



KONZEPT

FELIX.



Süße Hefequark-
teilchen für
Felix-Fans

Felix der Hase © Coppenrath Verlag, Münster - Ill.: C.



HefeQuark

Markenlizenzkonzept für
saftige Hefequarkgebäcke
mit UNIFERM HefeQuark

Kleiner Hase mit großer Fangemeinde!

➔ Es ist viel los im Jubiläumsjahr!

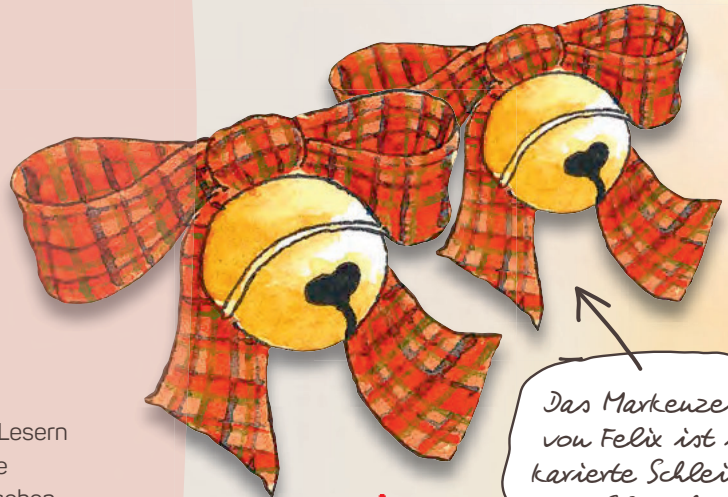
Felix wird 25 Jahre. Der reiselustige Hase hat längst Kultstatus erreicht. Weltweit lieben Mädchen und Jungen seine berühmten Briefe und Geschichten.

Das sind seine Erfolgszahlen:

- 7 Millionen verkaufte Bücher
- Bücher in 29 Sprachen übersetzt
- 1,4 Millionen Kinobesucher (1. Film, 2005)
- 1 Million verkaufte Plüschhasen

Und die Fangemeinde wächst. Denn aus den kleinen Lesern von gestern sind heute junge Eltern geworden, die die beliebten Felix-Geschichten auch ihren Kindern weitgeben.

FELIX.



Das Markenzeichen von Felix ist seine karierte Schleife mit Glöckchen.

FELIX.
Schleifen

(Oblaten)
Art-Nr.: 9010000
VE 200 Stück
20,00 € / Packung
zzgl. 3,50 € Versandkosten



FELIX. - Gebäckausstecher

GRATIS
groß, ca. 16,5 cm
klein, ca. 14,0 cm

Immer passend für kleine und große Felix-Fans!

Mit dem aufmerksamkeitsstarken Plakat ziehen Sie die Felix-Fans in Ihren Laden.



FELIX. - Paket

GRATIS
bestehend aus:
1 x DIN A2-Plakat
3 x Preisaufsteller





Besonders empfehlenswert!

- *Ideal als süßer Snack für unterwegs*
- *Als Überraschungsgebäck für die Geburtstagsfeier*
- *Einfach zum Verwöhnen*

FELIX. - Rezept (für ca. 200 Stück á 70 g)

Hefequarkgebäck mit Fondant und Honig überzogen

ZUTATEN Rezept-Nr. 30147

Hefequarkteig:	UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
	Butter	2,000 kg
	Vollei	1,700 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg
	Wasser, ca.	2,700 kg
TEIG GESAMT:		17,000 kg
Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	8,000 kg
	Honig	3,200 kg
	Garnierbraun	1,000 kg
DEKOR GESAMT:		12,200 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Ausrollstärke:	4 mm
Gärzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 8 bis 10 Min.

- Den Hefequarkteig nach den oben genannten Parametern herstellen.
- Nach der Teigruhe den Hefequarkteig auf 4 mm ausrollen und mit dem Hasenkopfausstecher ausformen und ein Ohr „abknicken“.
- Die ausgestochenen Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Honig-Fondant glasieren und mit Garnierbraun garnieren.
- Zum Schluss die Felix-Schleife auflegen.

Ihre Vorteile:

- Der Hingucker in Ihrer Bäckereitheke
- Zarter, kurzer Biss
- Aromatischer, quarkiger Geschmack
- Gute Gebäckfrische

BESTELLUNG



An: UNIFERM GmbH & Co. KG
Werbemittel-Versand

E-Mail: werbemittelversand@uniferm.de
Fax-Nr.: +49 2389 7978-392

Hiermit bestelle ich:

Kunden-Nr.:	Straße:
Firma:	PLZ, Ort:
Name:	
Fachverkäufer:	

Verkaufsunterstützung

	Anzahl Packg.
FELIX[®]-Schleifen Art. Nr.: 9010000 20,00 €/Packung VE = 200 Stück zzgl. 3,50 € Versandkosten	



Werbematerial (Kann nur bei Abnahme der Felix-Schleifen bestellt werden)

	Anzahl Stk.	Anzahl Stk.
FELIX[®]-Gebäckausstecher Gratis  groß, ca. 16,5 cm klein, ca. 14,0 cm		
FELIX[®]-Preisauflieger Gratis 		
FELIX[®]-Plakat „Felix ist wieder da!“ DIN A2 Gratis 		
FELIX[®]-Thekenaufsteller Gratis 		
FELIX[®]-Stundenplan Gratis 		
FELIX[®]-Malvorlage Gratis 		

Es wird mit der Unterschrift anerkannt, dass der Einsatz der „Felix“-Werbematerialien im Rahmen einer Vereinbarung der UNIFERM mit dem Inhaber der Urheber- und Markenrechte (Coppentrath Verlag, Münster) erfolgt. Daher darf nur ein nach dem von UNIFERM herausgegebenen Rezept mit „UNIFERM HefeQuark“ hergestelltes Feingebäck mit „Felix“ bezeichnet und beworben werden (ergänzende Fragen beantwortet UNIFERM gern). Das Gebäck wird ausschließlich in Deutschland und Österreich unter Anbringung der lizenzgebührenpflichtigen „Felix-Schleifen“-Oblaten verkauft. Kontrollen durch den Lizenzgeber werden ausdrücklich zugestimmt.

Ort, Datum:

Unterschrift Kunde

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
 Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
 info@uniferm.de | www.uniferm.de