

Die ganz besondere Linzertorte „Monja“ von der Dinkelbäckerei Autenrieth



Robert Schimmang, Einkauf Trocken und Divers, empfiehlt Ihnen diese Woche die Linzertorte aus dem Hause Autenrieth. Sie ist ein zeitloser **Klassiker** der Ihren Kunden ein **Lächeln ins Gesicht** zaubern wird, denn ob zum Kaffee oder im Sommer zu einem guten Rotwein, die Linzertorte „Monja“ geht einfach immer!

Optimiert mit Dinkelmehl und Mandeln erfreut sich die Torte **nicht nur unter Allergikern als eine bekömmliche Delikatesse.**



Schwelgen Sie in guten, alten Kindheitserinnerungen!

Diese Linzertorte ist ein **Meisterstück traditioneller Handwerkskunst** und erfüllt alle Erwartungen, die man an dieses Objekt süßer Kindheitserinnerungen hat.

Sie ist sehr **soft im Biss** und ihr harmonisch **feiner und runder Geschmack** hat schon bei der ZDF-Sendung „Deutschlands beste Bäcker“ sehr begeistert.

Eine kleine Dinkelbäckerei im Kraichgau von Baden Württemberg stellt dieses **köstliche** Gebäck mit viel Liebe und Sorgfalt in **kompletter Handarbeit** her.

Mit ausgesuchten Rohstoffen der Spitzenqualität:

guter Butter, Zucker, **ungespritztem Dinkelmehl** und Eiern aus dem Kraichgau, sowie Mandeln, Kirschwasser und allerbestem Ceylon-Zimt.



Die Füllung besteht aus **hochwertiger, kernloser Konfitüre von Himbeeren und Johannisbeeren.**

Da diese Linzertorte so besonders ist, bekam sie vom Konditormeister den Namen seiner **Frau Monja**, da er beides **perfekt** findet.

Art.Nr.: 31665

Einheit: Stück 500 g

Preis: € 8,95 / ST

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.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com