ **Elastyczne zastosowanie –**
Etap wykończenia można wykonać zarówno w piekarni, jak i bezpośrednio w sklepie. To idealne rozwiązanie na świeże wypieki i spontaniczne akcje sprzedażowe.

✓ **Większe zainteresowanie klientów-**

Efekt „tygrysiego wyglądu” przyciąga wzrok, wyróżnia wypieki na tle konkurencji i pobudza sprzedaż dodatkową – więcej różnorodności, więcej się dzieje!

✓ **Większy zysk na sztuce-**

Wyjątkowy wygląd i wyrazisty smak tworzą realną wartość, za którą klienci chętnie zapłacą więcej.

Równomierne wykończenie:
Smarować kęsy **po garowaniu**.



Odkryj film ➡

