

Genuss. Vielfalt.
Leidenschaft.



IHRE VORTEILE

- Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und Panna Cotta ganz einfach veggie, gelatinefrei und halal
- Klassisch zubereitet auch ein Genuss für Ihre Stammgäste
- Einfaches Handling; auch bei portionsweiser Nachfrage
- Lifestyle-Produkte für anspruchsvolle Gäste
- Große Anwendungsvielfalt
- Alle Tageszeiten und Anlässe
- Kombinierbar mit Le Gourmet Fruchtpürees, frischen Früchten, Matcha-Tee, Gewürzen, Kräutern ...

01/16 OP

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN • GRUPPE



VEGGIE
GELATINEFREI
HALAL

DESSERTS





IHRE CHANCEN MIT VEGETARISCHEN DESSERTS



TRENDY DESSERTS

Veggie und Ethno-Food sind hip!

Der aktuelle „Veggie-Trend“, der in den Weltmetropolen vom alternativen Geheimtipp zum absoluten Lifestyle-Statement avanciert, erlebt einen wahren Boom. Und internationale Essgewohnheiten wie das muslimische „Halal“ werden immer beliebter. Heutzutage ist es für jedes Restaurant ein „Must have“, auch Gerichte für diese Gästewünsche auf der Speisekarte zu haben.

Mit unseren drei Top-Produkten sind sie ganz einfach dabei: Mousse au Chocolat, Crème Brûlée oder Panna Cotta – mit jeweils nur einem Basisprodukt sind viele süße Köstlichkeiten im Handumdrehen für alle Dessertfans hergestellt.

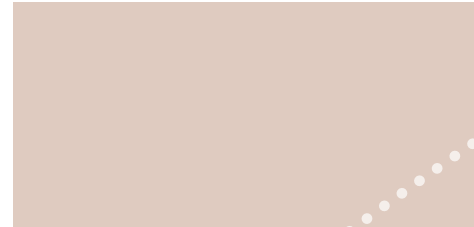
Die Renner der Dessertkarte ganz einfach veggie, gelatinefrei oder halal – ganz nach unserem Leitmotto „Genuss. Leidenschaft. Vielfalt.“



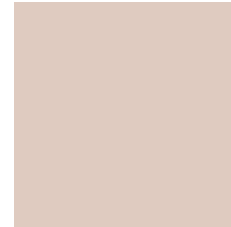
KREATIV



FRUCHTIG



CATERING

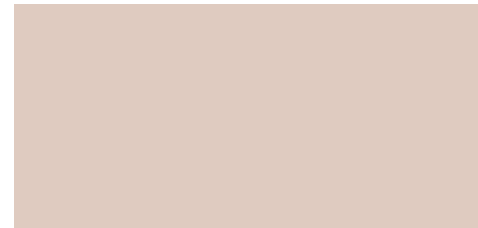


FRISCH



CRÈME BRÛLÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA

VEGGIE
GELATINEFREI
HALAL



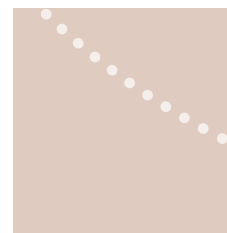
TO GO



TRENDY



EINZEL-
PORTIO-
NEN



BUFFET

