

MADLENKY

Koncept od Zeelandia

Trené hmoty
+ formy na madlenky



Zeelandia



KONCEPT MADLENKY

Jedinečný nápad od Zeelandie

**Spojenie chutných trených hmôt so Satinou
Dark/White/toffee v podobe malej chutnej madlenky.**

Receptúry na jednotlivé typy trenej hmoty alebo Velvet hmôt
získate od svojho Obchodného zástupcu.

Postup výroby je jednoduchý: stačí upiecť malé madlenky
v silikónovej forme, nechať vychladieť (prípadne si ich viete aj
dopredu zamraziť) a následne dozdobiť v tých istých formách
s vybranou cukrárskou polevou Satina.

**Madlenky tak viete ponúkať v rôznych obdobiach
počas celého roka a na všetky typy sviatkov a osláv.
Ideálne aj pre krabičkové balenie.**



TERAZ v UVÁDZACEJ AKCII:

**pri kúpe 30 kg vybraných trených hmôt* dostanete 2 silikónové formy
ORION na madlenky zdarma (v hodnote 18 EUR).**

Vybrané trené hmoty, pre ktoré platí akcia:

Jogurtové cesto 10 kg

Čokoládové cesto 10 kg

Karamelové cesto 10 kg

Špaldové cesto s orechmi 15/5 kg

Medové cesto 10 kg

Cesto Zelený čaj 15 kg

Velvet Purple Cake 10 kg

Velvet Fantasy Lemon Cake 15 kg

Velvet Double Choc 15 kg

* akcia sa týka nového druhu trenej hmoty, ktorú ešte od nás neodoberáte.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**