



The brand behind your brand

Florentina *Clean Label*

- + Frei von Palmölprodukten
- + Frei von Sojaprodukten
- + Geringer Transfettsäuregehalt
- + Enthält keine Rohwaren tierischen Ursprungs, geeignet für vegane Ernährung
- + Laktosefrei
- + Enthält kein Gluten
- + OU Koscher zertifiziert
- + Halal zertifiziert
- + Ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Aromen

Die Ansprüche der Verbraucher an unsere Rohwaren und Fertigprodukte in der Back- und Süßwarenindustrie unterliegen einem stetigen Wandel.

Kunden legen in der aktuellen Zeit großen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte und richten Ihr Augenmerk vermehrt auf nachhaltigen Anbau von Rohstoffen und schonenden Umgang mit Ressourcen.

Kaufentscheidungen werden so heutzutage durch vielfältige Faktoren beeinflusst.

Neben gesundheitlichen Aspekten (glutenfrei, laktosefrei, geringer Transfettsäuregehalt) spielen auch Lifestyle-Fragen wie vegetarische oder vegane Ernährung, Nachhaltigkeit, Regionalität sowie die Einhaltung religiöser Vorschriften eine immer größere Rolle.

Wir beschäftigen uns bei Dr. Suwelack schon seit vielen Jahren mit diesen Trends.

Florentina *Clean Label*

Die technischen Eigenschaften und die Anwendung unseres FLORENTINA CLEAN LABEL sind vergleichbar mit konventionellen Florentiner-Varianten.

Ein Austausch in Ihrer Rezeptur ist ohne größere technische Anpassungen 1:1 möglich.





Unser Plus für Sie Individueller Service

Maßgeschneiderte Lösungen

Unser individueller Service endet nicht beim Produkt selbst.

Wir bieten Ihnen auch maßgeschneiderte Verpackungslösungen und kundenspezifische Layouts, mit denen wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen.

Sprechen Sie uns gerne an!

Florentina Verpackungen

Beutel

Alu | Weiß | Klar 500 g
In Kartons à 10 | 20 Stück
Auf Europalette 400 kg | 480 kg



PE-Beutel im Karton

10 kg
Auf Europalette 450 kg



Papiersack

10 kg | 20 kg
Auf Europalette 600 kg | 480 kg



Florentina *Clean Label* Knuspergebäck auf einfache Art



Florentina – Ihre Vorteile

- + Gutes Aufkochverhalten und einfache Verarbeitung
- + Sehr gutes Abdeckverhalten beim Backen
- + Ergibt einen herrlichen Glanz und angenehmen Karamellgeschmack
- + Knusprig-crunchige Textur
- + Sehr vielseitig in zahlreichen Rezepturen zu verarbeiten

Florentina – Anwendungen

- + Einsatz im Handwerk und in Industriebäckereien
- + Florentinerkekse
- + Bienenstichgebäck
- + Cerealien-Riegel

Interessieren Sie sich für unser BAKERY-Sortiment?
Wir sind gerne für Sie da!



+49 2543 72192



sales.bakery@suwelack.de