

**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



**Marmor Gugelhupf**  
mit Streifenglasur

Art.-Nr.: 51703 | 455 g

435-455 g

# 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

## 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 Schoko

Art.-Nr.: 55108 | 40 g

40 g



## Mini Gugelhupf natur

Art.-Nr.: 55107 | 40 g

*Bakeline\**



# 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



### 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

Mit Individualität  
zum Erfolg!



Einfach QR-Code scannen und Sie gelangen direkt zu weiteren Informationen über unser Produktportfolio auf [www.bake-line.com](http://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](mailto:info@bake-line.com)  
[www.bake-line.com](http://www.bake-line.com)

*Bakeline*\*