

Des **ingrédients de choix**, un arôme finement levuré et en prime une **texture dorée**, voici quelques avantages de nos **pâtisseries frites**.

A cela s'ajoute une **diversité pléthorique** qui ne laisse quasi aucun souhait insatisfait.



*Bakeline**



Beignets roulés aux pommes

A base de pommes fraîches,
décor sucre

Art. n° 50300 | 80 g



Beignets roulés aux pommes

A base de pommes fraîches,
décor sucre-cannelle

Art. n° 50301 | 90 g



Beignets roulés aux pommes

A base de pommes fraîches,
décor sucre-cannelle

Art. n° 50305 | 120 g



1. Poids

:: De 80 à 120 g



2. Pâte

:: Divers types de pâtes
sont possibles



3. Fourrage

:: Pavot, noisette
:: Que pouvons-nous proposer
d'autre ?



4. Décor

:: Sucre
:: Sucre-cannelle



5. Glaçage

:: Différents types de glaçages
possibles



6. Conditionnement

:: Cartons avec « étiquetage marque
propre »
:: Unités d'emballages individuels
possibles

Un besoin individuel ? Nous exhaussons vos vœux !

Vous ne trouvez pas **l'escargot à pâte levée**
recherchée dans notre gamme ?

Composez-la donc en fonction de votre goût !

Chez Bakeline nous mettons l'accent

sur les **vœux du client**. Sollicitez-nous !



Scannez ce code QR
pour avoir
plus d'informations



Beignet soufflé

Nature

Art. n° 52200 | 48 g



Beignet soufflé

„zébré“

Glaçage blanc -
zébrures glaçage cacao

Art. n° 52103 | 58 g



Beignet soufflé

Glaçage cacao
et copeaux de chocolat

Art. n° 52099 | 58 g



Mini Beignet soufflé

Glaçage blanc

Art. n° 52011 | 17 g

10-58g



1. Poids

:: De 10 à 58 g



2. Glaçage

:: Glaçage blanc
:: Glaçage cacao
:: Glaçage zébré
:: Glaçage sucre



3. Décor

:: Copeaux de chocolat
:: Crumble
:: Que pouvons-nous proposer
d'autre ?



4. Décor crème

:: Décor crème disponible en
divers parfums



5. Conditionnement

:: Produits emballés en vrac ou en
cartons alvéolés
:: Cartons avec « étiquetage marque
propre »
:: Unités d'emballages individuels
possibles

Un besoin individuel ? Nous exhaussons vos vœux !

Vous ne trouvez pas dans notre gamme le
beignet dressé recherché ?

Composez-le donc en fonction de votre goût !
Chez Bakeline nous mettons l'accent
sur les **vœux du client**. Sollicitez-nous !

- Sans conservateurs
- Sans colorants azoïques
- Seuls d'excellents ingrédients

*Bakeline**



Beignet „zébré“

Fourrage fruit
Glaçage blanc – zébrure
glaçage cacao

Art. N° 51007 | 70 g



Beignet

Fourrage fruit
et décor sucre neige

Art. N° 52119 | 65 g



Beignet

Fourrage prune
Sans décor

Art. N° 52104 | 65 g



Beignet

Fourrage fruit
Glaçage sucre

Art. N° 51009 | 78 g



1. Poids

:: De 48 à 78 g



2. Fourrage

:: Confiture
:: Fruit
:: Noisette
:: Vanille, fraise et crème
chocolat
:: Que pouvons-nous proposer
d'autre ?



3. Glaçage

:: Glaçage blanc
:: Glaçage cacao
:: Glaçage zébré
:: Glaçage sucre



4. Décor

:: Sucre-cannelle
:: Sucre-crumble
:: Sucre neige
:: Crumble cacao
:: Copeaux de chocolat
:: Pétales de chocolat
:: Que pouvons-nous proposer
d'autre ?



5. Conditionnement

:: Produits emballés en plateaux
:: Cartons avec « étiquetage
marque propre »
:: Unités d'emballages individuels
possibles

Un besoin individuel ? Nous exhaussons vos vœux !

Vous ne trouvez pas dans notre gamme le
beignet recherché ?
Composez-le donc en fonction de votre goût !
Chez Bakeline nous mettons l'accent
sur les **vœux du client**. Sollicitez-nous !



Bakeline S.n.c
Z.A. rue André Ampère
F-57350 Schoeneck

Tel.: +33 (0) 38 78 46 860
Fax: +33 (0) 38 78 46 861
info@bake-line.com
www.bake-line.com

*Bakeline**