



**Patrick Wagner**, Einkauf Obst & Gemüse empfiehlt Ihnen diese Woche das aromatische **Champagner-Brötchen** der Bäckerei Mack. **Raffiniert einfach und doch so besonders.**



## Ficelle Champagner-Brötchen




Die **Bäckerei Mack** mit Stammsitz in Butzbach lebt und pflegt **seit 1959 in guter Tradition** das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Mit **hohem Qualitätsanspruch** gelingt es ihnen die Handwerkskunst mit Tradition und Fortschritt zu verbinden.

In Deutschland hat sich der schwäbische Bäcker vor allem **in der Haute Cuisine einen Namen gemacht**. An die 70 Sterneköche sind es laut Mack, die zu seinen Backwaren greifen. Der Grund für seinen Erfolg bei Deutschlands Spitzengastronomen sieht er in seiner Arbeit, die von „viel Liebe, Achtsamkeit und von einem Hang zum Detail“ geprägt sei.

Geschickt verbindet Bäckermeister Hans-Günther Mack in seinem Betrieb traditionelles Handwerk mit modernster Technik und holt aus der Kombination von Mehl, Wasser und Hefe das Optimum heraus.

**Heute stellen wir Ihnen „Ficelle“ die edlen und feinen Champagner-Brötchen vor. 5 Sterne sind eigentlich zu wenig. Am Ende steht der Geschmack!**

	<b>Backanleitung:</b> 200° C, ca. 6 min mit 60 % Dampf
	<b>Ficelle-Champagner-Brötchen</b>
	<b>Art.Nr.: 16079</b>
	<b>Einheit: Ka. 40 Stk.</b> <b>Preis: 0,85 € / ST</b>



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer / Großkunden, nicht an Endverbraucher/ Privatkunden.