



Einfach. Mehr. Genuss.



NEU

Nutzen Sie den To-go-Trend: die neuen Flaguettes

Die perfekte Snack-Kombination aus Fladenbrot und Baguette

Unsere Snack-Neuheit – ein Highlight in Ihrer Theke

Snacking ist heute beliebter denn je, der Markt wächst jährlich weltweit um 2%*, volle Mahlzeiten werden immer seltener. Die neuen Flaguettes eignen sich dank ihrer Snack-Größe optimal für den Verzehr aus der Hand. Die überraschende Kombination aus Fladenbrot und Baguette ist nicht nur ein echter Hingucker in der Vitrine, sondern unser neuer Liebling für unterwegs. Das Flaguette ist in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und lässt sich ganz nach Wunsch füllen oder belegen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.



FLAGUETTE „NATUR“

Art.-Nr. 12309798
VE: 48 Stück à 100 g

Halbrundes Weizenbrötchen, vorgebacken.

0,610 €/St. 29,30 €/VE



FLAGUETTE „TOMATE/OLIVE“⁸⁾

Art.-Nr. 12309797
VE: 48 Stück à 100 g

Halbrundes Weizenbrötchen mit sichtbar eingebackenen, getrockneten Tomaten- und Olivenstückchen, vorgebacken.

0,610 €/St. 29,30 €/VE



FLAGUETTE „RUSTIKAL“

Art.-Nr. 12309799
VE: 48 Stück à 100 g

Halbrundes Weizenbrötchen mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen auf der Oberfläche bestreut, vorgebacken.

0,610 €/St. 29,30 €/VE

Einfach.

Kurze Zubereitung, da bereits zu 80% vorgebacken

Mehr.

In drei leckeren Geschmacksrichtungen und voluminöser Optik

Genuss.

Sowohl warm als auch kalt ein Genuss

* aus BDSI-Pressemitteilung: „Die Eistrends 2016: Premium, Snacking, Vielfalt und Fußball.“

8) geschwärzt

Zubereitung: einfach im Heißluftofen oder Kontaktgrill

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 – 200 °C 8 bis 10 Minuten backen.
Für die knusprige Variante: Im aufgetauten Zustand belegen und 2 bis 3 Minuten im Kontaktgrill toasten.



Vielseitiger Snack-Genuss



Klassisch italienisch

Flaguette „Tomate/Olive“ mit getrockneten, in Öl eingelegeten Tomaten belegen, darüber Mozzarella-Scheiben oder geriebenen Mozzarella geben. Das Ganze mit Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Wareneinsatz ca. 1,24 €/Snack



Leicht und lecker

Flaguette „Natur“ mit Kräuterquark bestreichen, anschließend mit Krautsalat, Hähnchenbruststreifen, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Zwiebelringen belegen.

Wareneinsatz ca. 1,32 €/Snack



Deftig rustikal

Flaguette „Rustikal“ mit 2 Scheiben aufgeschnittenem Schweinebraten belegen. Darauf 10 g gewürfelte Tomaten sowie rote und gelbe Paprikawürfel geben. Mit 2 Scheiben Emmentaler sowie Frühlingszwiebelringen garnieren.

Wareneinsatz ca. 1,25 €/Snack



Mehr Rezeptideen auf
www.schoeller-direct.de



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Für mehr Informationen oder
Fragen zu Kontaktgrillgeräten:
Tel.: 02951/9876-100

Vorteile für Sie:

- Schnell und einfach zuzubereiten, da bereits zu 80 % vorgebacken
- Vielfältige Zubereitung: entweder kurz im Ofen erwärmen oder im Kontaktgrill toasten
- Individuell belegbar und frisch zuzubereiten
- Attraktive Form schafft Abwechslung in der Snack-Theke

Vorteile für Ihren Gast:

- Nach Wunsch des Gastes zuzubereiten
- Ideale Snack-Größe für den To-go-Verzehr
- Voluminöses Produkt für extraviel Genuss
- Schmeckt sowohl warm als auch kalt



Nestlé Schöller GmbH · www.schoeller-direct.de
Bucher Straße 137 · 90419 Nürnberg · Tel. 09 11/938-0