



*DIE  
ZUCKERBÄCKERIN*

*G I V E   A W A Y S*



*DIEZUCKERBÄCKERIN.CH*

*ZUCKERBÄCKERIN.CH*



# COOKIES

---



**Herz mit Goldspritzer**  
Grösse: 7 x 7 cm



**Diamant mit Zuckerrand**  
Grösse: 9 x 8 cm



**Taube**  
Grösse: 5 x 7 cm



**Individuelle Logos**  
Grösse: 6 cm DM

**Preis:** ab Sfr 6.50 Stück / inkl. Verpackung und Schleife

**Mindestbestellmenge:** 50 Stück pro Sorte

*Individuelle Sujet Cookies auf Anfrage*



## CAKE POPS

---



### **Weiss filliert**

*Aromen: Vanille, Zitronen-Mohn,  
Schokolade*



### **Weiss Sprinkels**

*Aromen: Vanille, Zitronen-Mohn,  
Schokolade*



### **Dunkel filliert**

*Aroma: Schokolade, Vanille*

**Preis: Sfr 6.00 Stück /**  
*inkl. Verpackung und Schleife*  
**Mindestbestellmenge:**  
*50 Stück pro Sorte / Aroma*



*D I V E R S E S*

---



Amaretti mit Sauerkirschen  
(auch vegan erhältlich)



Shortbreads in diversen Aromen  
(auch vegan erhältlich)

**Preis:** *Sfr 5.00 Stück /  
inkl. Verpackung*

**Mindestbestellmenge:**  
*50 Stück pro Sorte / Aroma*



**M A C A R O N S**

---



**Zwei Macaron  
im BÖxli mit Schleife**  
*(glutenfrei)*  
à Sfr 8.50



**Ein Macaron  
im BÖxli mit Schleife**  
*(glutenfrei)*  
à Sfr 6.50



**Zwei Macaron  
im BÖxli mit Schleife und  
Etikette**  
+ Sfr 1.00

**Mindestbestellmenge:**  
*50 Stück pro Sorte / Aroma*



Z U S A T Z I N F O R M A T I O N E N

---



**Etikette braun**  
*inkl. Beschriftung*  
*+ Sfr 1.00*

**Etikette Weiss**  
*inkl. Beschriftung*  
*+ Sfr 1.00*



*schwarz*



*mint*



*weiss*



*rosa*



*kraft*

*Bänder Farben  
für Schleifen*



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

### Allergien

Unsere Desserts enthalten meistens Gluten und Laktose.  
Die Macarons sind glutenfrei. Jedoch wird in unserer Produktion mit  
glutenhaltigen Produkten gearbeitet.  
Daher kann es je nach Produkt Spuren von Gluten oder Laktose enthalten.

### Abholung der Give Aways

Die Give Aways können nach einer Terminvereinbarung bei uns im Back-  
studio abgeholt werden. Diese sind gut in einer Kartonage verpackt und  
können problemlos auf einer flachen und rutschfesten Unterlage in einem  
klimatisierten Auto (bei Hitze) transportiert werden. Ab dem Zeitpunkt der  
Übergabe der Süssigkeiten an den Kunden, übernehmen wir keine Haftung  
mehr.

### Lieferung

Auf Wunsch liefern wir an den Veranstaltungsort (tagsdurch).  
Die Lieferung wird nach Aufwand verrechnet ab Sfr 100.00 / Stadt und  
Agglomeration Luzern. Die Lieferung wird durch uns direkt mit den  
Ansprechpersonen vor Ort abgesprochen.

### Lagerung

**Macarons:** Kühlschrank (ca. 7 °C)  
**Cake Pops:** kühlen Ort / nicht zwingend Kühlschrank  
**Cookies, Amarettis, Shortbreads:** trockene Lagerung / Raumtemperatur  
Wichtig ist, dass die Desserts bis zum Verzehr in der Verpackung bleiben.

### Haltbarkeit

**Macarons:** bis 4 Tage bei kühler Lagerung und in der Verpackung  
**Cake Pops:** bis 5 Tage bei kühler Lagerung und in der Verpackung  
**Cookies, Amarettis, Shortbreads:** 3 Wochen bei trockener Lagerung in der  
Verpackung.

### Bezahlung

Twint, Bar oder gegen Rechnung. Bei grösseren Beträgen ist eine Voraus-  
zahlung von 1/3 zu begleichen.  
Restzahlung zahlbar innerhalb 15 Tagen nach Rechnungsstellung oder nach  
Vereinbarung.

### Kontakt

hello@diezuckerbaeckerin.ch

Die Zuckerbäckerin, Dessert Studio,  
Maihofstrasse 57, 6006 Luzern  
*So und Mo geschlossen*

