

DAS MUFFINSORTIMENT WÄCHST MIT ÜBERRASCHENDEN UND KÖSTLICHEN GESCHMACKSRICHTUNGEN

- Das Unternehmen erweitert sein MUFFINSORTIMENT mit neuen innovativen und köstlichen Geschmacksrichtungen.

Panamar Bakery Group erweitert ihr Angebot an verzehrfertigen Muffins mit 2 neuen Angeboten: Red Velvet und Capuccino. Zubereitet nach traditionellen Rezepten, mit großer Sorgfalt, hochwertigen Zutaten und viel Erfahrung.

Täglich frisch hergestellte Produkte, die sich durch einen feuchten, zarten und saftigen Teig mit vielen Füllungen und leckeren Belägen auszeichnen. Ein köstlicher Kontrast von Texturen, der für den Gaumen unwiderstehlich ist.

NEUE MUFFIN-GESCHMACKSRICHTUNGEN



RED VELVET MUFFIN

Muffin mit der natürlichen roten Farbe der Bete.

Mit einer reichhaltigen Cremefüllung und süßen Käsekuchengeschmack. Verziert mit Perlzucker für ein attraktiveres Aussehen und eine knusprige Textur.

Mit natürlichen Farb- und Aromastoffen. Frei von Palmöl.

CAPPUCCINO MUFFIN

Feuchter, zarter und saftiger Muffin mit Schokoladenpulver und braunem Zucker, die der Krume eine dunkle Farbe verleihen.

Dieser Muffin überrascht mit seinem milden Cappuccino-Aroma und seinem köstlichen, intensiven Geschmack durch die weichen Karamellkugeln. Außerdem wird er mit Kristallzucker verziert, was sein ohnehin schon attraktives Aussehen noch verstärkt und ihm eine knusprige und schmackhafte Konsistenz verleiht.

Über die Panamar Bakery Group

Die Panamar Bakery Group ist eine Unternehmensgruppe mit einer mehr als 100-jährigen Geschichte, die sich auf die Herstellung von Brot und Gebäck aus Tiefkühlteig spezialisiert hat. Mit einem Team von mehr als 2.000 Mitarbeitern, über 10.000 Kunden und 15.000 Verkaufsstellen ist dieses Familienunternehmen heute ein nationales Referenzmodell in diesem Sektor mit wachsender internationaler Bedeutung.

Authentizität, Qualität, Engagement und Ehrlichkeit zeichnen die Panamar Bakery Group aus und unterstreichen ihr festes Engagement, immer an der Seite ihrer Kunden zu stehen, um sie beim Erreichen ihrer Ziele zu unterstützen.

Weitere Informationen

Raquel Rubio (+34 699.82.90.04)

rrubio@panamARBakery.com