

HUOBER

Der Brezel-Spezialist



Große Brezel 2 Stück

... mit ihr fing alles an. Bäckermeister und Unternehmensgründer Emil HUOBER ärgerte sich über Brezeln, die sich am Folgetag nicht mehr verkaufen ließen. So entwickelte er die Dauerbrezel, die das Frische und Schmackhafte seiner Brezeln länger bewahrten.

Das Beliebteste seiner Bäckerbrezeln, die knusprigen Brezelärmchen, sollte als Maßstab für die ganze Brezel gelten. Schlank und schlicht, auf der Basis handwerklicher Rezepturen, werden die Brezeln heute wie damals für jede gesellige Runde in Erdmannhausen gebacken.

Zutaten

Weizenmehl* Type 550 (88%), Salz (5%), Palmfett*, Hefe, **Gerstenmalzextrakt***, Brezellaug (Natriumhydroxid)

* Kontrolliert biologischer Anbau

Bewusst biologisch

Seit über 20 Jahren backen wir ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft – als einziger Hersteller im LEH. Mitverantwortlich für den Landbau und aus Respekt vor den Lebensgesetzen, auf die unsere Gebäcke gründen, sind wir verlässlicher Partner der ökologischen Erneuerung in der Landwirtschaft und der Ernährungskultur.



IHRE PLATZIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR ERFOLGREICHE ABVERKÄUFE:

Karton



Art.-Nr. 101

**HUOBER
Große Brezel 120 Stück**



Karton



Art.-Nr. 102

**HUOBER
Große Brezel 60 x 2 Stück**



DE-ÖKO-001

Art. Nr.	Gebindeart	Gebindeinhalt	VKE/ Euro-Palette	Gebinde/ Euro-Palette	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette	GTIN-Code
101	Karton	120 Stk. Große Brezel, lose im großen Folienbeutel verpackt	40	40	8	5	4000381001012
102	Karton	120 Stk. Große Brezel, 60 x 2 Stk. in Folie verpackt	40	40	8	5	4000381001029