

# Tejszínrémek felsőfokon, egyszerűen

Próbálja ki a **Martin Braun Kft. által forgalmazott Alaska-express és Dr. Oetker Tejszínstabilizálókat** és biztosan nem fog csalódní!

## Miért az Alaska-express termékcsalád?

- liofilizált gyümölcs darabokkal, természetes összetevőkkel készül
- jellegzetes ízek
- széles ízválaszték
- a neutral fond semleges, bármilyen tejszínrém alapjául szolgál



- **most már *cukormentes változatban* is –Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO**

- gazdaságos kiszerelés
- egyszerű, gyors felhasználás:
  - oldja fel a fondot vízben
  - adja hozzá a felvert (lehetőleg állati) tejszínhabhoz és már kész is a tejszínrém
  - töltés és félórás hűtőben tartás után szeletelhető
  - igény szerint kiválóan fagyasztható is a tejszínes desszert



## Választható ízeink:

Dr. Oetker Tejszínstabilizáló NEUTRÁL (1 kg)

Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO (750 g) ***cukormentes***

Alaska-express (1 kg)	Joghurt	Joghurt-áfonya
	Joghurt-lime	Meggy
	Túró	Banán
	Eper	Stracciatella
	Málna	Cappucino
	Sárgabarack	



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.  
Mészáros u. 58/B  
1016 Budapest

info@martinbraun.hu  
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 (1) 202 4816  
Fax: +36 (1) 202 4817