



Gold Line Appelflap

een ovenheerlijke luxe Appelflap van Pruvé

- stevig gevuld met Granny Smith appel en rozijnen
- puur bereid met een rijker roomboter bladerdeeg
- frisse en uitgesproken smaak
- extra krokant en met lekkere kaneelsuiker
- groter en voller dan de 'gewone' appelflap



Met serveertips om meer
appelflappen te verkopen

de appelflap

Wij hebben de appelflap opnieuw voor u uitgevonden. Ons luchtig en krokant bladerdeeg is van een nog perfectere kwaliteit en voor de rijke vulling gebruiken wij nu vers gesneden Granny Smith. Deze appel staat alom bekend om de frisse, zoetzure smaak. Dit, samen met sappige, volle rozijnen brengt de smaak weer helemaal terug naar hoe appelflappen vroeger smaakten. Een appelflap zonder concessies en omdat hij zo lekker is hebben wij hem ook wat groter gemaakt. Appelflappen Gold Line. Dé Appelflap van de Meesterbakker.



Gold Line Appelflap

een ovenheerlijke luxe Appelflap van Pruvé

De appelflap was altijd al een succesnummer in het banket assortiment. Vanwege de hoge omloopsnelheid, altijd goed. Maar het kan nog beter. De Gold Line appelflap is op veel punten beter: frisser van smaak, rijker gevuld en groter van vorm. Met deze appelflap kunt u als ambachtelijke bakker zich onderscheiden. En ook uw klant kan nu verrassend voor de dag komen met deze super appelflap. Vooral als er nog gebruik gemaakt wordt van onze serveertips.



serveertip 1

Serveer de Appelflap met een bolletje vanille- of caramelijs.

Pruvé Gold Line

Pruvé Gold Line is ons premium merk voor kwalitatief hoogstaande ambachtelijke bakkerij producten.

11836 de Appelflap

60 stuks per doos
ca. 150 gram per stuk



serveertip 2

Warm de Appelflap in 4 minuten op in de oven op 180°C en serveer de Appelflap met een flinke rozet slagroom.

Maak een afspraak met één van onze collega's

Bel met uw Rayon Manager of neem contact op met onze afdeling Sales Support (0299-372856).

Voor meer informatie kunt u natuurlijk ook onze website bezoeken www.smildebakery.nl