

Nous partageons
votre passion



CROISSANT MOZART

L'art de la boulangerie artisanale délicieusement mis en scène

Le croissant au beurre, au double fourrage, porte à juste titre le nom du compositeur mondialement connu. Sur le modèle des «Mozartkugeln», ces boules au chocolat nommées d'après Wolfgang Amadeus Mozart, il associe la célèbre symphonie de massepain raffiné et de délicieux nougat pour une expérience gustative unique.

Ce duo gourmand est complété par des éclats de noisettes et de chocolat sur le dessus du produit.



- **Fourrage délicieux, unique sur le marché suisse –**
à base d'une crème au massepain raffinée et d'une savoureuse crème au nougat
- **Impulsion d'achat additionnelle –**
grâce à la grande notoriété des «Mozartkugeln»
- **Présentation attrayante des marchandises –**
avec sachets à pâtisserie fournis
- **Idéal pour la cuisson en magasin –**
déjà entièrement levé et décoré

| Désignation | N° d'art. | Poids à l'unité | Contenu du carton | Poids du carton | Cuisson | Conservation |
|------------------|-----------|-----------------|-------------------|-----------------|---------------------------|--------------|
| Croissant Mozart | 88863 | 102 g | 60 pièces | 6,1 kg | 20 min. / 200 °C - 210 °C | 1 jour |

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER