

DIE NOUGAT-FABRIKANTEN

“Nougat di Montelimar”
Händlerinformation







Unsere Produkte – Ihre Vielfalt

Mit unserem handgefertigten Nougat erweitern Sie Ihre Auswahl an **UNVERPACKTEN PRODUKTEN** um einige - spannende Geschmackskomponenten im **BIO** – Spezialitäten Segment. Das Nougat wird zu 100 % aus natürlichen Produkten und in **BIO** Qualität hergestellt.



Inhalt / Varianten / Handling:

- **Bestandteile Nougat Klassik:** BIO Eiweiß, BIO Zucker, BIO Imkerhonig, BIO Mandeln, BIO Pistazien
- **Weitere Nougat Variationen:** BIO Cranberry, BIO Walnuss, BIO Marzipan, BIO Haselnuss
- **Produktion:** Unser Nougat wird in unserer kleinen Manufaktur von Hand gefertigt und in Broten mit ca. 2000 Gramm Gewicht an unsere Wiederverkäufer geliefert.
- **Handling / Haltbarkeit:** Die Präsentation der einzelnen Brote erfolgt am besten über die Schnittkante, da der Kunde einen direkten Blick auf die einzelnen Bestandteile bekommt. In Pergament Papier eingeschlagen und auf einem Holzbrett ausgelegt, direkt ein „Hingucker“ für Ihre Kunden! Trocken und bei Zimmertemperatur gelagert ist das Produkt mind. 6 Monate haltbar. Gerne versorgen wir Sie auch mit dem entsprechenden Equipment wie z.B. Holzbrett und Sägemesser etc.





Preise / Verkauf:

- In der Regel werden Scheiben a 100 Gram vom Brot geschnitten.
- **OHNE VERPACKUNG MÖGLICH!** Das Nougat kann sowohl in mitgebrachten Kundenbehältnissen als auch in kleinen kompostierbaren Papiertüten verkauft werden.
- Der Einkaufspreis für Wiederverkäufer liegt bei – 33,90 € pro 1000 Gramm zzgl. 7 % MwSt.
- Der empfohlene Verkaufspreis liegt bei 51,50 € bis 54,50 € pro 1000 Gramm inkl. MwSt.



Der einzelne Warenbezug kann gerne auf Anfrage bekannt gegeben werden!

Für weitere Fragen oder Wünsche sprechen Sie uns gerne an!

Ihre Ansprechpartner im Unternehmen sind:

Thomas Ernst & Christian Zeidler

Wir freuen uns auf eine gute und nachhaltige Zusammenarbeit!



Produktion / Kontakt:

Die Nougat Fabrikanten - Pralinenwerkstatt Kassel
Zeidler & Ernst OHG
Murhardstraße 2
34119 Kassel

Tel: 0561 / 288 7311

Email: info@pralinenwerkstatt.de

Web: www.pralinenwerkstatt.de

BIO Kontroll ID: DE ÖKO – 005

Steuernummer: 2635730149