

Trend Französische Patisserie:

Entdecken Sie die köstliche Welt der Mini Choux



QR-Code zu
allen französischen
Spezialitäten



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION



Mini Choux

NEU



088.

15 1454

Mini Choux Framboise

Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung

Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



089.

15 1455

Mini Choux Chocolat

Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung

Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



090.

15 1456

Mini Choux Vanille

Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung

Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



091.

15 1452

Mini Choux Praliné

Kleine Brandteigkugeln mit Nusscremefüllung

Windbeutel | Mandel-Haselnuss-Creme | Mandelstückchen | Puderzucker

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



092.

15 1483

Chouquettes

Kleine Butter-Brandteigkugeln mit Hagelzucker zum Aufbacken

Windbeutel | Hagelzucker

18 g/St. ca. 245 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °C

Macarons, Eclairs, Croissants... - das sind süße Spezialitäten, die derzeit in aller Munde sind. Mit den Mini Choux bedienen wir den Trend der französischen Leckereien und geben Ihnen die Möglichkeit Vorreiter für das neue Trend-Gebäck zu sein.

bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hegelstr. 4a

D-33790 Halle/Westf.

T. +49 5201 97121-0

info@bindi.de

bindi.de | bindi.at



Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

1. Auflage 10-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.