



MOZART CROISSANT

Handwerkliche Backkunst köstlich inszeniert

Das doppelt gefüllte Butter-Croissant trägt mit Recht den Namen des weltberühmten Komponisten. In Anlehnung an die nach Wolfgang Amadeus Mozart benannten Mozartkugeln vereint es die bekannte Symphonie aus edlem Marzipan und feinstem Nougat zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Abgerundet wird das sinnliche Duett durch Haselnuss- und Schokosplitter auf der Gebäckoberseite.

- **Köstliche Füllung, einzigartig im Schweizer Markt –**
aus edler Marzipan- und feinsten Nougatcrème
- **Zusätzliche Kaufimpulse –**
durch hohe Bekanntheit der Mozartkugeln
- **Attraktive Warenpräsentation –**
mit beiliegenden Gebäcktüten
- **Ideal für das Backen im Laden –**
bereits fertig gegart und dekoriert



Bezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Backzeit	Standzeit
Mozart Croissant	88863	102 g	60 Stück	6,1 kg	20 Min. / 200 °C - 210 °C	1 Tag