

**EIWO** *Select*<sup>®</sup>  
★★★★★

Art.-Nr. 22041  
Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg

*Convenience*



[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)

# Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg Art.-Nr. 22041



Produkt zur Herstellung von Florentinern, Bienenstich-Decken, Knusper-Dauergebäck und anderen Knusperspezialitäten. Dieses hochwertige Convenience-Produkt ist vielseitig einsetzbar und hat einen köstlichen Karamel- und Honiggeschmack.

## Bienenstich

(Blech 60 x 40 cm)

0,200 kg EIWO\* Bienenstichdecke 20 x 0,5 kg

1,200 kg Hefe- oder Butterhefeteig

0,200 kg Mandeln

1,500 kg EIWO Ready Creme

3,100 kg Gesamtmasse

## Verarbeitungshinweis:

Hefe- oder Butterhefeteig ausrollen, stippen und mit Wasser besprühen. Mandeln gehobelt aufstreuen und EIWO\* Bienenstichdecke gleichmäßig aufsieben. Bei 3/4 Gare goldgelb ausbacken. Nach dem Ausbacken aufschneiden, die EIWO Ready Creme wie Sahne aufschlagen und auf das Unterteil gleichmäßig verteilen. Das Oberteil in gewünscht große Stücke schneiden (ca. 8 x 5 cm) und auflegen. Kühl stellen und nach dem Abstreifen in Stücke aufteilen.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0

[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)