

NEU



BROWNIE

Der Brownie in seiner reinsten Form: ohne Mehl. Aber mit viel belgischer Schokolade, Eiern, Zucker und Butter.

2401431  
 75 g  Ø 8,5 cm
 24  152
 30 min.

COOKIES, BROWNIES & MUFFINS AUFTAUEN & SERVIEREN

2007519 MUFFIN NATUR MEDIUM



 70 g  Ø 6,5 cm
 24  120
 30 Min.

Einfacher Muffin in bunter Papiereinlage.

2007508 MUFFIN MIT SCHOKOLADE GROSS








 100 g  Ø 8 cm
 18  120
 30 Min.

Schokoladenmuffin (8 cm groß), angereichert mit Schokoladenstückchen.

2007616 MUFFIN NATUR GROSS



 100 g  Ø 8 cm
 18  120
 30 Min.

Einfacher Muffin (8 cm groß).

2007525 MUFFINS PARTYBOX



 70 g  Ø 7 cm
 25  120
 30 Min.

Sortiment von fünf Muffins in bunten Papiereinlagen: 5 Zartbitter-Muffins, 5 Schokoladen-Muffins, 5 Karamell-Muffins, 5 Muffins mit Zitronengeschmack, 5 Muffins mit Erdbeergeschmack.





COOKIES, BROWNIES & MUFFINS ZUM BACKEN

2007520 MUFFIN MIT SCHOKOLADE MEDIUM



 70 g  Ø 6,5 cm
 24  120
 30 Min.

Schokoladenmuffin, angereichert mit Schokoladenstückchen, in bunter Papiereinalge.

2401615 BELGISCHER MANDELSPEKULATIUS






 60 g  90  120
 30 Min.
 205°C  175°C für 14-16 Min.

Typisch belgischer Speculatius mit Mandeln. Mit Zimt verfeinert.

5001920 MINI WÜRFEL KUCHEN MIX

NEU



 20 g  3,5 cm
 2x5x12  56
 140 Min. (4°C)

Sortiment von quadratischen, gefüllten Minikuchen in 2 Geschmacksrichtungen: Vanille mit Blaubeermarmeladefüllung und Zuckerperlen und Schokolade mit Schokofüllung.

2401616 BELGISCHER SPEKULATIUS



 60 g  90  120
 30 Min.
 205°C  175°C für 14-16 Min.

Typisch belgischer Speculatius mit Zimt verfeinert.

