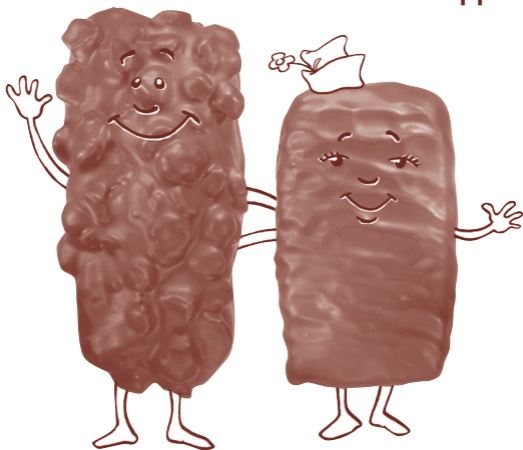


Printen-Tipps!



Die Printenbäckerei

Aachener Printen

sind eine nach einem über
Jahrhunderte bewährten
Rezept gebackene Spezialität



des Aachener
Raumes.

Sie bestehen
aus Mehl,

Zuckersirup,

Farin- und Kandiszucker
und sind mit ausgewählten

exotischen Gewürzen

verfeinert.

Tipps, um harte Printen weich zu bekommen

Printen kühl und feucht lagern

Printen im Brotkasten zusammen
mit frischem Brot lagern

Printen in Blechdose
zusammen mit
angeschnittenem
Apfel lagern



**Si vous préférez les couques
tendres, maintenez les froids
et humides!**

**If you like these German biscuits
soft, keep them cool and humid!**



Probieren Sie auch unsere
leckeren Weichprinten.



Die Printenbäckerei

Franzstraße 91
52064 Aachen

Telefon +49(0)2 41-47 43 50

Telefax +49(0)2 41-47 43 522

klein@printen.de

www.printen.de