



Amerikaner neu entdeckt mit Rezeptideen von Martin Braun.

## Amerikaner – eine runde Sache

„Jetzt geht’s rund! Amerikaner“. So heißt das Motto der **Martin Braun KG** für 2006. Für Bäcker ist die preiswerte Herstellung des beliebten Ganzjahresartikels interessant; seine weiche Krume liegt im Trend. Und dank seiner glatten Oberfläche bietet der Amerikaner vielfältige Dekorationsmöglichkeiten, so dass er sich bestens für aktuelle Aktionen einsetzen lässt. Für die einfache und gelingsichere Herstellung bietet Braun eine Mischung mit dem schlichten Namen „Amerikaner“ an. Es muss nur noch Wasser zugegeben werden. Alternativ gibt’s bei Braun jetzt auch die Mischung „Amerikaner Basic“ ohne Ei – zum noch günstigeren Einkaufspreis. Die Masse aus beiden Mischungen lässt sich leicht aufdressieren, das Gebäck ist gut vom Blech zu lösen. Und es lassen sich bei weitem nicht nur Amerikaner aus der Masse herstellen. Als Basis für Blechkuchen beispielsweise bietet sie einen echten Kalkulationsvorteil. Dabei bietet die saftig-soften Krume einen besonderen Biss und sorgt für lange Haltbarkeit. Interessante Rezeptideen liefert Braun in seiner aktuellen Broschüre „Rund um Amerikaner“. Entdecken Sie den Amerikaner neu: als Blechkuchen „Kentucky Kirsche“ mit Kirschenmasse und Knusperstreuseln; als fruchtig leichten Florida-Amerikaner mit einer Orangenscheibe oder in Riegeform als nussiges „Manhattan-Frühstück“ – um nur drei Beispiele zu nennen.

Info: Braun, Tel. (05 11) 41 07-380, [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)



## Werbeträger mit doppeltem Nutzwert

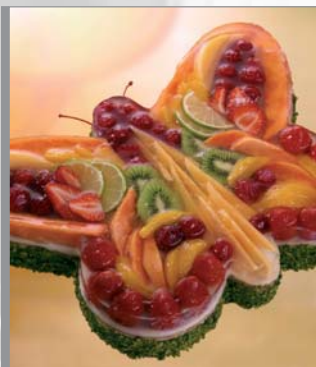
Kunden wissen sie zu schätzen: die patentierte Rucksacktragetasche der **Kerler GmbH**, Spezialist für Accessoires. Durch Lösen zweier Druckknöpfe verwandelt sich eine „normale“ Tragetasche in einen vielseitig verwendbaren Rucksack. Es gibt zwei Größen für Erwachsene und für Kinder – übrigens gut geeignet für eine Aktion zum Schulanfang! Die Rucksacktragetasche, wahlweise aus Baumwolle oder Kunstfaser, lässt sich hervorragend für Werbezwecke bedrucken. Der Stückpreis liegt bei einer Mindestmenge von 500 Stück bei 1,20 Euro inkl. Werbedruck.

Info: Kerler, Tel. (07 56 3) 91 00-0, [www.brotucksack.com](http://www.brotucksack.com)

## Gourmet-Becher mit Domdeckel

Passend zur warmen Jahreszeit empfiehlt die Firma **A.G.L.**, erfrischende Snacks wie Obst- oder Joghurt-Becher anzubieten. Passend dafür gibt es von A.G.L. transparente Dessertbecher in den Größen 0,2l und 0,3l. Für Salat wurden Becher in der Größe 0,5l kreiert. Durch den kuppelförmigen Domdeckel kommt die Ware gut zur Geltung. Auf Wunsch kann er mit einem Loch für Strohhalme geliefert werden. Die Becher werden in Gebinden zu 1.000 Stück verkauft. Weitere Präsentationsmöglichkeiten zeigt der neue A.G.L.-Katalog.

Infos: A.G.L., Tel (0 23 35) 97 57-0, [www.agl-gmbh.de](http://www.agl-gmbh.de)



## Decorgel Passionsfrucht – neu von Unifine

„Alles aus einem Guss“ heißt der neue Folder, in dem **Unifine Food & Bake Ingredients** die gesamte Range der Geliermittel für Kalt- und Heißanwendung sowie der Pinsel- und Sprühmaschinenanwendung zusammenfasst. Ganz neu dabei: Fruibel Decorgel Passionsfrucht, gebrauchsfertig für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden, sonnengelben Spiegeln auf Torten. Decorgel ist gefrier- und auftaustabil. In Kombination mit einem weiteren Decorgel lassen sich ungewöhnliche Mamoriereffekte erzielen.

Info: Unifine, Tel. (0 61 51) 35 22-90, [www.unifine.de](http://www.unifine.de)