

BIERBROT

ALLES IN IHREM DESIGN



BIERBROT FÜR ALLE BIERE

Für Altbier, Berliner, Bockbier, Cerveza, Doppelbock, Export, Fastenbier, Hefebier, Helles, Hoibe, Kellerbier, Klosterbier, Kölsch, Lager, Leichtbier, Maibock, Massen, Pils, Pilsner, Pivo, Radler, Rauchbier, Schankbier, Vollbier, Weizenbier, Witbier oder Zwickelbier. Unser Bierbrot ist ein echter Genuss für Ihre Kunden.

Zubereitung: Backofen auf 175° vorheizen (Heißluft). Den Inhalt mit einer Flasche Bier 500ml Raumtemperatur (alkoholfrei auch möglich) gut vermengen, nicht kneten! Kastenform einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen. Ungefähr 60 Minutenbacken, abkühlen lassen und genießen.

Produkt

Preise

| | | | |
|----------|---------------------------------------|--------|-------------|
| Format | 100 x 70 x 180 mm | Menge | Preis |
| Material | GC2 Chromokarton 300 g/m ² | 5.000 | 2,43 €/Stk. |
| Druck | 4C CMYK | 10.000 | 2,24 €/Stk. |
| Inhalt | Backmischung ca. 700g | 25.000 | 1,98 €/Stk. |