

HUOBER

Der Brezel-Spezialist



Bierstengel 100 g

Seit nunmehr 70 Jahren wird der HUOBER Bierstengel für seine besonders lockere Krume und sein ausgewogenes Aroma geschätzt. Diese Besonderheiten des Gebäcks erreichen wir durch lange Gärzeiten, die den Teiglingen die Zeit geben sich voll zu entfalten.

Die traditionelle Rezeptur und Herstellung mit Kümmel und Salz verleihen dem Bierstengel seinen originellen, charaktervollen Geschmack - geradezu ideal zum feinherben Hopfenaroma im Bier!

Zutaten

Weizenmehl* (84%), Palmfett*, Salz (3,7%),
Süßmolkenpulver*, Hefe, Backmittel*
(Maisquellstärke*, Sonnenblumenöl*,
Branntweinessig*), Kümmel* (0,5%).

* 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.



HUOBER BREZEL GmbH & Co.
Riedstraße 1 - 71729 Erdmannhausen
Telefon 07144 / 338-0

www.huoberbrezel.de - vertrieb@huoberbrezel.de



Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint

IHRE PLATZIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR ERFOLGREICHE ABVERKÄUFE:

Sortenreiner Regalkarton



Art.-Nr. 8020

1/4-Palette Display



Art.-Nr. 8021

1/4-Palette Display



Art.-Nr. 9201

HUOBER
Bierstengel 100g
EAN Code Einzelpackung



4 000381 008028



DE-ÖKO-001

Art. Nr.	Gebindeart	Gebindeinhalt	VKE/ Palette	Gebinde/ Palette	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette	GTIN-Code
8020	Regalkarton	8 × Bierstengel 100g	1232	154	22	7	4000381080208
8021	1/4-Palette Display	120 × Bierstengel 100g	480	4	–	–	4000381080215
9201	1/4-Palette Display	56 × Große Brezel 48 × Bierstengel 100g	224 192	4	–	–	4000381092010

06_2021