



Katalog



panesco
keep exploring

2023-2024

panesco

keep exploring

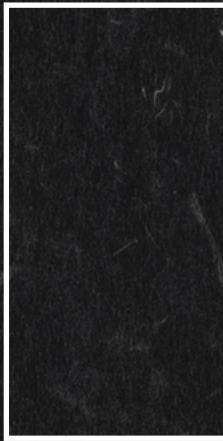


*Wir alle sind
Paneseo.*



*Wir alle sind
Entdecker.*

Für Entdecker,
wie Sie



Was macht Sie so einzigartig?
Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?
Ist es Ihr Stil? Ihre Ideen? Oder die Zutaten,
mit denen Sie arbeiten?
Wahrscheinlich von jedem Etwas.

Wie verführen Sie die Sinne Ihrer Kunden?
Wie wecken Sie deren Neugierde?

Wir sind hier um Ihnen zu helfen. Wir bereisen die Welt,
spüren die besonderen Brote und Gebäcke auf.

Mit unseren hochwertigen Zutaten, schicken wir Ihre
Geschmacksknospen auf eine aufregende Reise durch
unsere diverse Palette an Düften und Aromen.

Wir bringen Ihnen unsere Handwerkskunst direkt
in Ihre Küche.

Wir wollen Ihre Kreativität entflammen.

#keepexploring



*Unerwartete
Zusammen-
stellungen*

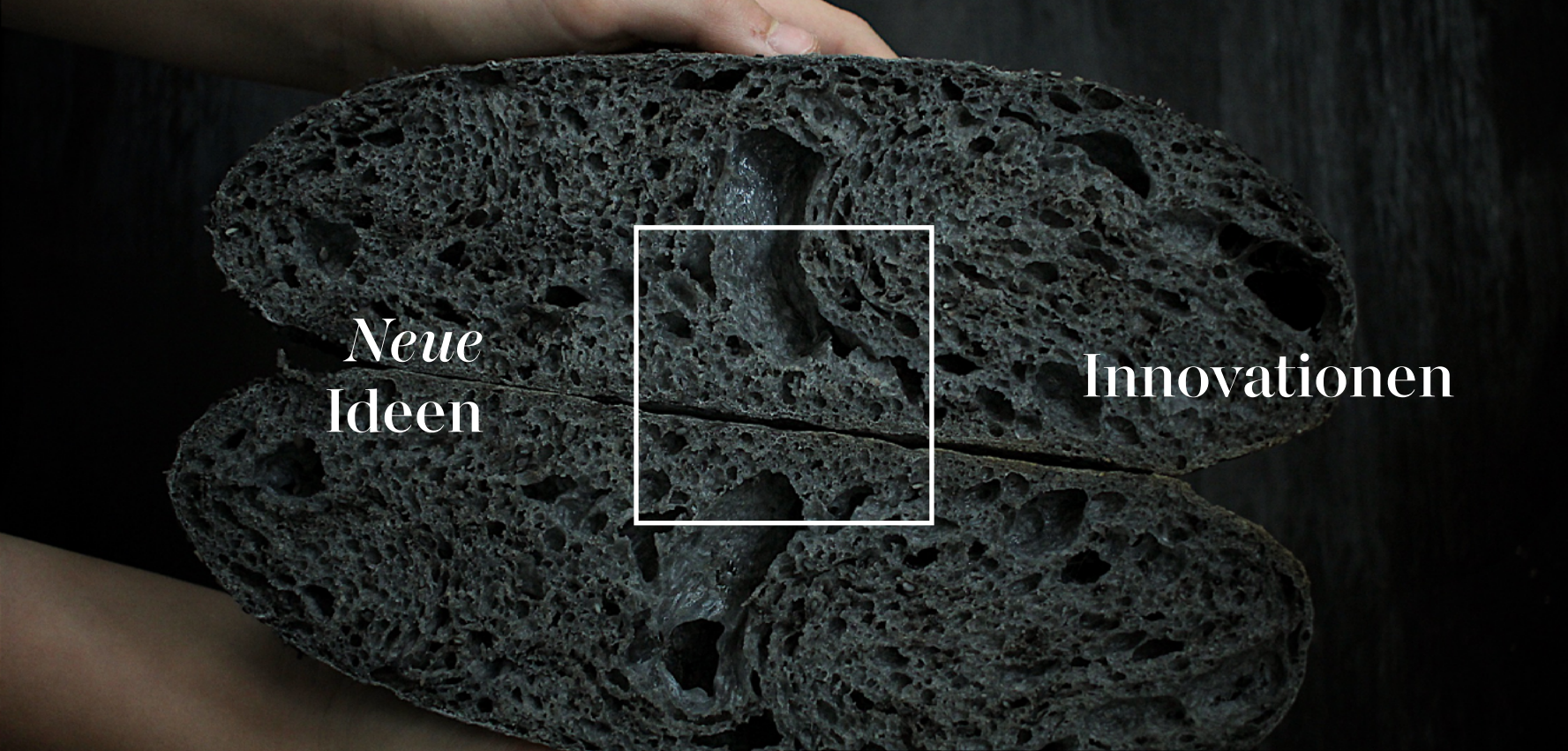
*Aromen
& Texturen*



*Entdeckungen
für die Sinne*



*Zutaten
& Kombinationen*



*Neue
Ideen*

Innovationen



Einzigartige

Terroirs



Eine Reise
für alle Sinne



Auf der Suche nach außergewöhnlichem Brot & Gebäcken, fokussieren wir uns auf:

Geschmackssensation

Wir suchen aufregende Kombinationen. Mit Zutaten aus einzigartigen Regionen, wird diese einzigartige Geschmackspalette Sie jeden Tag aufs Neue begeistern.

Aromatisches Erlebnis

Gerüche sind entscheidend um das Erlebnis von Brot und Gebäck zu vervollständigen. Gewürze, Kräuter, getrocknete Früchte, seltene Körner... sind alles Zutaten, die Sie nicht in Mainstream Produkten finden werden.

Kontraste in der Textur

Die Textur wertet die gesamte Erfahrung auf. Wir bieten Ihnen Produkte mit einer riesigen Diversität an Texturen, die wir aus weich, knusprig, knackig und cremig kombinieren.

Visuelle Anziehungskraft

Das Auge isst mit. Deshalb sehen unsere Produkte auch so eindrucksvoll aus. Von der handwerklichen Herstellung über einzigartige Optik und Toppings. Sie sehen verlockend aus.





Zartes Aussehen, kräftiger Geschmack

Verwurzelt in der handwerklichen Bäckertradition, berührt von den besten Zutaten. Unternehmen Sie eine Reise durch das Mittelmeer mit den Mini-Tomatenbrötchen oder lassen Sie sich von dem Geschmack der gerösteten Körner in den Mehrkornbrötchen verführen. Entdecken Sie unsere rustikalen Mini-Longuets im handgemachten Look!

Entdecken Sie unseren rustikalen mini Longuets Seite 33





In den Fußstapfen von *französischen Traditionen*

Die unvergleichliche Frische entsteht durch die bis zu 24 Stunden lange Teigruhe. Das handwerkliche langsame Kneten und der Gärungsprozeß verkörpern das traditionelle französische Backerbe, während detaillierte Einschnitte ein ausdrucksstarkes Aussehen erzeugen. Die natürlichen Aromen der Bio-Zutaten treten an die Oberfläche, nachdem die Halbbrot-Baguettes sorgfältig auf Stein gebacken wurden.

Entdecken Sie unsere handwerklichen Halbbaguettes Seite 71





Ein Klassiker, *neu definiert*

Überraschen Sie Ihre Kunden mit dem Brioche-Bagel, einem Bagel mit der Zartheit eines Brioche-Brötchens. Oder tauchen Sie ein in das sensorische Erlebnis unseres Mehrkorn-Bagels mit seiner zarten Kruste, die eine feuchte, luftige und kristallartige Krume umschließt. Warum nehmen Sie nicht einfach beide, um mit beliebten Klassikern aus hochwertigen Zutaten zu begeistern.

Entdecken Sie unsere Bagels Seite 50



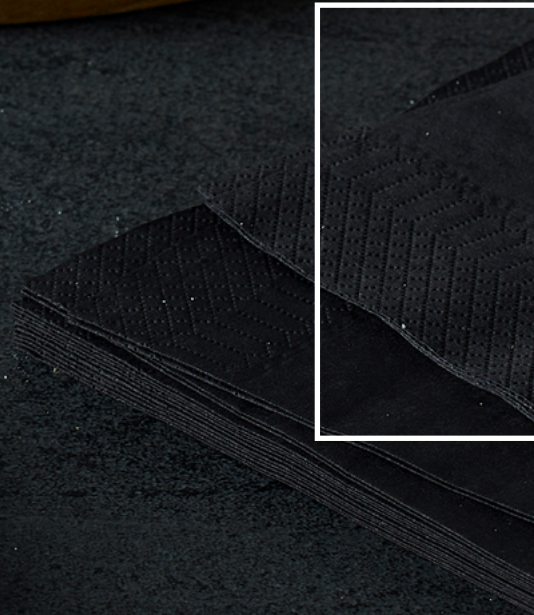


panesco
keep exploring

Eine neue *Premium-Generation*

Lassen Sie Ihre Sinne von einem weichen, buttrigen Geschmack erwecken, der von Zutaten höchster Qualität stammt. Eine weiche Krume und eine dünne, aber nicht knackende Kruste erzeugen das gewünschte Geschmackserlebnis. Alle drei Sorten der Gourmet-Brioche-Brötchen sind mit einer veganen Glasur überzogen, die Ihnen den ultimativen Goldglanz verleiht.

Entdecken Sie unsere Gourmet Brioche-Brötchen Seite 39





Authentizität steht jetzt *im Rampenlicht*

Eine sorgfältige Auswahl von Weizen-, Reis- und Sojamehl, angereichert mit Sauerteig und nativem Olivenöl, bildet die Grundlage für dieses trendige italienische Fladenbrot. Ruhezeiten von bis zu 48 Stunden und mehrfaches Kneten ergänzen diese hochwertigen Zutaten zu einem sehr feuchten Teig. Von Hand in ihre ovale Form gebracht, ist die Pinsa Tradizionale mit ihrer dünnen und knusprigen Kruste und der luftigen und weichen Krume eine Ode an die Tradition!

Entdecken Sie unsere traditionelle Pinsa Seite 55



Wahrhaftes *Bäckereihandwerk*

Ein reichhaltiger, briocheähnlicher Teig wird ausgerollt, eine aromatische Füllung sorgfältig darauf verteilt, Swirls geformt und fein geschnitten - alles in Handarbeit. Unsere Swirls zelebrieren den Geschmack und das Handwerk des traditionellen Backens. Handgeschnittene Formen machen sie einzigartig. Auftauen & Servieren macht sie praktisch. So trifft Handwerkskunst auf moderne Praktikabilität.

Entdecken Sie unsere handgemachten Swirls Seite 100



Kleine *vegane Kunstwerke*

Ein knuspriger Crumble und eine luftige Mousse auf pflanzlicher Basis sorgen für ein kontrastreiches Erlebnis. Alle Sorten bieten Genuss und Convenience in Hülle und Fülle. Ihre schlichten, modernen Formen ermöglichen ein minimalistisches Design, das sich mit kreativen Dekorationen in einzigartige Stücke verwandeln lässt.

Entdecken Sie unseren veganen Crumble Mousse Seite 114





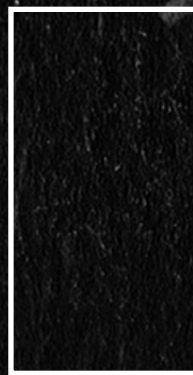
Ein beliebter Bissen, *eine stilvolle Größe*

Bekannt dafür, dass sie jede Art von Heißhunger stillen. Egal ob zu besonderen Anlässen oder im Alltag, Pizzen scheinen alles zu können. Entdecken Sie die Power unserer kleinen Pizzen: von klassischen Geschmacksrichtungen bis hin zu ausgefallenen Belägen. Sie machen jeden Aperitifabend zu einem Erfolg!

Entdecken Sie unsere Mini-Pizzen Seite 137



Brot





30	Mini-Brötchen <= 45 gramm
34	Kleinbrötchen 46 - 75 gramm
37	Sandwichartikel - Hamburgerbrötchen
43	Sandwichartikel 76 - 165 gramm
52	Flat breads & Paninis - Zum Füllen und/oder Grillen
62	Halb-Baguettes - Ciabattas
64	Halb-Baguettes - Classic
68	Halb-Baguettes - Rustikal
72	Baguettes - Rustikal
76	Brote
84	Brote - Toastbrote

Mini-Brötchen < = 45 gramm

5002091



Mini soft roll mix

Gemischte Box von 3 verschiedenen Mini-Soft-Brötchen: 80 dunkle Mehrkornbrötchen, 80 Brötchen mit Weizenkleie und 80 Mehrkornbrötchen mit einer Dekoration von Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen.



17 g



6 X 40 ST/KART - 60 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104237



Mini diamond roll mix

Sortiment von rustikalen, auf Stein gebackenen Mini-Rautenbrötchen: 45 mehlbestäubte Weizenbrötchen, 45 Mehrkornbrötchen, garniert mit Samen und 45 mehlbestäubte dunkle Brötchen mit Kümmelaroma.



30 g



3 X 45 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 4-6



VORGEBACKEN



2104711



Mini brioche roll

Typisch belgisches Brioche-Brötchen aus Butter, Milch und Zucker.



27 g - 8,5 cm



6 X 25 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001865



Mini rose roll mix

Sortiment von Minirollen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume, in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: weiße, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen; dunkle, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen mit Gerstenmalz und Roggensauerteig; Mehrkorn-Dinkelbrötchen mit Roggensauerteig und verziert mit Sesam und Mohn. Gebacken auf Stein und für eine anhaltende sensorische Frische, sind alle Brötchen mit Kartoffelflocken +und Joghurt verfeinert.



30 g - Ø 6 cm



135 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 4-6'



VORGEBACKEN



2104379



Mini classic roll mix

Sortiment von klassischen Minibrötchen: 25 weiße Brötchen, 25 braune Brötchen, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Mohn, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Sesam.



35 g



4 X 25 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 4-6'



VORGEBACKEN



Mit handgeschöpften
Meersalz aus der Algarve
werden diese Linea
Rustichini-Brötchen
einzigartig
und unentbehrlich.

2104392



Mini ciabatta FB mix

Sortiment von 3 verschiedenen fertig gebackenen Mini-Ciabattas, zubereitet aus dem typischen flüssigen Teig unter Verwendung von Sauerteig.



40 g



3 X 25 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5000837



Linea rustichini

Rustikales Mini-Brötchen-Sortiment mit 5 unterschiedlichen, kleinen, handgeformten Brötchen-Spezialitäten: Olive, Chili, Tomate & Basilikum, italienische Kräuter, Natur.



35 g



150 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 3-5'



VORGEBACKEN



Mini-Brötchen < = 45 gramm

5001355



Mini pagnottella classico mix

Gemischte Box von handwerklichen Mini-Weizenbrötchen (Ciabatta-Teig), jeweils von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken: 35 helle Weizenbrötchen, 35 Vollkornbrötchen, 35 dunkle Weizenbrötchen mit Gerstenmalz.



35 g



3 X 35 ST/KART - 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 3-5'



VORGEBACKEN



5001265



Mini pagnottella rustica

Handwerkliche, helle Mini-Brötchen aus Ciabatta-Teig, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



45 g



35 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 4-6'



VORGEBACKEN



5001279



Mini pagnottella mediterranea mix

Gemischte Box handwerklicher Mini-Weizenbrötchen, auf Stein gebacken, in 3 Geschmacksrichtungen: 12 Tomatenbrötchen, 12 Zwiebelbrötchen und 12 Brötchen mit schwarzen Oliven. Als Beilage zu Suppen & Salaten.



45 g



3 X 12 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 4-6'



VORGEBACKEN



5001266



Mini pagnottella paesano

Rustikales, dunkles Mini-Weizenbrötchen mit Gerstenmalz, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



45 g



35 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 4-6'



VORGEBACKEN





Die feine knusprige
& steingebackene Kruste,
die herrlich offene
Struktur und die robuste
handgefaltete Form charakterisieren unsere Pagnottella, eine typisches italienisches *Qualitätsbrot*.

5000550



Mini rustic roll mix

Sortiment von 4 verschiedenen rustikalen Weizenbrötchen:
20 Weizenbrötchen natur,
20 Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen,
20 Weizenbrötchen mit Roggenmehl und Kleie, 20 Mehrkornbrötchen.

 40 g

 4 X 20 ST/KART - 48 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 15'

 BACKEN 200 °C · 4-6'

 VORGEBACKEN



5002117



Mini rustic longuet mix

neu

Sortiment von rustikalen Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl und einem aktiven flüssigen Weizensauerteig:
20 Brötchen, bereichert mit geröstetem Getreide (Hafer, Dinkel, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, zerstoßenem Roggen) und 20 Brötchen, angereichert mit getrockneten Tomaten und Rosmarin.
Der Geschmack wird durch die langen Ruhezeiten intensiviert.

 40 g

 2X(3X20) ST/KART - 48 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 15'

 BACKEN 200 °C · 4-6'

 VORGEBACKEN



Kleinbrötchen 46 - 75 gramm

5001862



Rose roll white 55

Kleines weißes Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001864



Rose roll spelt seeded 55

Kleines Mehrkornbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001863



Rose roll dark 55

Kleines dunkles Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und Roggensauerteig, angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104532



Kaiser roll

Klassisches Brötchen mit weicher, aber dichter Krume und einer knusprigen dünnen Kruste mit 5 Einschnitten.



60 g



100 ST/KART - 28 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2103232



Kaiser roll multiseed

Klassisches, aber knuspriges Mehrkornbrötchen mit dünner Kruste und den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Weizen-, Roggen- & Haferflocken und Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen & Weizenkleie.



60 g



110 ST/KART - 28 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001099



Kaiser roll schwarzwald

Mehrkorn-Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Malz- & Roggenmehl, dekoriert mit Weizengrieß, Haferflocken & Sonnenblumenkernen.



60 g



120 ST/KART - 28 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



Unsere handwerklich hergestellten Sauerteigbrötchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Größen für jeden Bedarf!

Kleinbrötchen 46 - 75 gramm

2104374



Premium Belgian brioche roll

Typisches belgisches Soft-Brötchen aus Brioche Teig, angereichert mit Butter & Eiern.



55 g - 14,5 cm



4 X 20 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104425



Brioche hot dog roll

Weiches langes Brötchen aus Brioche Teig. Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



70 g - 17 cm



60 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001676



Brioche bun mini

Weiches, rundes Minibrötchen aus Brioche Teig, angereichert mit Zucker & Butter.



10 g - Ø 4,7 cm



110 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104204



Brioche bun pre-sliced 30

Weiches, rundes, mittelgroßes Brötchen aus Brioche Teig, vorgeschnitten.



30 g - Ø 7 cm



6 X 20 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104386



Brioche bun rustic 30

Rundes, weiches Weizenbrötchen aus veredeltem Brioche Teig (mit Butter & Milch) und mit Mehl bestäubt für einen rustikalen Look. Ideal für Restaurants und Catering vom Frühstück bis zum Abendessen.



30 g - Ø 7 cm



6 X 25 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104377



Brioche bun pre-sliced 85

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Sandwichartikel Hamburgerbrötchen

2104357



brioche bun 85

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig. Ideal als Hamburgerbrötchen.



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001601



Premium multiseed brioche round 85

Weiches Mehrkorn-Briochebrötchen mit Butter, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und einer Garnitur von Haferflocken.



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001840



Multi seed'r bun

'Mehlfreies', ballaststoffreiches 'Power'-Brötchen aus Samen, ohne Mehl oder Hefe. Hergestellt aus Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen und Chia-Samen. Ideal als Brötchen für Veggieburger. Wir empfehlen, die Schnittflächen zu grillen oder zu rösten oder das Brötchen aufzubacken, um alle reichen Aromen der Samen zum Leben zu erwecken.



110 g - Ø 10 cm



40 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002122



Gourmet brioche pre-sliced

neu

Premium-Briochebrötchen mit einer veganen, glasierten, weichen Kruste und einer luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Butter. Vorgeschnitten.



70 g - Ø 11 cm



10 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002123



Gourmet brioche sesame mix pre-sliced

neu

Premium-Briochebrötchen mit einer veganen, glasierten, weichen Kruste und einer luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Butter. Großzügig garniert mit schwarzem und weißem Sesam. Vorgeschnitten.



70 g - Ø 11 cm



10 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002124



Gourmet brioche black sesame pre-sliced

neu

Premium-Briochebrötchen mit einer veganen, glasierten, weichen Kruste und einer luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Butter. Großzügig garniert mit schwarzem Sesam. Vorgeschnitten.



70 g - Ø 11 cm



10 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002124

Sandwichartikel **Hamburgerbrötchen**

5001983



Soft bun rustic pre-sliced 80

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl mit getrocknetem Weizensauerteig für einen tieferen Geschmack. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KART - 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001984



Soft bun multiseed pre-sliced 80

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl, veredelt und belegt mit einer schmackhaften Mischung aus Getreide und Samen, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KART - 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001982



Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl, veredelt mit Kartoffelflocken und gewürzt mit Kurkuma, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KART - 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Ein Brötchen für jeden
Geschmack. Perfekt, um
Ihren eigenen köstlichen
und *einzigartigen Burger*
zu schaffen.

5002076



Crystal roll seeded pre-sliced

Erstklassiges Burgerbrötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Zubereitet aus teilweise Weizenmehl und ein wenig Roggensauerteig, veredelt mit geröstetem Roggen, Leinsamen und Olivenöl. Mit Buchweizen, goldenen und braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam verziert, vorgeschnitten.



70 g - Ø 12 cm



60 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002075



Crystal roll rustic pre-sliced

Erstklassiges Burger-Brötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten.



75 g - Ø 12 cm



60 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002074



Crystal roll beer pre-sliced

Erstklassiges Burger-Brötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, mit doppelt gemalztem Bier. Veredelt mit Olivenöl und mit Grieß garniert, vorgeschnitten.



80 g - Ø 12 cm



60 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002077



Crystal roll square pre-sliced

Quadratisches erstklassiges Burger-Brötchen/Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, mit Olivenöl veredelt. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten.



95 g - 12,5 x 11,5 cm



48 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Sandwichartikel **Hamburgerbrötchen**

5001675



Laugen bun pre-sliced

Rundes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten.



80 g - ± 10,5 cm



2 X 21 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced

Langes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten, vorgeschnitten. Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



80 g - 19 cm



3 X 20 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Oder bevorzugen Sie
unser *Brioche-Hotdog-
Brötchen* für Ihre köstlichen
Gourmetburger?



5001725

Sandwichartikel 76 - 165 gramm

panesco
keep exploring

5001509



Rustic white diamond

Rautenförmiges, helles Brötchen aus Weizen, auf Stein gebacken und bemehlt.



80 g - 16 cm



110 ST/KART - 24 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001510



Rustic multiseed diamond

Rautenförmiges Mehrkornbrötchen mit Roggen, Leinsamen, Weizenkleie, Sonnenblumenkernen, Sesam und gerösteter Gerste, auf Stein gebacken.



80 g - 16 cm



110 ST/KART - 24 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000795



Petit pain ardennais mix

Sortiment von rustikalen, elegant geformten, reichhaltigen Mehrkornbrötchen, auf Stein gebacken: 20 Brötchen mit Sonnenblumenkernen, 20 Mehrkornbrötchen, 20 Müller-Brötchen.



80 g



6 X 10 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000795

Sandwichartikel 76 - 165 gramm

5000862



Vital-ja

Braunes, ovales Brötchen, angereichert mit Gerstenmalz, Roggen, Sonnenblumenkernen & Leinsamen; garniert mit geröstetem Weizenschrot.



80 g



80 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104378



Wheat-spelt pistolet

Mehrkorn-Brötchen aus Weizen mit Dinkel und Vollkornweizenmehl, Sonnenblumenkernen und Sesam.



110 g



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104388



Fiber rich bagnat white

Helles, ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, gelben Leinsamen, Hafer und Hirse.



110 g



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104402



Fiber rich bagnat dark

Ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer.



110 g



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2103645



Pan bagnat multiseed

Fertig gebackenes Mehrkorn-Rundbrötchen, großzügig bestreut mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Mohn und Leinsamen.



110 g - Ø 12,5 cm



40 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104439



Pan bagnat oregano

Großes, mediterranes Weizenbrötchen, angereichert mit Oregano.



125 g - Ø 13 cm



40 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001142



Triangle multigrain

Dreieckiges Mehrkornbrötchen mit einer reichen und schmackhaften Dekoration aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Haferflocken.



100 g



56 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Sandwichartikel 76 - 165 gramm

5000791



Flaguette

Rustikales, auf Stein gebackenes flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krume, bemehlt. Ideal als Sandwich oder Burger.



100 g - Ø 14,5 cm



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000961



Flaguette tomato black olive

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot. Angereichert mit Tomaten und schwarzen Oliven, bemehlt.



100 g - Ø 14,5 cm



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001088



Flaguette miller

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit Roggenmehl und angereichert mit Haferschrot, Sesam und Leinsamen. Offene und saftige Krumenstruktur.



100 g - Ø 14 cm



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001149



Flaguette demi-lune

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krumenstruktur, halbmondförmig und bemehlt.



100 g



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001985



Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

Dänisches Brötchen aus Weizenmehl und Haferbrei, veredelt mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Mit Hartweizenmehl bestäubt und vorgeschnitten. Ideal zum Toasten in einem Kontaktgrill.



100 g - 16 x 8 cm



3 X 6 ST/KART - 104 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001985

Sandwichartikel 76 - 165 gramm

5001859



Rose roll white 110

Weißes Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001988 - 5001989

5001861



Rose roll spelt seeded 110

Mehrkorn-Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001860



Rose roll dark 110

Dunkles Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und Roggensauerteig, angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001988



Rose roll pumpkin 110

Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Mit Kürbiskernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische veredelt. Auf Stein gebacken.



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001989



Rose roll salt & pepper 110

Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Mit einer Paste aus Pflanzenöl mit Meersalz und schwarzem Pfeffer bedeckt, mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische veredelt. Auf Stein gebacken.



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



Erleben Sie den
*einzigartigen
Geschmack
und die Frische
unserer
handwerklichen
Rosenbrötchen!*



- *Mit der Hand gefertigte, manuell gefaltete Brötchen*
- *Auf Stein gebacken*
- *Eine ausdrucksvolle, knackende Rinde und eine feuchte, luftige Krume*
- *Eine außergewöhnliche Frische aufgrund von 2 ,geheimen Zutaten': Kartoffelflocken & Naturjoghurt*

Sandwichartikel 76 - 165 gramm

5000563



Bagel 85

Donutförmiges Hefebrötchen mit einer dichten, flexiblen Textur und glänzender Kruste.



85 g - Ø 10 cm



50 ST/KART - 44 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001766



Bagel

Gedämpfter Bagel mit einer knusprigen Kruste und einer dichten Krume.



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KART - 44 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001768



Bagel multiseed

Gedämpfter Mehrkornbagel, angereichert mit Sonnenblumenkernen und garniert mit Haferflocken.



135 g - Ø 12 cm



32 ST/KART - 44 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001767



Bagel sesame poppy

Gedämpfter Bagel, garniert mit Sesam und Mohn.



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KART - 44 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001769



Bagel everything

Gedämpfter Bagel, garniert mit Zwiebel, Knoblauch, Sesam und Mohn.



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KART - 44 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002125



Crystal bagel multiseed pre-sliced

neu

Ballaststoffreicher Bagel mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und angereichert mit braunen und goldenen Leinsamen, zerstoßenen Weizenkernen, Soja, Sonnenblumenkernen, Sesam, Buchweizen und Weizenkleie. Vorgeschnitten.



75 g - Ø 11 cm



4 X 15 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002126



Brioche bagel pre-sliced

neu

Glasierter Bagel aus Brioche Teig, zubereitet mit Butter, Milch, Eiern und Weizensauerteig. Vorgeschnitten.



70 g - Ø 11 cm



4X 15 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002126

Flat breads & Paninis Zum Füllen und/oder Grillen

5001921



Schiacciata romana white pre-sliced

Traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Ideal zum Füllen.



100 g



8 X 4 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001922



Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia mit einer Mischung von Vollkorn, Roggenmehl, Dinkel, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und einer Mischung von Hirse, Leinsamen und Sonnenblumenkernen und auf Stein gebacken. Ideal zum Füllen.



100 g



8 X 4 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002011



Schiacciata farcita margherita

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella, Tomatenpassate, extra nativem Olivenöl und Oregano.



120 g



14 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001994



Schiacciata lingua romana

Großes/langes traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Die typische lange Form und die vorgeschrittenen Scheiben sorgen dafür, dass dieses Brot ideal bestrichen und in mehrere kleine Portionen unterteilt werden kann.



650 g



5 X 2 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Schiacciata Romana, ein Fladenbrot, das sich durch seinen Geschmack, seine Leichtigkeit und echtes *mediterranes Flair* auszeichnet!

- Ein traditionelles italienisches Rezept: „Schiacciare“ bedeutet ‚mit den Fingern zusammendrücken‘
- „Romana“ ist eine typische *italienische Art des Backens*: kurz bei hoher Temperatur und auf Stein
- Der Teig ist mit *einem Schuss* nativem Olivenöl und etwas Meersalz verfeinert
- Eine köstliche und *knusprige Kruste* mit typischen Wölbungen, unregelmäßige Bräunungsgrade und einer herrlich *luftigen Krume*



Flat breads & Paninis Zum Füllen und/oder Grillen

5001992



Focaccia white pre-grilled pre-sliced

Vorgegrilltes und vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischem Weizenmehl (Typ 0-Mehl), mit extra nativem Olivenöl veredelt. Ideal zum Füllen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001993



Focaccia multigrain pre-sliced

Vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischen Weizenmehl (Typ 0-Mehl) und einer Mischung von Vollkorninkel, Vollkornroggen & Vollkornweizenmehl und geröstetem Gerstenmalz. Mit Hirse, Leinsamen und Sonnenblumenkernen veredelt. Ideal zum Füllen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001991



Focaccia tomato oregano pre-sliced

Vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischen Weizenmehl (Typ 0-Mehl), mit extra nativem Olivenöl, sonnengetrockneten Tomaten und Oregano veredelt. Ideal zum Füllen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001883



Tuscan flat bread pre-sliced

Traditionelles toskanisches Fladenbrot, eine Art Focaccia aus Weizenmehl mit Olivenöl nativ extra, vorgeschnitten. Ideale Form als Sandwich.



80 g - 10 x 16 cm



9 X 4 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 120'



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5000265

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Vorgeschnittenes rundes Focaccia-Brötchen, angereichert mit extra nativem Olivenöl und feinen Kräutern, wie Oregano und Rosmarin.



100 g - Ø 12,5 cm



50 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001990

Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

Vorgeschnittenes rundes Focaccia-Brötchen, mit extra nativem Olivenöl veredelt und mit Tomaten und Pesto belegt.



100 g - Ø 12,5 cm



8 X 6 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 180 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002127

Pinsa tradizionale



neu

Authentischer italienischer, leichter Pizzaboden aus hochhydratisiertem Teig, hergestellt aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl und einem Sauerteigstarter, angereichert mit nativem Olivenöl. Das lange und sanfte Knetverfahren, gemeinsam mit einer Reifezeit von bis zu 48 Stunden ergibt einen dünnen, knusprigen und saftigen Pizzaboden. Mit der Hand ausgezogen.



230 g - 30 x 20 cm



12 X 2 ST/KART - 42 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 210 °C · 5-7'

VORGEBACKEN



5002127

Flat breads & Paninis Zum Füllen und/oder Grillen

5002020



Focaccia rosmarino

Originales italienisches Fladenbrot, traditionell hergestellt mit extra nativem Olivenöl, Meersalz und Rosmarin. Perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.



800 g - 38,5 x 28,5 cm



7 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C - 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5002019



Focaccia pomodori

Originales italienisches Fladenbrot, traditionell hergestellt mit extra nativem Olivenöl, belegt mit Kirschtomaten und Oregano. Perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.



800 g - 38,5 x 28,5 cm



8 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C - 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5000361



Focaccia olio FB

Ein vollständig gebackenes Focaccia, zubereitet mit Olivenöl und einem Sauerteigstarter; für echte italienische Sandwiches geeignet.



350 g - 27 x 17 cm



20 ST/KART - 40 KART/PAL



BACKEN 200 °C - 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Mit Originalrezepten und modernen Backtechniken verleihen unsere arabischen Bäcker unseren Fladenbrotten einen beispiellosen Geschmack und einzigartige Aromen.

5001979



Lebanese flat bread white

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Weizen- und Sojamehl, auf Stein gebacken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001980



Lebanese flat bread wholemeal

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Vollkornweizen- und Gerstenmalzmehl, auf Stein gebacken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001980

5001981



Lebanese flat bread beetroot

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Weizenmehl mit Rote Bete-Püree (5%), auf Stein gebacken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Flat breads & Paninis Zum Füllen und/oder Grillen

5001977



Naan flat bread white pre-folded

Mit der Hand gefaltetes Fladenbrot, inspiriert durch das traditionelle indische Naan-Brot, aus Weizenmehl, Wasser, Öl und Hefe. Im Lehmofen über der Flamme gebacken.



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KART - 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001978



Naan flat bread multiseed pre-folded

Mit der Hand gefaltetes Fladenbrot, inspiriert durch das traditionelle indische Naan-Brot, aus Weizenmehl, Wasser, Öl und Hefe. Veredelt mit Hirse, Sonnenblumenkernen, braunen und goldenen Leinsamen, gemälzten Weizenflocken, Kürbiskernen und Quinoa. Im Lehmofen über der Flamme gebacken.



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KART - 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 3-4'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN







5001978

5000055



Tunnbröd

Extra dünnes Fladenbrot mit einem leichten Anisgeschmack (Fenchel).

-  **37 g - 23 x 18 cm**
-  **8 X 8 ST/KART - 96 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22 °C · 30'**
-  **AUFTAUEN & SERVIEREN**







5000416



Vikingbröd round

Softes schwedisches Fladenbrot.

-  **50 g - Ø 15 cm**
-  **12 X 6 ST/KART - 60 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22 °C · 30'**
-  **AUFTAUEN & SERVIEREN**







5000875



Tortilla wrap

Dünnes ungesäuertes typisches mexikanisches Fladenbrot mit einem Durchmesser von 30 cm aus Weizenmehl.

-  **89 g - Ø 30 cm**
-  **6 X 15 ST/KART - 54 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22 °C · 480'**
-  **AUFTAUEN & SERVIEREN**







5000617



Bowl bread

Ausgehöhlttes Rundbrot (zum Füllen mit Suppen oder Salaten). Die Oberseite ist abgeschnitten und dient als Deckel, beehlt.

-  **125 g**
-  **3 X 12 ST/KART - 40 KART/PAL**
-  **BACKEN 200 °C · 3-4'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



Flat breads & Paninis Zum Füllen und/oder Grillen

2104364



Panini pre-grilled 110

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g - 21 cm



55 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104410



Panini pre-grilled pre-sliced 110

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g - 21 cm



55 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2103759



Panini herbs pre-grilled 110

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g - 21 cm



55 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104160



Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g - 21 cm



55 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104218



Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes halbes Vollkorn-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g - 21 cm



55 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5000898



Panini sesame nigella

Ovales Brötchen, Focaccia-Brot-Typ, dekoriert mit Schwarzkümmel und Sesam.



130 g



45 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104385



Panini 125

Vorgebackenes Halb-Baguette ohne Einschnitte, bereit zum Grillen.



125 g - 27 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



Halb-Baguettes Ciabattas

2104395



Ciabatta seeded 85

Ciabatta in Einzelportionsgröße, angereichert mit Vollkornweizenmehl, dekoriert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.



85 g



55 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104384



Ciabatta 105

Klassisches Ciabatta, in Einzelportionsgröße.



105 g - ± 12,5 cm



55 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104368



Ciabatta FB 120

Knuspriges Ciabatta mit offener Krumenstruktur. Eine lange Gärzeit des flüssigen Teiges sorgt für viele große Löcher und den typischen Geschmack (mit Sauerteigstarter und Olivenöl).



120 g - 24 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5000935



Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Fertig gebackenes, vorgegrilltes und vorgeschchnittenes Ciabatta, bereit zum Belegen.



120 g - 19 cm



12 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104370



Bocata 140

Das ideale Sandwich-Ciabatta.



110 g - 14 cm



2 X 20 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001181



Pagnottella rustica 110

Handwerkliches und natürliches Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) handgefaltet und auf Stein gebacken.



110 g - 14 cm



45 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



panesco
keep exploring

Brot

5001182

5001182



Pagnottella paesano 110

Handwerkliches, natürliches dunkles Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) mit Sesam, Leinsamen und Gerstenmalz, handgefaltet und auf Stein gebacken.



110 g - 14 cm



45 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



Halb-Baguettes *Classic*

2104361



Premium plus petit pain 85

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



85 g - 18 cm



65 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104391



Premium plus petit pain multiseed 80

Ein Mehrkornbrötchen aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



80 g - 18 cm



65 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104375



Premium plus petit pain paysan 85

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



85 g - 17 cm



65 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104394



Premium plus demi baguette 110

Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



110 g - 22 cm



50 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104362



Premium plus demi baguette 125

A versatile half-baguette made from only natural ingredients: wheat flour, water, yeast and salt.



125 g - 27 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104365



Premium plus demi baguette multiseed 125

Ein Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



125 g - 27 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104396



Premium plus demi baguette paysanne 125

Ein vielseitiges Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



125 g - 27 cm



45 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104389



Demi baguette FB 120

Ein Halb-Baguette mit goldbrauner Kruste und weiche Krume aus dem Premium Plus-Sortiment.



120 g - 27 cm



26 ST/KART - 56 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Halb-Baguettes *Classic*

2104880



Golden soft demi baguette 140

neue
Verpackung

Ein weiches, weißes halbes Baguette mit einer langen Haltbarkeit aus Brioche- und Brotteig.



140 g - 27 cm



40 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104864



Golden soft demi baguette multiseed 140

neue
Verpackung

Mehrkorn-Soft-Halb-Baguette aus Brioche- und Brotteig mit einer langen Haltbarkeit, großzügig bestreut mit Leinsamen, Sesam, Soja und Buchweizen.



140 g - 27 cm



40 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



500117



Barra rústica 100

Dieses spanische Halb-Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, bemehlt.



100 g - 22 cm



70 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001257



Barra rustica multiseed 100

Dieses spanische Mehrkorn-Halb-Baguette, großzügig bestreut mit 10 verschiedenen Getreidesorten und Samen, vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur.



100 g - 22 cm



70 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5000602



Barra gallega media 125

Dieses spanische Halb-Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, auf Stein gebacken und bemehlt.



125 g - 27 cm



50 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5000787



Barra gallega media paysan 125

Traditionelles, auf Stein gebackenes, spanisches Halb-Baguette aus Weizenmehl, angereichert mit Roggenmehl, mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.



125 g - 27 cm



50 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



Halb-Baguettes Rustikal

5001483



Barra baston media 155

Rustikal aussehendes Halb-Baguette spanischer Herkunft mit abgerundeten Enden und einer außergewöhnlich leichten, offenen Krume und knusprigen Kruste.



155 g - 27 cm



50 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



4800116



Artisan bûchette white

Handwerkliches Halb-Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Weizenkeimen und flüssigem aktivem Roggensauerteig. Die langen Ruhe- und Reifezeiten (2 x 12h) verleihen der saftigen und halboffenen Krume einen besonderen Geschmack. Praktische rechteckige Form.



115 g



40 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



4800107



Artisan bûchette multiseed

Handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl, flüssigem aktivem Roggensauerteig und Gerstenmalz. Angereichert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Hafer. Die langen Ruhe- und Reifezeiten (2 x 12h) verleihen der saftigen und halboffenen Krume einen besonderen Geschmack. Praktische rechteckige Form.



125 g



40 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



4800106



Artisan bûchette red pepper

Handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und flüssigem, aktivem Roggensauerteig, angereichert mit Paprika, getrockneten Tomaten, Chili und einem Hauch Tabasco. Die langen Ruhe- und Reifezeiten (2 x 12h) verleihen der saftigen und halboffenen Krume einen besonderen Geschmack. Praktische rechteckige Form.



125 g



40 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN





4800116 - 4800107 - 4800106


Handgemachte
Bûchettes, *knuspriger*,
saftiger und
aromatischer
als je zuvor: Die ideale
Basis für ein *Sandwich!*

5001201



Petit pain rustique nature 125

Handwerkliches Brötchen (Halb-Baguette-Größe) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig und etwas Weizenmalz versetzt zur Geschmacksverstärkung, gebacken auf Stein und mit 2 Einschnitten.

 125 g - 22,5 cm

 40 ST/KART - 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 15'

 BACKEN 180 °C · 8-10'

 VORGEBACKEN



5000954



Petit pain rustique multicéréales 125

Handwerkliches Brötchen (Größe Halb-Baguette) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig, veredelt mit Hafergrütze, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Weizenkleie und etwas Malz zur Verbesserung des Geschmacks, im Steinofen gebacken und mit 2 Einschnitten auf der Oberseite.

 125 g - 22,5 cm

 40 ST/KART - 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 15'

 BACKEN 180 °C · 8-10'

 VORGEBACKEN



Bio-Halbbaguettes, der Höhepunkt der *französischen* *Backkultur!*

- Die hochwertigen *biologischen Zutaten* werden auf ehrliche Art und Weise verarbeitet.
- Ruhezeiten von bis zu 24 Stunden sorgen für *optimale Frische* und volle Entfaltung der *natürlichen Aromen*.
- Das langsame *Kneten* mit tropfenweiser Hydratation ergibt einen *glatten Teig* mit einer schönen offenen Struktur.
- *Von Hand geformter Teig* und BACKEN auf dem Stein sorgen für ein handwerkliches und eindrucksvolles Aussehen.



Halb-Baguettes Rustikal

panesco
keep exploring

5002119



Organic artisan demi baguette white

neu

Biologisches handwerklich
hergestelltes Halbbaguette aus
Weizenmehl und gemalztem
Weizenmehl, zubereitet mit einem
aktiven flüssigen Weizensauerteig.
Das langsame Knetverfahren und
die lange Reifungszeit gewährleisten
eine sehr offene Krume, eine
knusprige Kruste und einen reinen,
authentischen Geschmack.
Auf Stein gebacken.



150 g



25 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 5-7'



VORGEBACKEN



5002118



Organic artisan baguette white

neu

Biologisches handwerklich
hergestelltes Baguette aus
Weizenmehl und gemalztem
Weizenmehl, zubereitet mit einem
aktiven flüssigen Weizensauerteig.
Das langsame Knetverfahren und
die lange Reifungszeit gewährleisten
eine sehr offene Krume, eine
knusprige Kruste und einen reinen,
authentischen Geschmack.
Auf Stein gebacken.



315 g



12 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 7-9'



VORGEBACKEN



5002121



Organic artisan demi baguette multiseed

neu

Biologisches handwerklich
hergestelltes Baguette
aus Weizenmehl und
gemalztem Weizenmehl,
zubereitet mit einem aktiven
Weizensauerteig, angereichert mit
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen,
Grieß und gemälzter Gerste. Das
langsame Knetverfahren und die
lange Reifungszeit gewährleisten
eine sehr offene Krume, eine
knusprige Kruste und einen reinen,
authentischen Geschmack.
Auf Stein gebacken.



150 g



25 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 5-7'



VORGEBACKEN



5002120



Organic artisan baguette multiseed

neu

Biologisches handwerklich
hergestelltes Baguette aus
Weizenmehl und gemalztem
Weizenmehl, zubereitet mit einem
aktiven Weizensauerteig, angereichert
mit Sonnenblumenkernen,
Kürbiskernen, Grieß und gemälzter
Gerste. Das langsame Knetverfahren
und die lange Reifungszeit
gewährleisten eine sehr offene Krume,
eine knusprige Kruste und einen
reinen, authentischen Geschmack.
Auf Stein gebacken.



315 g



12 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 7-9'



VORGEBACKEN



Baguettes Rustikal

5000106



Barra gallega 260

Dieses spanische Baguette vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krume; auf Stein gebacken und bemehlt.



260 g - 44,5 cm



18 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



5001734 - 5001733

5001276



Barra campesina 270

Leichtes, luftiges Baguette mit einer dünnen, knusprigen und bemehlten Kruste und mit spitzen Enden. Ein Produkt, welches sich sicherlich von anderen Baguettes abhebt.



270 g - 43 cm



20 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



5001277



Barra baston 375

Die abgerundeten Enden und die Länge dieses soliden und rustikal anmutenden Baguettes bietet die Möglichkeit, dieses in 2 identische Hälften oder gleiche Scheiben zu schneiden, ohne etwas zu verschwenden.



375 g - 56 cm



20 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 17-19'



VORGEBACKEN



5001734



Artisan bistro twist white

Eindrucksvolles, handwerkliches breites Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, mit Roggensauerteig. Die langen Ruhe- und Reifezeiten (2 x 12h) verleihen der saftigen und halboffenen Krume einen besonderen Geschmack. Ein echtes handwerkliches Produkt mit einem authentischen Geschmack, per Hand gedreht und auf Stein gebacken.



250 g



15 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001733



Artisan bistro twist multiseed

Eindrucksvolles, handwerkliches breites Mehrkornbaguette aus Weizen mit Gerstenmalz und Roggensauerteig. Angereichert und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

Die langen Ruhe- und Reifezeiten (2 x 12h) verleihen der saftigen und halboffenen Krume einen besonderen Geschmack. Ein echtes handwerkliches Produkt mit einem authentischen Geschmack, per Hand gedreht und auf Stein gebacken.



250 g



15 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001146



Baguette à l'ancienne 280

Authentisches Sauerteig-Baguette aus Weizenmehl und etwas Roggen, auf Stein gebacken.



280 g - ± 54 cm



20 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001145



Baguette multicéréales à l'ancienne 280

Authentisches Sauerteig-Mehrkornbaguette mit vielen Samen und Getreide: Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Haferflocken & Haferschrot, Weizenkleie & Weizenflocken, Roggenschrot und geröstetem Gerstenmalz; auf Stein gebacken.



280 g - ± 54 cm



20 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 11-13'



VORGEBACKEN



Baguettes Rustikal

5000469



Bûchette campagnarde 340

Traditionelles, dunkles und reichhaltiges Baguettes aus gemischtem Teig von Weizen, Roggen und Malz. Angereichert mit Bruchroggen, Sonnenblumenkernen und braunen Leinsamen.



340 g - ± 37 cm



30 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 18-20'



VORGEBACKEN



5001184



Pagnotta rústica 400

Nice looking Italian style loaf with a ciabatta type of dough made according to the tradition; dough folded by hand and baked on stone.



400 g - 36 cm



15 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 10-12'



VORGEBACKEN



5001857

5001185



Pagnotta paesano 450

Artisanal and natural wheat bread (Italian style), with sesame seeds, linseed and barley malt, baked on stone and flour dusted.



450 g - 37 cm



15 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 10-12'



VORGEBACKEN



5001857



Artisan twist white

Eindrucksvolles, handwerkliches Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



350 g - 52 cm



15 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001858



Artisan twist multiseed

Eindrucksvolles, handwerkliches Mehrkorn-Baguette aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Veredelt und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



400 g - 52 cm



15 ST/KART - 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



Brote

5001453



Cramique

Belgisches Briochebrot mit Rosinen.



300 g



6 ST/KART - 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001454



Craquelin

Belgisches Briochebrot mit Zuckerperlen, sowohl karamellisiert im Teig und als auch als Dekoration.



300 g



6 ST/KART - 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104414



Pavé cranberry 450

Rustikaler, auf Stein gebackener Sauerteiglaib aus Weizenmehl, angereichert mit Cranberries.



450 g



14 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 14-16'



VORGEBACKEN




2104414

5000922



Organic pavé au levain

Biologisches Brot, zubereitet mit Weizen- und Roggenmehl und einem traditionellen "culture ancienne"-Sauerteig. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.

 **450 g**

 **15 ST/KART - 40 KART/PAL**

 **BACKEN 210 °C · 14-16'**

 **VORGEBACKEN**



5000921



Organic boulot multiseed

Biologisches Brot aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit biologischen Sonnenblumenkernen, biologischen gelben und braunen Leinsamen, biologischem Mohn und biologischen Schwarzkümmelsamen. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen, E-frei.

 **450 g**

 **12 ST/KART - 40 KART/PAL**

 **BACKEN 210 °C · 14-16'**

 **VORGEBACKEN**




5001058



Organic pavé bûcheron

Ein typisches Bio-Landbrot, auf Stein gebacken und mit einem kreuzweisen Einschnitt. Angereichert mit einem Hauch Röstmalz und bemehlt.

 **500 g**

 **14 ST/KART - 40 KART/PAL**

 **BACKEN 210 °C · 14-16'**

 **VORGEBACKEN**



Brote

5002062



Artisan wood-fired loaf naturo

Handwerklich gefertigtes Brot mit Weizenmehl (teilweise Vollkorn), Weizenkeimen, Olivenöl, Roggensauerteig und Meersalz. Lange Ruhezeiten und ein sanfter Backprozess in einem Holzsteinofen führen zu einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume. Mit Hartweizengrieß bestäubt. E-frei.



380 g



7 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5002064



Artisan wood-fired loaf olives

Handwerklich gefertigtes Weizenbrot (teilweise Vollkorn) mit grünen Oliven (10%), schwarzen Oliven (10%), Oregano, Roggensauerteig und Meersalz. Lange Ruhezeiten und ein sanfter Backprozess in einem authentischen Holzsteinofen führen zu einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume. Mit Hartweizengrieß bestäubt. E-frei.



410 g



9 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5002061



Artisan wood-fired loaf tomato & herbs

Handwerklich gefertigtes Weizenbrot mit sonngetrockneten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl, Roggensauerteig und Meersalz. Lange Ruhezeiten und ein sanfter Backprozess in einem Holzsteinofen führen zu einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume. Mit Mehl bestäubt. E-frei.



410 g



9 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



5002063



Artisan wood-fired loaf dried fruit

Handwerklich gefertigtes Weizenbrot (teilweise Vollkorn) mit getrockneten Feigen (12%), getrockneten Aprikosen (12%), getrockneten Datteln (10%), Mandeln (3%), Weizenkeimen, Roggensauerteig und Meersalz. Lange Ruhezeiten und ein sanfter Backprozess in einem authentischen Holzsteinofen führen zu einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume. Mit Hartweizengrieß bestäubt. E-frei.



410 g



11 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 9-11'



VORGEBACKEN



Handwerkliche Holzofenbrote das ist *Backen* im *traditionellen* Sinne!

- Ein einzigartiger Geschmack durch die schonende Verarbeitung der natürlichen Zutaten
- Manuelles Drehen führt zu einem authentischen & robusten Aussehen
- In einem mit Holz befeuerten Steinofen gebacken, gemäß den Regeln des authentischen Backens
- Die Verwendung von unbehandeltem Buchenholz verleiht einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma



Brote

5001282



Farmers bread white

Rustikaler, mittelgroßer Sauerteiglaib mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, zubereitet nach einem alten Rezept aus den Ardennen, mit Weizenmehl und etwas Roggenmehl, mit Mehl bestäubt.



600 g



12 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



5001281



Farmers bread dark

Rustikaler, runder, dunkler Mehrkornlaib aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Hafer und Roggen, Leinsamen, Kürbiskernen, Sesam und gemälztem Hafer & gemälzter Gerste, bemehlt.



500 g



12 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000689



Wheat-spelt bread

Extrem köstliches und rustikales Dinkelvollkorn-Sauerteiglaib mit einer schönen dicken, knackigen Kruste.



600 g



15 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000688



Miller loaf

Angereicherter dunkler mittelgroßer Sauerteiglaib aus Weizenmehl, Roggenmehl und Malz, mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, dekoriert mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesamsamen, Leinsamen und Hafergrütze.



600 g



10 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 9-11'



VORGEBACKEN







2104400



Boulot with sourdough white

Rustikales weißes Landbrot aus Weizenmehl und Roggen mit einem Roggensauerteig als Starter, mit der Hand gefaltet, mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

-  **550 g**
-  **11 ST/KART - 36 KART/PAL**
-  **BACKEN 210 °C · 14-16'**
-  **VORGEBACKEN**







2104401



Boulot with sourdough multiseed

Rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

-  **600 g**
-  **11 ST/KART - 36 KART/PAL**
-  **BACKEN 210 °C · 14-16'**
-  **VORGEBACKEN**







5001447



Large boulot with sourdough multiseed

Großer rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

-  **900 g**
-  **9 ST/KART - 40 KART/PAL**
-  **BACKEN 210 °C · 14-16'**
-  **VORGEBACKEN**







5001603



Pavé meunier

Handwerklicher dunkler Mehrkornsauerteiglaib aus Weizen, Weizenvollkornmehl und Roggenmehl; mit Getreide, das in einem flüssigen, natürlichen Sauerteig (Roggen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn & braune und gelbe Leinsamen) getränkt wurde, dekoriert mit Sesamsamen und Hirseschrot; auf Stein gebacken.

-  **1100 g**
-  **6 ST/KART - 40 KART/PAL**
-  **BACKEN 210 °C · 19-21'**
-  **VORGEBACKEN**



Brote

5001440



Rustic loaf with sourdough white

Traditionelles französisches Weizenbrot mit Sauerteig und etwas Roggen, im Steinofen gebacken. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



1100 g - ± 41 cm



6 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 19-21'



VORGEBACKEN



5001442



Rustic loaf with sourdough multiseed

Traditionelles französisches Mehrkorn-Weizenbrot (gemälzt) mit Sauerteig, Roggen und geröstetem gemälztem Gerstenmehl, angereichert mit dunklen Leinsamen und Hirse, im Steinofen gebacken.



1100 g - ± 41 cm



6 ST/KART - 32 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 19-21'



VORGEBACKEN



2104665



Pavé garde chasse pre-sliced

Rustikales Weizenbrot mit Weizensauerteig, der den Geschmack der saftigen Krume und der dicken Kruste verbessert. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken. In 15 verzehrbereite und 17mm dicke Scheiben geschnitten und in einem ofenbeständigen Backbeutel verpackt.



1100 g - 15 + 2 slices



6 X 1 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 60' in BACKEN bag



BACKEN 190 °C · 8-10' in BACKEN bag



VORGEBACKEN



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced

Rustikaler Laib aus Weizen, Vollkornroggenmehl und Röstmalzmehl, angereichert mit braunen Leinsamen, Soja und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken. In 15 verzehrbereite und 17mm dicke Scheiben geschnitten und in einem ofenbeständigen Backbeutel verpackt.



1100 g - 15 + 2 slices



6 X 1 ST/KART - 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 60' in BACKEN bag



BACKEN 190 °C · 8-10' in BACKEN bag



VORGEBACKEN



2104372



Pavé garde chasse

Ein Weizenbrot im Country-Stil aus Weizensauerteig, wodurch der Geschmack der saftigen Krume und dicken Kruste verstärkt wird. Bemeht und auf Stein gebacken.



2050 g



4 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 19-21'



VORGEBACKEN



5001604



Pavé garde messier

Handwerklicher brauner Mehrkorn-Sauerteiglaib aus Weizen und Weizenvollkorn, mit einem flüssigen natürlichen Sauerteig aus Weizen und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Sesam, Kürbiskernen & Leinsamen. Garniert mit Leinsamen und Sesam, auf Stein gebacken.



1900 g



4 ST/KART - 40 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 19-21'



VORGEBACKEN



2104366



Pavé garde forestier

Rustikaler Laib aus Weizen, Vollkornroggenmehl und Röstmalzmehl, angereichert mit braunen Leinsamen, Soja und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



2050 g



4 ST/KART - 36 KART/PAL



BACKEN 210 °C · 19-21'



VORGEBACKEN



2104372 - 5001604 - 2104366

Brote Toast breads

5001008



Sandwich bread white

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot:
18 Scheiben à 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2
Endstücke). Ideal zum Toasten und für
Sandwiches.



800 g - 18 + 2 slices



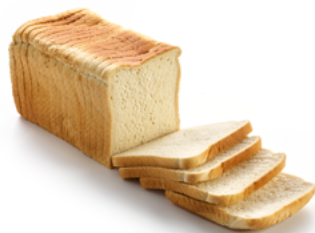
10 X 1 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001009



Sandwich bread malted

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot
mit gemälzten Weizenflocken,
Weizenkleie und gemälztem Weizen- &
Gerstenmehl: 18 Scheiben à 12 x 12
x 1,2 cm (+ 2 Endstücke). Ideal zum
Toasten und für Sandwiches.



800 g - 18 + 2 slices



10 X 1 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001609



Loaf with sourdough white pre-sliced

Backfrisches, vorgeschnittenes weißes
Weizenbrot mit Sauerteig aus Weizen
und Roggen; 21-22 nutzbare 17 mm
dicke Scheiben mit einer weichen und
zarten Krume und einer knusprigen
Kruste mit mehr Geschmack und
Aroma. Jedes Brot ist in einer
Backtüte verpackt und backfertig.
Ideal für rustikale Sandwiches, Panini
und Toasts.



1000 g - 21-22 + 2 slices



5 X 1 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 6-8' in Backtüte



FERTIGGEBACKEN



5001608



Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Backfrisches, vorgeschnittenes
Mehrkornbrot mit Sauerteig aus
Weizen und Roggen; 21-22 nutzbare
17 mm dicke Scheiben mit einer
weichen und zarten Krume und
einer knusprigen Kruste mit mehr
Geschmack und Aroma. Jedes
Brot ist in einer Backtüte verpackt
und backfertig. Ideal für rustikale
Sandwiches, Panini und Toasts.



1000 g - 21-22 + 2 slices



5 X 1 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 6-8' in Backtüte



FERTIGGEBACKEN



5000484



Tramezzino

Weißer Sandwichlaib ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



1000 g - 10 slices / 45 cm



6 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000779



Tramezzino wheat-rye

Weizenbrot mit Roggenmehl ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



1000 g - 10 slices / 45 cm



6 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001995

5001995



Danish rye bread pre-sliced

Ballaststoffreiches, dunkles dänisches Roggenbrot voller Körnern (39%): Roggenkerne, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne. Mit Vollkorn-Roggensauerteig veredelt und mit gehackten Kürbiskernen besprenkelt. In 13 verzehrbereite Scheiben geschnitten.



600 g - 13 slices



15 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 360'

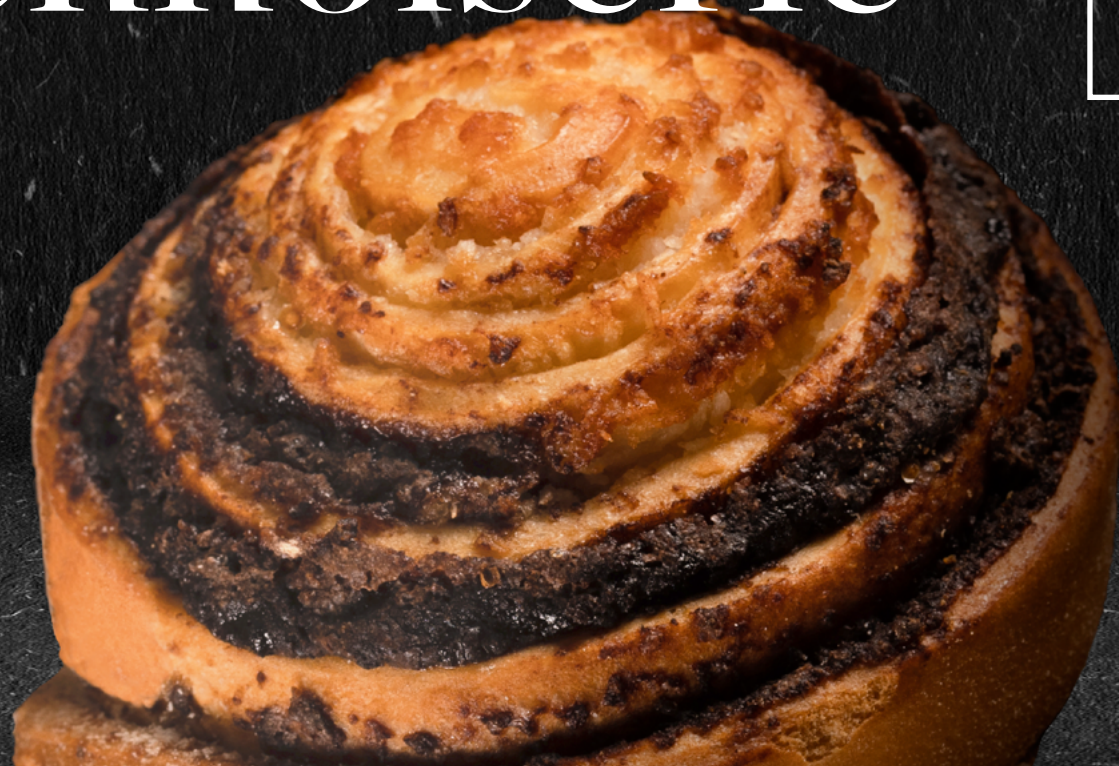


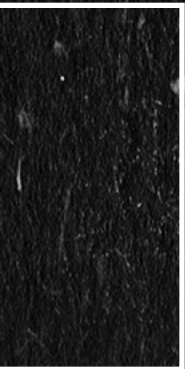
AUFTAUEN & SERVIEREN





Viennoiserie





88

Croissants

92

Schokoladenbrötchen

94

Original Dänisches Feingebäck

96

Spezialitäten

104

Mini viennoiserie



Croissants

5001592



Croissant artisanal au beurre 60

Mittelgroßes Croissant mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker und Vollmilchpulver. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



60 g



2 X 35 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001996



Croissant artisanal au beurre 70

Croissant mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker und Vollmilchpulver. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



2 X 35 ST/KART - 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



Authentischer
Geschmack
französischer
Tradition



- Exklusiv zubereitet mit den besten *Zutaten & feiner französischer Butter*
- Ein geheimer französischer Produktionsprozess auf der Basis von sanfter Laminierung und langsamer Fermentierung
- *Außergewöhnliche Qualität* im Hinblick auf Textur, Geschmack & aromatischen Reichtum
- Erstklassiges, *handwerkliches* Feingebäck, das „Savoir-faire“ der *französischen Bäckerei*.

5000655



Croissant au beurre

Klassisches französisches Croissant mit Butter und offenen Lagen im blättrigen Hefeteig für ein schönes Volumen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



65 g



4 X 20 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001751



Croissant au beurre multigrain

Ein köstliches und reich verziertes Mehrkorn-Buttercroissant mit Roggenmehl, geröstetem Gerstenmalz & Dinkelmehl, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Hergestellt mit 19% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



80 g



2 X 30 ST/KART - 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001851



Organic croissant au beurre

Biologisches Croissant aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter. Hergestellt mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



2 X 30 ST/KART - 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001966



Maxi croissant au beurre

Großes gerades, reichhaltiges Buttercroissant mit offener Textur und reichhaltigem Geschmack, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 24% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



80 g



4 X 15 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



Croissants

5002001



Croissant curved multigrain

Premium Margarine-Croissant, sehr reichhaltig im Geschmack, mit einem schönen Volumen und feiner Schichtung. Hergestellt aus Weizen- und Haferkleie, angereichert und belegt mit einer Vielzahl von Körnern & Samen wie braunen & goldenen Leinsamen, Chia-, Sonnenblumen- und Sesamsamen, Hafer- und Weizenflocken. Ideal, um als solches oder als Sandwich-Brötchen verwendet zu werden.



85 g



2 X 20 ST/KART - 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001211



Croissant curved

Erstklassiges Margarine-Croissant, sehr reicher Geschmack, mit einem schönen Volumen und feiner Schichtung, mit Ei bestrichen. Ideal als Croissant oder als Sandwichbrötchen.



100 g



36 ST/KART - 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5002001

Gebogene Croissants, für eine echte, aber andere *sensorische Erfahrung* im Hinblick auf Geschmack, Form und Nutzung.

5001673



Croissant double colour choco filled

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Kakao), durchzogen mit einer reichen Schokofüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



90 g



40 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001674



Croissant double colour raspberry filled

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Himbeere), durchzogen mit einer reichen Himbeerfüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



90 g



40 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5002140



Pretzel butter croissant curved

Gebogenes Croissant aus mehrlagigem Hefeteig mit Butter, eingetaucht in eine Laugenlösung. Dies ergibt eine fluffige, buttrige Krume und eine knusprige kastanienbraune Kruste mit einem typischen Laugengeschmack und geröstetem Aroma. Zubereitet mit 22% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



80 g



4X20 ST/KART - 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 150 °C · 18-22'



ZUM BACKEN



neu



5002140

Schokoladenbrötchen

Erstklassiges,
handwerkliches
Feingebäck, das „Savoir-
faire“ der *französischen*
Bäckerei.

5001997



Pain au chocolat artisanal au beurre

Schokoladenbrötchen mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker, Vollmilchpulver und Zartbitterschokolade. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 21% Butter (Anteil am Gesamtzept).

 70 g

 2 X 45 ST/KART - 64 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 17-19'

 ZUM BACKEN



5001591



Pain au chocolat au beurre

Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig, zubereitet mit Butter und mit zwei Riegeln Zartbitterschokolade. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).

 75 g

 2 X 35 ST/KART - 56 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 17-19'

 ZUM BACKEN



5001852



Organic pain au chocolat au beurre

Biologisches Schokoladenbrötchen aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter und zwei Riegel dunkler Schokolade. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtzept).

 75 g

 2 X 35 ST/KART - 64 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 17-19'

 ZUM BACKEN



Original dänisches Plundergebäck: Was macht es *einzigartig*?

- **Die Technik der Laminierung**
Das Ausrollen des Teigs und der Margarine in ultrafeine Schichten wurde vor allem in Dänemark perfektioniert. Die Dänen haben für diesen Zweck sogar eine exklusive Margarine geschaffen.
- **Temperaturkontrolle**
Der Teig und die Margarine haben präzise dieselbe Temperatur bei der Laminierung, um ein Zusammenmischen zu vermeiden. Nur auf diese Art und Weise kann die perfekte blättrige Kruste erreicht werden.
- **Lange Ruhezeiten**
Zeit ist eine unsichtbare Zutat, aber Sie können zweifellos schmecken, dass die Aromen voller werden.
- **Die Zutaten**
Ei und Zucker werden zum Teig hinzugefügt. Die Eier dienen der Verbesserung des Volumens und der Knusprigkeit. Zucker fördert das Aufgehen des Teigs und führt zu einer beispiellosen Leichtigkeit.



Original Dänisches Feingebäck

5001919



Vegan mini danish crown mix

Sortiment aus 3 Mini-Plundergebäcken:

2x20 Minikronen, gefüllt mit pflanzlicher Vanillecreme und karamellisiertem braunem Zucker, gesprenkelt mit gehackten Haselnüssen, 2x20 Minikronen, gefüllt mit Apfel und Sanddorn, 2x20 Minikronen, gefüllt mit Kirschen. 1 Beutel Orangenglasur für die Mini-Plunderkronen mit Apfel und Sanddorn inbegriffen.



40 g



6 X 20 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 13-15'



ZUM BACKEN



5000971



Mini maple pecan plait

Knuspriges Mini-Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup inbegriffen.



40 g



5 X 20 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 13-15'



ZUM BACKEN



5000929



Mini danish mix

Sortiment aus 5 vorgegarten

Mini-Plundergebäckstücken: 20 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 20 Apfelfitter, 30 Mini-Zimtschnecken, 20 Mini-Puddingkronen und 20 Mini-Himbeerkrone.



40 g



110 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 13-15'



ZUM BACKEN



5000929

5000731



Maple pecan plait

Typisches knuspriges Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup und Papierhüllen inbegriffen.



95 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 19-21'



ZUM BACKEN



5000732



Danish custard crown

Vanillecreme mit einem Hauch Mandeln in einer knusprigen Plundergebäckkrone. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



90 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 19-21'



ZUM BACKEN



5001473



Cinnamon swirl

Sehr knuspriger Plundergebäckstrudel, gefüllt mit einer Creme aus Zimt und braunem Zucker. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



85 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 19-21'



ZUM BACKEN



Spezialitäten

2104900



Croissant cup chocolate FB

neu

Fertiggebackenes Croissant mit Butter; von Hand gefaltet und in einer Muffin-Papierschale (Farbe entsprechend der Geschmacksrichtung) gebacken. Gefüllt mit einer Schokoladencreme und besprenkelt mit dunklen Schokoladensplittern. Zubereitet mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



73 g



24 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



2104901



Croissant cup speculoos FB

neu

Fertiggebackenes Croissant mit Butter; von Hand gefaltet und in einer Muffin-Papierschale mit Lotus Biscoff Co-Branding gebacken, gefüllt mit Lotus Biscoff Spekulatiuscreme. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



69 g



24 ST/KART - 48 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Überraschen Sie Ihre Kunden mit *fertig gebackenen* Croissants in einem Cup voller Genuss.

Qualität & Leichtigkeit in jedem Cup!

2104670



Croissant bun

Vielseitiges Brötchen aus Croissantteig. Geschichteter Hefeteig, eingerollt in einer Papierbackschale. Ergibt einen schönen hohen Strudel, der einfach horizontal geschnitten und sowohl für süße als auch für pikante Gerichte verwendet werden kann. Zubereitet mit 19% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



35 ST/KART - 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



panesco
keep exploring

2104670

Viennoiserie

Spezialitäten

4200419



Diamond pastry custard raspberry FB

Fertiggebackenes Gebäck aus laminierten Hefeteig, gefüllt mit Vanillepudding und belegt mit frischen Himbeeren. Der handwerkliche Touch resultiert in einer schönen Diamantform, mit einer wunderschönen, goldenen braunen Schichtung. Zubereitet mit 20% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



85 g



3 X 10 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



4200418



Diamond pastry apple cinnamon FB

Fertiggebackenes Gebäck aus laminierten Hefeteig, gefüllt mit einem mit Zimt aromatisierten Apfelmus und frischen Apfelwürfeln, besprenkelt mit Zimtzucker. Der handwerkliche Touch resultiert in einer schönen Diamantform, mit einer wunderschönen, goldenen braunen Schichtung. Zubereitet mit 19,5% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



85 g



3 X 10 ST/KART - 64 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



Offen geformtes „Snack“-Feingebäck: *Auffallend wie ein Diamant, traditionell wie ein Quadrat!*

- Ein *reicher und buttriger* Geschmack, ausgewogen mit einer *süßen oder sauren Note* der Fruchtfüllungen
- *Handarbeit* vom Feinsten: manuelle Formung, Füllung und Garnierung
- Eine *außerordentliche Schichtung*, die zu einer wunderschönen, *authentischen* Form führt
- Profitieren Sie von der *Fertigbacktechnologie*: Zeit- und energiesparend beim Auftauen und Backen



Viennoise



Spezialitäten

2104892



Artisan swirl cinnamon

neu

Glänzende und elegante, handgemachte Schnecke aus einem feinen Brioche-ähnlichen Hefeteig, gefüllt mit Zimt und Kristallzucker.



80 g



30 ST/KART - 70 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104893



Artisan swirl apple cinnamon

neu

Glänzende und elegante, handgemachte Schnecke aus einem feinen Brioche-ähnlichen Hefeteig, gefüllt mit Apfelsstückchen, Zimt und Kristallzucker.



80 g



30 ST/KART - 70 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104894



Artisan swirl coconut cocoa

neu

Glänzende und elegante, handgemachte Schnecke aus einem feinen Brioche-ähnlichen Hefeteig, gefüllt mit Kokoscreme, bestehend aus Kokosflocken, Kakaopulver und Kristallzucker.



80 g



30 ST/KART - 70 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Schön gewirkt, mit geschmackvollen und großzügigen Füllungen sind diese handwerklich gefertigten Swirls nicht nur vollständig *handgefertigt*, sondern auch äußerst *praktisch*: einfach auftauen und servieren!

2104895



Artisan swirl custard forest fruit

neu

Glänzende und elegante, handgemachte Schnecke aus einem feinen Brioche-ähnlichen Hefeteig, gefüllt mit Vanillecreme und Waldfrüchten (Stücken Himbeere, Erdbeere, Heidelbeere und Johannisbeere).



80 g



30 ST/KART - 70 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104896



Artisan swirl custard walnut

neu

Glänzende und elegante, handgemachte Schnecke aus einem feinen Brioche-ähnlichen Hefeteig, gefüllt mit Vanillecreme und karamellierter Wallnusscreme.



80 g



30 ST/KART - 70 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Spezialitäten

5002071



Danish snail cinnamon

Authentische dänische, weiche Zimtschnecke aus Brioche-ähnlichem Hefeteig, gefüllt mit der berühmten Lord Mayor-Füllung (weißer und brauner Zucker mit Zimt). 1 Spritzbeutel mit weißer Glasur für die Dekoration liegt bei.



100 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 180 °C · 12-14'



ZUM BACKEN



5002073



Danish snail chocolate

Authentische dänische, weiche Zimtschnecke aus Brioche-ähnlichem Hefeteig, gefüllt mit der berühmten Lord Mayor-Füllung (weißer und brauner Zucker mit Zimt) und dunkle Schokolade. 1 Spritzbeutel mit brauner Glasur für die Dekoration liegt bei.



100 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 180 °C · 12-14'



ZUM BACKEN



5002072



Danish snail forest fruit

Authentische dänische, weiche Schnecke aus Brioche-ähnlichem Hefeteig, gefüllt mit Waldfrüchten (Schwarze Johannisbeer-, Erdbeer-, Heidelbeer- und Himbeerkonfitüre). 1 Beutel mit Hagelzucker zur Dekoration liegt bei.



100 g



4 X 12 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 180 °C · 12-14'



ZUM BACKEN



In Dänemark reicht die *Tradition* dieser Brötchen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Heutzutage gehen sie mit einem *neu* entwickelten weichen Teig noch einen *Schritt weiter*.

5000970



Caribbean twist

Blätterteig-Twister mit Vanillecreme, angereichert mit Ananas, besprenkelt mit knusprigen Kokosnusssplittern.



100 g



3 X 26 ST/KART - 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 17-19'



ZUM BACKEN



5000901



Apple turnover

Dreieckiges Gebäck mit Apfelstücken, Rosinen und einem Hauch Zimt, vollendet mit Zuckerperlen.



145 g



35 ST/KART - 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 170 °C · 30-32'



ZUM BACKEN



Mini viennoiserie

5000648



Mini croissant au beurre

Ein butterreiches Mini-Croissant, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 25 g

 4 X 40 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 13-15'

 ZUM BACKEN



5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mini-Butterschokoladenbrötchen mit zwei Riegeln dunkler Schokolade, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 25 g

 4 X 40 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 13-15'

 ZUM BACKEN



5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Gedrehter, geschichteter Hefeteig (mit feiner Butter) mit Vanillecreme und viel Zartbitterschokoladenperlen. Hergestellt mit 12% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 28 g

 2 X 50 ST/KART - 96 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 13-15'

 ZUM BACKEN



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Klassischer französischer Mini-Strudel mit Butter, Vanillepudding und Rosinen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 14% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 30 g

 5 X 30 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 13-15'

 ZUM BACKEN



5002002



Argentino croissant

neue
Verpackung

Lokale argentinische Version des Croissants (auch Medialunas oder Facturas genannt). Ein sehr reichhaltiges Dessertgebäck im Stil eines Croissants, mit Sahnebutter, Zucker, Eiern und Milch. Kann in süßen und pikanten Gerichten serviert werden. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtzept).

40 g

2 X 55 ST/KART - 128 KART/PAL

AUFTAUEN 22 °C · 45'

BACKEN 170 °C · 17'

ZUM BACKEN



5002002

5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Gemischte Box von Blätterteig-Gitterkuchen, mit Butter und mit Ei bestrichen; mit 4 verschiedenen Fruchtfüllungen: Apfelwürfel, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren.

40 g

4 X 25 ST/KART - 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22 °C · 30'

BACKEN 170 °C · 13-15'

ZUM BACKEN



5002139



Mini deluxe viennoiserie mix

neu

Sortiment von 3 französischen Mini-Gebäckstücken aus mehrlagigem Hefeteig: 50 Puddingbrötchen, 50 Himbeermarmeladenbrötchen mit pinkfarbener Zuckerglasur und 50 Haselnuss-Mandel-Pralinéfingern, garniert mit karamellisierten Haselnussstücken. Zubereitet mit einem Butteranteil von 13% bis 17% (Anteil am Gesamtzept).

37 g

3 X 50 ST/KART - 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22 °C · 30'


BACKEN 170 °C · 15-18'

ZUM BACKEN





Patisserie



108	Kuchen und Torten
113	Feingebäck - Einzelportionen
117	Spezialitäten
119	Mini Patisserie

Kuchen und Torten

5001364



Chocolate cream cake

Vorportionierter (14 P) hoher Schokoladenkuchen, aufgebaut mit 3 Lagen Schokoladenbiskuit, abwechselnd mit dunklem Schokoladenmousse und überzogen mit Ganache.



1750 g - 125 g • 14 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002065

Strawberry red velvet cake

Vorportionierter (12 St.) hoher Kuchen, mit 2 Schichten Red Velvet-Biskuit, abgewechselt mit einer dicken Schicht von weichem Frischkäse und Erdbeergelee. Bedeckt mit weißer Glasur und gefriergetrockneten Erdbeeren.



1800 g - 150 g • 12 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 720'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001958

Chocolate fudge cake

Vorportionierter (14 St.) hoher Schokoladenkuchen, mit 3 Schichten Schokoladencremekuchen, abgewechselt mit Zartbitterschokoladenmousse und überzogen mit Zartbitterschokoladenganache mit einer Dekoration von Browniewürfeln auf der Oberseite und Schokoladenflocken auf der Seite.



2100 g - 150 g • 14 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 1440'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001958

5002066



Iced carrot cake with walnuts

Vorportionierter (14 St.) hoher Kuchen, mit 4 Schichten Karotten-Biskuit, abgewechselt mit 3 Schichten weißem Frischkäse. Umhüllt mit weißer Glasur und besprenkelt mit zerstoßenen Walnüssen.



2500 g - 178 g • 14 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 720'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000642



Tiramisu tondo

Vorportionierter (12 P.) leichter, in Kaffee getränkter Biskuit mit Creme und Mascarpone-Füllung mit einem Hauch Marsala (Originalrezept).



1080 g - 90 g • 12 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000640



Crostata al limone

Vorportionierter (14 P.) Mürbeteigkuchen, gefüllt mit einer erfrischenden Masse aus Vanillecreme und Zitronensaft, schön garniert mit Puderzucker.



1400 g - 100 g • 14 p



1 ST/KART - 240 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Kuchen und Torten

5000933



White cheesecake

Vorportionierter (12 P.) runder Käsekuchen in einem knusprigen Mürbeteiggebäck.



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KART - 240 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 1440'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001932



Apple crumble cheese cake

Vorportionierter (12 St.) weicher Sahnekäsekuchen mit Apfelstücken auf einer Basis aus Crumble mit Karamell und Zimt (Art Speculatius). Vollendet mit Crumble und Rohrzucker.



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KART - 312 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 1440'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000697



Apple tart Normande

Vorportionierter (12 P.) offener Apfelkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt in einem Kuchenteig.



1900 g - 158 g • 12 p



1 ST/KART - 184 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001369



Apple tart maison

Vorportioniertes (14 P.) originales Mürbeteiggebäck (mit Butter), reichlich gefüllt mit Äpfeln und Sultaninen, gewürzt mit Zimt.



2500 g - 178 g • 14 p



1 ST/KART - 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C • 720'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000996



Apfelstrudel 125

Authentischer 'Apfelstrudel' mit 63% Äpfeln, Rosinen und Zimt. Vorgeschritten in 8 Einzelportionen.



125 g



6 X 8 ST/KART - 90 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 720'



BACKEN 180 °C · 6-8'



HEISS SERVIEREN



5001588



Belgian apple ring cake

Softiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), reichlich gefüllt mit Jonagold-Äpfelstücken, garniert mit Mandelsplittern, Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



825 g - Ø 21 cm



1 ST/KART - 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 180'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001522



Lemon ring cake

Saftiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), aromatisiert mit Zitronengeleewürfeln und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KART - 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 180'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001589



Belgian chocolate ring cake

Saftiger und zarter Schokoladenbiskuitkuchen (mit ganzem Ei), mit belgischen Zartbitterschokoladentropfen, vollendet mit Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KART - 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 180'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Kuchen und Torten

5002067



Porridge bread figs pre-sliced

Saftiger Hafermehl-Biskuitkuchen mit einem festen und knusprigen Biss, angereichert mit Haferflocken, getrockneten Feigen, Walnüssen, Kürbiskernen und goldenen und braunen Leinsamen. Vorgeschnitten in 10 individuellen Scheiben von 22 mm.



850 g - 10 slices



3 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002068



Porridge bread cranberries pre-sliced

Saftiger Hafermehl-Biskuitkuchen mit einem festen und knusprigen Biss, angereichert mit Haferflocken, getrockneten Cranberries, Walnüssen, Kürbiskernen und goldenen und braunen Leinsamen. Vorgeschnitten in 10 individuellen Scheiben von 22 mm.



850 g - 10 slices



3 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002067 - 5002068

Wenn *ausgezeichneter*
Geschmack, *Gesundes*
und optimale *Convenience*
aufeinander treffen.

Feingebäck - Einzelportionen

panesco
keep exploring

5001914



Classic cheesecake

Käsesahnekuchen in Portionsgröße (mit Frischkäse, Quark und Butter) auf einem Mürbeteigkeks.



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KART - 288 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001913



Marbled blueberry cheesecake

Käsesahnekuchen in Portionsgröße mit Heidelbeeren auf einem Mürbeteigkeks.



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KART - 288 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000845



Bavarois chocolate almond milk

Individuelle Bavarois aus Zartbitterschokolade und einem Kern aus Mandelmilch und Himbeergelee, garniert mit Schokoladenbiskuit, Ganache und Mandeln.



85 g



20 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000844



Bavarois raspberry lemon

Individuelle Bavarois aus Himbeeren und Zitrone, garniert mit Himbeeren und Mandelbiskuit.



85 g



20 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Feingebäck - Einzelportionen

5002149



Vegan raspberry mousse crumble

neu

Pflanzliches Himbeermousse aus echtem Fruchtpüree auf einem Spekulatius-Crumble, vollendet mit einer glänzenden Himbeerglasur.



70 g



15 ST/KART - 144 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002150



Vegan cassis mousse crumble

neu

Pflanzliches Johannisbeerenmousse aus echtem Fruchtpüree auf einem Spekulatius-Crumble, vollendet mit glänzender Johannisbeereglasur.



70 g



15 ST/KART - 144 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002151



Vegan chocolate mousse crumble

neu

Pflanzliches belgisches Schokoladenmousse auf einem Spekulatius-Crumble, glasiert mit glänzender Kakaosauce.



70 g



15 ST/KART - 144 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002152



Vegan passion fruit mango mousse crumble

neu

Pflanzliches Maracuja- und Mangomousse aus echtem Fruchtpüree auf einem Spekulatius-Crumble, vollendet mit glänzender Mangoglasur.



70 g



15 ST/KART - 144 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002089



Feuilleté aux pommes

Fertig gebackenes Blätterteigtörtchen mit -in Butter gebratenen- Äpfeln, bedeckt mit Aprikosenglasur.

 **105 g**

 **16 ST/KART - 176 KART/PAL**

 **BACKEN 200 °C · 3-4'**

 **FERTIGGEBACKEN**



5001771



Moelleux chocolate

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern aus belgischer Zartbitterschokolade.

 **90 g**

 **24 ST/KART - 144 KART/PAL**

 **BACKEN 200 °C · 10-12'**

ODER MIKROWELLE 500 watt · 65s

 **HEISS SERVIEREN**



5002149 - 5002150 - 5002151 - 5002152



Feingebäck - Einzelportionen

5001845



Raspberry white chocolate delight

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilletine (Crumble-Keks), belegt mit Himbeerkonfitüre (mit Samen), einer Schicht Mandelkeks und einer Schicht weißem Schokoladen-Bavarois, vollendet mit einem Spiegel Himbeergelee.



90 g



3 X 10 ST/KART - 99 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001844



Chocolate salted caramel delight

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilletine mit Mandeln, belegt mit einer Schicht Schokoladenbiskuit und einer Schicht Schokoladenmousse, getrennt mit einer Schicht von gesalzener Karamell, vollendet mit einem Spiegel Schokoladen-Ganache.



70 g



3 X 10 ST/KART - 99 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001871



American pancakes plain

Amerikanischer Pfannkuchen mit hausgemachtem Aussehen, saftige offene Honigwabenstruktur und dem reichen Aroma von Eiern. Neutraler Geschmack, sodass er vielseitiger für süße und pikante Gerichte verwendet werden kann.



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KART - 144 KART/PAL



BACKEN 180 °C · 2'

ODER MIKROWELLE 650 watt · 60s



HEISS SERVIEREN



5002004



American pancakes banana spelt

Amerikanischer Pfannkuchen mit hausgemachtem Aussehen, saftige offene Wabenstruktur, mit Dinkelmehl, reinem Bananenpüree (37%) und Eiern.



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KART - 144 KART/PAL



BACKEN 180 °C · 2'

ODER MIKROWELLE 650 watt · 60s



HEISS SERVIEREN



Spezialitäten

5000105



Belgian sugar waffle

Lütticher Waffel: süße karamellierte dichte Waffel mit Zuckerperlen.



90 g



32 ST/KART - 96 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



HEISS SERVIEREN



5000622



Brussels waffle

Goldgelbe, knusprige Waffel mit einer luftigen Struktur durch geschlagenes Eiweiß.



80 g



6 X 9 ST/KART - 40 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5000709



Flanders sweet pancakes

Ein reichhaltiger Pfannkuchen mit Milch, Mehl, Eiern und Zucker, in der Pfanne fertig gebacken.



55 g - Ø 18 cm



12 X 9 ST/KART - 84 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 180'



BACKEN 200 °C · LESS THAN 3'



HEISS SERVIEREN



5000700



Profiterole dairy cream

Brandteiggebäck, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.

12,5 g

190 ST/KART - 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4 °C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5000110



Mini éclair vanilla chocolate

Brandteiggebäck, gefüllt mit einer leichten Vanillecreme und Schokoladen-Topping.

17,5 g

14 X 12 ST/KART - 84 KART/PAL

AUFTAUEN 4 °C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5001191



Profiterole chocolate praliné

Brandteiggebäck, gefüllt mit Haselnusscreme und überzogen mit Zartbitterschokolade und zerkleinerten Haselnüssen.

18 g

196 ST/KART - 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4 °C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5001507



Mini macarons de Paris coffret

Sortiment 'Macarons de Paris' in 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Schokolade, Himbeere, Pistazie, Zitrone, Vanille, Mokka. Verpackt in schwarzer Blisterverpackung mit 2 Stück pro Sorte.

12 g

8 X (2 X 6) ST/KART - 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4 °C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Mini patisserie

5001363



Mini moelleux intense

Typischer Schokoladensoufflé-Kuchen mit flüssigem Kern, auch bekannt als Schokoladen-Lavakuchen, zubereitet mit belgischer intensiver Zartbitterschokolade.



25 g



96 ST/KART - 184 KART/PAL



BACKEN 180 °C · 8-10'

ODER MIKROWELLE 480 watt · 10s



HEISS SERVIEREN



5001363

5001692



Mini pastel de nata

Eine 'Crème Brûlée' in einer Blätterteighülle.



25 g



144 ST/KART - 117 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001910



Mini sugar waffle treats

Mini-Waffel mit karamellisiertem Zucker und Vanillin.



15 g



120 ST/KART - 144 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'



FERTIGGEBACKEN



5001287



Mini American muffin mix

Sortiment von mundgerechten Muffins in 3 Geschmacksrichtungen: Vanille, Vanille mit Schokoladenchips und doppelte Schokolade.



15 g



3 X 2 X 30 ST/KART - 88 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 120'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002143



Mini Dutch pancake bites

new
packaging

Mini-Pfannkuchen aus einem Teig nach traditionellem niederländischem Rezept mit Weizenmehl, Eiern, Zucker, Milch und Treibmittel.



8 g



8 X 60 ST/KART - 96 KART/PAL



BACKEN 200 °C · 3-4'

ODER MIKROWELLE 800 watt · 60s



HEISS SERVIEREN



5001502



Mini donut fancy mix

Gemischte Box von 4 Mini-Donuts:
28 Donuts mit Erdbeerfüllung – rosa Glasur mit weißem Fantasie Konfetti,
28 Donuts mit Haselnuss Kakaofüllung – dunkle Glasur mit Haselnüssen,
28 Donuts natur – weiße Glasur mit bunten Konfetti,
28 Donuts natur – dunkle Glasur mit Kakao.



18-23 g



4 X 7 X 4 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



The image features two cookies on a dark, textured background. The cookie in the foreground is a large, golden-brown oatmeal cookie with visible chunks of nuts and raisins. The second cookie is partially visible behind it to the right. The text 'Sweet on the go' is overlaid in a white, serif font, with 'Sweet' on the top line and 'on the go' on the bottom line. A white rectangular box is positioned on the right side of the image, partially overlapping the second cookie.

Sweet
on the go



124	Cookies
126	Muffins
128	Brownies

Cookies

5000574



Choc chip cookie

Knuspriger & weicher Keks mit
Milchschokoladenstücken.



50 g



90 ST/KART - 108 KART/PAL



BACKEN 170 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



5002141



White choc chip & hazelnut cookie

Knuspriger Keks mit weißen
Schokoladenstücken und
Haselnussstücken.



50 g



90 ST/KART - 108 KART/PAL



BACKEN 170 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



neu

5000575



Double choc chip cookie

Knuspriger & weicher Schokoladenkeks
mit Zartbitterschokoladenstücken.



50 g



90 ST/KART - 108 KART/PAL



BACKEN 170 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



5002070



Oatmeal cookie raisins

Hoferkeks mit Rosinen und einem
Hauch Zimt.



50 g



90 ST/KART - 108 KART/PAL



BACKEN 170 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



5001288



Flapjack chocolate chip

Trockener, mittelweicher rechteckiger Keks aus Haferflocken und Stücken belgischer Schokolade, Butter und braunem Demerara Zucker.



80 g



60 ST/KART - 150 KART/PAL



BACKEN 160 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



5001043



Flapjack fruit

Trockener, mittelweicher rechteckiger Keks aus Haferflocken, Butter, Cranberries, Sultaninen und Sonnenblumenkernen.



80 g



60 ST/KART - 150 KART/PAL



BACKEN 160 °C · 10-12'



ZUM BACKEN



5002154



Dark chocolate farmers flapjack

neu

Ein saftig, weicher, rechteckiger Cookie, zubereitet mit irischem Vollkornhaferflocken, irischer Butter, Kakaopulver und Stückchen aus belgischer Zartbitterschokolade. Auftauen & Servieren.



71 g



24 ST/KART - 192 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002153



Multiseed fruit farmers flapjack

neu

Ein saftig, weicher, rechteckiger Cookie, zubereitet mit irischem Vollkornhaferflocken, irischer Butter, getrockneten Aprikosen und Moosbeeren, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen. Auftauen & Servieren.



71 g



24 ST/KART - 192 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



Muffins

5001606



Muffin apple cinnamon

Muffin mit Apfelfüllung und Zimt, garniert mit Apfelstücken und Streuseln.



110 g



20 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 60'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001607



Muffin chocolate salted caramel

Muffin aus dunkler Schokolade mit einer Füllung aus gesalzener Butterkaramell, garniert mit karamellisierten Haselnüssen.



110 g



20 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 60'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001605



Muffin multiseed red fruit

Muffin mit verschiedenen Samen (Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Sesam), gefüllt mit rotem Früchtepüree (Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren), garniert mit Streuseln aus roten Früchten (Mischung von Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren).



110 g



20 ST/KART - 160 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 60'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000677



Muffin double choc chip single wrapped

Lockerer, reichhaltiger Schokoladenmuffin mit vielen Zartbitterschokoladenstücken. Einzeln verpackt für unterwegs und für längere Frische.



90 g



40 X 1 ST/KART - 60 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN





panesco
keep exploring

5001606 - 5001605 - 5001607

Brownies

500208



Dark chocolate farmers brownie

Handwerklicher Schokoladenbrownie mit echter belgischer Zartbitterschokolade, irischer gesalzener Butter und Eiern, vorgeschnitten. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.



57 g



21 ST/KART - 192 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



ODER MIKROWELLE 650 watt · 30s



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000330



Brownie double choc

Kompakter, 'fudgy' karamellartiger Schokoladenblechkuchen mit Schokoladensplittern, vorgeschnitten.



60 g



2 X 24 ST/KART - 162 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 45'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5002007



Pecan caramel farmers brownie

Handwerkliche Schokoladenbrownie mit echter belgischer Zartbitterschokolade, irischer gesalzener Butter und Eiern. Belegt mit feiner Schokoladen-Ganache, gerösteten Pekannüssen und mit Karamell beträufelt, vorgeschnitten. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.



71 g



21 ST/KART - 192 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 240'



ODER MIKROWELLE 650 watt · 30s



AUFTAUEN & SERVIEREN

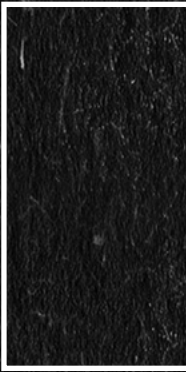


Premium Farmers Brownies: Schnell, einfach und sooo lecker!

- Lokal produziert auf einem echten *irischen Bauernhof.*
- *Garantiert keine Fertigbackmischung!*
- Die besten Zutaten: *Irische gesalzene Butter, irische Freilandeier und belgische Zartbitterschokolade*
- Jede Sorte hat seine eigenen *einzigartigen Geschmacksakzente.*
- *Vorportioniert* und länger haltbar



Savoury



- 
- 
- 132 Herzhafte Italienische Snacks
 - 135 Andere herzhafte Snacks
 - 136 Kleine herzhafte Snacks
 - 138 Glutenfrei

Herzhafte Italienische Snacks

5000867



Pizza sorrentina tomato mozzarella

Traditionelle, mit der Hand gefaltete kanuförmige Pizza, gefüllt mit Tomatenpassata und Mozzarella, auf Stein gebacken.



150 g



8 X 4 ST/KART - 84 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002015



Pizza sorrentina ricotta spinach

Traditionelle, mit der Hand gefaltete, kanuförmige Pizza (Kürbis, Sonnenblumenkerne und Mohn, Leinsamen und Hirse), gefüllt mit italienischen Käsesorten (Ricotta, Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) und Spinat, auf Stein gebacken.



180 g



15 ST/KART - 156 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002016



Pizza caruso potato mushroom

Mit der Hand gefaltete bogenförmige Pizza, gefüllt mit Mozzarella, Kartoffelscheiben, Steinpilzen (Porcini), Petersilie und Rosmarin, auf Stein gebacken.



170 g



10 ST/KART - 156 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002017



Pizza caruso vegetables pesto

Mit der Hand gefaltete bogenförmige Pizza mit mehreren Samen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Mohn, Leinsamen und Hirse), gefüllt mit Mozzarella, Basilikumpesto, Pecorino-Käse, gegrillten Zucchini und gegrillten roten Paprika, auf Stein gebacken.



180 g



10 ST/KART - 156 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002014



Pizza tasca mozzarella vegetables

Pizza aus dem feinsten italienischen Weizenmehl (Typ 00-Mehl), mit der Hand in eine typische Taschenform gefaltet. Gefüllt mit Mozzarella, gegrillten Paprikaschoten, Auberginen und Zucchini.



180 g



30 ST/KART - 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002013



Pizza tasca chicken pesto

Pizza aus dem feinsten italienischen Weizenmehl (Typ 00-Mehl), mit der Hand in eine typische Taschenform gefaltet. Gefüllt mit Stücken Hähnchenbrust, Mozzarella, Basilikumpesto, Grana Padano und Pecorino Romana-Käse.



180 g



30 ST/KART - 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 30'



BACKEN 200 °C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



Verführen Sie mit
italienischem *Gusto*,
ein Ergebnis aus
Kreativität und
Expertise eines
echten italienischen
Pizzaiolo!



- Echte *italienische, frische* Aromen in aufregenden *neuen Formen*
- Auf der Basis eines *traditionell italienischem (Pizza) Teigrezeptes, handgeformt* und auf Stein *gebacken*
- Mit den *besten italienischen Käsesorten*, Fleisch, Tomaten und vielen italienischen Gewürzen gefüllt & belegt

Herzhafte Italienische Snacks

5002011



Schiacciata farcita margherita

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella, Tomatenpassate, extra nativem Olivenöl und Oregano.



120 g



14 X 3 ST/KART - 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001467



Filled focaccia mediterranea

Focaccia mit Kräutern, Mozzarella, Basilikumpesto & halbtrockneten Tomaten.



200 g



14 X 1 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 360'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001280



White 4-to-share with garlic

Knoblauchbrot zum Abreißen & Teilen in Form eines vierblättrigen Kleeblatts aus 4 Mini-Weizenbrötchen, gebacken gemeinsam in einer Schale, garniert und gefüllt mit Knoblauch & Kräutern aus der Provence.



150 g



12 ST/KART - 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 200 °C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001373



Filled panini chicken cheese

Mit Paprika bestäubtes Panini mit Hähnchen, Käse & Tomatensauce.



235 g



14 X 1 ST/KART - 96 KART/PAL



AUFTAUEN 4 °C · 360'



BACKEN 200 °C · 4-6'



ODER GRILL 220 °C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



Andere herzhaft Snacks

panesco
keep exploring

5001508

Minced meat roll

Blätterteiggebäck mit würzigem Schweine- und Rinderhackfleisch.

 130 g

 60 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 30-32'

 HEISS SERVIEREN



2504283

Belgian sausage roll

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Hähnchen- und Schweinehackfleisch.

 169 g

 50 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 30-32'

 HEISS SERVIEREN



5001649

Croissant ham cheese filling

Voluminöses blättriges Buttercroissant mit einer Füllung aus Gouda-Käse und gekochten Schinkenwürfeln, garniert mit knusprigem Gouda-Käse.

 100 g

 2 X 30 PCS C/S - 56 C/S PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 20-22'

 HEISS SERVIEREN



5000023

Dutch cheese lattice

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Käsesoufflé und dekoriert mit geriebenem Käse.

 130 g

 60 ST/KART - 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 22 °C · 30'

 BACKEN 170 °C · 30-32'

 HEISS SERVIEREN



Kleine herzhafte Snacks

5001929

Mini beef cheeseburger

Mini-Hamburger mit rotem Cheddar, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf auf einem weichen Briochebrötchen mit Sesam.



20,8 g



3 X 40 ST/KART - 126 KART/PAL



BACKEN 180 °C · 5-6'

ODER MIKROWELLE 750 WATT · 90s



HEISS SERVIEREN



5001305



Mini bruschetta mix

Auswahl von authentischem Bruschetta, knusprigen Baguettescheiben, eingerieben mit Öl, Knoblauch & Tomaten und belegt mit drei verschiedenen schmackhaften Toppings: 'Spinaci' mit Käse, Spinat und getrockneten Tomatenwürfeln, 'Salami' mit Käse, Salami und Paprikawürfeln & 'Pomodori' mit Käse und Tomatenwürfeln.



38 g



3 X (8 X 3) ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 4-6'



HEISS SERVIEREN



5001307



Mini pizzetta margherita

Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler und Basilikum.



30 g



30 X 4 ST/KART - 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22 °C · 15'



BACKEN 220 °C · 7-8'



HEISS SERVIEREN



5002132



Mini pizzetta Flammkuchen

new

Mundgerechter Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, garniert mit Sauerrahm, Bacon und Zwiebeln.



30 g



30 X 4 ST/KART - 104 KART/PAL



DEFROST 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 7-8'



HEISS SERVIEREN



5002133



Mini pizzetta spinach mozzarella

new

Mundgerechter Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, garniert mit Sauerrahm, Spinat, Zwiebeln und Mozzarella.



30 g



30 X 4 ST/KART - 104 KART/PAL



DEFROST 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 7-8'



HEISS SERVIEREN



5002134



Mini pizzetta prosciutto

new

Mundgerechter Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, belegt mit Tomatensauce, Schinken und Emmentaler.



30 g



30 X 4 ST/KART - 104 KART/PAL



DEFROST 22 °C · 15'



BACKEN 180 °C · 7-8'



HEISS SERVIEREN



Glutenfrei

5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Glutenfreies Fruchtbrotchen mit Walnüssen und Rosinen.

 **60 g**

 **36 X 1 ST/KART - 88 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22 °C · 30'**

 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001777



Gluten-free roll multiseed

Glutenfreies & laktosefreies Mehrkornbrotchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen & Hirsemehl. Einzeln verpackt in Folie, mit Glutenfrei- und Laktosefrei-Label.

 **82 g**

 **40 X 1 ST/KART - 112 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22 °C · 60'**

 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001776



Gluten-free bread slices mix

Eine Box mit 24 Flowpacks: 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben hellem glutenfreiem & laktosefreiem Brot aus Reismehl und Hirsemalz und 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben glutenfreiem & laktosefreiem Mehrsamenbrot, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Jedes Flowpack ist mit einem Glutenfrei- und Laktosefrei-Label bedruckt.

 **110 g**

 **2 X 12 X 5 ST/KART - 112 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22 °C · 30'**

 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001436



Gluten-free choc chip cookie

Glutenfreier Keks mit Stücken belgischer Schokolade, Milch und Zartbitterschokolade.

 **50 g**

 **50 X 1 ST/KART - 88 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22 °C · 60'**

 **AUFTAUEN & SERVIEREN**





BACKTECHNOLOGIEN

- FERTIGGEBACKEN** Das Produkt wurde während des Produktionsprozesses vollständig gebacken. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt einige Minuten zu backen/erhitzen, damit es perfekt serviert werden kann (knusprige Kruste). Beim Erhitzen ist ein Auftauen meistens nicht notwendig, außer wenn dies ausdrücklich in den Backanweisungen angegeben ist.
- VORGEBACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses teilweise gebacken und muss zusätzlich noch gebacken werden, um perfekt serviert werden zu können.
- ZUM BACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses nicht gebacken, hat aber jeden wesentlichen früheren Schritt absolviert (z.B. Gärung). Backen ist erforderlich, um ein präsentables Produkt zu bekommen.
- HEISS SERVIEREN** Es wird empfohlen, das Produkt warm zu servieren. Anweisungen zum Backen/Erhitzen werden erteilt, um die Zeit zu minimieren, die für das Erreichen der perfekten Serviertemperatur erforderlich ist.
- AUFTAUEN & SERVIEREN** Das Produkt muss nicht (weiter) gebacken/erhitzt werden. Der Artikel kann nach dem erforderlich Auftauen gemäß den Anweisungen serviert werden.

BACKANLEITUNGEN

Backanweisungen (Auftauen und/oder Backen) werden in diesem Katalog individuell für jedes Produkt erteilt. Durch die Befolgung dieser Anweisungen wird gewährleistet, dass das Produkt perfekt serviert werden kann.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen in verschiedenen "Heißluftöfen" (Konvektion, Öfen zum Aufbacken und/oder Dampfgarer) getestet wurden, aber möglicherweise entsprechend der Art der verwendeten Ausstattung leicht abweichen können.

ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Es wird empfohlen, den Ofen 30 Grad über der Backtemperatur vorzuheizen, um ab dem Start die korrekte Temperatur und ein besseres Produkt zu erreichen.

Für einen sofortigen Verzehr nach dem Backen empfehlen wir, die LAIBE vor dem Backen zwischen 45 und 90 Minuten (bei Raumtemperatur) lang aufzutauen. Dies wird ein besser gebackenes Produkt (nach dem Abkühlen) ergeben, das sich für den sofortigen Verzehr eignet. Die Vorteile umfassen eine bessere Textur, eine dickere und knusprigere Kruste und ein länger haltbares Produkt bei Raumtemperatur.

LAIBE unter 800 G sollten 40 bis 60 Minuten abkühlen, LAIBE über 800 G sollten 60 bis 90 Minuten abkühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Für die meisten Produkte wird empfohlen, vom Anfang bis zum Ende des Backprozesses mit einem offenen Ventil (Teil des Ofens) zu backen. Dadurch wird das Produkt knuspriger. Für CROISSANTS und SONSTIGEM HEFEGEBÄCK wird empfohlen, das Ventil des Ofens die ersten 8 Minuten des Backprozesses geschlossen zu halten.

Legende Labels



Das Produkt wurde mit Sauerteig zubereitet.



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist 'reich an Ballaststoffen'.



Dieses Produkt ist eine Ballaststoffquelle.



Das Produkt wurde von einer akkreditierten externen Zertifizierungsstelle für 'biologisch' erklärt.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



Das Produkt ist für vegane Gerichte geeignet.



Das Produkt ist glutenfrei.



Das Produkt ist laktosefrei.



Das Produkt entspricht zu 100% den NAFNAC Richtlinien und beinhaltet keine künstlichen Aromen und Farben.



Dieses Produkt enthält echte belgische Schokolade.

Bitte beachten Sie, dass diese Label die Situation am 07/2022 widerspiegeln. Die Verleihung von Labeln kann sich aufgrund von Rezeptanpassungen ändern. Für die aktuellsten Informationen über Zutaten konsultieren Sie bitte die technischen Spezifikationen des Produktes, die Sie auf unserer Website www.panesco.com finden.

Produktsymbole



Durchschnittliches Gewicht des Produktes.



Stückzahl pro Karton



Auftauzeit



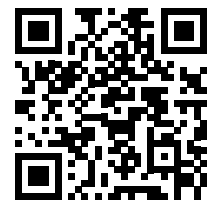
Backtemperatur- und zeit



Grilltemperatur und -zeit

Allergene

Das Vorhandensein von Allergenen kann aufgrund von Änderungen der Rezepte variieren. Für aktuelle Informationen zu Allergenen beachten Sie bitte unsere Website mit den Spezifikationen <https://specification.llbg.com/>



Alphabetische Produktliste

American pancakes banana spelt.....	5002004.....	117	Brioche bagel pre-sliced.....	5002126.....	51
American pancakes plain.....	5001871.....	117	Brioche bun 85.....	2104357.....	38
Apfelstrudel 125.....	5000996.....	111	Brioche bun mini.....	5001676.....	37
Apple crumble cheese cake.....	5001932.....	110	Brioche bun pre-sliced 30.....	2104204.....	37
Apple tart maison.....	5001369.....	110	Brioche bun pre-sliced 85.....	2104377.....	37
Apple tart Normande.....	5000697.....	110	Brioche bun rustic 30.....	2104386.....	37
Apple turnover.....	5000901.....	103	Brioche hot dog roll.....	2104425.....	36
Argentino croissant.....	5002002.....	105	Brownie double choc.....	5000330.....	128
Artisan bistro twist multiseed.....	5001733.....	73	Brussels waffle.....	5000622.....	118
Artisan bistro twist white.....	5001734.....	73	Bûchette campagnarde 340.....	5000469.....	74
Artisan bûchette multiseed.....	4800107.....	68	Caribbean twist.....	5000970.....	103
Artisan bûchette red pepper.....	4800106.....	68	Choc chip cookie.....	5000574.....	124
Artisan bûchette white.....	4800116.....	68	Chocolate cream cake.....	5001364.....	108
Artisan swirl apple cinnamon.....	2104893.....	100	Chocolate fudge cake.....	5001958.....	108
Artisan swirl cinnamon.....	2104892.....	100	Chocolate salted caramel delight.....	5001844.....	116
Artisan swirl coconut cocoa.....	2104894.....	100	Ciabatta 105.....	2104384.....	62
Artisan swirl custard forest fruit.....	2104895.....	101	Ciabatta FB 120.....	2104368.....	62
Artisan swirl custard walnut.....	2104896.....	101	Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120.....	5000935.....	62
Artisan twist multiseed.....	5001858.....	75	Ciabatta seeded 85.....	2104395.....	62
Artisan twist white.....	5001857.....	75	Cinnamon swirl.....	5001473.....	95
Artisan wood-fired loaf dried fruit.....	5002063.....	78	Classic cheesecake.....	5001914.....	113
Artisan wood-fired loaf naturo.....	5002062.....	78	Cramique.....	5001453.....	76
Artisan wood-fired loaf olives.....	5002064.....	78	Craquelin.....	5001454.....	76
Artisan wood-fired loaf tomato & herbs.....	5002061.....	78	Croissant artisanal au beurre 60.....	5001592.....	88
Bagel.....	5001766.....	50	Croissant artisanal au beurre 70.....	5001996.....	88
Bagel 85.....	5000563.....	50	Croissant au beurre.....	5000655.....	89
Bagel everything.....	5001769.....	51	Croissant au beurre multigrain.....	5001751.....	89
Bagel multiseed.....	5001768.....	50	Croissant bun.....	2104670.....	97
Bagel sesame poppy.....	5001767.....	50	Croissant cup speculoos FB.....	2104901.....	96
Baguette à l'ancienne 280.....	5001146.....	73	Croissant curved.....	5001211.....	90
Baguette multicéréales à l'ancienne 280.....	5001145.....	73	Croissant curved multigrain.....	5002001.....	90
Barra baston 375.....	5001277.....	72	Croissant double colour choco filled.....	5001673.....	91
Barra baston media 155.....	5001483.....	68	Croissant double colour raspberry filled.....	5001674.....	91
Barra campesina 270.....	5001276.....	72	Croissant ham cheese filling.....	5001649.....	135
Barra gallega 260.....	5000106.....	72	Crostata al limone.....	5000640.....	109
Barra gallega media 125.....	5000602.....	67	Crystal bagel multiseed pre-sliced.....	5002125.....	51
Barra gallega media paysan 125.....	5000787.....	67	Crystal roll beer pre-sliced.....	5002074.....	41
Barra rústica 100.....	5001117.....	67	Crystal roll rustic pre-sliced.....	5002075.....	41
Barra rustica multiseed 100.....	5001257.....	67	Crystal roll seeded pre-sliced.....	5002076.....	41
Bavarois chocolate almond milk.....	5000845.....	113	Crystal roll square pre-sliced.....	5002077.....	41
Bavarois raspberry lemon.....	5000844.....	113	Danish custard crown.....	5000732.....	95
Belgian apple ring cake.....	5001588.....	111	Danish rye bread pre-sliced.....	5001995.....	85
Belgian chocolate ring cake.....	5001589.....	111	Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced.....	5001985.....	47
Belgian sausage roll.....	2504283.....	135	Danish snail chocolate.....	5002073.....	102
Belgian sugar waffle.....	5000105.....	118	Danish snail cinnamon.....	5002071.....	102
Bocata 140.....	2104370.....	63	Danish snail forest fruit.....	5002072.....	102
Boulot with sourdough multiseed.....	2104401.....	81	Dark chocolate farmers brownie.....	5002008.....	128
Boulot with sourdough white.....	2104400.....	81	Demi baguette FB 120.....	2104389.....	65
Bowl bread.....	5000617.....	59	Diamond pastry apple cinnamon FB.....	4200418.....	98

<i>Name im Katalog</i>	<i>Code</i>	<i>Seite</i>
Diamond pastry custard raspberry FB.....	4200419	98
Double choc chip cookie.....	5000575	124
Dutch cheese lattice.....	5000023	135
Farmers bread dark.....	5001281	80
Farmers bread white.....	5001282	80
Feuilleté aux pommes.....	5002089	115
Fiber rich bagnat dark.....	2104402	44
Fiber rich bagnat white.....	2104388	44
Filled focaccia mediterranea.....	5001467	134
Filled panini chicken cheese.....	5001373	134
Flaguette.....	5000791	46
Flaguette demi-lune.....	5001149	46
Flaguette miller.....	5001088	46
Flaguette tomato black olive.....	5000961	46
Flanders sweet pancakes.....	5000709	118
Flapjack chocolate chip.....	5001288	125
Flapjack fruit.....	5001043	125
Flapjack Multiseed fruit farmers.....	5002153	125
Flapjack Dark chocolate farmers.....	5002154	125
Focaccia multigrain pre-sliced.....	5001993	54
Focaccia olio FB.....	5000361	56
Focaccia pomodori.....	5002019	56
Focaccia roll fine herbs pre-sliced.....	5000265	55
Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced.....	5001990	55
Focaccia rosmarino.....	5002020	56
Focaccia tomato oregano pre-sliced.....	5001991	54
Focaccia white pre-grilled pre-sliced.....	5001992	54
Gluten-free bread slices mix.....	5001776	138
Gluten-free choc chip cookie.....	5001436	138
Gluten-free roll multiseed.....	5001777	138
Gluten-free roll raisin nuts.....	5001435	138
Golden soft demi baguette 140.....	2104880	66
Golden soft demi baguette multiseed 140.....	2104864	66
Iced carrot cake with walnuts.....	5002066	109
Kaiser roll.....	2104532	35
Kaiser roll multiseed.....	2103232	35
Kaiser roll schwarzwald.....	5001099	35
Large boulot with sourdough multiseed.....	5001447	81
Laugen bun pre-sliced.....	5001675	42
Laugen hot dog bun pre-sliced.....	5001725	42
Lebanese flat bread beetroot.....	5001981	57
Lebanese flat bread white.....	5001979	57
Lebanese flat bread wholemeal.....	5001980	57
Lemon ring cake.....	5001522	111
Linea rustichini.....	5000837	31
Loaf with sourdough multiseed pre-sliced.....	5001608	84
Loaf with sourdough white pre-sliced.....	5001609	84
Maple pecan plait.....	5000731	95
Marbled blueberry cheesecake.....	5001913	113
Maxi croissant au beurre.....	5001966	89
Miller loaf.....	5000688	80

<i>Name im Katalog</i>	<i>Code</i>	<i>Seite</i>
Minced meat roll.....	5001508	135
Mini American muffin mix.....	5001287	121
Mini beef cheeseburger.....	5001929	136
Mini brioche roll.....	2104711	30
Mini bruschetta mix.....	5001305	136
Mini ciabatta FB mix.....	2104392	31
Mini classic roll mix.....	2104379	31
Mini croissant au beurre.....	5000648	104
Mini danish mix.....	5000929	94
Mini deluxe viennoiserie mix.....	5002139	105
Mini diamond roll mix.....	2104237	30
Mini donut fancy mix.....	5001502	121
Mini Dutch pancake bites.....	5002143	121
Mini éclair vanilla chocolate.....	5000110	119
Mini feuilleté aux fruits mix.....	5001150	105
Mini macarons de Paris coffret.....	5001507	119
Mini maple pecan plait.....	5000971	94
Mini moelleux intense.....	5001363	120
Mini pagnottella classico mix.....	5001355	32
Mini pagnottella mediterranea mix.....	5001279	32
Mini pagnottella paesano.....	5001266	32
Mini pagnottella rustica.....	5001265	32
Mini pain au chocolat au beurre.....	5000649	104
Mini pain aux raisins au beurre.....	5000650	104
Mini pastel de nata.....	5001692	120
Mini pizzetta flammkuchen.....	5002132	137
Mini pizzetta margherita.....	5001307	137
Mini pizzetta prosciutto.....	5002134	137
Mini pizzetta spinach mozzarella.....	5002133	137
Mini rose roll mix.....	5001865	30
Mini rustic longuet mix.....	5002117	33
Mini rustic roll mix.....	5000550	33
Mini soft roll mix.....	5002091	30
Mini sugar waffle treats.....	5001910	121
Mini torsade au chocolat au beurre.....	5001620	104
Moelleux chocolate.....	5001771	115
Muffin apple cinnamon.....	5001606	126
Muffin chocolate salted caramel.....	5001607	126
Muffin double choc chip single wrapped.....	5000677	126
Muffin multiseed forest fruit.....	5001605	126
Multi seed'r bun.....	5001840	38
Naan flat bread multiseed pre-folded.....	5001978	58
Naan flat bread white pre-folded.....	5001977	58
Oatmeal cookie raisins.....	5002070	124
Organic artisan baguette multiseed.....	5002120	71
Organic artisan baguette white.....	5002118	71
Organic artisan demi baguette multiseed.....	5002121	71
Organic artisan demi baguette white.....	5002119	71
Organic boulot multiseed.....	5000921	77
Organic croissant au beurre.....	5001851	89
Organic pain au chocolat au beurre.....	5001852	92

<i>Name im Katalog</i>	<i>Code</i>	<i>Seite</i>
Organic pavé au levain	5000922	77
Organic pavé bûcheron.....	5001058	77
Pagnotta paesano 450.....	5001185	74
Pagnotta rústica 400.....	5001184	74
Pagnottella paesano 110	5001182	63
Pagnottella rustica 110.....	5001181	63
Pain au chocolat artisanal au beurre	5001997	92
Pain au chocolat au beurre	5001591	92
Pan bagnat multiseed	2103645	45
Pan bagnat oregano.....	2104439	45
Panini 125.....	2104385	61
Panini herbs pre-grilled 110	2103759	60
Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110.....	2104160	60
Panini pre-grilled 110.....	2104364	60
Panini pre-grilled pre-sliced 110.....	2104410	60
Panini sesame nigella.....	5000898	61
Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced.....	2104218	61
Pavé cranberry 450.....	2104414	76
Pavé garde chasse	2104372	83
Pavé garde chasse pre-sliced.....	2104665	82
Pavé garde forestier.....	2104366	83
Pavé garde forestier pre-sliced	2104664	82
Pavé garde messier.....	5001604	83
Pavé meunier	5001603	81
Pecan caramel farmers brownie.....	5002007	128
Petit pain ardennais mix.....	5000795	43
Petit pain rustique multicéréales 125.....	5000954	69
Petit pain rustique nature 125.....	5001201	69
Pinsa tradizionale.....	5002127	55
Pizza caruso potato mushroom	5002016	132
Pizza caruso vegetables pesto	5002017	132
Pizza sorrentina ricotta spinach.....	5002015	132
Pizza sorrentina tomato mozzarella.....	5000867	132
Pizza tasca chicken pesto	5002013	133
Pizza tasca mozzarella vegetables.....	5002014	133
Porridge bread cranberries pre-sliced	5002068	112
Porridge bread figs pre-sliced	5002067	112
Premium Belgian brioche roll	2104374	36
Premium brioche bun black sesame pre-sliced 70...5002124.....	5002124	39
Premium brioche bun pre-sliced 70.....	5002122	39
Premium brioche bun sesame mix pre-sliced 70	5002123	39
Premium multiseed brioche round 85.....	5001601	38
Premium plus demi baguette 110.....	2104394	64
Premium plus demi baguette 125	2104362	65
Premium plus demi baguette multiseed 125	2104365	65
Premium plus demi baguette paysanne 125.....	2104396	65
Premium plus petit pain 85	2104361	64
Premium plus petit pain multiseed 80	2104391	64
Premium plus petit pain paysan 85.....	2104375	64
Pretzel butter croissant curved	5002140	91
Profiterole chocolate praliné	5001191	119

<i>Name im Katalog</i>	<i>Code</i>	<i>Seite</i>
Profiterole dairy cream	5000700	119
Raspberry white chocolate delight.....	5001845	116
Rose roll dark 110.....	5001860	48
Rose roll dark 55	5001863	34
Rose roll pumpkin 110	5001988	49
Rose roll salt & pepper 110	5001989	49
Rose roll spelt seeded 110	5001861	48
Rose roll spelt seeded 55.....	5001864	34
Rose roll white 110	5001859	48
Rose roll white 55.....	5001862	34
Rustic loaf with sourdough multiseed.....	5001442	82
Rustic loaf with sourdough white	5001440	82
Rustic multiseed diamond.....	5001510	43
Rustic white diamond	5001509	43
Sandwich bread malted.....	5001009	84
Sandwich bread white	5001008	84
Schiacciata farcita margherita	5002011	52
Schiacciata lingua romana.....	5001994	52
Schiacciata romana multigrain pre-sliced	5001922	52
Schiacciata romana white pre-sliced	5001921	52
Soft bun multiseed pre-sliced 80.....	5001984	40
Soft bun potato turmeric pre-sliced 80.....	5001982	40
Soft bun rustic pre-sliced 80.....	5001983	40
Strawberry red velvet cake.....	5002065	108
Tiramisu tondo.....	5000642	109
Tortilla wrap	5000875	59
Tramezzino.....	5000484	85
Tramezzino wheat-rye	5000779	85
Triangle multigrain	5001142	45
Tunnbröd	5000055	59
Tuscan flat bread pre-sliced.....	5001883	54
Vegan cassis mousse crumble.....	5002150	114
Vegan chocolate mousse crumble.....	5002151	114
Vegan mini danish crown mix	5001919	94
Vegan passion fruit mango mousse crumble.....	5002152	114
Vegan raspberry mousse crumble.....	5002149	114
Vikingbröd round	5000416	59
Vital-ja	5000862	44
Wheat-spelt bread.....	5000689	80
Wheat-spelt pistolet.....	2104378	44
White 4-to-share with garlic.....	5001280	134
White cheesecake	5000933	110
White choc chip & hazelnut cookie.....	5002141	124

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gewicht und die Maße in diesem Katalog stehen für einen Durchschnittswert pro Stück und können daher innerhalb bestimmter Toleranzen variieren.

Die angegebenen Produktmaße werden immer in tiefgefrorenem Zustand (das heißt: ungebacken) ermittelt.

Besuchen Sie unsere Website www.panesco.com für weitere Produktinformationen, technische Datenblätter und Bildmaterial zu besuchen.

KOLOPHON

Copyright

Die Fotos und Texte sind ausschließliches Eigentum von La Lorraine NV und sind durch Urheberrechte gemäß Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 1994 über das Urheberrecht geschützt.

Es ist verboten, sie ohne vorherige Zustimmung von La Lorraine NV zu verwenden oder zu kopieren.

Fotografie

Die Produkte auf den Fotos werden in unterschiedlichen Formen präsentiert: im Urzustand, (nicht) weiter veredelt oder aber Varianten hiervon.

BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Lehtikuusenmäki 1 C 13
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-Straße 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivoli Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
Calle Alberto Sols, 4
03203 Elche (Alicante)
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
lro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infose@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
PanESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10
www.panESCO.com