



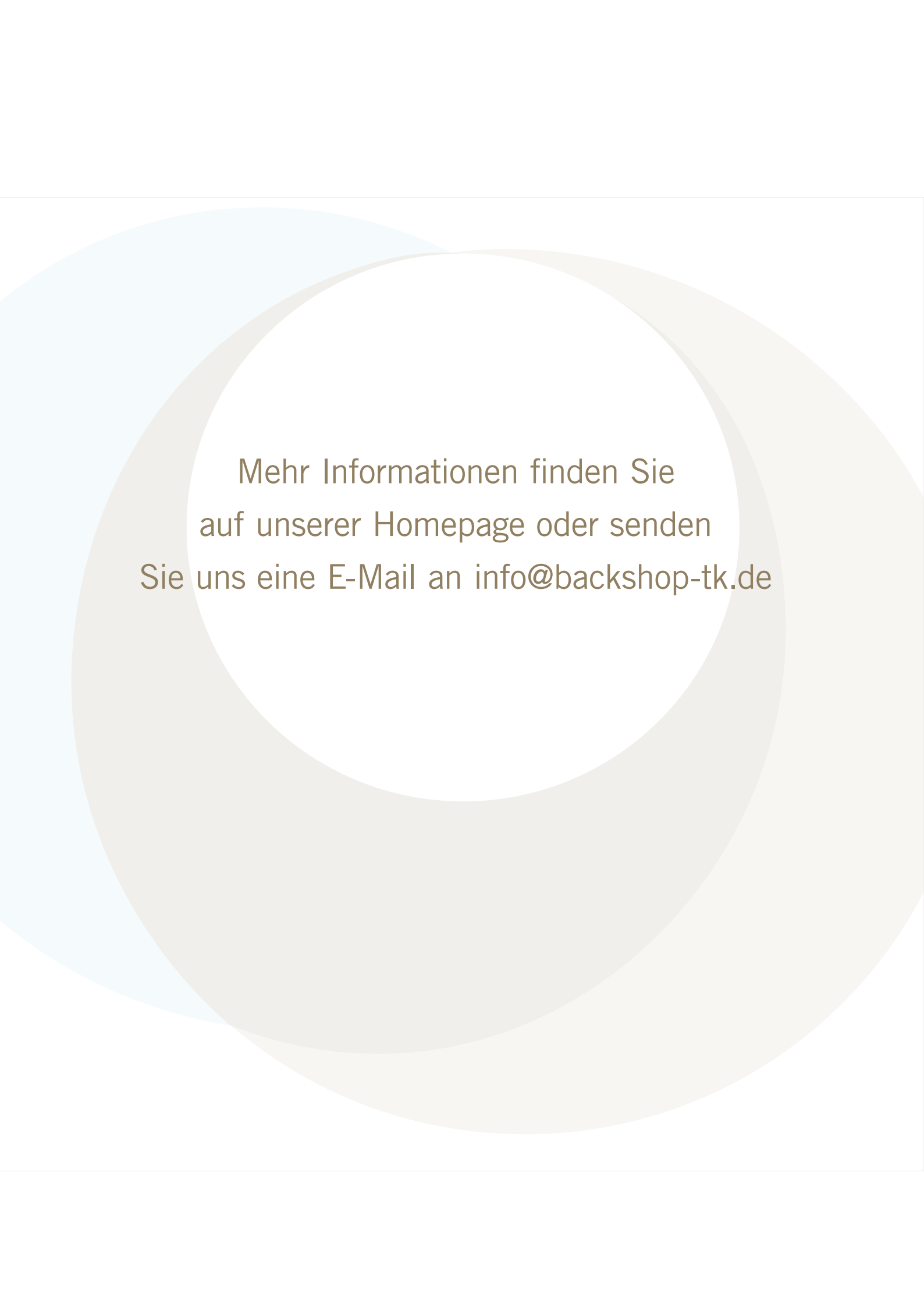
backshop
BEST OF BAKERY

Stand: 21.03.2024



Unser Backshop Sortiment

Backshop Tiefkühl GmbH | Leverkusenstraße 54 | 22761 Hamburg
Tel.: +49 40 523876-0 | info@backshop-tk.de | www.backshop-tk.de



Mehr Informationen finden Sie
auf unserer Homepage oder senden
Sie uns eine E-Mail an info@backshop-tk.de



backshop
BEST OF BAKERY



LEBWEIZENBRÖTCHEN



Art.-Nr. 700

vorgebacken, tiefgekühlt

Bäckerbrötchen

Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g ■ Vegan
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 701

fertig gebacken, tiefgekühlt

Meisterbrötchen

Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, das Produkt nach dem Auftauen 3 Min bei 180° C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g ■ Vegan
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 60-90 Min.  180°C  3 Min.



Art.-Nr. 1332

vorgebacken, tiefgekühlt

Weizenbrötchen (halal)

Weizenbrötchen mit abgerundeten Ecken. Goldgelb mit Längsschnitt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton: 100 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1331

vorgebacken, tiefgekühlt

Landbrötchen (halal)

Rundlich-ovales helles Weizenbrötchen mit Grießbestreuung. Die partiellen Risse unterstreichen das leicht rustikale Aussehen. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton: 80 ■ Vegan
Unterverpackung: 1x80
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 709

vorgebacken, tiefgekühlt

Kaiserbrötchen

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1004

vorgebacken, tiefgekühlt

Kaiserbrötchen

Weizenbrötchen mit Sauerteig und typischem Ausbund.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180°C  6-8 Min.



Art.-Nr. 1013

fertig gebacken, tiefgekühlt

Steinofen Kaiserbrötchen

Steinofen-Weizenkleingebäck mit typischem Ausbund. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3 Minuten bei 210°C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g ■ Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 60-180 Min.  210°C  3 Min.



Art.-Nr. 1016

vorgebacken, tiefgekühlt

Steinofen Kaiserbrötchen-Mohn

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund und 2,8% Mohn bestreut.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g ■ Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 -  200°C  6 Min.



Art.-Nr. 1015

vorgebacken, tiefgekühlt

Steinofen Kaiserbrötchen-Sesam

Weizenbrötchen mit Sesam und Roggenmehl.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g ■ Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 -  200°C  6 Min.



Art.-Nr. 706

vorgebacken, tiefgekühlt

Doppelweck

Zwei aneinander gebackene Weizenbrötchen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 115g ■ Vegan
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 3x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  8-10 Min.



Art.-Nr. 7061

vorgebacken, tiefgekühlt

Doppelweck

Zwei aneinander gebackene Weizenbrötchen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 125g ■ Vegan
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1010

vorgebacken, tiefgekühlt

Muschelbrötchen hell

Weizenbrötchen in Form einer Muschel. Größe: ca. 10 x 11,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Vegan
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 30 Min.  190°C  8-12 Min.



Art.-Nr. 1330

vorgebacken, tiefgekühlt

Muschelbrötchen hell (halal)

Helles bemehltes muschelförmiges Weizenbrötchen. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton: 80 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1327

vorgebacken, tiefgekühlt

Schweizer Weckli

Weizenbrötchen mit Ruchmehl aus der Schweiz.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g ■ Vegan
Stück/Karton 64
Unterverpackung: 4x16
Kartons/Palette: 20

Zubereitungshinweise

 -  190-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1686

vorgebacken, tiefgekühlt

Steinofen Meisterbrötchen

Längliches Weizen-Schnittbrötchen mit abgerundeten Ecken, Kartoffelflocken und einer hellgelben mehlbestäubten Kruste.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g ■ Vegan
Stück/Karton 56
Unterverpackung: 4x14
Kartons/Palette: 20

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2821

fertig gebacken, tiefgekühlt

Weizentoasties

Weizenbrötchen, geschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: ca. 9 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 335g ■ Vegan
Stück/Karton 24
Unterverpackung: 24x6
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 180 Min.  -  -





192SPEZIALBRÖTCHEN



Art.-Nr. 711

vorgebacken, tiefgekühlt

Schnittbrötchen mit Roggen

Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl und Sauerteig.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190-200°C  10-12 Min.





Art.-Nr. 1704

vorgebacken, tiefgekühlt

Wikingerbrötchen (halal)

Weizenbrötchen, bestreut mit Haferflocken. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g  Halal zertifiziert
Stück/Karton 80  Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.




Art.-Nr. 712

vorgebacken, tiefgekühlt

Roggen- Bauernbrötchen

Roggenbrötchen mit 35% Roggenmehl und Roggenvollkornschrot.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g  Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.




Art.-Nr. 713

vorgebacken, tiefgekühlt

Schusterjungs

Roggenbrötchen mit 32% Roggenmehl.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g  Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1706



fertig gebacken, tiefgekühlt

Kürbiskernbrötchen (halal)

Weizenbrötchen in quadratischer Form, köstlich bestreut mit aromatischen Kürbiskernen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden oder unser Tipp: im Backofen bei ca. 170-180°C für 5 Minuten aufbacken.

Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g  Halal zertifiziert
Stück/Karton 80  Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  170-180°C  5 Min.



Art.-Nr. 716

vorgebacken, tiefgekühlt

Kürbiskernbrötchen

Weizenbrötchen mit 11% Kürbiskernen, Roggenmehl, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1703

vorgebacken, tiefgekühlt

Saatenbrötchen (halal)

Weizenbrötchen, bestreut mit Sesam und Leinsamen. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 80 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 240

vorgebacken, tiefgekühlt

Mehr Kornbrötchen

mit Leinsamen, Haferflocken, Roggenmehl, Sesam und Sonnenblumenkernen. **Die Abnahme ist nur als Vollpalette möglich.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton 50
Unterverpackung: 2x25
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 740

vorgebacken, tiefgekühlt

Mehr Kornbrötchen

Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Haferflocken, Roggenmehl, Sesam und Sonnenblumenkernen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1997

vorgebacken, tiefgekühlt

Körnerecke

Weizenbrötchen in Dreiecksform mit Sauerteig, Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Sesam und Kürbiskernen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  200-220°C  12 Min.



Art.-Nr. 1705

vorgebacken, tiefgekühlt

Körnerdreieck (halal)

Weizenbrötchen, bestreut mit Ölsaaten. **Vorbestellartikel: 4 Wochen.**
Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 90 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7441

vorgebacken, tiefgekühlt

Weltmeisterbrötchen

Mehrkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Sesam, Leinsamen, Mohn und Roggenmehl.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 744

vorgebacken, tiefgekühlt

Weltmeisterbrötchen

Mehrkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Sesam, Leinsamen, Mohn und Roggenmehl

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 88g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  190-200°C  12-15 Min.



Art.-Nr. 1707

vorgebacken, tiefgekühlt

Sonnenblumenkernbrötchen (halal)

Weizenbrötchen, bestreut mit Sonnenblumenkernen. **Vorbestellartikel: 4 Wochen.**
Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 80 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 750

vorgebacken, tiefgekühlt

Sonnenblumenbrötchen

Weizenbrötchen mit 10% Sonnenblumenkernen und Roggen- und Haferflocken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1999

vorgebacken, tiefgekühlt

Roggenbrötchen (halal)

Roggenbrötchen in quadratischer Form, bestreut mit Weizenschrot. Besticht mit einer knusprigen Kruste und schmeckt malzig-aromatisch.

Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	90g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	70	■ Vegan
Unterverpackung:	2x35	
Kartons/Palette:	28	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1987

vorgebacken, tiefgekühlt

Karottenkrüstchen

Weizenbrötchen mit 22% Karotten, Leinsamen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Haferflocken

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	100g	■ Vegan
Stück/Karton	72	
Unterverpackung:	6x12	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1601

vorgebacken, tiefgekühlt

Karottenbrötchen

Weizenbrötchen mit 9,5% Karotten, Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Meersalz.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	120g	■ Vegan
Stück/Karton	80	
Unterverpackung:	2x40	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1622

vorgebacken, tiefgekühlt

Potato- Brötchen hell

Weizenbrötchen mit 3,1% Kartoffelflocken und Roggenmehl.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	90g	■ Vegan
Stück/Karton	80	
Unterverpackung:	4x20	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1602

vorgebacken, tiefgekühlt

Kartoffelbrötchen hell

Weizenbrötchen mit 6,3% Kartoffelflocken, Weizensauerteig und Meersalz.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	90g	■ Vegan
Stück/Karton	80	
Unterverpackung:	2x40	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise





Piraten-Pfeffer-Potato-Brötchen

Der Klassiker Kartoffelbrötchen hier einmal in neuem Gewand: Mit Sauerteig, 4,3% Kartoffelflocken und Meersalz hergestellt, sorgt eine köstliche Salz-Pfeffer-Paste für den würzigen Pfiff und eine geschmacklich perfekte Abrundung.

Art.-Nr. 1970

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: 2x40
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.



Potato- Brötchen hell

Weizenbrötchen mit 3,1% Kartoffelflocken und Roggenmehl.

Art.-Nr. 1624

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
Stück/Karton: 48
Unterverpackung: 4x12
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Potato-Brötchen Körner

Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

Art.-Nr. 1631

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  200°C  6 Min.



Potato- Brötchen dunkel

Weizenbrötchen mit 9% Ölsaaten, 1,9% Kartoffelflocken und Roggenmehl.

Art.-Nr. 1623

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g ■ Vegan
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: 4x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Kartoffelbrötchen dunkel

Weizenmischbrötchen mit 5,3% Kartoffelflocken, Roggenvollkornsauerteig und Meersalz.

Art.-Nr. 1603

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g ■ Vegan
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: 2x40
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  200°C  7-10 Min.



Art.-Nr. 1625

vorgebacken, tiefgekühlt

Potato- Brötchen dunkel

Weizenbrötchen mit 9% Ölsaaten, 1,9% Kartoffelflocken und Roggenmehl.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
Stück/Karton 48
Unterverpackung: 4x12
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 1632

vorgebacken, tiefgekühlt

Potato-Brötchen Dinkel

Dinkelweizenbrötchen mit Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkernen, Sesamsamen und Mohn.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g
Stück/Karton 80
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  200°C  6 Min.



Art.-Nr. 7541

vorgebacken, tiefgekühlt

Käsebrötchen

Rautenförmiges Weizenbrötchen mit 18% Gouda-Käse überbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7701

fertig gebacken, tiefgekühlt

Käsebrötchen

Ovales Hefeteiggebäck mit 25% Gouda-Käse überbacken. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g
Stück/Karton 25
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 72

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -



Art.-Nr. 7241

vorgebacken, tiefgekühlt

Vollkornbrötchen

Weizenroggenvollkornbrötchen mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Roggenvollkornflocken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g ■ Vegan
Stück/Karton 75
Unterverpackung: 3x25
Kartons/Palette: 36

Zubereitungshinweise

 60 Min.  185°C  6-8 Min.



Art.-Nr. 1687

vorgebacken, tiefgekühlt

Bauern-Mehrkorn-Krusti

Ovales Mehrkorn-Schnittbrötchen mit Roggenmehl, Haferflocken, Kartoffelflocken, Roggenflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam. Gekrönt von einer leckeren Bestreung.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Vegan
Stück/Karton: 96
Unterverpackung: 6x16
Kartons/Palette: 20

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7271

vorgebacken, tiefgekühlt

Dinkelbrötchen

aus 100% Dinkel, mit Dinkelvollkornmehl, Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Vegan
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 6200

vorgebacken, tiefgekühlt

Dinkelcrusty

Dinkelbrötchen mit Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.
Verfügbar nur als Vollpalette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton: 90
Unterverpackung: 5x18
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7471

vorgebacken, tiefgekühlt

Kornquarkstange

Weizenbrötchen mit 6% Quark, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Mohn.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g
Stück/Karton: 50
Unterverpackung: 2x25
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180°C  5-10 Min.



Art.-Nr. 7482

vorgebacken, tiefgekühlt

Krustenspitz

Weizenmischbrötchen länglich gebacken mit Weizen- und Roggenschrot und Leinsamen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Vegan
Stück/Karton: 50
Unterverpackung: 2x25
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 10 Min.  200°C  5-10 Min.



Art.-Nr. 8222

vorgebacken, tiefgekühlt

Korn- Quark- Baguettebrötchen

Quarkbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Mohn und Sesam.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g
Stück/Karton 40
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 30 Min.  190°C  8-10 Min.




Art.-Nr. 1641

vorgebacken, tiefgekühlt

Vollkornbrötchen- Mix

Maxi-Mix aus den Sorten: Vollkorn-Vierkornbrötchen, Vollkornbrötchen und Hafervollkornbrötchen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g  Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 3x20
Kartons/Palette: 36

Zubereitungshinweise

 60 Min.  190°C  5-7 Min.




Art.-Nr. 749

vorgebacken, tiefgekühlt

Brötchenmix 70/85g

Maxi-Mix aus den Sorten: Kaiserbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Mehrkornbrötchen und Sonnenblumenkernbrötchen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70-85g  Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.






Art.-Nr. 1683

fertig gebacken, tiefgekühlt

Brötchen Mischkarton glutenfrei

Mix aus den Sorten: Glutenfreies Brötchen mit Reismehl (24%) und Sesam (5%), Glutenfreies Brötchen mit Reismehl (24%) und Sonnenblumenkernen (11%), Glutenfreies Brötchen mit Reismehl (24%) und Kürbiskernen (8%), Glutenfreies Brötchen mit Reismehl (24%). Das Produkt 60 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine optimale Produktqualität zu erreichen, das gefrorene Produkt im backfesten Beutel auf ein Backblech legen und bei 190°C ca. 8-10 Minuten regenerieren.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g  Laktosefrei
Stück/Karton 48  Glutenfrei
Unterverpackung: 48x1  Vegan
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -





GABBAGUËTTE
RBBRÖTCHEN



Art.-Nr. 2309

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette- Brötchen

Weizenbrötchen, Länge: ca. 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7861

fertig gebacken, tiefgekühlt

Baguette-Brötchen mit Servierschnitt

Weizenbrötchen mit einem 90° Belegschnitt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Länge: ca. 14 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g ■ Vegan
Stück/Karton 108
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 30 Min.  -  -



Art.-Nr. 779

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette-Brötchen

Weizenbrötchen mit Sauerteig. Länge: ca. 13,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  200°C  12-15 Min.



Art.-Nr. 2315

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette-Brötchen kurz

Weizenbrötchen mit Roggenmehl gebacken. Länge: ca. 16 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g ■ Vegan
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 782

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette-Brötchen

Länglich gebackenes Weizenbrötchen. Länge: ca. 20,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 95g ■ Vegan
Stück/Karton 80
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2314

vorgebacken, tiefgekühlt

Mehrkorn-Baguettebrötchen

Mehrkornbrötchen mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Roggenflocken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	60g	■ Vegan
Stück/Karton	70	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	40	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 2438

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguettebrötchen hell (halal)

Rechteckiges rundes Weizengebäck, leicht bemehlt und mit Längsschnitt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	130g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	40	■ Vegan
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	28	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 2439

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguettebrötchen dunkel (halal)

Rechteckiges dunkelbraunes Weizengebäck mit 2 Querschnitten, leicht bemehlt und mit rustikaler Oberfläche. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	130g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	60	■ Vegan
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 2318

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Baguette Variation

Mix aus Dreierlei Weizenkleingebäcken in den Geschmacksrichtungen Tomate (mit 4% getrockneten Tomaten), Peperoni (9%) und Olive (mit 9% Kalamata-Oliven). Eine würzige Mischung, die jede Grillparty zum Erfolg macht. Länge: 27-33 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	230g	■ Vegan
Stück/Karton	15	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	48	

Zubereitungshinweise







backshop

BEST OF BAKERY



ABBAGUETTE



Art.-Nr. 8131

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette

Länglich gebackenes Weizenbrötchen. Länge: 28 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 130g ■ Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2437

vorgebacken, tiefgekühlt

Croque-Baguettebrötchen (halal)

Rechteckiges, goldgelbes Weizengebäck mit abgerundeten Ecken und mit 3 schrägen Schnitten. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 40 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 8301

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette

Extra langes Weizenbrot. Länge: 57 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 440g ■ Vegan
Stück/Karton 20
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 8301

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguette

Extra langes Weizenbrot. Länge: 57 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 440g ■ Vegan
Stück/Karton 20
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 8201

vorgebacken, tiefgekühlt

Zwiebel-Baguette

Weizenbrötchen mit 5,7% Röstzwiebeln und Natursauerteig. Länge: 28 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 140g ■ Vegan
Stück/Karton 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2431

vorgebacken, tiefgekühlt

Zwiebelbaguette RSPO-SG

Weizenbrot mit 10% Röstzwiebeln. Dieses Zwiebelbaguette ist RSPO-SG zertifiziert. Länge: ca. 50 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 280g ■ Vegan
Stück/Karton 24
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  14 Min.



Art.-Nr. 2415

vorgebacken, tiefgekühlt

Dinkelbaguette

Dinkelbrot mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Meersalz. Länge: ca. 36 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 320g ■ Vegan
Stück/Karton 26
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  190°C  6-8 Min.



Art.-Nr. 8111

vorgebacken, tiefgekühlt

Mehrkorn- Finnenbaguette

Mehrkornbrot mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Roggenflocken. Länge: 55 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 280g ■ Vegan
Stück/Karton 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2407

vorgebacken, tiefgekühlt

Rustikales Bauernbaguette dunkel

Weizenbrot mit Haferflocken, Leinsaat, Hirse und Sonnenblumenkernen in handwerklicher Optik. Länge: 41 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 340g ■ Laktosefrei
Stück/Karton 18 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 20 Min.  180-200°C  12 Min.



Art.-Nr. 8191

vorgebacken, tiefgekühlt

Körnerbaguette

Weizenmischbrot mit 10% Roggen, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Länge: 52 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	310g
Stück/Karton	30
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	24

Zubereitungshinweise

		
15 Min.	230°C	5-8 Min.



Art.-Nr. 8173

vorgebacken, tiefgekühlt

Baguettekiste Mix

Mix aus den Sorten: Baguette Natur, Finnenbaguette, Knoblauchbaguette, Zwiebelbaguette

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	280g
Stück/Karton	32
Unterverpackung:	4x8
Kartons/Palette:	24

Zubereitungshinweise

		
-	180-200°C	10-12 Min.





MINI GEBÄCK



Art.-Nr. 5701

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Kaiserbrötchen

Weizenbrötchen mit typischem Ausbund.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g Vegan
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 4x40
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Art.-Nr. 7981

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini Kaiserbrötchen natur

Weizenbrötchen mit typischem Ausbund. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g Vegan
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 4x40
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 60-90 Min.  -  -



Art.-Nr. 5710

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Ciabatta (halal)

Weizengebäck, vorgebacken, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen.**
Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g Halal zertifiziert
Stück/Karton 160 Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  5-10 Min.



Art.-Nr. 3321

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini Laugenstange

Laugengebäck ohne Hagelsalz

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g
Stück/Karton 125
Unterverpackung: 5x25
Kartons/Palette: 36

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180°C  3-5 Min.



Art.-Nr. 5716

vorgebacken, tiefgekühlt

Brötchenkonfekt

Weizenbrötchen-Mix aus den Sorten: Mini Konfekt mit Tomatenflocken, Mini Konfekt mit Röstzwiebeln, Mini Konfekt mit Sesam, Mini Konfekt mit Blaumohn und Mini Konfekt mit Oliven

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 17g Vegan
Stück/Karton 150
Unterverpackung: 5x30
Kartons/Palette: 72

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  4-6 Min.



Laugenkonfekt 4-fach sortiert

Mix aus den Sorten: Natur, Sesam, Mohn und Sesam-Leinsaat. Die Produkte müssen nur noch aufgetaut werden. Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3-5 Minuten bei 150-200°C aufbacken.

Art.-Nr. 3207

fertig gebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 35g
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 4x40
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 30 Min.  150-200°C  3-5 Min.



Mini-Brötchenvariationen

Mix aus den Sorten: Schusterjungs, Mehrkornbrötchen, Schnittbrötchen und Kaiserbrötchen

Art.-Nr. 5700

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 8x20
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Mini-Jourgebäck

Mix aus den Sorten: Mini Kaiserbrötchen, Mini Kornschrippe mit Haferflocken, Mini Saatenbrötchen und Mini Krustenspitz

Art.-Nr. 5720

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 80
Unterverpackung: 2x40
Kartons/Palette: 54

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Mini-Frühstücksmix

Mix aus den Sorten: Weizenbrötchen, Weizenbrötchen mit Mohn, Weizenbrötchen mit Leinsamen und Sesamsamen und Weizenbrötchen mit Haferflocken

Art.-Nr. 5721

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 80
Unterverpackung: 2x40
Kartons/Palette: 54

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Art.-Nr. 5722

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Frühstücksmix

Mix aus den Sorten: Kaiserbrötchen, Saatenbrötchen, Mohnschrippe, Kornschrippe mit Haferflocken. Gemischt in einem Beutel.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 4x40
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Art.-Nr. 5793

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Brötchenmix

Mix aus den Sorten: Weizenmischbrötchen, Weizenmischbrötchen mit Saaten, Weizenmischbrötchen mit Kürbiskernen, Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Weizenbrötchen mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 175
Unterverpackung: 5x35
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190°C  10 Min.



Art.-Nr. 1654

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini- Kaiserbrötchen- Mix

Mix aus den Sorten: Kaiserbrötchen Natur, Kaiserbrötchen Mohn, Kaiserbrötchen Sesam, Kaiserbrötchen Dreisaat

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180°C  3-4 Min.



Art.-Nr. 5792

vorgebacken, tiefgekühlt

Jourgebäck Körnermix

Mix aus den Sorten: Kornspitz, Korn-Quarkstange gewickelt, Korn-Quarkstange eckig und Kürbiskerbrötchen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180°C  3-5 Min.



Art.-Nr. 1700

vorgebacken, tiefgekühlt

Jourgebäck Spezial

Mix aus den Sorten: Korn-Quarkstange gewickelt, Kürbiskernbrötchen, Kaiserbrötchen und Laugenstange

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g
Stück/Karton 200
Unterverpackung: 8x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180°C  3-5 Min.



Art.-Nr. 7871

vorgebacken, tiefgekühlt

Steinofen Mini Brötchen Mix 40 g

Mix aus den Sorten: Schusterjungs, Mehrkornbrötchen, Sonnenblumenkernbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Kürbiskern-Sonnenblumenbrötchen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g
Stück/Karton 175
Unterverpackung: 5x35
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  190-200°C  6-8 Min.




Art.-Nr. 5709

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini-Kartoffelbrötchen-Mix

Mix aus den Sorten: Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken und Sonnenblumenkernen, Weizenbrötchen mit Karotten und Kartoffelflocken, Weizenbrötchen mit Kürbiskernen und Kartoffelflocken, Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken und Saaten

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 55g 
Stück/Karton 90
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 -  220°C  2-4 Min.




Art.-Nr. 5730

vorgebacken, tiefgekühlt

Mini Gourmet Mix

Mix aus den Sorten: Weizenbrötchen mit Saaten und Haferflocken, Weizenbrötchen mit Saaten, Weizenbrötchen mit Karotten, Weizenbrötchen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g 
Stück/Karton 80
Unterverpackung: 1x80
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 -  200°C  4-6 Min.





HAMBURGER



Art.-Nr. 1807

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini Hamburger Bun Natur geschnitten

Kleines Weizenbrötchen in klassische Form. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: 10 cm / 4 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton: 48
Unterverpackung: 4x12
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



60 Min.



-

-



Art.-Nr. 800

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Natur, geschnitten

Weizenbrötchen in klassische Form mit Sauerteig. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: 10 cm / 4 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 55g ■ Vegan
Stück/Karton: 48
Unterverpackung: 4x12
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



60 Min.



-

-



Art.-Nr. 801

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Sesam geschnitten

Weizenbrötchen in klassische Form mit Sauerteig und mit Sesam bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: 10 cm / 4 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 55g
Stück/Karton: 48
Unterverpackung: 4x12
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



60 Min.



-

-



Art.-Nr. 6032

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Sesam, geschnitten

Softes Weizenbrötchen in klassischer Form mit Sesam bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: ca. 12,5 cm / 4.92 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Vegan
Stück/Karton: 28
Unterverpackung: 7x4
Kartons/Palette: 76

Zubereitungshinweise



240 Min.



-

-



Art.-Nr. 8021

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Sesam XL geschnitten

Weizenbrötchen mit Sauerteig im Maxiformat. Es ist klassisch geformt und mit Sesam bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.
Durchmesser: 14,5 cm / 6 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 125g ■ Vegan
Stück/Karton 16
Unterverpackung: 4x4
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 806

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Sesam, doppelt geschnitten

Weizenbrötchen in klassische Form und mit Sesam bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: 10 cm / 4 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g ■ Vegan
Stück/Karton 24
Unterverpackung: 2x12
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1810

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger Bun Mehrkorn, geschnitten

Weizenbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Roggenvollkornschrot und Sauerteig. In klassische Form und vorgeschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.
Durchmesser: 12 cm, 6 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g ■ Vegan
Stück/Karton 30
Unterverpackung: 2x15
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6036

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hamburger "Brioche XL" geschnitten

Großes Weizenbrötchen nach typischer "Brioche"-Art gebacken. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: 11,5 cm / 5 Inches.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g
Stück/Karton 45
Unterverpackung: 3x15
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise





Art.-Nr. 6021

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini Hot Dog Bun, angeschnitten

Softes längliches Weizenbrötchen mit einer glatten Oberfläche und mit Teilschnitt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g ■ Vegan
Stück/Karton: 56
Unterverpackung: 2x28
Kartons/Palette: 76

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6020

fertig gebacken, tiefgekühlt

Hot Dog Bun, angeschnitten

Softes längliches Weizenbrötchen mit einer glatten Oberfläche und mit Teilschnitt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 63g ■ Vegan
Stück/Karton: 40
Unterverpackung: 2x20
Kartons/Palette: 76

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 807

fertig gebacken, tiefgekühlt

Softbrötchen Sesam, durchgeschnitten

Weizenbrötchen mit Sesam bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Größe: 16 x 6 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 73g ■ Vegan
Stück/Karton: 32
Unterverpackung: 2x16
Kartons/Palette: 72

Zubereitungshinweise





EMMEDITERRANE BEGGEBÄCKE



Art.-Nr. 7521

vorgebacken, tiefgekühlt

Toskanisches Brötchen

Form und Größe dieses Weizenbrötchen mit spitz zulaufenden Enden können auf Grund des rustikalen Charakters stark variieren. Länge: 16 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 50g ■ Vegan
 Stück/Karton: 110
 Unterverpackung: 2x55
 Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  7-10 Min.



Art.-Nr. 741

vorgebacken, tiefgekühlt

Toskanisches Brötchen

Weizenbrötchen mit spitz zulaufenden Enden. Seine Form und Größe können auf Grund des rustikalen Charakters variieren. Länge: ca. 17 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g ■ Vegan
 Stück/Karton: 80
 Unterverpackung: 2x40
 Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 7911

vorgebacken, tiefgekühlt

Ciabatta

Rustikales Weizenbrot. Größe: ca. 16,5 x 7,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
 Stück/Karton: 64
 Unterverpackung: 4x16
 Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180-200°C  12-15 Min.



Art.-Nr. 2619

vorgebacken, tiefgekühlt

BBQ-Oliven-Ciabatta

Weizenkleingebäck aus Sauerteig hergestellt mit 6,8% schwarzen Oliven und 14,7% Barbecue-Paste bestrichen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g
 Stück/Karton: 70
 Unterverpackung: -
 Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  200°C  6 Min.



Art.-Nr. 2616

vorgebacken, tiefgekühlt

BBQ Mini-Baguette

Weizenkleingebäck aus Sauerteig hergestellt und mit 11% Barbecue-Paste bestrichen. Der herzhafteste Vertreter im Baguette Sortiment.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g
 Stück/Karton: 42
 Unterverpackung: -
 Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2617

vorgebacken, tiefgekühlt

BBQ-Ring

Weizenbrot in Ringform aus Sauerteig hergestellt und mit 12,9% Barbecue-Paste bestrichen. Der würzige Begleiter für jede Grillparty.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 280g
Stück/Karton 24
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.




Art.-Nr. 2618

vorgebacken, tiefgekühlt

BBQ-Potato-Brot

Weizenbrot aus Sauerteig und 4,2% Kartoffelflocken hergestellt. Mit 13% Barbecue-Paste bestrichen und mit 4,2% Kartoffelflocken. Der geschmackvolle Genuss für jeden Liebhaber würziger Speisen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 280g  Vegan
Stück/Karton 24
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2663

vorgebacken, tiefgekühlt

Piraten-Pfeffer-Mini-Baguette

Das Weizenkleingebäck in Form eines Mini-Baguettes aus Sauerteig mit Roggenmehlanteil und Meersalz besticht mit einem Topping aus 10,5% Salz-Pfeffer-Paste. Eine gepfefferte Gaumenfreude. Länge: 32-36 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g
Stück/Karton 18
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 2661

vorgebacken, tiefgekühlt

Piraten-Pfeffer-Ring

Dieses ringförmige Brot ist der Hingucker am Buffet und an jeder Tafel. Das Weizenkleingebäck wird aus Sauerteig mit Roggenmehlanteil und Meersalz hergestellt, für das gewisse Etwas sorgt ein Topping aus einer deftigen Salz-Pfeffer-Paste. Durchmesser: 16-20 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	200g
Stück/Karton	30
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	28

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 2665

vorgebacken, tiefgekühlt

Piraten-Pfeffer-Ring

Die größere Portion des pfeffrigen Geschmackserlebnisses als Hingucker in Ringform. Weizenbrot hergestellt aus Sauerteig mit Roggenmehlanteil und Meersalz. Dazu ist es mit 10,5% Salz-Pfeffer-Paste bestrichen. Durchmesser: 20-22 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	280g
Stück/Karton	24
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	28

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 2664

vorgebacken, tiefgekühlt

Piraten-Pfeffer-Potato-Brot

Dieses Kartoffelbrot mit Meersalz überzeugt mit einem einzigartigen und würzigen Geschmacksprofil. Aus Sauerteig und 4,3% Kartoffelflocken hergestellt und gekrönt mit einem Topping aus 10,5% Salz-Pfeffer-Paste ist es ein echtes Geschmackserlebnis. Durchmesser: 15-17 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	280g	■ Vegan
Stück/Karton	24	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 7921

vorgebacken, tiefgekühlt

Ciabatta

Rustikales Weizenbrot. Größe: ca. 25,5 x 12,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	290g	■ Vegan
Stück/Karton	28	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise





Art.-Nr. 7941

vorgebacken, tiefgekühlt

Ciabatta Olive

Weizenbrot mit 8,5% schwarzen Oliven, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern.
Größe: ca. 25,5 x 12,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 290g ■ Vegan
Stück/Karton 28
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 10 Min.  180-200°C  12-15 Min.



Art.-Nr. 2662

vorgebacken, tiefgekühlt

Piraten-Pfeffer-Baguette

Dieses Baguette überzeugt mit seiner Kombination aus Sauerteig mit Roggenmehlanteil und Meersalz plus einer raffiniert würzigen Salz-Pfeffer-Paste. Die Paste erhält durch 6% Pfeffer und Meersalz ihren gewissen Pfiff und macht dieses Gebäck zu einem wahren Gaumenkitzler. Länge: 34-38 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 340g
Stück/Karton 26
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 60 Min.  180°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 8251

vorgebacken, tiefgekühlt

Steinofen-Baguette

Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Diese Baguette wurde im Steinofen gebacken. Seine Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt. Länge: 46 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 340g
Stück/Karton 25
Unterverpackung: 1x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 30-60 Min.  180-200°C  15 Min.



Art.-Nr. 826

vorgebacken, tiefgekühlt

Pane Rustico

Rustikales Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Länge: 54,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 400g ■ Vegan
Stück/Karton 18
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 -  180-200°C  14-15 Min.



Kroatisches Fladenbrot "Lepinja" (halal)

Ein Multitalent in jeder Küche! Mit seiner fluffig-saftigen Krume und seiner offenen Porung überzeugt dieses Brot Jeden! Durch seine hochwertigen Zutaten bleibt dieses Lepinja stets frisch. Ob im Brotkorb mit Dip oder aufgeschnitten als gefülltes Sandwich, hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Durchmesser: ca. 17,5 cm. **Kartonweise bestellbar!**

Art.-Nr. 2612

fertig gebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	200g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	50	■ Vegan
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise



Fladenbrot

Weizenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut. Das Produkt 60-90 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 5 Minuten bei 180-200°C aufbacken. Durchmesser: ca. 27 cm.

Art.-Nr. 2613

fertig gebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	500g	■ Vegan
Stück/Karton	8	
Unterverpackung:	8x1	
Kartons/Palette:	48	

Zubereitungshinweise





backshop
BEST OF BAKERY



BROT



Art.-Nr. 5141

vorgebacken, tiefgekühlt

Kastenweizen

Weizenbrot mit Natursauerteig im Kasten gebacken. Länge: 26,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 9
Unterverpackung: 9x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  12 Min.



Art.-Nr. 557

vorgebacken, tiefgekühlt

Krustenbrot

Rundes Weizenmischbrot mit Natursauerteig. Durchmesser: 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 550g ■ Vegan
Stück/Karton 8
Unterverpackung: 8x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5081

vorgebacken, tiefgekühlt

Bauernvesper

Rundes Weizenmischbrot mit 49% Weizenmehl und Natursauerteig. Durchmesser: ca. 21 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 9
Unterverpackung: 9x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 517

vorgebacken, tiefgekühlt

Goldkruste

Rundes Weizenmischbrot mit Natursauerteig, Gerstenflocken und Leinsamen. Durchmesser: 21 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 9
Unterverpackung: 9x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 1688

vorgebacken, tiefgekühlt

Uriges Brot

Rundes Weizenmischbrot mit 52% Weizenmehl und kräftige Krume mit dem Stempeldruck "ANNO".

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 880g ■ Laktosefrei
Stück/Karton 8 ■ Vegan
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5201

vorgebacken, tiefgekühlt

Karotten- Mehrkornbrot

Mehrkornbrot mit 4,3% Karottenstreifen, Natursauerteig, Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Länge: 21 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 550g ■ Vegan
Stück/Karton 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 2825

vorgebacken, tiefgekühlt

Paderborner Kastenbrot

Roggenmischbrot mit typischer Seitenfläche ohne Kruste. Länge: 21 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.060g ■ Vegan
Stück/Karton 6
Unterverpackung: 6x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  160-180°C  16-18 Min.



Art.-Nr. 504

vorgebacken, tiefgekühlt

Krustenbrot

Roggenmischbrot mit 32% Roggenanteil und Natursauerteig. Länge: 29 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.060g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5031

vorgebacken, tiefgekühlt

Landbrot

Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil und Natursauerteig. Länge: 29 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.060g ■ Vegan
 Stück/Karton 10
 Unterverpackung: -
 Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

  
 150-180 Min. 200°C 14-15 Min.



Art.-Nr. 5061

vorgebacken, tiefgekühlt

Lüneburger Landbrot

Weizenmischbrot mit 34% Weizenmehl und Natursauerteig. Länge: 32 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.315g ■ Vegan
 Stück/Karton 8
 Unterverpackung: 8x1
 Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

  
 150-180 Min. 200°C 14-15 Min.





UNSPEZIALBROT



Art.-Nr. 3030

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Sylter

Aus Sauerteig gebackenes Weizenbrot. Geprägt wird dieses Brot von einer ausgeprägten Kruste, die während des Backvorgangs entsteht. Im Inneren findet sich die durch die langen Ruhezeiten des Teiges typisch lockere und grobe Porung. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g ■ Vegan
Stück/Karton 16
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 3031

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Sylter Tomate

Das rustikale Weizenbrot wird durch 5,3% getrocknete Tomaten, Tomatenmark und Knoblauch geschmacklich abgerundet. Die ausgeprägte Kruste und luftige Textur erhalten dadurch eine sommerliche Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g ■ Vegan
Stück/Karton 16
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 3032

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Sylter Olive

Das rustikale Weizenbrot wird durch 13% Kalamata-Oliven und Kräuter der Provence verfeinert. Hierdurch erhält das fertige Brötchen eine mediterrane Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g ■ Vegan
Stück/Karton 16
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 3033

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Sylter Walnuss

Das rustikale Sauerteigbrot wird durch 9,3% Walnusskerne bereichert. Dadurch erhält es eine herrlich nussige Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 200g ■ Vegan
Stück/Karton 16
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise





Art.-Nr. 3034

fertig gebacken, tiefgekühlt

Sylter

Aus Sauerteig gebackenes Weizenbrot. Geprägt wird dieses Brot von einer ausgeprägten Kruste, die während des Backvorgangs entsteht. Im Inneren findet sich die durch die langen Ruhezeiten des Teiges typisch lockere und grobe Porung. Länge: 32 - 36 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 6
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  200°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 3065

fertig gebacken, tiefgekühlt

Ciabatta

Aus Weizenmehl und Sauerteig gefertigtes Ciabatta. Der Klassiker unter den Ciabattas. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  220°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3066

fertig gebacken, tiefgekühlt

Ciabatta Tomate

Aus Weizenmehl und Sauerteig gefertigtes Ciabatta, das durch 5,3% getrocknete Tomaten, Tomatenmark und Knoblauch abgerundet wird. Dadurch erhält es eine wunderbar sommerliche Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  220°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3067

fertig gebacken, tiefgekühlt

Ciabatta Olive

Aus Weizenmehl und Sauerteig gefertigtes Ciabatta, das durch 13% Kalamata-Oliven und Kräuter der Provence vervollständigt wird. Dadurch erhält das fertige Brot eine mediterrane Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  220°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3068

fertig gebacken, tiefgekühlt

Ciabatta Walnuss

Aus Weizenmehl und Sauerteig gefertigtes Ciabatta, das durch 9,3% Walnusskerne geschmacklich abgerundet wird. Dadurch erhält es eine herrlich nussige Note. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  220°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3035

fertig gebacken, tiefgekühlt

Bauernbrot

Ein Roggenmischbrot in rustikaler Optik aus Sauerteig. Innen saftig und außen mit typisch aufgerissener Kruste. Durchmesser: 21,5 - 24,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  200°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 3036

fertig gebacken, tiefgekühlt

Oxbrot

Ein Roggenmischbrot mit Sauerteig, das durch 6,5% Kalamata Oliven und Anis verfeinert wird und dem fertigen Brot eine mediterrane Note gibt. Durchmesser: 21,5 - 24,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 -  200°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 3037

fertig gebacken, tiefgekühlt

Ciabatta lang

Ciabatta in länglicher gerader Form. So bietet es eine gute Schnittgröße und es ist einfach zu schneiden. Länge: 42,5 - 47,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 8
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 -  220°C  12-14 Min.



Hafer Schoko Brot

Der neue Star für Ihr Frühstücksbuffet: Rundes Haferbrot mit 7,5% Schokotropfen und 20% Haferflocken bestreut. Ein Genuss für Liebhaber des süßen Frühstücks. Die Kombination aus Hafer-Vollkornprodukten und Schokolade sorgt für einen guten Start in den Tag und verwöhnt gleichzeitig den Gaumen. Ideal, auch für Morgenmuffel.


Art.-Nr. 3023

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	580g	■ Vegan
Stück/Karton	8	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	44	

Zubereitungshinweise

		
60-180 Min.	180°C	3-5 Min.



Roggen-Dinkel-Malzbrot (halal)

Roggen-Dinkel-Malzbrot, fertig gebacken, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Art.-Nr. 3075

fertig gebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	750g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	18	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise

		
90 Min.	170-180°C	20 Min.



Ruchmehlbrot (halal)

Weizenbrot mit geräuchertem Mehl aus der Schweiz, fertig gebacken, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Art.-Nr. 3076

fertig gebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	750g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	12	■ Vegan
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	24	

Zubereitungshinweise

		
90 Min.	170-180°C	20 Min.



Mehrkornbrot

Mehrkornbrot mit Natursauerteig, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Länge: 26 cm.

Art.-Nr. 509

vorgebacken, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	805g	■ Vegan
Stück/Karton	12	
Unterverpackung:	12x1	
Kartons/Palette:	40	

Zubereitungshinweise

		
150-180 Min.	200°C	14-15 Min.



Art.-Nr. 510

vorgebacken, tiefgekühlt

Weltmeisterbrot

Ovales, freigeschobenes Mehrkornbrot gleichmäßig rundum mit Mohn, Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkernen bestreut. Länge: 28 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: 12x1
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 511

vorgebacken, tiefgekühlt

Kürbiskernbrot

Weizenmischbrot mit 29% Weizenmehl, 8,5% Kürbiskernen, Natursauerteig und Sonnenblumenkernen. Länge: 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 512

vorgebacken, tiefgekühlt

Kartoffelbrot

Weizenbrot mit 31% Weizenmehl, 7,5% Kartoffelflocken und Natursauerteig. Länge: 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 513

vorgebacken, tiefgekühlt

Zwiebelbrot

Weizenmischbrot mit 47% Weizenmehl, Natursauerteig und 5,5% Röstzwiebeln. Länge: 27 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: 10x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 534

vorgebacken, tiefgekühlt

Roggenzwilling

Roggenmischbrot mit Natursauerteig und Roggenvollkornschrot. Länge: 22 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 860g ■ Vegan
Stück/Karton 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5021

vorgebacken, tiefgekühlt

Sonnenblumenkernbrot

Vollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen und Natursauerteig. Länge: 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.050g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: 10x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 3080

vorgebacken, tiefgekühlt

NurKorn-Brot

Ballaststoffreiches Haferbrot mit 22% Ölsamen, 27% Hafer und ohne Mehl. Größe: ca. 10 x 10 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 12
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 72

Zubereitungshinweise

 120 Min.  180°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5201

vorgebacken, tiefgekühlt

Karotten- Mehrkornbrot

Mehrkornbrot mit 4,3% Karottenstreifen, Natursauerteig, Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Länge: 21 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 550g ■ Vegan
Stück/Karton 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 3052

vorgebacken, tiefgekühlt

Dinkelbrot

Dinkelbrot mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Kartoffelflocken, Leinsamen, Meersalz, Sonnenblumenkernen und Sesam. Durchmesser: ca. 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 530g ■ Vegan
Stück/Karton 14
Unterverpackung: 14x1
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise

 120 Min.  180°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5011

vorgebacken, tiefgekühlt

Vollkornbrot

Roggenweizenvollkornbrot in Kastenform gebacken und rundum gleichmäßig mit Roggenflocken bestreut. Länge: 21,5 cm

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.050g ■ Vegan
Stück/Karton 10
Unterverpackung: 10x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 3125

vorgebacken, tiefgekühlt

Körner-Eck (Kastenform)

Vollkorn-Mehrkornbrot mit Roggen- und Weizenvollkornschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 550g ■ Vegan
Stück/Karton: 20
Unterverpackung: 20x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5073

vorgebacken, tiefgekühlt

Vollkornbatzen

Roggenvollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen und Natursauerteig.
Größe: 12,5x12,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 805g ■ Vegan
Stück/Karton: 16
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 5031

vorgebacken, tiefgekühlt

Landbrot

Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil und Natursauerteig. Länge: 29 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.060g ■ Vegan
Stück/Karton: 10
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 150-180 Min.  200°C  14-15 Min.



Art.-Nr. 2800

vorgebacken, tiefgekühlt

Buffet-Brote

Stangenförmiger Brot-Mix aus je 3 Roggen-, Walnuss-, Sonnenblumenkern-, Dinkel- und Kürbiskernbroten. Länge: 39 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 430-460g ■ Vegan
Stück/Karton: 15
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 -  200°C  10-12 Min.



Art.-Nr. 3020

fertig gebacken, tiefgekühlt

Bauernbrot glutenfrei, geschnitten (MAP)

Brot aus glutenfreien Stärken und Mehlen. MAP Produkte wurden unter Schutzatmosphäre verpackt, sodass die Haltbarkeit des Lebensmittels in der ungeöffneten Verpackung auf ein Vielfaches erhöht werden kann.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 400g ■ Laktosefrei
 Stück/Karton 12 ■ Glutenfrei
 Unterverpackung: 12x1
 Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 180-240 Min.  -  -



Art.-Nr. 3021

fertig gebacken, tiefgekühlt

Körnerbrot glutenfrei, geschnitten (MAP)

Brot aus glutenfreien Stärken und Mehlen mit Saaten. MAP Produkte wurden unter Schutzatmosphäre verpackt, sodass die Haltbarkeit des Lebensmittels in der ungeöffneten Verpackung auf ein Vielfaches erhöht werden kann.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 400g ■ Laktosefrei
 Stück/Karton 12 ■ Glutenfrei
 Unterverpackung: 12x1
 Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 180-240 Min.  -  -



Art.-Nr. 3022

fertig gebacken, tiefgekühlt

Haferbrot glutenfrei, geschnitten (MAP)

Brot aus glutenfreien Stärken und Mehlen mit glutenfreiem Hafer. MAP Produkte wurden unter Schutzatmosphäre verpackt, sodass die Haltbarkeit des Lebensmittels in der ungeöffneten Verpackung auf ein Vielfaches erhöht werden kann.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 400g ■ Laktosefrei
 Stück/Karton 12 ■ Glutenfrei
 Unterverpackung: 12x1
 Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 180-240 Min.  -  -





IGZSCHNITTBROT



Art.-Nr. 169

fertig gebacken, tiefgekühlt

Rosinenbrot geschnitten

Weizenbrot mit 26% Rosinen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 20 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 24 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750g ■ Vegan
Stück/Karton: 15
Unterverpackung: 15x1
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

60 Min.   



Art.-Nr. 515

fertig gebacken, tiefgekühlt

Bistro-Sandwich Weizen

Super-Softes Weizenbrot mit hervorragenden Toasteigenschaften. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 20 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 25,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750g ■ Vegan
Stück/Karton: 9
Unterverpackung: 9x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

60 Min.   



Art.-Nr. 5151

fertig gebacken, tiefgekühlt

Bistro-Sandwich Weizen

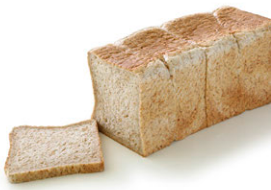
Super-Softes Weizenbrot mit hervorragenden Toasteigenschaften. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 20 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 25,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750g ■ Vegan
Stück/Karton: 7
Unterverpackung: 7x1
Kartons/Palette: 52

Zubereitungshinweise

60 Min.   



Art.-Nr. 7110

fertig gebacken, tiefgekühlt

Vollkorn Sandwich

Weizenvollkornsandwichbrot aus Weizenvollkornmehl und mit Natursauerteig. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in Scheiben vorgeschnitten.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750g ■ Vegan
Stück/Karton: 9
Unterverpackung: 9x1
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

60 Min.   



Art.-Nr. 7150

fertig gebacken, tiefgekühlt

Vollkorn Sandwich

Weizenvollkornsandwichbrot aus Weizenvollkornmehl und mit Natursauerteig. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in Scheiben vorgeschnitten.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750g ■ Vegan
Stück/Karton: 7
Unterverpackung: 7x1
Kartons/Palette: 52

Zubereitungshinweise

60 Min.   



Art.-Nr. 550

fertig gebacken, tiefgekühlt

Weizentoast

Im Kasten gebackenes Weizenbrot. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 20 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 25,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 8
Unterverpackung: 8x1
Kartons/Palette: 52

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 552

fertig gebacken, tiefgekühlt

Kastenweißbrot geschnitten

Im Kasten gebackenes Hefengebäck. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 22 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 24 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 500g ■ Vegan
Stück/Karton 6
Unterverpackung: 6x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 589

fertig gebacken, tiefgekühlt

Weizenmischbrot, geschnitten

Weizenmischbrot mit 55% Weizenmehl. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 27 Scheiben vorgeschnitten. Länge: ca. 30 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 4
Unterverpackung: 4x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 586

fertig gebacken, tiefgekühlt

Vollkornbrot geschnitten

Vollkornbrot mit Roggenvollkorn, Natursauerteig und Roggenflocken. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 24 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 22 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 8
Unterverpackung: 8x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 588

fertig gebacken, tiefgekühlt

Sonnenblumenkernbrot geschnitten

Vollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen, Roggenvollkorn und Natursauerteig. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Das Brot ist in 24 Scheiben vorgeschnitten. Länge: 22 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 1.000g ■ Vegan
Stück/Karton 8
Unterverpackung: 8x1

Zubereitungshinweise





Kastenbrot ohne Rinde, geschnitten

Das Roggenmischbrot ohne Rinde mit einem Roggenmehlanteil von 43 Prozent ist einzeln unterverpackt. Somit sind die 18 vorgeschnittenen Scheiben schnell und praktisch, je nach Bedarf, entnehmbar. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 800g ■ Vegan
Stück/Karton: 12
Unterverpackung: 12x1
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -

Art.-Nr. 3111

fertig gebacken, tiefgekühlt



Brotsortiment geschnitten

Mix aus je 2 Sonnenblumenkern, Mehrkorn-, Schwarzbroten und je einem Mischbrot und Rhöner. Alle Brote sind im Kasten gebacken und in 27 Scheiben vorgeschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Länge: 24 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 750-1.000g ■ Vegan
Stück/Karton: 8
Unterverpackung: 8x1
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 300 Min.  -  -

Art.-Nr. 3000

fertig gebacken, tiefgekühlt





UALLAUGENGEBÄCK



Art.-Nr. 3244

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenbrezel mit Brezelsalz

Laugengebäck mit Schnitt und bereits fertig mit Brezelsalz bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 6 Minuten bei 160°C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Laktosefrei
Stück/Karton 60 ■ Vegan
Unterverpackung: 6x10
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

 90 Min.  160°C  6 Min.



Art.-Nr. 3226

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenbrezel mit Schnitt

Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 84
Unterverpackung: 4x21
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 10 Min.  175°C  15 Min.



Art.-Nr. 3227

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenbrezel ungeschnitten

Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 84
Unterverpackung: 4x21
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 10 Min.  175°C  15 Min.



Art.-Nr. 7391

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenbrezel mit Schnitt

Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen und Schnitt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
Stück/Karton 72
Unterverpackung: 4x18
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  160°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 7631

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenbrezel

Ungeschnittenes Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 170g ■ Vegan
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 4x15
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 30-35 Min.  160°C  16 Min.



Art.-Nr. 3242

vorgegärt, tiefgekühlt

Käse-Laugenbrezel

Laugengebäck mit Käse-Topping (Emmentaler)

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 135g
Stück/Karton 56
Unterverpackung: 4x14
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  160°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3299

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenstange mit Schnitt

Laugengebäck mit Salzbeipack. Tipp zur Verwendung des Salzes: Das Produkt nach dem Auftauen mit Wasser befeuchten, sofort mit Salz bestreuen und anschließend 3 Minuten bei 180°C backen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g
Stück/Karton 80
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 90 Min.  -  -



Art.-Nr. 3209

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenstange

Ungeschnittenes Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 115g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 10 Min.  175°C  15 Min.



Art.-Nr. 3208

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenstange mit Schnitt

Laugengebäck mit Hagelsalz zum Bestreuen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 115g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

 10 Min.  175°C  15 Min.



Art.-Nr. 3290

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenkäsestange mit Gouda

Laugengebäck mit 13% Gouda bestreut

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 116g
Stück/Karton 80
Unterverpackung: 4 x 20
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 30 Min.  160°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 3291

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenknabberstange mit Saatenmix

Laugengebäck mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Haferflocken

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g ■ Vegan
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: 4 x 20
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 30 Min.  160°C  12-14 Min.



Art.-Nr. 738

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenzopf

Laugengebäck in geflochtener Optik mit Hagelsalz zum Bestreuen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g
Stück/Karton: 50
Unterverpackung: 1x50
Kartons/Palette: 63

Zubereitungshinweise

 20 Min.  170°C  15-17 Min.



Art.-Nr. 775

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenknoten

Laugengebäck in gewickelter Optik ohne Salzbestreuung. Das Produkt muss nur aufgetaut werden oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3 Minuten bei 160°C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Vegan
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 4x15
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 30-60 Min.  160°C  3 Min.



Art.-Nr. 3005

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugendreieck

Der belaugte Plunderteigling wird mit 18% Butter hergestellt und erhält dadurch seinen vollmundigen Butter-Geschmack. Auf Grund der langen croissantähnlichen Teigführung erhält er seine locker-luftige Konsistenz.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  20-22 Min.



Art.-Nr. 3296

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugenecke mit Saaten

Belaugter Butter-Plunderteigling mit 3% Ölsamen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 105g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  20-22 Min.



Art.-Nr. 3235

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugen- Dinkelbrötchen

Brötchen aus Dinkelweizenmehl mit Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen, bestreut mit Leinsamen und Sesam. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3 Minuten bei 160°C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g ■ Vegan
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 6x15
Kartons/Palette: 20

Zubereitungshinweise

 30-60 Min.  160°C  3 Min.



Art.-Nr. 3200

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenkranz Natur

Laugengebäck in dekorativer Kranzform, bestehend aus 6 aneinander gebackenen Laugenbrötchen. Das Produkt 90 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3-6 Minuten bei 190-210°C aufbacken. Durchmesser: 18,5 bis 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 300g
Stück/Karton 18
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 90 Min.  190-210°C  3-6 Min.



Art.-Nr. 3201

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenkranz Sesam

Laugengebäck in dekorativer Kranzform mit Sesamsamen bestreut, bestehend aus 6 aneinander gebackenen Laugenbrötchen. Das Produkt 90 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3-6 Minuten bei 190-210°C aufbacken. Durchmesser: 18,5 bis 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 300g
Stück/Karton 18
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 90 Min.  190-210°C  3-6 Min.



Art.-Nr. 3202

fertig gebacken, tiefgekühlt

Laugenkranz Mohn

Laugengebäck in dekorativer Kranzform mit Mohn bestreut, bestehend aus 6 aneinander gebackenen Laugenbrötchen. Das Produkt 90 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3-6 Minuten bei 190-210°C aufbacken. Durchmesser: 18,5 bis 21,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 300g
Stück/Karton 18
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

 90 Min.  190-210°C  3-6 Min.





REGCROISSANTS



Art.-Nr. 835

vorgegärt, tiefgekühlt

Mini-Buttercroissant

Plunderteig mit 22% Butter

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 25g
Stück/Karton 150
Unterverpackung: 2x75
Kartons/Palette: 88

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  14 Min.



Art.-Nr. 2901

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant

Plunderteig mit 24% Butter

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 55g
Stück/Karton 105
Unterverpackung: 3x35
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  18-20 Min.



Art.-Nr. 3428

vorgegärt, tiefgekühlt




Croissant (halal)

Blätterteig, vorgegärt, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen.**
Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 55g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 180
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 36

Zubereitungshinweise

 30 Min.  165-175°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 834

vorgegärt, tiefgekühlt

Butter-Croissant

Plunderteig mit 20% Butter und Eistrich

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton 48
Unterverpackung: 2x24
Kartons/Palette: 80

Zubereitungshinweise

 15 Min.  180-200°C  18-25 Min.



Art.-Nr. 3430

vorgegärt, tiefgekühlt

Croissant (halal)

Blätterteig, vorgegärt, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen.**
Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 100
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 36

Zubereitungshinweise

 30 Min.  165-175°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 8391

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant

Hörnchenförmig gebogenes Croissant aus Plunderteig mit 24% Butter.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  20 Min.



Art.-Nr. 848

vorgegärt, tiefgekühlt

Laugen-Buttercroissant

belagtes Plunderhörnchen mit 22% Butter

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  20 Min.



Art.-Nr. 3405

vorgegärt, tiefgekühlt




Marzipan- Buttercroissant

Butter-Plunderteighörnchen mit 16% Butter und einer Marzipanfüllung, bestreut mit 3% Mandelblättchen. Dieses Produkt ist bereits vorgegärt.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 95g
Stück/Karton 70
Unterverpackung: 2x35
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 -  165-175°C  22-24 Min.



Art.-Nr. 8363

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant mit Schokocreme

Plunderteig mit 17% Butter und mit 17% Belgischer Schokolade gefüllt/ dekoriert mit Schokosplittern

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  22 Min.



Art.-Nr. 8431

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant Praliné (Nuss- Nougat)

Plunderteig mit 15% Butter und 4% Haselnüssen

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  22 Min.



Art.-Nr. 8421

vorgegärt, tiefgekühlt

Schinken-Käse-Buttercroissant (Würfel)

Plunderteig mit 15% Butter/ gefüllt mit Schinkenwürfeln und original holländischem Gouda

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  22 Min.



Art.-Nr. 8511

vorgegärt, tiefgekühlt

Schinken-Käse-Buttercroissant (ganze Scheibe)

Plunderteig mit 15% Butter/ gefüllt mit einer ganzen Schinkenscheibe und original holländischem Gouda

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 64

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  22 Min.



Art.-Nr. 33001

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant "chocolate"

Außen goldbraun-knuspriges und innen zartes Butter-Plunderteighörnchen mit 15% Butter, gefüllt mit 15% Schokoladencreme und bestreut mit Schokoladendekor. Praktisch und attraktiv zugleich: Das passende Produkttütchen mit dem Sortenaufdruck "chocolate" ist im Lieferumfang schon enthalten!

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  170°C  18-20 Min.



Art.-Nr. 33002

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant "nut nougat"

Außen goldbraun-knuspriges und innen zartes Butter-Plunderteighörnchen mit 15% Butter, 15% Nuss-Nougat-Füllung und bestreut mit Haselnussdekor. Praktisch und attraktiv zugleich: Das passende Produkttütchen mit dem Sortenaufdruck "nut nougat" ist im Lieferumfang schon enthalten!

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  170°C  18-20 Min.



Art.-Nr. 33004

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant "ham & cheese"

Außen goldbraun-knuspriges und innen zartes Butter-Plunderteighörnchen mit 15% Butter, mit Schinken-Käse-Füllung aus 9% gekochtem Hinterschinken und 6% holländischem Gouda. Praktisch und attraktiv zugleich: Das passende Produkttütchen mit dem Sortenaufdruck "ham & cheese" ist im Lieferumfang schon enthalten!

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  170°C  18-20 Min.



Art.-Nr. 33009

vorgegärt, tiefgekühlt

Buttercroissant "apricot"

Außen goldbraun-knuspriges und innen zartes Butter-Plunderteighörnchen mit 15% Butter und mit 15% Aprikosenfüllung. Praktisch und attraktiv zugleich: Das passende Produkttütchen mit dem Sortenaufdruck "apricot" ist im Lieferumfang schon enthalten!

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 20-30 Min.  170°C  18-20 Min.



Art.-Nr. 8441

vorgegärt, tiefgekühlt

Butter- Schokoladenbrötchen

Plunderteig mit 19% Butter und mit 12% original belgischer Schokolade gefüllt.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 3x30
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  20 Min.



Art.-Nr. 837

vorgegärt, tiefgekühlt

Mini-Mix Buttercroissant

Mix aus den Sorten: Nuss-Nougat, Marzipan, Aprikose

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 45g
Stück/Karton 108
Unterverpackung: 3x36
Kartons/Palette: 88

Zubereitungshinweise

 30 Min.  180°C  14 Min.





W2SNACKS



Art.-Nr. 8591

vorgegärt, tiefgekühlt

Knusperstange

Gedrehter Plunderteig mit einer Füllung aus Gouda, Salami und Röstzwiebeln.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	110g
Stück/Karton	50
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	96

Zubereitungshinweise



10-15 Min. 170-190°C 16-18 Min.



Art.-Nr. 3631

Teigling, tiefgekühlt

Hot Dog de Luxe

Plunderteig mit einem Würstchen und Senfsauce gefüllt. Länge: ca. 16,5 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	120g
Stück/Karton	40
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	88

Zubereitungshinweise



20-30 Min. 180-185°C 17-20 Min.



Art.-Nr. 8571

vorgegärt, tiefgekühlt

Mexicostange

gedrehter Plunderteig mit einer Tomatenfüllung und Mohndekor

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	150g
Stück/Karton	35
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	96

Zubereitungshinweise



10-15 Min. 170-190°C 18-22 Min.





SÜSSGEBÄCK



Art.-Nr. 857

fertig gebacken, tiefgekühlt

Sandwichbrötchen

Softes Weizenbrötchen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 50g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6507

fertig gebacken, tiefgekühlt

Frühstückshörnchen

Hefefeingebäck von Hand in Kipferlform gebracht. Goldgelb gebacken, aromatisch und leicht süß mit sanftem Glanz und weicher, flaumiger Krume. Kipferl aus der Packung nehmen, bei Raumtemperatur auftauen lassen und sofort genießen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 52g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 15x6
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6508

fertig gebacken, tiefgekühlt

Frühstückshörnchen mit Rosinen

Hefefeingebäck mit 10 Prozent Rosinen von Hand in Kipferlform gebracht. Goldgelb gebacken, aromatisch und leicht süß mit sanftem Glanz und weicher, flaumiger Krume. Kipferl aus der Packung nehmen, bei Raumtemperatur auftauen lassen und sofort genießen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 52g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 15x6
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 858

fertig gebacken, tiefgekühlt

Rosinenbrötchen

Softes Weizenbrötchen mit 22% Rosinen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise





Art.-Nr. 859

fertig gebacken, tiefgekühlt

Schokobrötchen

Softes Weizenbrötchen mit 13,3% Schokoladendrops. Das Produkt muss nur aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6509

fertig gebacken, tiefgekühlt

Milchhörnchen mit Magermilch (halal)

Gewickeltes süßes Hefeteig-Croissant mit 40% Milch, fertig gebacken, tiefgekühlt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden oder unser Tipp: im Backofen bei ca. 170-180°C für 5 Minuten aufbacken.

Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Halal zertifiziert
Stück/Karton 50
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 861

fertig gebacken, tiefgekühlt

Rosinen-Quark-Brötchen

Softes Weizenbrötchen mit 22% Rosinen und 11% Speisequark. Das Produkt muss nur aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 1660

fertig gebacken, tiefgekühlt

Süßer Knoten (Brioche Knoten)

Zu einem Knoten gewickeltes Hefegebäck. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 100g
Stück/Karton 75
Unterverpackung: 5x15
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise





Kirschplunder (halal)

Plunderteig gefüllt mit einer fruchtigen Kirschfüllung, vorgegärt, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Art.-Nr. 6510

vorgegärt, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	130g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	50	■ Vegan
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	36	

Zubereitungshinweise

		
30 Min.	190°C	18-20 Min.



Mini-Kirschplunder (halal)

Plunderteig, gefüllt mit einer fruchtigen Kirschfüllung (27%), vorgegärt, tiefgekühlt. **Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.**

Art.-Nr. 6511

vorgegärt, tiefgekühlt

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	50g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	120	■ Vegan
Unterverpackung:	2x60	
Kartons/Palette:	36	

Zubereitungshinweise

		
20 Min.	190°C	16-18 Min.





FEIINGEBÄCK



Art.-Nr. 914

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Windbeutel

Brandmasse mit 61% Schlagsahne gefüllt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 13g
Stück/Karton 160
Unterverpackung: 2x80
Kartons/Palette: 120

Zubereitungshinweise



45 Min.

-

-



Art.-Nr. 3808

fertig gebacken, tiefgekühlt

Süße Minis

Mix aus den Sorten: Apfelplunder, Kirsch-Vanilleplunder und Topfen Minis. Je 30 Stück pro Sorte. In einem Tray verpackt.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 40g
Stück/Karton 90
Unterverpackung: 6x15
Kartons/Palette: 63

Zubereitungshinweise



60-90 Min.

100°C

8 Min.



Art.-Nr. 910

vorgegärt, tiefgekühlt

Mini Plunder Mix süß

Mix aus den Sorten: Apfelkörnchen, Puddingschnecke, Quarkkörnchen, Schokorolle

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 42g
Stück/Karton 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 96

Zubereitungshinweise



10-15 Min.

170-190°C

14-18 Min.



Art.-Nr. 908

fertig gebacken, tiefgekühlt

Vanilleplunder

Quadratisches Plundergebäck mit 27% Vanillecreme. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g
Stück/Karton 36
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise



120 Min.

-

-



Art.-Nr. 3823

fertig gebacken, tiefgekühlt

Muffin mit Blaubeeren

Rührkuchengebäck mit 10% Wildheidelbeeren. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 82g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 3824

fertig gebacken, tiefgekühlt

Muffin mit Schokolade

Rührkuchengebäck mit 6% Schokoladenstückchen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 82g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6822

fertig gebacken, tiefgekühlt

Amerikaner

Rührkuchengebäck halbseitig mit 31% Fondant überzogen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g
Stück/Karton 55
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 6807

fertig gebacken, tiefgekühlt

Rosinenschnecke

Feines Hefequarkteiggebäck mit 12% Rosinen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 110g
Stück/Karton 48
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise





Art.-Nr. 6825

vorgegärt, tiefgekühlt

Franzbrötchen (halal)

Plunderteig mit 15% Zucker-Zimt-Füllung, vorgegärt, tiefgekühlt.
Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	120g	■ Halal zertifiziert
Stück/Karton	50	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	36	

Zubereitungshinweise

		
30 Min.	190°C	15-20 Min.



Art.-Nr. 6806

vorgegärt, tiefgekühlt

Franzbrötchen

Plundergebäck in typisch gewickelter Optik und mit Zimt verfeinert.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	125g
Stück/Karton	50
Unterverpackung:	5x10
Kartons/Palette:	72

Zubereitungshinweise

		
-	170-190°C	19-21 Min.



Art.-Nr. 6824

fertig gebacken, tiefgekühlt

Johannisbeer-Streuselschnecke

Hefeteiggebäck mit 14% roten Johannisbeeren und mit Streuseln und Fondant dekoriert. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	170g	■ Vegan
Stück/Karton	48	
Unterverpackung:	-	
Kartons/Palette:	40	

Zubereitungshinweise

		
120 Min.	-	-



FEFFETTIGEBÄCK



Art.-Nr. 9061

fertig gebacken, tiefgekühlt

Mini-Berliner Mehrfrucht

Siedegebäck mit 20% Mehrfruchtkonfitüre und mit Zucker bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 36g
Stück/Karton 70
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 88

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -



Art.-Nr. 905

fertig gebacken, tiefgekühlt

Berliner Mehrfrucht, gepudert

Siedegebäck mit 13% Mehrfruchtkonfitüre gefüllt und mit Puderzucker bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g
Stück/Karton 72
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 60-90 Min.  -  -



Art.-Nr. 9052

fertig gebacken, tiefgekühlt

Berliner Mehrfrucht, gepudert

Siedegebäck mit 20% Mehrfruchtkonfitüre gefüllt und mit Puderzucker bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 72g
Stück/Karton 48
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 60-90 Min.  -  -



Art.-Nr. 7306

fertig gebacken, tiefgekühlt

Berliner Marille, gepudert

Siedegebäck mit 20% Marillenfruchtzubereitung gefüllt und mit Dekorzucker bestreut. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 72g
Stück/Karton 48
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 48

Zubereitungshinweise

 60-90 Min.  -  -



Art.-Nr. 912

fertig gebacken, tiefgekühlt

Berliner Brezel

Siedegebäck in Brezelform. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton 48
Unterverpackung: 1x48
Kartons/Palette: 44

Zubereitungshinweise

 30-45 Min.  -  -



Art.-Nr. 3805

fertig gebacken, tiefgekühlt

Apfelberliner mit frischen Äpfeln

Siedegebäck aus Hefeteig mit 13% Äpfeln. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 90g
Stück/Karton 25
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 100

Zubereitungshinweise

 120 Min.  -  -



Art.-Nr. 7385

fertig gebacken, tiefgekühlt

Spritzring mit Fondant

Siedegebäck aus Brandteig halbseitig mit 27% Fondant überzogen. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton 60
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 56

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -



Art.-Nr. 7303

fertig gebacken, tiefgekühlt

Twister mit Vanillecreme

Länglich gedrehtes Fettgebäck mit 23% Vanillearomafüllung. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. 14 Twister sind jeweils auf 3 Papptrays pro Karton gelegt, was das Produkthandling vereinfacht.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g
Stück/Karton 42
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 112

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -



Art.-Nr. 7304

fertig gebacken, tiefgekühlt

Twister mit Haselnusscreme

Länglich gedrehtes Fettgebäck mit 20% Haselnussfüllung. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. 14 Twister sind jeweils auf 3 Papptrays pro Karton gelegt, was das Produkthandling vereinfacht.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g
Stück/Karton 42
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 112

Zubereitungshinweise

 60 Min.  -  -



Art.-Nr. 7305

fertig gebacken, tiefgekühlt

Twister mit Salted Caramel

Länglich gedrehtes Fettgebäck mit 20% gesalzener Karamellcremefüllung. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. 14 Twister sind jeweils auf 3 Papptrays pro Karton gelegt, was das Produkthandling vereinfacht.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	60g
Stück/Karton	42
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	112

Zubereitungshinweise



Art.-Nr. 3893

fertig gebacken, tiefgekühlt

Twister mit Kakao- Haselnusscremefüllung

Länglich gedrehtes Fettgebäck mit einer 29% Kakao-Haselnussfüllung. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. 10 Twister sind jeweils auf 3 Papptrays pro Karton gelegt, was das Produkthandling vereinfacht.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	70g
Stück/Karton	30
Unterverpackung:	-
Kartons/Palette:	112

Zubereitungshinweise





backshop
BEST OF BAKERY



NEHGUJEN



Butterkuchen

Lockerer Hefekuchen mit 16% Butter und 5% Mandelblättchen dekoriert. Einzeln verpackt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden oder unser Tipp: bei 150°C für 8-10 Minuten im Ofen backen.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht:	175g
Stück/Karton	12
Unterverpackung:	12x1
Kartons/Palette:	120

Zubereitungshinweise



120 Min.

-

-

Art.-Nr. 3863

fertig gebacken, tiefgekühlt

