



Aktionsplatzierung
Bodenaufsteller



Technische Daten auf einen Blick

Art.-Nr.	Artikel Bezeichnung	Bestellmenge	Inhalt (Karton)	Kartons je Lage	Kartons je Palette	GTIN-Code Stück
477.001	BIO UNSER PURES TOASTBRÖTCHEN 350 G		8	8	128	

Zweitplatzierungsmöglichkeit

Art.-Nr.	Artikel Bezeichnung	Bestellmenge	Gesamtinhalt	GTIN-Code Display
886.007	Bodenaufsteller BIO UNSER PURES TOASTBRÖTCHEN		48 Packungen	

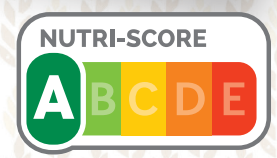


Bio Unser Pures Toastbrötchen

NEU
ab April / Mai 2024



RLZ
168 Tage



Mestemacher GmbH · Postfach 2451 · 33254 Gütersloh
Telefon + 49 5241 8709-0

www.mestemacher.de
www.mestemacher-gmbh.com

www.mestemacher.de



Bio Unser Pures Toastbrötchen

Bio UNSER PURES Toastbrötchen

Lesen Sie hier, welchen Mehrfachnutzen unsere BIO UNSER PURES TOASTBRÖTCHEN liefern:

NACHHALTIGKEIT



- ✓ Kunststoffverpackung. Bitte recyceln!
- ✓ Ungeöffnet perfekt zum Bevorraten!

WELLNESS



- ✓ Ideal für eine **vegane** Ernährung
- ✓ Enthält essentielle Omega 3-Fettsäuren!
- ✓ Ohne Hefe und ohne Mehl!
- ✓ Für eine ballaststoffreiche Ernährung!
- ✓ Laktosefrei!
- ✓ Knusprig getoastet ein Genuss!

Flagship BRAND Mestemacher

- ✓ Über 150 Jahre Backtradition in Top-Qualität!
- ✓ Moderner Markenauftritt!
- ✓ Wir fördern Bio seit 1985.



Frisch getoastet und heiß begehrt - das sind die neuen „Bio Unser Pures Toastbrötchen“ von Mestemacher. Sie sind das jüngste Mitglied der Produktfamilie „Unser Pures“, die mit dem Verzicht auf Mehl und Hefe für eine Revolution im Brotregal gesorgt hat.

Die Toastbrötchen enthalten hochwertige und ausgewählte Zutaten in Bio-Qualität. Darunter Ölsaaten, die wertvolle Omega 3-Fette liefern. Dazu kommt die volle Kraft des Hafers, der als glutenarm und nährstoffreich zugleich gilt. Mit seiner einzigartigen Kombination aus Ballaststoffen wie Beta-Glucanen sowie B-Vitaminen, Antioxidantien und einem hohen Eiweißgehalt gehört Hafer zu den gesündesten Getreidearten.

Die Packung enthält 4 Brötchen zu je ca. 88 g. Inhalt: 350 g. RLZ: 20 Wochen



Toastempfehlung:

- Das Brötchen im Ganzen toasten und kurz abkühlen lassen. Toastzeit nach Belieben, kann nach Gerätetyp und Temperatur variieren.
- Das Brötchen auf eine gerade Unterlage legen, mit der flachen Hand festhalten und etwas Druck ausüben. Nun das Brötchen mit einem Wellenschliffmesser gleichmäßig aufschneiden.

