

MARKT & PRODUKTE

## Mini, aber schon ein Gipfel



Der Mini Laugen-Korn-Gipfel ist ein Bestseller im Mini-Format /  
Foto: Aрызta

Croissant, Hörnchen, Kipferl oder Gipfel: Unabhängig von der Herkunft und dem Namen eint die aufwändige Herstellung das buttrige, blättrige Gebäck.

Pur, mit etwas Butter, Konfitüre oder auch mit Frischkäse bestrichen, ist der Mini Laugen-Korn-Gipfel von Aрызta ein Genuss. Dieser ist ideal für das Frühstücksbüfett, pur und belegt als Pausenverpflegung bei Konferenzen, Seminaren und Veranstaltungen.

Der blättrige Teig mit feiner Butternote ist belauget und zusätzlich mit Ölsaaten dekoriert. Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne verleihen dem Gipfel eine leichte, nussige Note. Die Eier zur Herstellung werden von Hennen in Freilandhaltung gelegt.

Der Mini Laugen-Korn-Gipfel (35 Gramm) ist ein gegärter Teigling und tiefgefroren.&nbsp; Das Produkt wird ohne Antauen mit viel Dampf 16 bis 18 Minuten bei 165 bis 175 Grad Celsius mit Backpapier auf dem Backblech gebacken. Arzta empfiehlt den Zug nach acht Minuten zu öffnen.