

+49 176 83222566
info@essbare-brotmarken.de



breAd.®

Essbare Brotmarken

**Marketinginstrument, um Produkte
sichtbar zu machen, eine Marke
aufzubauen und den Umsatz
zu steigern**

breAd. & edible labels s.r.o.

www.essbare-brotmarken.de



Essbare Etiketten helfen Ihnen dabei:

Ihr Produkt sichtbar machen

Durch das Branding von Brot und anderen Produkten unterstützen Sie Ihr Image bei den Verbrauchern. Sie steigern nicht nur Ihre Markenbekanntheit, sondern verhindern auch, dass betrügerische Wettbewerber versuchen, Ihre Produkte nachzuahmen.

Sich effektiv zu präsentieren

Beeindrucken Sie Kunden bereits am ersten Tag, an dem Ihr Brot im Handel erscheint. Mit essbaren Etiketten wird er nicht übersehen.



Ihren Umsatz steigern

Die meisten Backwaren sehen in den Regalen fast gleich aus. Mit Hilfe von essbaren Etiketten können Sie Ihr Produkt leicht von anderen unterscheiden und es den Kunden leichter merken.

Ihre Marke aufzubauen

Essbare Etiketten helfen Ihnen dabei, die Marke Ihres Unternehmens und Ihrer Produkte aufzubauen. Sie zeigen die Vorteile von Produkten wie BIO-Brot, glutenfrei usw., die sonst unter anderen verloren gehen können.




Produktion effizienter machen

Im Vergleich zu anderen Markierungsformen werden essbare Etiketten einfach vor dem Backen auf Teig oder in den Brotkorb aufgebracht. Wir haben diesen Prozess auch mit dem essbaren Etikett-Applikator neu automatisiert.

Ökologisch sein

Unsere Kunden haben bereits rund hunderte Tonnen Abfall für die Zeit eingespart, in der essbare Etiketten anstelle anderer Verpackungen verwendet wurden.



Über uns

Wir sind ein Familienunternehmen, das seit 2010 am Markt tätig mit dem Ziel ist, **Bäckereien und Konditoreien dabei zu helfen, ihre Marke und Produkte sichtbarer zu machen.**

Jedes Jahr produzieren wir Hunderte Millionen Etiketten für unsere Kunden auf der ganzen Welt.

Unsere essbaren Etiketten finden Sie auf ausgewählten Backwaren in großen Lebensmittelketten, Bäckereien und Konditoreien.

Länder: 30+ | Kunden: 400+ | Essbare Etiketten: 200 Millionen+

Zertifikate

Wir produzieren unsere Produkte nach **strengen Hygienestandards.** Internationale Zertifikate **BRC** und **BIO** bestätigen, dass wir unsere Arbeit ordnungsgemäß und auf **höchstem Niveau machen.**



Anbringen von essbaren Etiketten

Für die perfekte Haftung des essbaren Etiketts auf dem Gebäck können Sie aus mehreren einfachen Methoden wählen, die an die verschiedenen Backphasen angepasst sind.

Nach dem Aufgehen auf den Teig auftragen

1. Drücken Sie vor dem Backen das essbare Etikett auf den aufgegangenen Teig und schieben Sie ihn etwa 1 cm hinein.
2. Wenn das Produkt mit Mehl bestreut ist, befeuchten Sie die Stelle auf dem Teig und drücken Sie das Etikett erst danach.
3. Wie gewohnt backen.



Anwendung vor dem Aufgehen auf den Teig oder in den Brotkorb



A) Auf den Teig nach dem Formen

1. Drücken Sie das Etikett ca. 1 cm in den Teig.
2. Der Teig wird auf dem Band um 180° gedreht, danach lassen Sie ihn bereits mit dem Etikett in den Brotkorb fallen.

B) Auf Boden des Brotkorbes

1. Legen Sie das Etikett mit der bedruckten Seite nach unten auf den Boden des Brotkorbes, bevor Sie den Teig in den Brotkorb legen.
2. Beim Aufgehen der Teig verbindet sich mit der Etikette.
3. Wie gewohnt backen.

Vor dem Aufgehen auf die Backform auftragen

1. Drücken Sie das Etikett seitlich oder oben auf den Teig.
2. Wenn das Produkt mit Mehl bestreut ist, befeuchten Sie die Stelle auf dem Teig und drücken Sie das Etikett erst anschließend an.
3. Beim Aufgehen der Teig verbindet sich mit der Etikette.
4. Wie gewohnt backen.

Anwendung nach dem Backen auf das fertige Produkt

A) Durch Eintauchen des Etiketts in Wasser

1. Tauchen Sie das Etikett kurz in Wasser und drücken Sie es dann auf das noch heiße Produkt.
2. Drücken Sie nur auf die Kanten des Etiketts, damit das Etikett mit dem Produkt verbunden ist (berühren Sie nicht die bedruckte Oberfläche, es könnte verschmieren).

B) Durch Bestreichen des fertigen Produkts mit Wasser

1. Befeuchten Sie nach dem Herausnehmen aus dem Ofen die Oberfläche des Produkts bzw. die untere (unbedruckte) Seite des Etiketts und drücken Sie es auf das noch heiße Produkt.

Halten Sie beim Arbeiten mit bedruckten Etiketten stets Ihre Hände trocken. Bedruckte Etiketten können bei Kontakt mit Wasser zerfließen oder verschmieren.

Wenn Sie Fragen zur Anwendung von essbaren Etiketten haben oder Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns telefonisch oder per E-mail zu kontaktieren. Wir sind hier, um Ihnen zu helfen.

Telefon: +49 176 83222566, **E-mail:** info@essbare-brotmarken.de

Auswahl an Lebensmittelfarben

- Das Etikett kann auch eine Kombination aus mehreren Farben enthalten.
- Durch Aufhellung können wir mehrere Farbtöne (innerhalb einer Farbe) erzielen.
- Die PANTONE-Farben kommen den gedruckten Farben am nächsten, ihre Darstellung kann je nach Typ des Monitors variieren.
- Die Mindestbestellmenge im Rahmen dieser Technologie beträgt 15 000 Etiketten.

SB001

Dunkelbraun
PANTONE 7630 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB002

Dunkelrot
PANTONE 7627 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB004

Kakao dunkel
PANTONE 2319 U
Kakaopulver

SB005

Kakao Standard
PANTONE 2318 U
Kakaopulver

SB006

Schwarz
PANTONE BLACK 6 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB011

Hellgelb
PANTONE 114 U
E 160a Karotine,
E 100 Kurkumin

SB012

Grün
PANTONE 2263 U
E 141 Kupferkomplexe
von Chlorophyllen
und Chlorophyllinen

SB013

Rotbraun
PANTONE 7623 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB014

Kakao standard – dunkler
PANTONE 4645 U
Kakaopulver

SB015

**Kakao Standard ohne
Gummi arabicum**
PANTONE 478 U
Kakaopulver ohne
Gummi arabicum

SB016

Pink
PANTONE 2037 U
E 120 karminrot

SB017

Orange
PANTONE 1595 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB018

Dunkelgelb
PANTONE 7549 U
E 172 Eisenoxide
und hydroxide

SB020

Blau
PANTONE 639 U
E 131 Patent Blau V

SB019

Dunkelgrün
PANTONE 2264 U
E 141 Kupferkomplexe
von Chlorophyllen
und Chlorophyllinen

SB023

Lila
PANTONE 2080 U
E 120 Karminrot
E 131 Patent Blau V

BIO QUALITÄT

SB009

**Bio Kakao ohne
Gummi arabicum**
PANTONE 2313 U
BIO Kakaopulver ohne
Gummi arabicum

SB010

BIO Grün
PANTONE 2261 U
Spirulina, junge Gerste

SB021

Dunkles Bio-Carob
PANTONE 4655 U
BIO Carob

SB026

**Bio-Kakao mit
Kartoffelstärke**
PANTONE 7590 U
Bio-Kakaopulver,
Bio-Kartoffelstärke

FÜR DIE VOLLSTÄNDIGE AUSWAHL
AN LEBENSMITTELFARBEN **SCANNEN**
SIE BITTE DEN QR-CODE



breAd.®

Auswahl essbarer Papiersorten



- **DÜNN** – Weiß
– Stärke 0,4 mm
- **STANDARD** – Weiß
– Stärke 0,6 mm
- **KARAMEL** – Beige
– Stärke 0,65 mm
- **MAIS** – Weiß
– Stärke 1,2 ± 0,1 mm

in BIO Qualität:

- **BIO ESSBARES PAPIER – STANDARD** – Weiß – Stärke 0,6 mm
- **BIO ESSBARES PAPIER – MAIS** – Weiß – Stärke 1,2 ± 0,1 mm

Essbares Papier ist nur aus Stärke, Wasser und Ölen hergestellt.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND
DAS VOLLSTÄNDIGE SORTIMENT AN
ESSBAREN PAPIERSORTEN **SCANNEN
SIE BITTE DEN QR-CODE**



breAd.[®]

Individuelle Proben von Brotmarken bestellen

Der beste Weg, sich von unseren essbaren Brotmarken zu überzeugen, besteht darin, sie zu testen. Bestellen Sie eine individuelle Probe mit Ihrem Logo oder Wunschkmotiv, um die essbaren Etiketten direkt auf Ihrem Brot sehen zu können. Die Vorbereitung des Designs für Ihr Etikett ist kostenlos, wir benötigen nur Ihr Logo oder Ihre Vision.

UM KOSTENLOSE INDIVIDUELLE
PROBEN VON BROTMARKEN ZU
BESTELLEN, **SCANNEN SIE BITTE
DEN QR-CODE**



breAd.®

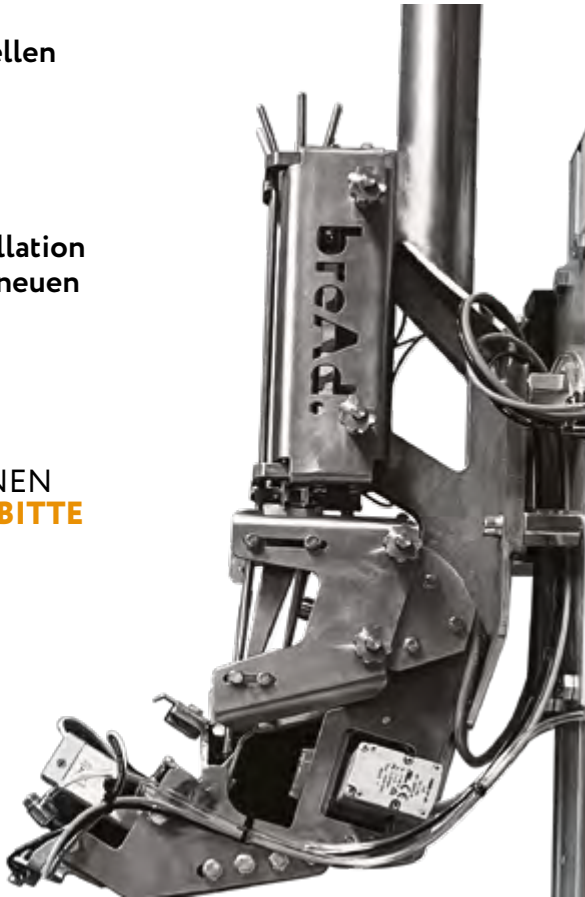


Eine weitere Option:

Automatisierte Anwendung

- **Erhebliche Kosteneinsparungen gegen über der manuellen Anwendung**
- **Effizienz steigern**
- **Möglichkeit der Installation auf bestehenden und neuen Produktionslinien**

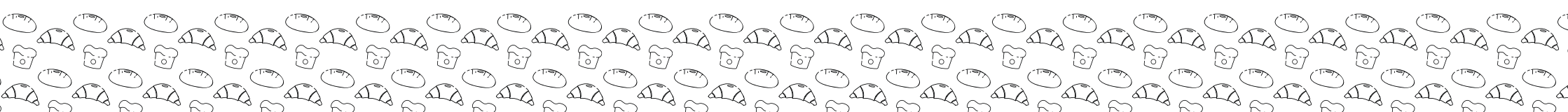
FÜR WEITERE
INFORMATIONEN
**SCANNEN SIE BITTE
DEN QR-CODE**



Wir haben Maschinen für das **automatische Anbringen von essbaren Etiketten entwickelt**. Diese Technologie bewältigt das Aufbringen von Etiketten auf **Brot von der Ober-, Seiten- und Vorderseite** auf eine breite **Palette von Back- und Süßwarenprodukten**.

Die Produktionsgeschwindigkeit ist kein Hindernis. Der Applikator kann problemlos die Produktion von **3.000 bis 30.000 Stück pro Stunde** verarbeiten.

Bäckereien und Konditoreien **werden die Kosten senken und die Rentabilität steigern**. Der Applikator kann auf allen **bestehenden und neuen Produktionslinien** installiert werden.







breAd.[®]

Wollen sie mehr erfahren?
Kontaktieren Sie uns!



 +49 176 83222566
 info@essbare-brotmarken.de
 www.essbare-brotmarken.de



Co-funded by
the European Union

DE-26.01