

Kundenummer _____ Kontaktperson: _____

Navn: _____



RUGBRØD NÅR DET ER BEDST



Med MultiBase® Rugbrød kan du bruge samme base, uanset om du foretrækker direkte proces, over køl eller frost. Det giver dig mulighed for at producere rugbrød til 5 dage, sætte på frost eller køl for således at bage de efterfølgende dage.

MultiBase® Rugbrød giver perfekt skærbarhed og en rigtig god og rund smag. Du får et rustikt brød med intens duft, og brødet holder sig friskt længe. Samtidig sikrer du dine kunder samme gode kvalitet hver gang.

MultiBase® Rugbrød er en koncentreret base bestående af særlig udvalgt rugsurdej og malt, rugsigtemel og havsalt. Med MultiBase® Rugbrød har du alle basisingredienserne i samme blanding, du skal blot tilsætte meltyper, kerner og evt. krydderier.

Du kan løbende dagen igennem bage rugbrød fra køl og dermed altid have friske rugbrød på hylden til dine kunder.

Køb 4 sække
MultiBase® Rugbrød
og få 1 sæk
MultiBase® Rugbrød U.B.

Kampagnen gælder
til 03.03.2017

Varenr.	Beskrivelse	Kollistørrelse	Antal
989502	MultiBase® Rugbrød	20 kg	4+1 u.b.

Find dine aktuelle priser i Premium Pro eller på CBPwebshop.dk
Der tages forbehold for udsolgte varer samt tryk- og fotofejl. 22/12-16