

PFAHNL

NOVÉ PERSPEKTIVY

NÁVRAT K TRADICI ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL

- rozšířte svůj sortiment o žitné výrobky či výrobky se zvýšeným obsahem žitné mouky
- připomenejte svým zákazníkům tradici našeho regionu
- zdůrazněte zákazníkům zdravotní význam konzumace a obsah žitné mouky ve výrobku
- použijte Roggenbrötchen 10% - č. záz. DE00002926, umožňuje strojní zpracování těsta s vyšším podílem žitné mouky, zjednodušuje technologický recept, garantuje jistou výrobu, poskytuje výrobkům objem, poskytuje stabilní těsta, dávkování 10% na mouku



WWW.PFAHNL.CZ / článek „Žito, žitná mouka“

TEPLÉ A VOŇAVÉ PEČIVO PO CELÝ DEN

DOPÉKANÉ PŘÍMO NA PRODEJNÍM MÍSTĚ, ZÁKAZNÍK SI ODNÁŠÍ TEPLÝ VÝROBEK



předpečené pečivo mražené předpečené pečivo nemražené (bez potřeby investice)	PREBACK EXTRA č. záz. CZ00843126
zachlazené pečivo	Frostmeister Plus Neu č. záz. DE00827130
zamražené pečivo • nahřívané • předkynuté	Frostmeister Plus Neu č. záz. DE00827130 VS Frost č. záz. PEHU000009 (zajišťuje výrazně větší objem)
zamražené plundrové pečivo plundrové pečivo čerstvé	P+C Backmittel 15% č. záz. DE00406130

WWW.PFAHNL.CZ / článek „Dodávky předpečeného pečiva do obchodů“

NOVÉ CESTY K VAŠIM ZÁKAZNÍKŮM

- VÝROBKY BEZ PŘÍDATNÝCH LÁTEK („bez E“)
- VÝROBKY SE ZREDUKOVANÝM MNOŽSTVÍM PŘÍDATNÝCH LÁTEK

- vánočky
- buchty s makovou náplní
- snídaňový rohlíček
- běžné pečivo



WWW.PFAHNL.CZ / článek „Cesty k novým zákazníkům“

WWW.PFAHNL.CZ

Tel.: 461 612 405 · fax: 461 612 404 · e-mail: pfahnl@pfahnl.cz