

+49 176 83222566  
info@essbare-brotmarken.de

A large loaf of bread is shown from a top-down perspective, resting on a piece of brown paper. An edible label is attached to the side of the bread. The label is white with black text and features the word 'TESCO' at the top, followed by 'žitan' in a large, bold font, and '83%' below it. The bread itself has a textured, grainy appearance with some seeds visible.

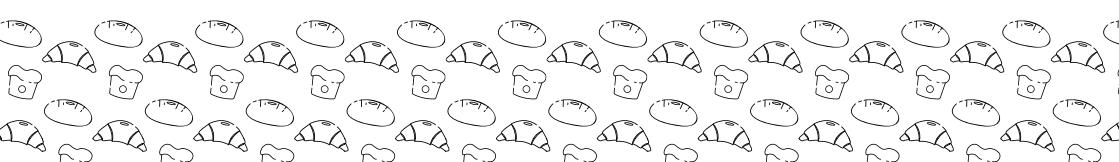
breAd.®

**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](http://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.

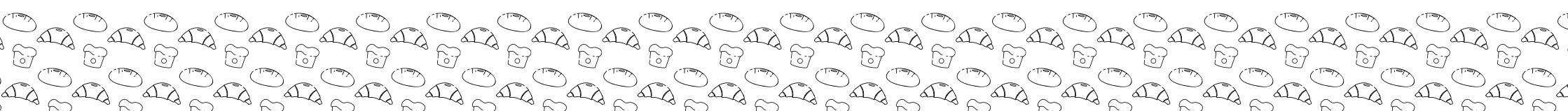
Unsere essbaren Etiketten finden Sie auf ausgewählten Backwaren in großen Lebensmittelketten, Bäckereien und Konditoreien.

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



## Zertifikate

Wir produzieren unsere Produkte nach **strengen Hygienestandards**. Internationale Zertifikate **BCR** 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](mailto:info@essbare-brotmarken.de)**

## Angebot von Lebensmittelfarben:



**Dunkelbraun**  
PANTONE 7518 C  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Kakao dunkel**  
PANTONE 437 CP  
Kakaopulver



**Schwarz**  
PANTONE 419 CP  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Grün**  
PANTONE 2264 C  
E 141 Kupferkomplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen



**Kakao standard - dunkler**  
PANTONE 4705 CP  
Kakaopulver



**Pink**  
PANTONE 211 C  
E 120 karminrot



**Dunkelrot**  
PANTONE 7627 CP  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Kakao Standard**  
PANTONE 4715 C  
Kakaopulver



**Hellgelb**  
PANTONE 116 C  
E 160a Karotine, E 100 Kurkumin



**Rotbraun**  
PANTONE 7609 C  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Kakao Standard ohne Gummi arabicum**  
PANTONE 479 CP  
Kakaopulver ohne Gummi arabicum



**Orange**  
PANTONE 158 CP  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Dunkelgelb**  
PANTONE 150 CP  
E 172 Eisenoxide und hydroxide



**Blau**  
PANTONE 3553 C  
E 131 Patent Blau V



**Dunkelgrün**  
PANTONE 7742 C  
E 141 Kupferkomplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen



**Lila**  
PANTONE 4121 C  
E 120 Karminrot  
E 131 Patent Blau V

## BIO QUALITÄT



**Bio Kakao ohne Gummi arabicum**  
PANTONE 4645 C  
BIO Kakaopulver ohne Gummi arabicum



**BIO Grün**  
PANTONE 2249 C  
Spirulina, junge Gerste



**Dunkles Bio-Carob**  
PANTONE 4635 C  
BIO Carob

- 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.
- Für den ersten Auftrag berechnen wir eine einmalige Gebühr von 1 500 CZK (60 €) für die Erstellung einer Druckvorlage für jede konkrete Farbe.
- Die Mindestbestellmenge im Rahmen dieser Technologie beträgt 15 000 Etiketten.



breAd.®

## ANGEBOT AN PAPIERSORTEN:



- ESSBARES PAPIER – Dünn – Weiß – Stärke 0,4 mm
- ESSBARES PAPIER – Standard – Weiß – Stärke 0,6 mm
- ESSBARES PAPIER – Standard – Beige – Stärke 0,6 mm
- ESSBARES PAPIER – Mais – Beige – Stärke 0,9 mm

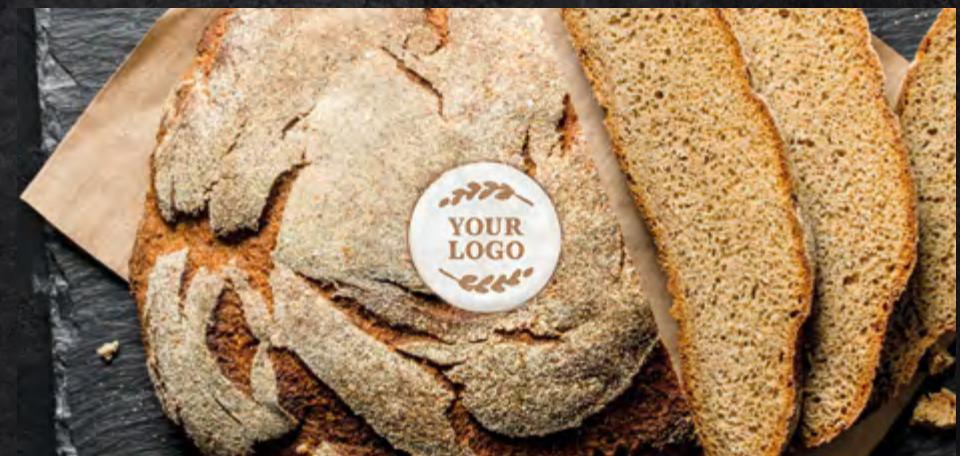
### in BIO Qualität:

- BIO ESSBARES PAPIER – Standard – Weiß – Stärke 0,6 mm
- BIO ESSBARES PAPIER – Mais – Beige – Stärke 0,9 mm

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

## Beispiele für essbare Etiketten

Eine Vielzahl von Back- und Konditoreiprodukten kann mit essbaren Etiketten gekennzeichnet werden.





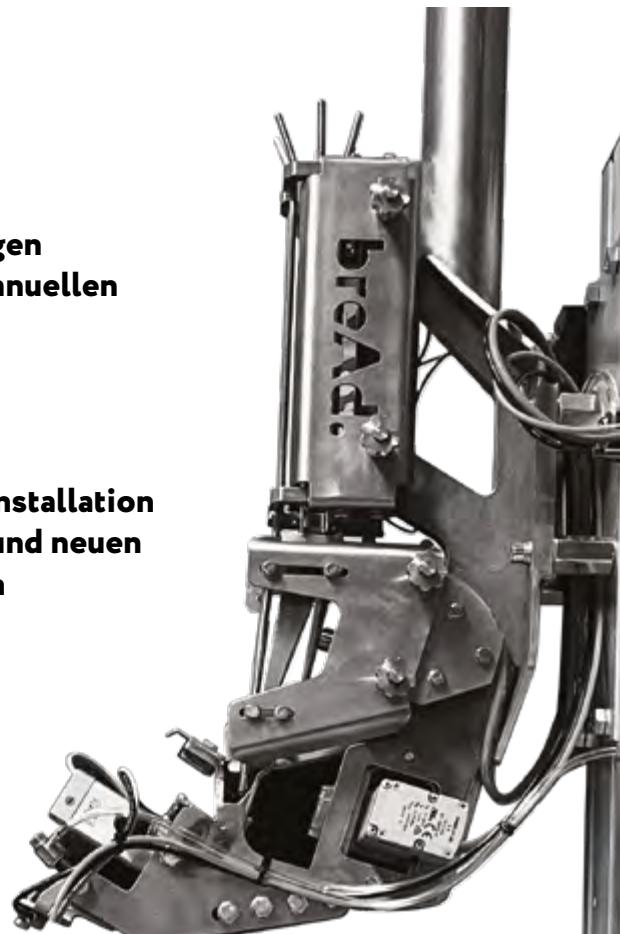
breAd.®



Eine weitere Option:

## Automatisierte Anwendung

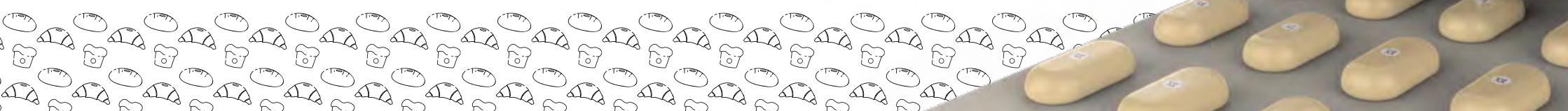
- **Erhebliche Kosteneinsparungen gegenüber der manuellen Anwendung**
- **Effizienz steigern**
- **Möglichkeit der Installation auf bestehenden und neuen Produktionslinien**



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**.





Wollen sie mehr erfahren?  
Kontaktieren Sie uns!



📞 +49 176 83222566  
✉️ [info@essbare-brotmarken.de](mailto:info@essbare-brotmarken.de)  
🌐 [www.essbare-brotmarken.de](http://www.essbare-brotmarken.de)



Co-funded by  
the European Union



MINISTRY OF INDUSTRY AND TRADE  
OF THE CZECH REPUBLIC