

# DER KLEINE TRICK MIT DER VOLLEN BROTTHEKE!



## LEIDET IHRE BROTTHEKE AUCH AB 14.00 UHR UNTER GÄHNENDER LEERE?

In vielen Brottheken ist ab Mittags eine zunehmende Leere zu spüren. Verständlich, denn wer kann sich schon ein volles Brotregal und die damit verbundenen Abschreibungen leisten. Wir würden Ihnen heute gerne eine Anregung für dieses Problem geben:

**Rücken Sie immer wieder die verbleibenden Brote zusammen und füllen dafür an den Seiten mit artverwandten Produkten auf.**

Ideal hierfür sind zum Beispiel die Steinofenbäcker-247-Bäckerbrötchen. Mit einer langen MHD gibt es so für Ihre Kunden ein weiterhin „volles“ Backwarenregal.

**24 Stunden an 7 Tagen die Woche können Ihre Kunden so die Steinofenbäcker-Qualität genießen. Wie frisch gekauft.**

SteinofenBäcker

247




WIEDER MEHR ZEIT FÜR GESCHMACK. BIO MIT LEIDENSCHAFT. 24 STUNDEN ||||| 7 TAGE ||||| DIE WOCHE.

FRISCHE BÄCKERBRÖTCHEN


# BESTELLFAX

Einfach direkt an Ihre Kundenbetreuerin faxen.

**UNSERE BÄCKERBRÖTCHEN. ZU HAUSE GEBACKEN: KNUSPRIG, AROMATISCH, FRISCH. FÜR JEDEN TAG – ZU JEDER ZEIT**

BÄCKERBRÖTCHEN									
	Art. Nr.	Bestellung Anzahl	Artikel	IK	LK	Gebinde	EKnormal (Euro/ME)	empf. Vk (Euro/ME)	EAN Code
	9 10 00	_____	<b>BAGUETTE BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl Type 550*, Wasser, Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 2 x 150 g)	1,67	2,65	 4 032105 051508
	9 10 02	_____	<b>CIABATTA BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl Type 550*, Wasser, Olivenöl*, Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 4 x 55 g)	1,70	2,69	 4 032105 051201
	9 10 01	_____	<b>CROISSANT BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Wasser, Weizenmehl Type 550*, Weizenvollkornmehl*, Butter*, Weizenvorteig* (Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizenmehl Type 550, Meersalz, vegetarische Bouillon), Weizengluten*, ökologisches Backmittel* (Gerstenmalz, Soja-, Weizenprodukte, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Backtrieb: Ascorbinsäure), Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 3 x 55 g)	2,36	3,75	 4 032105 051409
	9 10 03	_____	<b>DINKEL BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Dinkelvorteig* (Dinkelvollkornschrot*, Wasser, Dinkelmehl Type 630*, vegetarische Bouillon), Dinkelbackmittel* (Dinkelmehl, Zucker, Backtrieb: Ascorbinsäure, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Rapskernöl*, Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 6 x 55 g)	2,54	3,89	 4 032105 051003
	9 10 04	_____	<b>KAMUT BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Kamutvollkornmehl*, Wasser, Kamutvorteig* (Kamutvollkornmehl, Wasser, Dinkelvollkornschrot, Dinkelmehl Type 630, vegetarische Bouillon), Rapskernöl*, Dinkelbackmittel* (Dinkelmehl, Zucker, Backtrieb: Ascorbinsäure, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 6 x 55 g)	2,73	4,19	 4 032105 051102
	9 10 05	_____	<b>WEIZEN BÄCKERBRÖTCHEN</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl Type 550*, Wasser, Weizenvorteig* (Weizenvollkornschrot, Wasser, Weizenmehl Type 550, Meersalz, vegetarische Bouillon), ökologisches Backmittel* (Gerstenmalz, Soja-, Weizenprodukte, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Backtrieb: Ascorbinsäure), Weizengluten*, Rapskernöl*, Meersalz, Biohefe*. <small>* aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.</small>	C %	DE	6 (je 6 x 40 g)	1,68	2,69	 4 032105 051300

## VERKAUFSFÖRDERUNG

Art. Nr.	Bestellung Anzahl	Artikel	Gebinde	Preis	EAN Code
99 77 02	_____	<b>Regalstopper „Bäckerbrötchen“</b> Wahlweise auch als Aufsteller einsetzbar.	1 Set	0,00	 4 032105 012318

## ANGABEN FÜR IHRE KUNDENBERATERIN

Kunden-Nr.	Name	Ort und Unterschrift