

**MEISTERMARKEN**

**ERFOLGS  
REZEPT**

Von Meister zu Meister

860

**JETZT NEU:**  
Auch in  
Vollmilch!

Es lebe die Vielfalt:  
**mit Meister Dreistern  
Kakaoglasur- und  
Vollmilchglasur-  
Chips**



Feinback

# EINE FÜR ALLES: ÜBERZIEHEN, BESTREICHEN, TAUCHEN



## Überzeugend in Verarbeitung und Geschmack

**Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips & Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips** sind die idealen Fettglasuren für alle Feingebäck-Einsatzbereiche, in bester MeisterMarken-Qualität. Sie liefern überzeugende Ergebnisse beim Glasieren, Überspinnen, Bestreichen oder Tauchen Ihrer Feinbackwaren. Ideal zum Verfeinern von Sandkuchen, Dauerbackwaren, Torten, Blechkuchen oder Saisongebäcken.



### Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips

für die vollmundige Schokoladen-Alternative

### Genießen Sie folgende Vorteile mit Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips und Meister Dreistern Vollmilchglasur-Chips

- Beste Deckkraft bei dünnem Überzug
- Idealer Glanz
- Guter Geschmack
- Einfache Verarbeitung
- Beste Auflösetemperatur
- Lange Verarbeitungszeit
- besonders sparsamer Verbrauch
- gute Optik der Gebäcke
- hoher Genusswert
- Chips leicht auflösbar auch einfach in der Mikrowelle
- 45 – 50 °C
- gut und lange fließfähig bis 40 °C

## Vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten



**1 Überziehen:** ganz einfach appetitlicher Glanz

**2 Bestreichen:** deckt gut, schmeckt gut

**3 Tauchen:** haftet gut, verkauft sich bestens

**MEISTERMARKEN**

*...wenn Profis Feines backen.*

MeisterMarken - Ulmer Spatz • D-55411 Bingen am Rhein  
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder unter der  
kostenfreien Hotline Feinback: 0800/ 418 418 1 • [www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de](http://www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de)