

So bleiben Ihre Schnittbrote länger frisch
und das mit nachhaltiger Verpackung!



AROMAPUR 

schützt das Aroma und die Krume

Sie sind stolz auf Ihr Brot. Die Zutaten sind sorgfältig selektiert. Das Brot wird nach allen Regeln der Backkunst in Ihrem Hause fertiggestellt. Für viele Kunden schneiden Sie das frische Brot. Aber wie werden Ihre Schnittbrote verpackt?

Noch immer in der unbeliebten Plastiktüte?

Geben Sie Ihren nachhaltigen und wertvollen Broten auch eine nachhaltige Verpackung.

Der AromaPur Frische-Beutel hält Schnittbrot frisch und besteht zu 100% aus Papier.

AROMAPUR 
 Frische-Beutel 100% Papier
 Rundbrot

Frischhaltung:
 2 bis 3 Tage

Material:
 verdichtetes Spezialpapier
 55 g/m²

Beutelmaße:
 23 x 8 x 35 cm
 (BxTxH)

AROMAPUR 
 Frische-Beutel 100% Papier
 Langbrot

Frischhaltung:
 2 bis 3 Tage

Material:
 verdichtetes Spezialpapier
 55 g/m²

Beutelmaße:
 23 x 8 x 46 cm
 (BxTxH)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Überzeugen Sie sich selbst und bestellen Sie jetzt 20 gratis Musterbeutel.

Ein Anruf oder eine kurze E-Mail genügt:

a.savini@baeko-rhein-mosel.de
 Tel. 02236 3901-35 | Mobil +49 151-265 725 39
 Fax 02236 3901-869

Mit freundlichem Gruß
 Ihre
 BÄKO Rhein-Mosel

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren

BAKO Rhein-Mosel eG