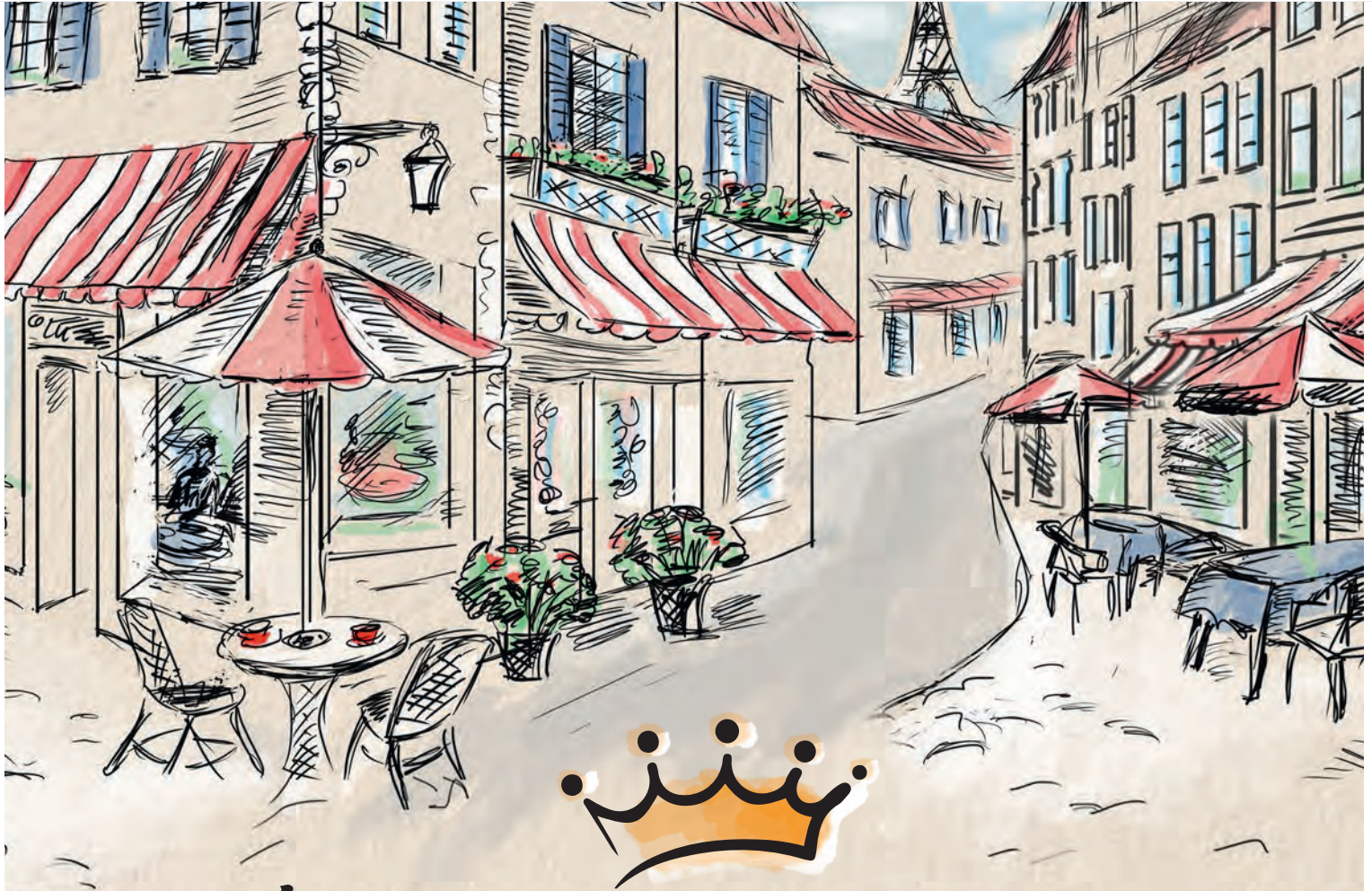


**DIREKT
BESTELLEN**
—
über Pistor Plus
verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

pistor



Tourtières leicht gemacht

Überraschen Sie Ihre Gäste mit
hausgemachten französischen Spezialitäten
aus hauchzartem Filoteig.





Videoanleitung

Mit diesen Zutaten und hilfreichem Zubehör gelingen Ihre Tourtière-Kreationen mit Leichtigkeit. Ob süss oder salzig zaubern Sie im Nu einen Hauch Frankreich in Ihr Sortiment.

Food		Inhalt	Verpackung	Preis pro VPE/CHF	Artikel
Dunst-Apfelscheiben	in Wasser eingelegt	4.6 kg	Dose	16.50	80000
Dunst-Birnenwürfel	leicht gezuckert	4.25 kg	Dose	15.50	80001
Filo Teig	30 Packungen, gerollt, tiefgekühlt	10.5 kg	Karton	125.00	73001
Grüne Feigen	gezuckert, 6 x 0.425 kg	2.490 kg	Dose	15.20	80002
Mandelcrème Mischung	Stärkemischung mit Mandel und Milchpulver	10 kg	Sack	89.00	12412
Orangenlikör mit Armagnac	zum Verfeinern	5 L	Kanister	85.00	80005



80000



80001



80002

Non Food

Kanisterhahn	zu Orangenlikör mit Armagnac	1 St	Stück	4.45	80006
Backform Papier	Ø92 x H20 mm	170 St	Beutel	13.50	80004
Unterlage bedruckt	Ø95 mm	250 St	Beutel	19.50	80008



80008

Bestellbedingungen

Mindestbestellwert: TK CHF 200.-, Standardsortiment CHF 200.- | Kleinmengenzuschlag (unter CHF 200.-): CHF 25.-
Alle Preise in CHF inkl. Transport, ohne MWST, Preisänderungen vorbehalten.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen



Noch Fragen offen?

Unser Team unterstützt Sie gerne.
Wir freuen uns auf ihre Kontaktaufnahme.

patiswiss

Patiswiss AG · Klärstrasse 1 · 4617 Gunzgen
T 062 209 66 11 · F 0800 80 65 65
www.patiswiss.com · bestellung@patiswiss.com