ZUMBACH

Zuger Gubelhöpfli Pistache



Verkaufsargumente:	Unser Zuger Gubelhöpfli bekommt Zuwachs! Was einst als Zuger Spezialität mit Grand Cru Couverture und viel Liebe entstanden ist, gibt es jetzt in einer neuen, überraschend feinen Variante: das Zuger Gubelhöpfli Pistache. Feinste Pistazien und Mandeln treffen auf zarte Butter, Eier und Zucker. Abgerundet wird die Kreation mit edlem Matcha-Grüntee-Pulver, das dem kleinen Gebäck seine charakteristische grüne Farbe und eine fein-herbe, aromatische Note verleiht. Zart, nussig, und überraschend anders. Ein kleines Gebäck mit grossem Genuss - für alle, die das Original lieben und gerne etwas Neues entdecken.
Zusammensetzung:	EIWEISS (CH, Freiland), Zucker, BUTTER, WEIZENmehl, MANDELN, PISTAZIEN 5%, PISTAZIENpaste 1.6% (Glukosesirup, Invertzuckersirup, MANDELmark, PISTAZIENmark 5%, HASELNUSSmark, Konzentrate (Karotte, Spirulina), natürliches Aroma, Vanillinzucker, Matcha Grüntee Pulver
Allergene:	Eier, Milch- und Milchprodukte, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Pistazien, Haselnüsse

7.10.2026

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16
www.zumbibeck.ch

ZUMBACH

Preis in CHF:	3.10
Gewicht in g:	50
Preis per 100g:	6.20

Zu verbrauchen bis:	2 Tage
Verpackung:	

Nährwerte pro 100g	
	Kohlenhydrate
	Fett
	Eiweisse

Bestellt:	0

Lagerung:	Raumtemperatur,trocken

7.10.2026

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16
www.zumbibeck.ch