Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

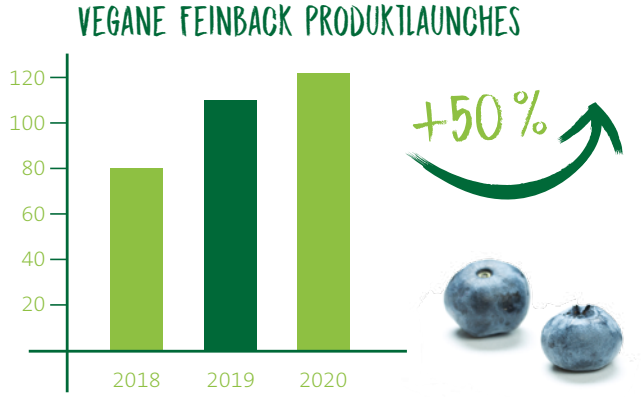
Pure Genusswelten

Trendbewusst, vielseitig und vegan

VEGAN

VEGANE VIELFALT

Ein aufblühender Megatrend



Deutschland isst mehr und mehr vegan. Auch für Bäcker lohnt sich dieser Trend: bei Feingebäcken ist **eine von sechs Produktneuheiten vegan.**

Vor allem Flexitarier, die ihre Ernährung zunehmend mit veganen Produkten bereichern, treiben diesen Trend voran.

Vegane Vielfalt, die allen schmeckt

Flexitarier, Vegetarier und Veganer, sie alle zählen zur **breiten Zielgruppe** für vegane Lebensmittel. **Ein Viertel aller deutschen Konsumenten** ernährt sich zeitweise vegan.[1] Der Anteil der Gesamtbevölkerung, der sich für vegane Produkte begeistert, ist groß und wächst stetig:

3 % VEGETARIER
Ernähren sich weder von Fleisch- noch von Fischprodukten.

21 % FLEXITARIER
Ersetzen tierische Produkte regelmäßig durch vegane Alternativen. Nachhaltiges Handeln steht im Vordergrund.

1 % VEGANER
Vermeiden sämtliche Produkte tierischen Ursprungs.

DIE TOP 4 GRÜNDE FÜR DIE VEGETARISCHE / VEGANE ERNÄHRUNG[2]:

- Umwelt 61 %
- Gesundheit 58 %
- Ressourcen 27 %
- Tierwohl 26 %

EIN LANGFRISTIGER TREND MIT WACHSTUMSPOTENZIAL!

Die vegane Ernährung ist besonders attraktiv für Generation Z und Millennials (16–34 Jahre). Sie entscheiden sich besonders aus **ethischen und gesundheitlichen Gründen** für den veganen Lifestyle. Ihr ausgeprägtes Bewusstsein für Umwelt, Gesundheit und Tierwohl zeigt, dass dies **wichtige langfristige Themen für die Gesellschaft** sind.

Quellen: 1) FMCG Guru Bakery 2019; Deloite 2020 2) FMCG Guru Bakery 2019

VEGANE VIELFALT

Werden Sie ein Teil des Erfolgstrends – Wir bieten Ihnen das vegane Gesamtpaket

Genuss durch und durch: Mit unserem **neuen veganen Produktportfolio** bieten wir Ihnen die ideale 360 °C-Lösung für einzigartige Feingebäcke, die lecker schmecken und dabei auch noch vegan sind.
Für echten Genuss, der allen schmeckt – ganz ohne Verzicht!

VEGAN CAKE & MUFFIN

RTU-Mix für die Herstellung von veganen Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen.

100 % Mix – nur Zugabe von Öl und Wasser	Einfache und sichere Herstellung von veganen Gebäcken
Vielseitige Anwendungs-möglichkeiten	Für Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen geeignet
Clean Label & Palmfrei	Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit
Auslobung „Vegan“	Bietet die optimale Möglichkeit, sich mit Ihrem Gebäckangebot vom Standard abzu-heben und damit neue Käufer zu erreichen

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Vegan Cake & Muffin	03127	10243561	10 kg Sack

PATI WHIP VEGAN

Pflanzliche Aufschlagcreme für vegane Füllungen und Dekorationen.

Pflanzliche Aufschlagcreme – ready to use	Einfach aufschlagen, für die geling-sichere Anwendung als vegane Füllung und Dekoration
Der ideale Sahne-Ersatz	Mit identischem Aufschlagvolumen und gutem Stand
Abgerundeter, cremiger Geschmack	Für die genussvolle, vielseitige Anwendung in veganen Gebäcken
Auslobung „Vegan“	Bietet die optimale Möglichkeit, sich mit Ihrem Gebäckangebot vom Standard abzu-heben und damit neue Käufer zu erreichen

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Pati Whip Vegan	05123	10243371	12 x 1 l Box

NEU!

MEISTER VANILLEKREM VEGAN

Veganes Kaltkrempulver zur Herstellung von Vanillekrems für eine Vielzahl veganer Füllungen.

100 % Mix – nur Zugabe von Wasser	Einfache und sichere Herstellung von veganen Füllungen
Mit natürlichem Bourbon-Vanillearoma	Für einen abgerundeten, vanilligen Geschmack
Back- und schnittfest	Für vielseitige gebackene und ungebackene Anwendungen
Auslobung „Vegan“	Bietet die optimale Möglichkeit, sich mit Ihrem Gebäckangebot vom Standard abzuheben und damit neue Käufer zu erreichen

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Meister VanilleKrem Vegan	16744	10244133	10 kg Sack

KEINE MOLKEREI-PRODUKTE

KEIN HONIG

KEINE EIER

ECHTER GESCHMACK OHNE KOMPROMISSE!

VEGANE VIELFALT

Viele unserer MeisterMarken Produkte sind bereits vegan …

… und bieten Ihnen Lösungen für ein großes Sortiment an veganen Feingebäcken.

EINEN AUSZUG AUS UNSEREM VEGANEN SORTIMENT FINDEN SIE AUF DEN LETZTEN SEITEN.

VEGANE MARGARINEN & FETTE

Entdecken Sie unser breites Sortiment hochwertiger veganer Margarinen und Fette mit idealen Verarbeitungseigenschaften und bestem Geschmack. Hohe Qualität und ausgewählte Rohstoffe machen sie zu den besten Zutaten für Ihre individuellen Gebäcke.

VEGANE FÜLLUNGEN & AUFLAGEN

Die genussvollen Füllungen und Auflagen von MeisterMarken sind vielseitig verwendbar und setzen Akzente in Ihrer Theke. Die perfekte Ergänzung in und auf veganen Gebäcken.

VEGANE HEFETEIGE & MÜRBETEIGE

Hefefeingebäcke und Mürbeteiggebäcke – diese Klassiker überzeugen mit feinem Geschmack und individuellen Gebäckkreationen. Entdecken Sie wie einfach, sicher und effizient die Herstellung mit unseren Teigen – auch mit veganer Anwendungsrezeptur – funktioniert.

Voller Geschmack, voller Erfolg!

- Erreichen Sie **Neukunden aus jüngeren Zielgruppen.**
- **Profitieren Sie von einem gewinnbringenden Zusatzgeschäft,** dank der großen Nachfrage nach trendigen veganen Gebäcken.
- **Gelingsichere Verarbeitung,** von unseren Experten geprüft.
- Bieten Sie **echten Geschmack ohne Kompromisse**.

Vegane Rezepte: Vielseitig & lecker

Entdecken Sie unsere vielseitigen Rezepte mit Genussgarantie und begeistern Sie Ihre Kunden mit beliebten Feingebäcken zum Teilen, Snacken und Genießen.

Grundrezept-Nr. 02109

Vegane Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Speiseöl	350 g	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**
Wasser	400 g	
Gesamt	1.750 g	

Grundrezept-Nr. 02120

Vegane Kakao-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Meister Schokofix	**150 g**	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**
Speiseöl	350 g	
Wasser	475 g	
Gesamt	1.975 g	

Grundrezept-Nr. 02115

VanilleKrem Vegan

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister VanilleKrem Vegan	**400 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem Wasser 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser	1.000 g	Soll die Krem aufdressiert werden, empfiehlt sich eine Quellzeit von mindestens 45 Min. einzuhalten.
Gesamt	1.400 g	

Grundrezept-Nr. 02121

Deutsche Creme, vegan

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister VanilleKrem Vegan	**400 g**	**Meister VanilleKrem Vegan**, Zucker und Wasser ca. 3 Min. aufschlagen und ca. 30 Min. quellen lassen.
Zucker	200 g	
Wasser	1.000 g	
Meister Goldcreme	**1.000 g**	**Meister Goldcreme** ca. 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Vanillekrem hinzugeben und bis zu einem Litergewicht von ca. 480 g aufschlagen.
Gesamt	2.600 g	

Grundrezept-Nr. 2104

Mürbeteig, vegan

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Mürbteigfix	**1.000 g**	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Meister Goldback	**400 g**	
Wasser	100 g	**Fachlicher Tipp:** Um einen plastischeren Teig zu bekommen, kann dem Mehl 20 g Sojamehl untergemischt werden.
Gesamt	1.500 g	

Grundrezept-Nr. 01467

Kakao-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	**2.500 g**	**Meister Goldback** mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	Weizenmehl, **Boeson Backpulver** und Kakaopulver miteinander versieben und anschließend zu Streuseln verarbeiten.
Boeson Backpulver	**20 g**	
Kakaopulver	175 g	
Gesamt	8.945 g	

Grundrezept-Nr. 01056

Meister-Goldback-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	**2.500 g**	**Meister Goldback** mit dem Zucker glattarbeiten. Mit dem Weizenmehl und dem **Boeson Backpulver** zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	
Boeson Backpulver	**20 g**	Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Gesamt	8.770 g	

Grundrezept-Nr. 02122

Veganer Hefeteig

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	10.000 g	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.
Meister Supra Hefeteig	**2.000 g**	
Meister Goldback	**1.200 g**	**Knetzeit für Stück- und Formgebäck** (gut ausketen):
Zucker	1.000 g	im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen, ca. 7 Min. kneten
Hefe	600 g	im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen, ca. 5 Min. kneten
Wasser	4.600 g	**Knetzeit für Blechkuchen:**
Gesamt	19.400 g	Im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen, ca. 3 Min. kneten
		Im Spiralkneter mit Steg: ca. 3 Min. mischen, ca. 2 Min. kneten
		Teigtemperatur: **25–26 °C**
		Teigruhe: **ca. 15 Min.**

Rezept-Nr. 07712

Backzeit
16 Min.

Früchte-Tartelettes

STÜCKZAHL: 20

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Persifix	**650 g**
Wasser	200 g
Mürbeteig, vegan mit **Meister Mürbteigfix** (s. Grundrezept)	400 g
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	**60 g**
Füllcreme:	
Meister VanilleKrem Vegan	**125 g**
Wasser	400 g
Beeren, z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren	400 g
Meister Gel Neutral	**100 g**
Gesamt	2.335 g

HERSTELLUNG

Meister Persifix mit dem Wasser anrühren und ca. 30 Min. quellen lassen.

Den Mürbeteig ca. 3,5 mm stark ausrollen und stippen. 20 Böden (Ø 8 cm) ausstechen, auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech legen und hell vorbacken. Die Backfüllung mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) ringförmig aufspritzen und ca. 8 Min. fertig backen.

Die **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** aufschmelzen und die abgekühlten Tartelettes damit ausstreichen.

Füllcreme:
Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.

Je Tartelette ca. 25 g Füllcreme einfüllen, die Beeren auflegen und kalt stellen.

Nach dem Durchkühlen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Backtemperatur	220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07717

Backzeit
18 Min.

Veganes Bienchen

STÜCKZAHL: 44

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Veganer Hefeteig mit **Meister Supra Hefeteig** (s. Grundrezept)	1.400 g	Den Hefeteig auf ein gefettetes Alu-Blech, ca. 60 × 40 cm, ausrollen und stippen.
Bienenstichdecke:		**Bienenstichdecke:**
Zucker	175 g	Die Zutaten zusammen unter Rühren gut aufkochen.
Glukosesirup	175 g	
Meister Goldcreme	**275 g**	Die gehobelten Mandeln zugeben und nochmals gut aufkochen.
Pati Whip Vegan	**100 g**	Die Bienenstichdecke gleichmäßig auf dem Teig verteilen, glattstreichen, auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken. Den abgekühlten Kuchen aufschneiden.
Mandeln, gehobelt	350 g	
Füllcreme:		**Füllcreme:**
Meister VanilleKrem Vegan	**200 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem Wasser 3 Min. aufschlagen und etwas verquellen lassen.
Wasser	500 g	
Pati Whip Vegan	**750 g**	Die gut gekühlte **Pati Whip Vegan** 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. mit schneller Geschwindigkeit aufschlagen, die VanilleKrem unterziehen und gleichmäßig auf den Boden aufstreichen. Das Oberteil in 44 Stücke schneiden, auflegen und zum Absteifen kühl stellen.
Gesamt	3.925 g	

Backtemperatur 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

SERVICE-CLUB:
Alu-Bleche mit Vorstellschiene
Art.-Nr. 00880, VE: 2 Stück

Zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07720

Zimtbrötchen

Backzeit
12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Vari Flakes Zimt	**200 g**	Die **Meister Vari Flakes Zimt** unter den Hefeteig kneten, rundwirken und etwas entspannen lassen.
Veganer Hefeteig mit **Meister Supra Hefeteig** (s. Grundrezept)	2.000 g	Die Ballen abpressen (30er Teilung), rundwirken und betriebsüblich zu Brötchen aufarbeiten.
Gesamt	2.200 g	Bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken und mit offenem Zug (letzten 2 Min.) ausbacken. Nach dem Backen die Gebäcke mit Glanz-Streiche abstreichen.

Backtemperatur	200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07714

Backzeit 20 Min.

Cup Cake „Black Forest"

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT
Vegane Kakao-Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	960 g
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	120 g
Meister Kirschfüllung extra	**480 g**
Kirschwasser-Creme:	
Meister VanilleKrem Vegan	**75 g**
Wasser	175 g
Kirschwasser	100 g
Pati Whip Vegan	**500 g**
Schokoladenspäne	50 g
Gesamt	2.460 g

HERSTELLUNG

Je Form des Muffin „Gebäckkapsel-Verbandes" 40 g Rührmasse einfüllen, 5 g Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Auskühlen 20 g **Meister Kirschfüllung extra** aufdressieren.

Kirschwasser-Creme:
Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser und dem Kirschwasser ca. 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.

Pati Whip Vegan 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Anschließend die Vanillekrem unterziehen und mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) ca. 35 g der Kirschwasser-Creme auf die Kapseln aufdressieren.

Mit Schokospänen dekorieren und zum Absteifen kühl stellen.

Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

SERVICE-CLUB:
Muffin „Gebäckkapsel-Verband"
ca. 75 g
Art.-Nr. 01926, VE: 50 Stück

Zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07718

Backzeit
11 Min.

Vanille-Streuseltaler

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Veganer Hefeteig mit **Meister Supra Hefeteig** (s. Grundrezept)	1.800 g
Meister Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	1.050 g
Vanillekrem mit **Meister VanilleKrem Vegan** (s. Grundrezept)	**1.050 g**
Gesamt	3.900 g

HERSTELLUNG

Den Hefeteig rundwirken und ca. 5 Min. entspannen lassen. Anschließend den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rundwirken.

Nach kurzer Entspannungsphase die Teiglinge rund ausrollen (Ø 10 cm), auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und anfeuchten.

Je 35 g Meister Goldback-Streusel aufstreuen, 35 g Vanillekrem mit einer Sterntülle mittig aufspritzen und auf Gare stellen.

Bei 1/2 Gare abbacken.

Nach dem Backen wie gewünscht z. B. mit Fondant abfillieren.

Backtemperatur	200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

SERVICE-CLUB:
Alu-Bleche mit Vorstellschiene
Art.-Nr. 00880, VE: 2 Stück

Zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07715

Vegane Donauwelle

Backzeit
50 Min.

STÜCKZAHL: 44

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mürbeteig, vegan mit **Meister Mürbteigfix** (s. Grundrezept)	850 g	Den Mürbeteig 2,5 mm stark ausrollen, stippen, in ein gefettetes Alu-Blech (60 × 40 cm, 5 cm hoch) einlegen und ca. 8 Min. vorbacken.
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**1.600 g**	Nach dem Abkühlen zuerst die helle Masse aufstreichen und bei Bedarf etwas kalt stellen.
Vegane Kakao-Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**1.300 g**	Dann die Kakao-Rührmasse aufstreichen, die **Meister Kirschfüllung extra** diagonal in Streifen aufdressieren und abbacken. Kerntemperatur: 93 °C
Meister Kirschfüllung extra	**1.200 g**	
Deutsche Creme, vegan mit **Meister VanilleKrem Vegan** (s. Grundrezept)	**1.500 g**	Nach dem Erkalten die Deutsche Creme, vegan aufstreichen, etwas abklatschen und kalt stellen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	**350 g**	Nun die **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** aufschmelzen und mit dem Pinsel auftragen. Anschließend in gewünscht große Stücke (z. B. 5 × 10 cm) schneiden.
Gesamt	6.800 g	

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07713

Backzeit
45 Min.

Vegane Muffins

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
TK-Johannisbeeren	375 g	Die TK-Johannisbeeren unter die Rührmasse ziehen und je Muffinkapsel Tulpe ca. 120 g einfüllen.
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	2.500 g	
Haselnüsse, gehackt	75 g	Anschließend mit gehackten Haselnüssen bestreuen und abbacken. Kerntemperatur: 93 °C
Gesamt	2.950 g	
Backtemperatur		190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

VARIANTE:
1 % Instant Kaffeepulver oder **10 % Meister Vari Flakes Zimt** unter die Masse ziehen, 110 g Masse in die Tulpen einfüllen, mit Streusel bestreuen und abbacken.

SERVICE-CLUB:
Muffinkapsel Tulpe „grün", sortenrein
Art.-Nr. 00469, VE: 250 Stück

Zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07716

Backzeit
12 Min.

Vegane Cookies

STÜCKZAHL: CA. 60

ZUTATEN	GEWICHT
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**
Weizenmehl Type 550	500 g
Meister Goldcreme	**750 g**
Farinzucker	450 g
Wasser	200 g
Gesamt	2.900 g

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Anschließend je kg Mürbeteig unterkneten und/ oder vor dem Backen aufstreuen.

Zimt-Cookies:
100 g **Meister Vari Flakes Zimt** unterkneten.

Aprikosen-Cookies:
200 g getrocknete, gehackte Aprikosen unterkneten.

Cranberry-Cookies:
250 g Cranberries unterkneten.

Superfood-Cookies:
150 g Cranberries unterkneten und je Cookie ca. 4 g Sonnenblumenkerne vor dem Backen aufstreuen

Pekannuss-Cookies:
je Cookie ca. 8 g Pekannussbruch vor dem Backen aufstreuen.

Schoko-Cookies:
50 g Kakaopulver unterkneten.

Aus dem Mürbeteig eine Rolle von ca. 5 cm Ø herstellen und anschließend kühl stellen.

Nach dem Durchkühlen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben (ca. 50 g) schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

VEGANE VIELFALT

Auszug aus unserer veganen Produktrange:

Neuprodukte

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Vegan Cake & Muffin	03127	10 kg Sack
Meister VanilleKrem Vegan	16744	10 kg Sack
Pati Whip Vegan	05123	12 × 1 l Box

Margarinen & Fette

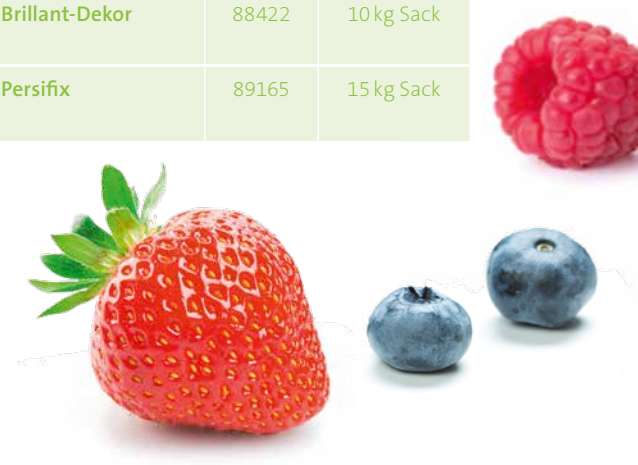
Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Goldback	50112	10 kg Karton
Meister Goldback „Hefe"	50117	10 kg Karton
Meister Goldcreme	50113	10 kg Karton
Meister Goldzieh	50111	10 kg Karton
Meister Goldzieh-Platte	50115	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte	50159	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte extra zart	50110	10 kg Karton
Meister Maître Croissant-fin	50116	10 kg Karton
Meister Goldbiskin palmfrei	03063	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Next	01265	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Super	89776	20 kg Karton
Meister Schmelz	01856	10 kg Karton

Feinbackprodukte

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Backtivat Direkt	57190	15 kg Karton
Meister Gold-Softin Hefe	00193	10 kg Karton
Meister Supra-Hefeteig	89381	25 kg Sack
Meister HefeCombi	75080	25 kg Sack
Meister Mürbteigfix	42525	25 kg Sack
American Cookie	01872	10 kg Sack
Meister Feinkost-Teig	00100	10 kg Karton
Meister Gold-Softin	02199	10 kg Karton
Meister UrDinkel-Rühr	02660	15 kg Sack

Füllungen, Auflagen & Spezialprodukte

Produktname	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Fruchtfüllung Apfel	00152	13 kg Eimer
Meister Kirschfüllung extra	89505 89595	14 kg Eimer 6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Aprikose	01640	6 kg Eimer
Meister Amarena-Kirsch-Füllung	90373	6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	32760	6 kg Eimer
Meister Blaubeer-Füllung	89508	6 kg Eimer
Meister Erdbeer-Füllung	34221	6 kg Eimer
Meister Himbeer-Füllung	89666	6 kg Eimer
Meister Pflaumen-Füllung	34222	6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Orange	32845	6 kg Eimer
Meister Tropic-Füllung	89507	6 kg Eimer
Meister Dreistern Kakao-glasur Chips	90118	10 kg Karton
Meister Apriko-Gel	03120	13 kg Karton
Meister Gel Rubin	32762	13 kg Karton
Meister Gel	75054	7 kg Eimer
Meister Gel Delice Neutral	32143	15 kg Eimer
Meister Gel Delice Rot	32038	7 kg Eimer
Meister Saftin Apfel	50198	5 kg Karton
Meister Saftin Himbeer	50196	5 kg Karton
Meister Saftin Kirsch	50195	5 kg Karton
Meister Saftin Neutral	50199	5 kg Karton
Meister Vari Flakes Zimt	04125	10 kg Karton
Meister Schokofix	88507	4 kg Karton
Meister Brillant-Dekor Neutral	88422	10 kg Sack
Meister Persifix	89165	15 kg Sack



Gemeinsam – aus Leidenschaft

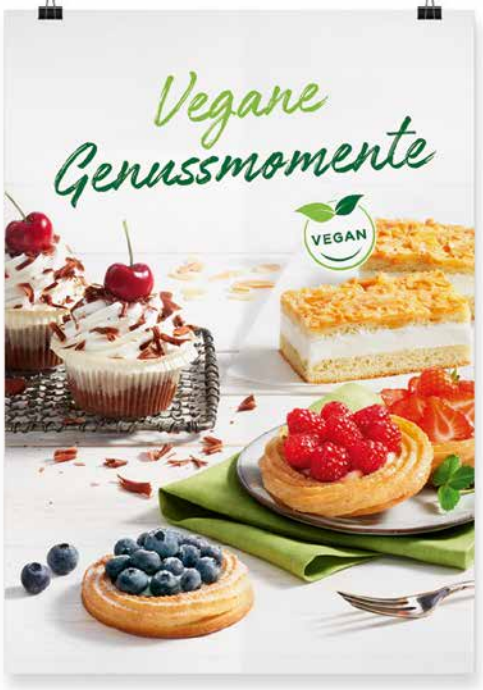
MEISTERMARKEN

Natürlich umsatzstark!

Heben Sie Ihre veganen Produkte gekonnt hervor! Mit unseren raffinierten Werbemitteln erzielen Sie maximale Aufmerksamkeit bei Ihren Stammkunden und laden potenzielle Neukunden ein, pure Genusswelten zu entdecken.

Blechreiter 40 cm breit

Gebäckeinstecker



Plakat VS: DIN A1 |
RS: 1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

Social Media Vorlagen

Couponkarte 10,5 × 21,0 cm

Halten Sie sich informiert:

www.meistermarken-ulmerspatz.de

www.theworldofbaking.com

www.facebook.com/CSMBakerySolutions

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmbakerysolutions.com

37086-10-0121

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.meistermarken-ulmerspatz.de
www.**theworldofbaking**.com

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®