


Dänische croissants

BREITGEFÄCHERTE CHANCEN AUF DEM MARKT – GESTALTEN SIE IHRE PRODUKTE, ERHÖHEN SIE IHREN UMSATZ

 easyfood



Jeder ist auf der Suche nach dem nächsten „Croissant“.

Es werden alle möglichen Versuche angestellt mit Kombinationen von Donuts, Bretzeln und sogar Sushis. Alles, um dem Preisverfall entgegen zu wirken.

Verwenden Sie stattdessen Danisch Crossaints und verdienen Sie mehr Geld.

Französische Croissants gibt es heute überall – sogar in großen Discount-Ketten – und man findet sie immer irgendwo billiger.

Danisch Croissants sind einzigartig und halten ihr Preisniveau.

Und sie sind immer für eine Überraschung gut, mit vielen verschiedenen Füllungen wie Schokolade, Marzipan, Apfel oder Himbeeren.

Dänische Croissants haben eine bekannte Form, aber bestehen aus weichem Hefeteig mit einer völlig anderen Konsistenz und einem anderen Geschmacksprofil. Eine echt dänische Spezialität.

Unterwegs immer sauber.

Dänische Croissants krümmeln nicht und blättern nicht ab, wenn man sie unterwegs genießt. Köstliches, zartes Gebäck, das einfach in der Handhabung ist – sowohl für Mitarbeiter wie für Kunden.

Styling ist ihre Stärke.

Dekorieren Sie die Dänischen Croissants und erhöhen Sie den Preis. Entwickeln Sie Ihre eigenen typischen Produkte und heben Sie sich vom Wettbewerb ab.

DIE HERAUSFORDERUNG

- Innovation in die Croissant-Kategorie bringen
- Farbe und Abwechslung in Auslagen bringen
- Ein vielseitiges Produkt finden, das überall gut ankommt
- Ein Produkt finden, das einen hohen Preis recht fertigt

PROFITABEL

- Profitabler Preispunkt
- Zusatzverdienst durch einfaches Verzieren
- Möglichkeit, sich vom Wettbewerb zu differenzieren
- Erhöhter Umsatz in dieser Warenkategorie

DIE LÖSUNG

- Einzigartiges dänisches Gebäck
- Solides Grundprodukt
- Bekannte Form, neuer Ausdruck
- Viele Varianten möglich

DIE VORTEILE

Überall beliebt

Dänische Croissants verlieren nie ihren Charme. Sie haben eine sympathische Form und einen milden, angenehmen Geschmack.

Individuelle Varianten

Entwickeln Sie Füllungen und Verzierungen, die perfekt auf Ihren jeweiligen Kundenkreis zugeschnitten ist. Bieten Sie jahreszeitliche Abwechslung oder zeitlich begrenzte Angebote für besondere Feiertage.

Präsentation

Danish Croissants fallen auf und sind attraktiv. Bringen Sie mit besonderen Zutaten wie Nüssen oder frischen Beeren echte Highlights in Ihre Auslage.

Kombi-Menüs

Sie passen perfekt zu einer Tasse Kaffee oder als Ergänzung zu einem Kombi-Menü. Dänische Croissants passen gut zu anderen Produkten

Dekoration

Farbtheorien besagen, dass wärmere Farben wie rote, orange, gelbe und braunen Töne dazu beitragen, den Appetit anzuregen. Geben Sie Ihrem Gebäck durch Dekorationen einen höheren Wert. Ein bisschen Farbe macht das ganze Sortiment bunter. Wir können Sie mit Ideen und Tipps für Verzierungen und Dekorationen unterstützen.