

Unser neues Premium-Brotssortiment

Cristallino

Mit einer besonders weichen Textur, einer dünnen, kristallinen Kruste und einem intensiven Aroma.

UNSER CRISTALLINO BROTSORTIMENT IST DIE PERFEKTE GRUNDLAGE FÜR IHRE INDIVIDUELLEN SNACKKREATIONEN

Unser neues Produktsortiment hat eine weiche und leichte Textur, einen reinen und ganz natürlichen Geschmack.

Dank der handwerklichen und schonenden Verarbeitungsmethoden mit langen Reife- und Ruhezeiten, erhält unsere neue Range einen weichen und geschmeidigen Teig.

Im Steinofen ausgebacken bekommt unser Brotsortiment eine sehr dünne, knusprige Kruste, eine elastische, großporige und luftige Krume, ein intensives Aroma und einen unverwechselbaren Geschmack – die ideale Basis für die besten Sandwiches.

100 % natürlich hergestellt aus
Mehl, Wasser, Sauerteig, Olivenöl, Salz und Hefe.



Mit DEH zum Erfolg

- **Premium-Qualität seit über 30 Jahren**
- **Ein Vollsortiment mit über 600 herausragenden Produkten**
- **Individuelle Produktentwicklung**
- **Stetig aktuelle Trends und Neuheiten**
- **Gesicherte Qualitäten aus zertifizierten Betrieben**
- **Kompetenter Kundenservice Mo.–Fr. von 7.00 Uhr bis 16.30 Uhr**
- **Persönliche Beratung durch unseren Außendienst**
- **Frei Haus Lieferung ab nur 60 kg**
- **Professionelle Back-, Snack- und Verkaufsschulungen**
- **Termingenaue Logistik innerhalb von 24 Std., Mo.–Fr.**

Bestell-E-Mail: bestellung@deh.de

Bestell-Hotline: +49 (0)2332 75 76 76

Bestell-Fax: +49 (0)2332 75 76 18



*Bei mind. 3 Liefertagen pro Woche.

GEMEINSAM BACKEN WIR.
IDEEN. KONZEPTE. BEGEISTERUNG.

DEH
BACKWARENVIELFALT

Unser neues Premium-Brotssortiment

Cristallino

MIT WEIZEN-
SAUERTEIG

OHNE
ZUSATZSTOFFE

IM STEINOFEN
GEBACKEN

100 %
NATÜRLICH

neu new



OUR CRISTALLINO BREAD RANGE IS THE PERFECT ONE BASIS FOR YOUR INDIVIDUAL SNACK CREATIONS.

Our new range of products has a soft and light texture, a pure and completely natural taste.

Thanks to the artisanal and gentle processing methods with long Maturation and rest periods, our new range gets an aromatic and soft dough.

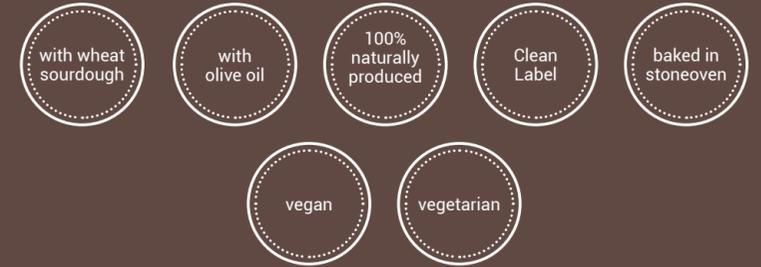
Baked in a stone oven, our bread range gets a very thin, crispy crust, an elastic, large-pored and airy crumb, an intense aroma and an unmistakable taste - the ideal basis for the best sandwiches.

100% natural – made from Flour, water, leaven, olive oil, salt and yeast.

Our new premium bread range

Cristallino

With a particularly soft texture, a thin, crystalline crust and an intense aroma.



69444

Square Cristallino Sourdough Bun

Diese Premium-Brötchen werden nach einer traditionellen Methode handwerklich im Langzeitverfahren hergestellt. Durch die schonende Verarbeitung entstehen unregelmäßige, authentische Brötchen mit einer dünnen, kristallinen Kruste. Diesmal setzen wir auf ein quadratisches Format, wodurch sich diese Brötchen perfekt z. B. für trendige Burger eignen.

These premium buns are handmade according to a traditional method using a long-lasting process. The gentle processing results in irregular, authentic rolls with a thin, crystalline crust. This time we're going for a square format, which makes these rolls perfect e.g. for trendy burgers.



vorgebacken *par-baked*



95 g



48 (4,56 kg)



28



63441

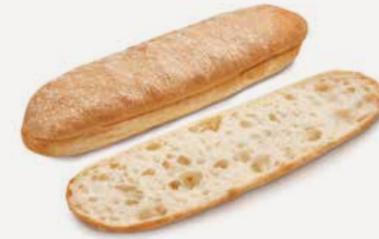
Cristallino Sourdough Baguette

Aufwärmen, belegen und fertig zum Genießen!

Nicht zu klein, nicht zu groß und bereits vorgeschnitten! Die perfekte Größe für alle Feinschmecker – und zu jeder Tageszeit perfekt geeignet.

Heat, fill and ready to eat!

Not too big and not too small and already pre-cut! Just the right size to please everyone. Recommended for any time of the day.



vorgebacken *par-baked*



85 g



48 (4,08 kg)



28



64970

Gran Cristallino Sourdough Bread

Ein Brot mit Charakter!

Ein softes, saftiges Brot, mit einer elastischen Kruste und einer luftigen, grobporigen Krume. Durch die besonders lange Teigführung erhält dieses Brot eine weiche, helle, grobporige Struktur, mit einer langen Frischhaltezeit.

A Bread with character!

A soft, moist bread with an elastic crust and an airy, coarse-pored crumb. Due to the particularly long dough process, this bread has a soft, light, coarse-pored structure with a long shelf life.



vorgebacken *par-baked*



330 g



12 (3,96 kg)



28

