

TIEFGEKÜHLTE  
**PREMIUM-**  
BACKWAREN



# WOLF BUTTERBACK

## IHR PARTNER FÜR HOCHWERTIGE BACKWAREN

„Tiefgekühlte Backwaren, die in Optik und Geschmack der hohen handwerklichen Qualität des Bäckers in nichts nachstehen.“

Mit dieser Vision legte 1991 der Bäckermeister Erwin Wolf den Grundstein für das nun mehr als 25-jährige Unternehmen Wolf ButterBack, und seit jeher gilt sie unverändert.



## DAS SIND WIR

Die Fertigung von Croissants, gefüllten Plundern und herzhaften Snacks mit reiner Markenbutter ist nicht nur **UNSERE KERNKOMPETENZ**, sondern auch unsere Leidenschaft.

**ÜBER 550 MITARBEITER** sind an unserem einzigen Standort in Fürth beschäftigt und Tag für Tag mit Engagement dabei.

Mit vielen Fachkräften produzieren wir unsere Backwaren auf einem **HOHEN HANDWERKLICHEN NIVEAU** und tätigen zahlreiche Arbeitsschritte manuell mit hohem personellen Aufwand. **MODERNSTE ANLAGENTECHNIK** ist dabei kein Widerspruch, sondern der **GARANT FÜR KONSTANTE QUALITÄT**.

Nachhaltiges Handeln und ein **HOHES QUALITÄTBEWUSSTSEIN** treiben uns an, uns in allen Bereichen kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dazu gehört auch, stetig neue, **INNOVATIVE PRODUKTE** zu kreieren, die zu einem vielseitigen Sortiment beitragen.

Doch bei allem stehen Sie, unsere Kunde, im Mittelpunkt! Mit einem **KOMPETENTEN AUSSENDIENTEAM**, persönlicher Beratung und Schulungen vor Ort sind wir für Sie und Ihren Geschäftserfolg im Einsatz.

Jederzeit lassen wir in der Herstellung unserer Produkte sowie im Service die **GRÖSSTMÖGLICHE SORGFALT** walten

*... so, als hätten Sie es selbst gemacht.*

# WORAUF ES UNS ANKOMMT, IST DIE QUALITÄT.

Höchste Qualität ist der Standard, dem wir uns verschrieben haben. Dabei findet sich hervorragende Qualität nicht nur in unseren Produkten, sondern wir sehen Qualität ganzheitlich. Diese Philosophie prägt das gesamte Unternehmen.

## UNSERE QUALITÄTSKRITERIEN

### Exzellente Rohstoffe

Die Butter bringt den Geschmack! Daher verwenden wir zur Herstellung unserer Plunder-, und Blätterteiggebäcke ausschließlich reine Markenbutter. Die süßen und herzhaften Füllungen stellen wir überwiegend nach unseren eigenen Rezepturen selbst her.

### Handwerklich geprägte Herstellung

Unsere Produkte sind keine industrielle Massenware, sondern werden in Kombination mit modernster Anlagentechnik mit hohem Personaleinsatz und aufwändigen Arbeitsschritten in handwerklicher Weise gefertigt. Eine lange Teigruhe sorgt dafür, dass unsere Backwaren ihren vollen Geschmack entfalten können.

### Erfolgreiches Qualitätsmanagement

Seit vielen Jahren lassen wir unsere Werke in Fürth nach dem internationalen Standard IFS (International Food Standard) zertifizieren und erzielen dabei jedes Jahr eine Zertifizierung auf „higher level“. Seit 2016 sind wir außerdem nach dem British Retail Consortium (BRC) zertifiziert.



### Regionale Zulieferer

Aus ökologischen Gesichtspunkten bevorzugen wir Rohstofflieferanten aus unserer Region. 40 % unserer Zulieferer kommen aus einem Umkreis von 100 km.

### Genfood – nein Danke

Gentechnisch veränderte Rohwaren kommen bei uns in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht zum Einsatz.

### Palmöl nachhaltig angebaut

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, nachhaltig angebautes Palmöl zu verwenden. Im Rahmen der Oetker-Gruppe sind wir Mitglied des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) und haben uns nach dem RSPO-Standard MB (massbalanced) und SG (segregated) zertifizieren lassen. Auf Kundenwunsch können wir alle Produkte in RSPO-Qualität anbieten.



- ohne Aromen
- nur natürliche Aromen
- ohne Farbstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Antioxidationsmittel
- ohne gehärtete Fette
- ohne Palmfette und -öle

### Clean Label

Um den Verzicht bestimmter Zusatzstoffe, gehärteter Fette und Palmöl für Sie transparent zu machen, weisen wir diese Kriterien auf den Produktseiten unseres Internetauftritts explizit aus ([www.butterback.de/produkte](http://www.butterback.de/produkte)).

Die im Katalog mit Clean Label gekennzeichneten Produkte erfüllen alle der nebenstehenden Kriterien. Für Aromen gilt, dass entweder keine oder natürliche Aromen eingesetzt werden.

# KUNDENSERVICE UND BERATUNG

## UNSER AUSSENDIENST VOR ORT



Christian Tomasch  
Sprecher der Geschäftsleitung  
+49 911 670 44 0



Martin Tobok  
Verkaufsleiter Österreich  
+43 699 19 20 76 98



Gabriela Tobok  
Int. Key Account Manager  
+43 699 11 07 34 39



1  
René Buchegger  
+43 664 258 04 37



2  
Jürgen Gessl  
+43 664 389 43 26



3  
Ingo Wierer  
+43 676 541 85 72



4  
Johann Gsöls  
+43 664 88 44 72 17



*Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig.*

6 Mitarbeiter im Außerdienst sind derzeit in Österreich unterwegs und betreuen unsere Kunden direkt vor Ort. Mit regionalem Bezug zur Branche, langjähriger Erfahrung rund ums Backen und unsere Produkte bieten sie Unterstützung bei der Sortimentsauswahl, das richtige Handling und einer entsprechenden Warenpräsentation sowie bei der individuellen Produktveredelung.

**Auch auf unserer Website finden Sie das Team mit Kontaktdaten unter [www.butterback.de/at/vertriebsteam/](http://www.butterback.de/at/vertriebsteam/)**

# KREATIVE IDEEN UND EXPERTENTIPPS

## VON UNSEREN ANWENDUNGSBERATERN

Anwendungs- und Verkaufsseminare bei uns in Fürth, bei unserem Partner BÄKO oder bei unseren Kunden sind seit Jahren integraler Bestandteil unseres Kundenservices. Mit dem fachkundigem Wissen und vielen kreativen Ideen unserer Anwendungsberater entwickeln wir dieses Angebot kontinuierlich mit neuen Inhalten weiter und berücksichtigen dabei aktuelle Trends. Gerne steht Ihnen das Team aber auch für individuelle Problemlösungen, wie beispielsweise die Einstellung Ihrer Öfen für optimale Backergebnisse zur Verfügung.

**Hier erfahren Sie mehr über unser Schulungsangebot [www.butterback.de/at/service/seminare/](http://www.butterback.de/at/service/seminare/)**



Michael Wieland  
Teamleiter  
+49 173 372 79 48



Marcel Schmidt  
+49 163 670 44 38



Thomas Link  
+49 172 754 82 01

*Lassen Sie sich inspirieren!*

# UNSER KUNDEN-SERVICE-PORTAL

DER INFORMATIONSSERVICE EXKLUSIV FÜR UNSERE KUNDEN

HABEN SIE SICH SCHON ANGEMELDET?

LOGIN

Auf unserer Internetseite bieten wir unseren Kunden in einem geschlossenen Bereich (Log-in) eine Vielzahl an Inhalten für die tägliche Praxis.

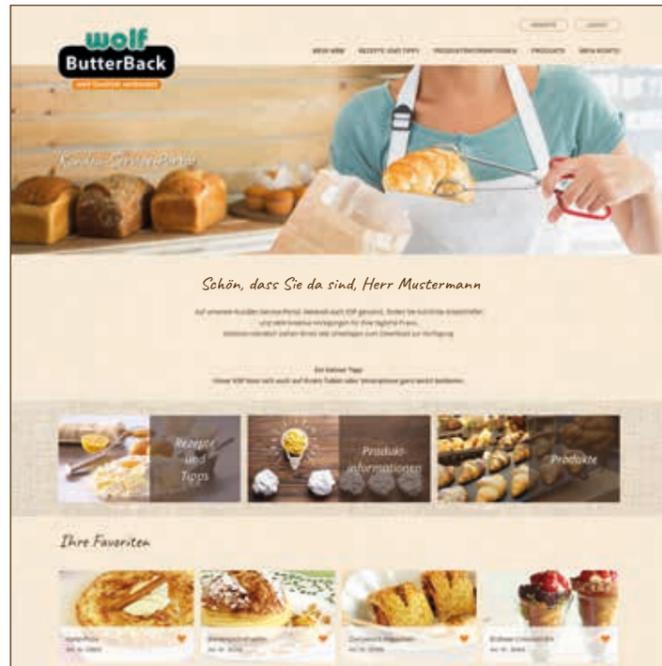
Entdecken Sie unser Kunden-Service-Portal – jetzt in modernem Look und mit neuen Funktionen.

FREUEN SIE SICH AUF

- ➔ eine große Auswahl an Rezepten und Praxistipps
- ➔ stets aktuelle und detaillierte Produktinformationen (LMIVs und Spezifikationen) zur Warenkennzeichnung
- ➔ professionelle und hochauflösende Produktbilder für Ihre eigene Werbung
- ➔ unser vollständiges Produktsortiment mit weiterführenden Inhalten

Sie können ganz leicht Favoriten setzen und sich die Rezepte, Produktinfos und Bilder herunterladen, die Sie benötigen.

z. B. „Crunchy Donut“



*Wir gestalten Ihre individuellen Werbeplakate*

Sie planen eine Aktion mit unseren Produkten? Gerne unterstützen wir Sie mit Werbeplakaten, die wir Ihnen bei Bedarf auch individuell mit Ihrem Logo oder einem Slogan versehen. Wenden Sie sich hierzu an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

**GANZ NEU:** ➔

Auf Ihrer individuellen „Mein WBB“-Startseite werden Ihre Informationen gebündelt, damit Sie immer den Überblick behalten.

# DIVERSI FOODS –

EIN STARKER PARTNER AN UNSERER SEITE



Im Februar 2018 wurde Diversi Foods Teil der Martin Braun-Gruppe und ergänzt als Spezialist für Brote und Brötchen unser TK-Sortiment an Croissants, gefüllten Plundern und Snacks in idealer Weise.

1989 gegründet, steht Diversi Foods seit den frühen Anfängen für Authentizität, Qualität, Erfahrung und Innovation im Bake-Off-, Tiefkühl- und Frischbackwaren-Bereich.

*Spezialist für Brot und Brötchen in bester Qualität*

Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Unternehmen zu einem internationalen Komplettanbieter für eine breite Palette von Backwaren, insbesondere im Brot- und Brötchensegment, für den Einzelhandel, Food Service und unter Private Label. Dabei stehen der genussvolle Geschmack durch traditionelle Rezepturen und Herstellungsweisen immer im Vordergrund.

Unter dem Dach der Martin Braun-Gruppe arbeiten wir eng mit Diversi Foods zusammen und vertreiben als Spezialisten für Premium-Tiefkühlbackwaren ein Vollsortiment hochwertiger Spezialitäten, das Gesamtlösungen für unsere Kunden bietet.

In einem separaten Folder haben wir ein fokussiertes Portfolio der Brot- und Brötchenspezialitäten für Sie zusammengestellt.

*Fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.*



# SORTIMENTE UND SERVICE

- 11 NEUHEITEN
- 12 UNGEFÜLLTE CROISSANTS
- 16 GEFÜLLTE CROISSANTS
- 18 REGIONALE SPEZIALITÄTEN
- 20 SÜSS GEFÜLLTE GEBÄCKE
- 26 SCHNECKEN UND BRILLEN
- 27 APFELSTRUDEL
- 28 BASIS-SNACKS
- 30 SNACKWELT
- 34 PIZZEN UND PIZZASCHNITTEN
- 36 MINIGEBÄCKE
- 40 SIEDEGEBÄCKE
- 42 AMERICAN BAKERY
- 46 LAUGENGEBÄCKE
- 48 ARTIKELLISTE
- 50 VERARBEITUNG UND ZUBEHÖR

## UNSERE NEUHEITEN



13

*Croissant  
Royal, 80g*



21

*Erdbeer-Rhabarber-Schnitte*



21

*Kirsch-Vanille-Fächer*



29

*Laugen-Croquette*



*Mini-Butter-  
Croissant  
37*

# BUTTER-CROISSANTS

Reine Markenbutter sowie lange Teigruhezeiten geben unseren Croissants den feinen Geschmack. Dazu bleiben sie nach dem Backen lange frisch.



## Unsere Butterzarten



CleanLabel

### Bamberger Hörnchen

- ✓ mit viel reiner Markenbutter (22 %)
- ✓ unser beliebtes Hörnchen für den puren Genuss
- ✓ traditionell mit einer süßen Note

Art.-Nr.					
00500	backfertig	80 g	2 x 60	32	1
10500	ungegart	80 g	4 x 55	32	9



NEU

CleanLabel

### Croissant Royal, 80 g

- ✓ feinsplittriges, französisches Croissant mit 24 % Butteranteil
- ✓ typisch knuspriger Charakter, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- ✓ glänzende Optik durch eine mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.					
30521	backfertig	80 g	2 x 35	56	2



CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe im gebackenen Produkt

### Butter-Croissant

- ✓ knuspriges Butter-Croissant mit feiner Porung
- ✓ klassisches Frühstückshörnchen

Art.-Nr.					
00510	backfertig	65 g	2 x 80	32	1
10510	ungegart	65 g	4 x 60	32	9



CleanLabel

### ButterBack-Kipferl

- ✓ zart-blättrig mit feinem Buttergeschmack
- ✓ hoher Buttergehalt (24 %)
- ✓ nur leicht gesüßt
- ✓ ideal zum Belegen

Art.-Nr.					
00560	backfertig	80 g	2 x 60	32	1
10560	ungegart	80 g	4 x 55	32	9

Unsere  
Kernigen!



CleanLabel

### Laugen-Croissant

- ✓ lockeres, buttriges Croissant mit feiner Blätterung
- ✓ großes Volumen
- ✓ eignet sich hervorragend zum herzhaft Belegen

Art.-Nr.



00530 backfertig 80 g 2 x 60 32 1



CleanLabel

### Laugen-Korn-Kipferl

- ✓ tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- ✓ herzhaft gelaugt
- ✓ dekoriert mit einer gewürzten Körnermischung

Art.-Nr.



00570 backfertig 80 g 2 x 60 32 1



CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe  
im gebackenen Produkt

### Keimkraft-Kipferl

- ✓ Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen
- ✓ mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen von z. B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee
- ✓ besonders würziges Aroma
- ✓ sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts
- ✓ bestreut mit feinem Dinkelschrot

Art.-Nr.



00576 backfertig 105 g 1 x 60 60 1



CleanLabel

### Dinkel-Croissant

- ✓ 70 % der verwendeten Getreideerzeugnisse sind Dinkelmehl und Dinkelkleie
- ✓ mit gekeimten und vermahlenden Leinsamen
- ✓ feine, saftige Krume

Art.-Nr.



00586 backfertig 100 g 1 x 50 60 1



### Trendige Snackvarianten

Der Trend zu mediterranem Essen hält seit vielen Jahren an.

Auch auf belegten Backwaren ist mediterran eingelegetes Gemüse eine leckere Variante, die bei Verbrauchern sehr beliebt ist. Unsere Körnercroissants passen hervorragend dazu. Neben ihrem aromatischen Geschmack bleiben sie nach dem Backen lange frisch.



CleanLabel

### Nuss-Nougat-Butter-Croissant

- ✓ zartcremige Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ hoher Haselnussanteil in der Füllung
- ✓ bereits mit Mandelgrieß garniert

Art.-Nr.      
**00470** backfertig 105 g 2 x 50 32 1



### Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

- ✓ innovative Marmoroptik durch eine Kombination aus hellem und dunklem Plunderteig
- ✓ natürliche Färbung durch Kakao
- ✓ hochwertige Doppelfüllung aus Milchcreme mit Schlagobers und einem Schokostäbchen aus Kuvertüre

Art.-Nr.      
**00486** backfertig 115 g 1 x 50 60 1



### Butter-Croissant mit Schokocreme

- ✓ gefüllt mit feinsten Schweizer Schokocreme
- ✓ kurz im Biss und großes Volumen
- ✓ ein Klassiker in der Bäckereitheke

Art.-Nr.      
**00610** backfertig 105 g 2 x 50 32 1  
**10610** ungegart 105 g 3 x 50 32 9



CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe im gebackenen Produkt

### Marzipan-Butter-Croissant

- ✓ reichlich gefüllt mit hochwertigem Marzipan
- ✓ Füllung verfeinert mit Krokant

Art.-Nr.      
**00640** backfertig 105 g 2 x 50 32 1



### Butter-Croissant mit Marillenfüllung

- ✓ splittiger Croissantteig
- ✓ mit einer stückigen Marillenfruchtfüllung
- ✓ 60 % Fruchtanteil in der Füllung

Art.-Nr.      
**00780** backfertig 100 g 2 x 50 32 1



CleanLabel

### Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

- ✓ Französisches Butter-Coissant mit 24 % Butteranteil im Teig
- ✓ hoher Fruchtanteil in der stückigen Erdbeerfruchtfüllung (60 %)
- ✓ natürlicher Erdbeergeschmack
- ✓ glänzende Optik durch eine mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.      
**30466** backfertig 90 g 1 x 55 60 2

# REGIONALE SPEZIALITÄTEN

In unserem Sortiment berücksichtigen wir regionale Geschmackspräferenzen und bieten Spezialitäten an, die im entsprechenden Land besonders beliebt sind. So finden Sie bei uns österreichische Klassiker, die bei Ihren Kunden heiß begehrt sind, in hervorragender Qualität.



CleanLabel

## Zwetschkenfleck

- ✓ lockerer Hefe-Topfenteig mit Butter
- ✓ belegt mit drei Zwetschkenhälften auf einer hochwertigen Zwetschkenfruchtfüllung mit 60 % Fruchtanteil
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Zwetschkenfruchtfüllung
- ✓ mit knusprigen Butterstreuseln dekoriert

Art.-Nr.



00141 backfertig 160 g 1 x 40 60 12



## Max und Moritz

- ✓ splittiger Plundernteig mit hohem Butteranteil (24 %)
- ✓ locker-cremiger Frischtopfen an saftiger und aromatischer Mohnfüllung
- ✓ attraktive Optik durch sichtbare und nebeneinander liegende Füllungen

Art.-Nr.



00210 backfertig 150 g 2 x 40 32 1



## Marillenspitz

- ✓ splittig-zarter Plundernteig mit einem hohen Buttergehalt (24 %)
- ✓ hochwertige, handverlesene Marillen auf einer Füllung aus Topfen und Vanillecreme
- ✓ gefüllt bis in die Spitzen

Art.-Nr.



00240 backfertig 150 g 2 x 40 32 8



## Butter-Topfengolatsche

- ✓ splittiger Plundernteig mit einer knusprigen Oberfläche
- ✓ reichlich gefüllt mit saftigem Frischtopfen
- ✓ hohe Stabilität
- ✓ traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird

Art.-Nr.



00495 backfertig 145 g 2 x 40 32 1



## Maxi-Nuss-Schnecke

- ✓ knuspriger Croissantteig mit über 20 % Buttergehalt
- ✓ hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.



00870 backfertig 150 g 2 x 40 32 1



CleanLabel

## Maxi-Mohnschnecke

- ✓ knuspriger Butter-Croissantteig
- ✓ saftige Mohnfüllung mit einem Anteil an Apfelmus
- ✓ aromatischer Mohnschmack
- ✓ ideales Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.



00685 backfertig 150 g 2 x 40 32 1

# SÜSS GEFÜLLTE GEBÄCKE

Mit unserer abwechslungsreichen Auswahl an klassischen Süßgebäcken und innovativen Kreationen ist für jedes Sortiment das Richtige dabei – ob als Erweiterung, im Austausch oder als Aktionsartikel.



## So viel Frucht



**NEU**

**Saisonartikel:**  
Erhältlich von März bis Juli solange Vorrat reicht.

### Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

- ✓ Gebäck aus saftigem Butter-Hefe-Topfenteig
- ✓ belegt mit leicht gesüßten Rhabarberstücken auf einer Erdbeer-Rhabarberfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ zusätzlich mit Erdbeer-Rhabarberfüllung an beiden Seiten gefüllt
- ✓ dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr.   
00156 backfertig 160 g 1 x 40 60 12



**Saisonartikel:**  
Erhältlich von April bis August solange Vorrat reicht.

**CleanLabel**

### Pfirsich Melba-Plunder

- ✓ reichlich und 3-fach gefüllter Butterplunder
- ✓ mit einem halbierten Pfirsich und einer hausgemachten Himbeerfüllung aus ganzen Früchten
- ✓ auf zarter Vanillecreme
- ✓ sehr handwerkliche Optik
- ✓ bestreut mit gehobelten Mandeln

Art.-Nr.   
00171 backfertig 150 g 1 x 40 60 8



### Marille-Topfen-Körbchen

- ✓ knuspriges Butterplunderteig-Körbchen
- ✓ doppelt gefüllt mit Frischtopfen und stückiger Marillenfüllung
- ✓ optimales Verhältnis zwischen Füllung und Teig

Art.-Nr.   
00161 backfertig 130 g 1 x 50 60 1



**NEUE REZEPTUR**

**CleanLabel**

### Kirsch-Vanille-Fächer

- ✓ jetzt mit splittrigem Butterplunderteig
- ✓ noch fruchtigere Füllung aus ganzen Kirschen
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.   
00301 backfertig 120 g 1 x 60 60 1



**CleanLabel**

### Himbeer-Vanille-Tasche

- ✓ feinblättriger Plunderteig
- ✓ fruchtige Himbeerfüllung aus ganzen Früchten
- ✓ zarte Vanillecreme

Art.-Nr.   
00400 backfertig 125 g 2 x 50 32 1



### Apfel-Topfen-Traum

- ✓ Butterplunderteig mit einem dekorativen Mübteiggitter
- ✓ optimierte Apfelfüllung mit einem fruchtigen, natürlichen Geschmack
- ✓ verfeinert mit Zimt und Rosinen
- ✓ kombiniert mit frischem Topfen

Art.-Nr.      
 00420 backfertig 135 g 2 x 50 32 1



CleanLabel

### Apfelkörnchen

- ✓ splittriger Butterplunderteig in attraktiver, handwerklicher Form
- ✓ stückige Apfelfüllung verfeinert mit Zimt und Rosinen
- ✓ fruchtiger, natürlicher Geschmack

Art.-Nr.      
 00725 backfertig 130 g 2 x 50 32 1



CleanLabel

### Butterkuchen

- ✓ feiner Butterhefeteig mit buttrig-süßer Auflage
- ✓ Sahne-Milchcreme-Aufstrich und viel Butter-Topping
- ✓ bestreut mit gehobelten Mandeln und Kristallzucker
- ✓ der klassische Blechkuchen kreiert als Stückgebäck

Art.-Nr.      
 00131 backfertig 130 g 1 x 40 60 12



### Erdbeer-Topfen-Körbchen

- ✓ knuspriger Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Fruchtfüllung aus aromatischen Erdbeeren
- ✓ kombiniert mit frischem Topfen

Art.-Nr.      
 01590 backfertig 130 g 1 x 50 60 1



### Streusel-Nuss-Hörnchen

- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ saftige Nussfüllung mit einem hohen Haselnussanteil
- ✓ garniert mit knusprigen Butterstreuseln
- ✓ durchgehend gefüllt

Art.-Nr.      
 00350 backfertig 140 g 2 x 50 32 1



### Die Kombi macht's

Fruchtfüllungen sind besonders lecker, wenn man sie mit frischem Topfen oder Vanillecreme kombiniert. Bei uns finden Sie daher eine große Auswahl an doppelt gefüllten Backwaren.





CleanLabel

### Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

- ✓ reichlich gefüllter Butterplunder mit aromatischer Vanillecreme
- ✓ verfeinert mit frischem Schlagobers
- ✓ bestreut mit gehobelten Mandeln und einer Zuckermischung, um nach dem Backen eine knusprige und karamellierte Oberfläche zu erzielen

Art.-Nr.   
 00380 backfertig 140 g 2 x 50 32 7



CleanLabel

### Schokobrötchen

- ✓ blättriger Croissantteig
- ✓ reichliche Füllung aus knackiger, dunkler Schokolade
- ✓ ansprechendes Volumen

Art.-Nr.   
 00616 backfertig 100 g 1 x 50 60 1  
 10615 ungegart 100 g 4 x 50 32 9



### Mandelrolle

- ✓ knuspriger Butterblätterteig
- ✓ gefüllt mit einer Mandelmakronenmasse aus geriebenen Mandeln
- ✓ durchgehend gefüllt
- ✓ bereits garniert mit karamellisiertem Puffreis

Art.-Nr.   
 00700 backfertig 105 g 2 x 60 32 6



### Nuss-Nougat-Rolle

- ✓ reichlich und durchgehend gefüllter Butterplunder
- ✓ traditionelle Kombination aus feinstem Nougat und aromatischer Nussfüllung
- ✓ garniert mit frisch gehackten Mandeln

Art.-Nr.   
 00441 backfertig 120 g 1 x 50 60 1



CleanLabel

### Sahne-Vanille-Plunder

- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ gefüllt mit Vanillecreme, verfeinert mit Schlagobers
- ✓ vielseitig zu belegen, vor oder nach dem Backen

Art.-Nr.   
 00626 backfertig 135 g 1 x 50 60 8



### Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

- ✓ durchgehend gefüllter Butterplunder
- ✓ feinste Schweizer Schokocreme
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.   
 00890 backfertig 125 g 2 x 50 32 1

### Maximale Füllung

Bei der Entwicklung unserer Backwaren achten wir auf einen hohen Füllungsanteil, denn das bringt den vollen Geschmack. Besonders lecker sind durchgehende Füllungen für ein maximales Geschmackserlebnis – Biss für Biss.



# SCHNECKEN UND BRILLEN

Die Klassiker der Backwaretheke finden Sie bei uns in bester Qualität: sorgfältig gefertigte Plunderteige mit hohem Butteranteil und leckere Füllungen aus eigener Herstellung.



CleanLabel

## Maxi-Rosinenschnecke

- ✓ hochwertiger Butter-Croissantteig mit knuspriger Oberfläche
- ✓ gefüllt mit reichlich Vanillecreme
- ✓ aromatische Sultaninen
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.				
00805	backfertig 150 g	2 x 40	32	1



CleanLabel

## Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

- ✓ hochwertiger Croissantteig mit über 20 % Buttergehalt
- ✓ mit Zimtzucker und Persipan-Füllung
- ✓ das ideale Kaffeegebäck

Art.-Nr.				
00340	backfertig 125 g	2 x 50	32	1



CleanLabel

## Vanillebrille

- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ hoher Anteil an Vanillecreme
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.				
00660	backfertig 140 g	2 x 40	32	1

# APFELSTRUDEL



## Pan Apfelstrudel, gezogener Teig

- ✓ reichlich gefüllt mit frisch geschälten und sofort verarbeiteten Äpfeln
- ✓ mit Südtiroler Äpfeln in hoher Qualität aus integriertem Anbau
- ✓ verfeinert mit Rosinen und Zimtzucker

Art.-Nr.				
08530	backfertig 2000 g	4 x 1	60	21



## Pan Apfelstrudelschnitten, gezogener Teig

- ✓ bedarfsgerecht portionierter Apfelstrudel
- ✓ reichlich gefüllt mit frisch geschälten und sofort verarbeiteten Südtiroler Äpfeln
- ✓ mit Rosinen und Zimtzucker verfeinert
- ✓ einfache Handhabung und schnelle Verfügbarkeit

Art.-Nr.				
38535	fertig gebacken 160 g	6 x 6	108	22

# BASIS-SNACKS

Unglaublich vielseitig sind unsere ungefüllten Ecken und Stangen aus Croissantteig. Ob belegt, veredelt mit Körnern, überbacken oder einfach pur im Brötchensortiment gehören sie zu den Umsatzrennern einer jeden Backwaretheke.



Außen knusprig,  
innen soft



CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe  
im gebackenen Produkt

## Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

- ✓ außergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ lecker knusprig durch die Bestreuung mit granuliertem Mais

CleanLabel



## Laugenecke

- ✓ Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- ✓ herzhaft gelaugt
- ✓ die Dreiecksform eignet sich hervorragend zum Belegen
- ✓ ein Topseller im Snackbereich

Art.-Nr.



01145 backfertig 105 g 1 x 50 60 1

Art.-Nr.



00540 backfertig 100 g 2 x 50 32 1

00541 backfertig 100 g 1 x 50 60 1



CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe  
im gebackenen Produkt

## Kartoffelecke

- ✓ feiner Butter-Croissantteig mit Kartoffelflocken
- ✓ dekoriert mit knusprigem Kartoffelgranulat
- ✓ saftige Krume, rösche Oberfläche
- ✓ extra lange Frischhaltung nach dem Backen
- ✓ hohes Volumen

Art.-Nr.



01176 backfertig 100 g 1 x 50 60 1

## Sandwiches aus Croissantteig

Außen knusprig, innen zart, toll belegt oder überbacken – diese Snacks sind echte Topseller. Sie sind nicht nur lecker, sondern sorgen beim Verzehr für ein angenehmes Mundgefühl und bleiben nach dem Aufschneiden lange frisch und saftig.

Ihre Kunden werden nicht genug davon bekommen!



NEU

CleanLabel

## Laugen-Croquette

- ✓ innovative Gebäckstange aus Butter-Croissantteig
- ✓ weiche Krume mit lockerer Porung
- ✓ leicht salzige Kruste durch die gelaugte Oberfläche
- ✓ attraktive Optik mit 3 Dekorschnitten
- ✓ ideal in Form und Produktgröße zum Belegen als Snackartikel

Art.-Nr.



30566 backfertig 100 g 1 x 55 60 1

# SNACKWELT

Der Snackbereich im Außer-Haus-Markt gewinnt seit Jahren an Bedeutung. Profitieren Sie von unserem vielfältigen Angebot lecker gefüllter Backwaren, die von vegetarisch bis fleischhaltig, von klassisch bis raffiniert keine Wünsche offen lassen.



## Spinatstrudel mit Feta

- ✓ herzhafter Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Spinatfüllung mit würzigem Feta
- ✓ mit Käse bestreut
- ✓ ein Klassiker im Snackbereich

Der Feta wurde unter Verwendung von tierischem Lab hergestellt. Daher wird der Artikel nicht als vegetarisch gekennzeichnet.

Art.-Nr.   
**00920** backfertig 125 g 1 x 50 60 1



**VEG** CleanLabel

## Paprika-Tomatenstrudel

- ✓ gefüllter Butterplunder
- ✓ mit Tomaten, Paprika und Mais
- ✓ herzhaft gewürzt
- ✓ garniert mit Sesamkörnern

Art.-Nr.   
**00960** backfertig 125 g 1 x 50 60 1



**VEG**

## Käseschnecke

- ✓ herzhaft Butterplunderschnecke
- ✓ gefüllt mit saftiger Mozzarellacreme
- ✓ mit einer Scheibe Gouda belegt
- ✓ großes Volumen und handwerkliche Optik

Art.-Nr.   
**00965** backfertig 130 g 1 x 50 60 1



**VEG**

## Tomate-Mozzarella-Schnecke

- ✓ splitteriger Plunderteig mit 20 % Butteranteil
- ✓ mit Mozzarellacreme und Tomaten-Käse-Füllung
- ✓ verfeinert mit Basilikum
- ✓ optimale Verteilung der Füllungskombination im Gebäck

Art.-Nr.   
**01025** backfertig 130 g 1 x 40 60 1



**VEG**

## Antipasti Gemüse-Ecke

- ✓ vegetarische Butterplunderecke mit typisch italienischem Antipasti-Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen
- ✓ sehr stückige Füllung in zarter Konsistenz
- ✓ aromatische und ansprechende Bestreung aus Käse und Bärlauch

Art.-Nr.   
**01000** backfertig 120 g 1 x 50 60 1



**VEG** CleanLabel

## Frischkäse-Peperoni-Stange

- ✓ aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ scharf-pikant gefüllt mit Frischkäse und Peperoni-stückchen
- ✓ knusprig dekoriert mit Maisgranulat

Art.-Nr.   
**01035** backfertig 110 g 1 x 50 60 1



VEG

### Crème fraîche-Taler mit Schnittlauch

- ✓ rustikaler Brotteig mit einer Mischung aus Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl
- ✓ Belag aus Crème fraîche, verfeinert mit Pfeffer, Salz und Paprika
- ✓ mit Käse und Schnittlauch bestreut

Art.-Nr.



01045 backfertig 115 g 1 x 40 60 5 VB



### Pizzaschleife

- ✓ knuspriger Butterblätterteig
- ✓ tomatig-fruchtige Füllung mit reichlich Salami- und Schinkenwürfeln sowie Käse
- ✓ Füllung verfeinert mit italienischen Kräutern wie Oregano, Thymian und Basilikum
- ✓ ansprechendes Dekor mit Bärlauch und geriebenem Käse

Art.-Nr.



00975 backfertig 130 g 1 x 48 60 6



### Schinken-Käse-Croissant

- ✓ knuspriger und herzhafter Butter-Croissantteig mit ausgeprägter Porung
- ✓ enthält eine eingerollte Scheibe Hinterschinken
- ✓ schmackhafte Käsefüllung mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- ✓ reichlich mit Käse bestreut

Art.-Nr.



00910 backfertig 110 g 2 x 50 32 1



### Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

- ✓ herzhaftes Butter-Croissant mit ausgeprägter Porung
- ✓ gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Edamer und Gouda
- ✓ dekoriert mit reichlich geriebenem Käse

Art.-Nr.



00916 backfertig 105 g 1 x 50 60 1



### Spinat-Zwirbel mit Feta

- ✓ aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ mit Sonnenblumenkernen
- ✓ würzige Spinatfüllung mit Feta
- ✓ bestreut mit Sesamkörnern
- ✓ per Hand in die attraktive Form gedreht

Der Feta wurde unter Verwendung von tierischem Lab hergestellt. Daher wird der Artikel nicht als vegetarisch gekennzeichnet.

Art.-Nr.



01095 backfertig 125 g 1 x 40 60 6



### Körnerschleife mit Pute und Gemüse

- ✓ röcher Butterblätterteig
- ✓ würzige Füllung mit gewürfeltem Putenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons
- ✓ mit Bärlauch verfeinert
- ✓ dekoriert mit Käse, Sesamkörnern und Leinsamen

Art.-Nr.



00990 backfertig 120 g 1 x 48 60 6



### Käsezwirbel mit Salami

- ✓ aus röschem Butterblätterteig
- ✓ gefüllt mit einer feinen Käsecreme aus Mozzarella und Bechamelsauce
- ✓ mit würzigen Salamiwürfeln
- ✓ garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.



31100 backfertig 120 g 1 x 48 60 6



### Handgezwirbelt & gedreht!

Alle unsere Zwirbel und Schleifen werden mit Sorgfalt manuell gedreht.

Dadurch erhalten sie ihr typisch handwerkliches Aussehen.



### Puten-Frischkäse-Croissant

- ✓ herzhafter Butter-Croissantteig
- ✓ gefüllt mit einer Scheibe Putenbrustschinken
- ✓ würzige Frischkäsefüllung mit Käse und Schnittlauch
- ✓ Topping aus Sesam, Leinsamen und geriebenem Käse

Art.-Nr.



31195 backfertig 110 g 1 x 50 60 1



### Bauernstrudel

- ✓ deftiger Plunder-Snack mit geräucherten Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Bechamelsauce
- ✓ mit geriebenem Käse bestreut

Art.-Nr.



00900 backfertig 130 g 1 x 50 60 6



# PIZZEN UND PIZZASCHNITTEN

Für unsere Pizzen und Pizzaschnitten verwenden wir einen mit Butter tourierten Pizzateig. So bleiben die Produkte lange saftig und lassen sich im Ofen schnell wieder erwärmen ohne auszutrocknen.



## Salami-Schinken-Pizza

- ✓ tourierter Pizzateig
- ✓ reichhaltig belegt mit Käse, Tomaten, Salami, Vorderschinken und Champignons

Art.-Nr.      
**00940** backfertig 180 g 1 x 24 60 5



VEG

## Vegetarische Gemüse-Pizza

- ✓ tourierter Pizzateig
- ✓ schmackhaft belegt mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse

Art.-Nr.      
**00945** backfertig 200 g 1 x 24 60 5



## Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ herzhaft belegt mit gewürzter Tomatensauce, Vorderschinkenstreifen, Zwiebelwürfeln, Tomatenstückchen und geriebenem Käse

Art.-Nr.      
**01125** backfertig 180 g 1 x 32 60 5



VEG

CleanLabel

## Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ klassisch belegt mit fruchtigen Tomatenstücken, gewürzter Tomatensauce und geriebenem Käse

Art.-Nr.      
**01135** backfertig 170 g 1 x 32 60 5



Unsere Pizzaschnitten sind besonders saftig gefüllt mit einer Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano.

# MINIGEBÄCKE

Wer möchte nicht von allem probieren?  
Doch oft sind die Gebäckstücke zu groß, um mehrere Sorten zu verkosten. Unsere Mini-Butterplunder bieten beides: Vielfalt und Mini-Portionen.



## Kleine Herzensbrecher



NEU

CleanLabel

Mini-Butter-Croissant

Art.-Nr.   
 32500 backfertig 30 g 2 x 90 64 2



Mini-Topfengolatsche

Art.-Nr.   
 20650 backfertig 60 g 1 x 120 60 1



CleanLabel

Mini-Vanilleschnecke

Art.-Nr.   
 20660 backfertig 55 g 1 x 120 60 1



Mini-Nuss-Schnecke

Art.-Nr.   
 20670 backfertig 55 g 1 x 120 60 1



CleanLabel

Mini-Kirschkörbchen

Art.-Nr.   
 20720 backfertig 60 g 1 x 120 60 1



CleanLabel

Mini-Apfelkörbchen

Art.-Nr.   
 20725 backfertig 65 g 1 x 120 60 1

# MINI-MIX-KARTONS

Als Frühstücksgebäck, für Kaffeepausen, bei Tagungen oder als Fingerfood – unsere kleinen Mini-Plunder in beliebten Sorten haben die richtige Mischung im Mix-Karton.

## Mini-Butterplunder-Mix

- ✓ hochwertiger Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Füllungen nach bewährten Rezepturen
- ✓ beliebter Füllungsmix
- ✓ perfekt geeignet als Angebot in einer süßen Mischtüte

Art.-Nr.



31200 backfertig je 40 g 4 x 20 120 1

Mini-Nuss-Schnecke



Mini-Vanillecreme-Rolle



Mini-Topfentasche



Mini-Apfelkörnchen



## Mini-Twister-Trio „Snack“

- ✓ aus knusprigem Butterblätterteig
- ✓ fein-würzige Tomaten-, Käse- und Spinat-Lauch-Füllungen nach eigenen Rezepturen
- ✓ unterschiedlich bestreut
- ✓ ideal als Gebäck zu Salaten, Suppen oder als Fingerfood

Art.-Nr.



31300 backfertig je 55 g 3 x 20 120 6

VEG

### Ihr Vorteil:

Durch die hochwertigen Teige bleiben die kleinen Gebäcke nach dem Backen lange frisch. Das zahlt sich aus bei längeren Standzeiten.

Übrigens können die Produkte jeweils eines Mix-Kartons zusammen in einem Ofenprogramm gebacken werden!

Mini-Tomaten-Twister



Mini-Käse-Twister



Mini-Spinat-Lauch-Twister



# SIEDEGEBÄCKE

Zart, rund, lecker! Reiner Butterhefeteig mit wattig-weicher Krume und einem feinen Butteraroma ist die köstliche Basis unserer traditionellen Krapfen. Dazu haben sie ein großes Volumen, eine gleichmäßige Form und bleiben nach dem Auftauen lange frisch.

Natürlich ohne Palmöl!



CleanLabel

Krapfen, ungefüllt

Art.-Nr.

36200 fertig gebacken 55 g 3 x 20 32 10



CleanLabel

Krapfen mit Marillenfüllung

Art.-Nr.

36230 fertig gebacken 70 g 3 x 20 32 10

## KRAPFEN-SPEZIALITÄTEN



Apfelkrapfen

- ✓ mit vielen fruchtigen Apfelstücken
- ✓ besonders saftig durch eine zusätzliche Apfelfruchtfüllung
- ✓ großes Volumen und handwerkliche Optik
- ✓ bereits fertig gezuckert

Art.-Nr.

37540 fertig gebacken 110 g 1 x 40 52 10



Topfenbällchen

- ✓ sehr saftiger Topfenteig
- ✓ feine Porung
- ✓ lange Frischhaltung
- ✓ bereits gezuckert

Art.-Nr.

37580 fertig gebacken 30 g 1 x 150 52 10



Berliner-Brezel

- ✓ saftiger Krapfenteig
- ✓ goldbraun gebacken mit einem weißen Kragen
- ✓ bestreut mit Zucker und Zimt

Art.-Nr.

37590 fertig gebacken 70 g 1 x 48 40 10



Gewicht



Kartoninhalt



Kartons pro Palette



Verarbeitungshinweis (S. 50 u. 51)



Vorbestellartikel



Kriterien (S. 5)

# DONUTS

American Bakery

Glasiert oder unglasiert, ungefüllt oder gefüllt, unsere lecker-soften Hefedonuts mit dem extra feinporigen Teig sind die richtige Wahl für Ihre junge Zielgruppe.



## Donut, natur

- ✓ feiner Hefedonut mit sehr softer Teigstruktur
- ✓ ideal zum Selbstveredeln

Art.-Nr.

36625 fertig gebacken 45 g 1 x 48 80 10



## Donut, dunkel glasiert

- ✓ softer Hefedonut
- ✓ dekoriert mit kakaohaltiger Glasur

Art.-Nr.

36630 fertig gebacken 52 g 1 x 48 80 10



## Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

- ✓ softer, feinporiger Hefedonut
- ✓ dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Glasur
- ✓ attraktiv bestreut mit vielen bunten Zuckerplättchen

Art.-Nr.

36705 fertig gebacken 54 g 1 x 48 80 10



## Vanille-Donut, glasiert

- ✓ feinporiger Hefedonut mit Vanillecremefüllung
- ✓ weiß glasiert mit Streifen

Art.-Nr.

36660 fertig gebacken 68 g 1 x 48 80 10



## Nuss-Nougat-Donut, glasiert

- ✓ softer Hefedonut gefüllt mit Nuss-Nougatcreme
- ✓ dunkles Dekor mit weißen Streifen

Art.-Nr.

36665 fertig gebacken 68 g 1 x 48 80 10



## Donut-Trio-Mix

- ✓ bunter Mix aus 3 beliebten Sorten
- ✓ köstlich gefüllter Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut
- ✓ attraktiv glasierter Pink Donut
- ✓ einfaches Handling durch die Verpackung in Steigen

Art.-Nr.

36700 fertig gebacken 55/68 g 3 x 12 88 10



# MUFFINS

American Bakery



Unsere Muffins sind nach original amerikanischem Rezept gefertigt. Sie haben eine hohe Pilzform und einen saftigen, weichen Teig, der lange frisch hält.



## Yummy-Muffin Double Chocolate

- ✓ besonders dunkler Kakao im Teig
- ✓ gefüllt mit cremig-süßer Nuss-Nougatcreme
- ✓ garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade und belgischer Milkschokolade

Art.-Nr.

37640 fertig gebacken 120 g 2 x 30 40 10



## Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

- ✓ unser Klassiker als 90 g-Variante
- ✓ gefüllt mit Nuss-Nougatcreme und garniert mit knackigen Schoko-Chunks

Art.-Nr.

37655 fertig gebacken 90 g 1 x 80 40 10



## Yummy-Muffin Blueberry

- ✓ gefüllt mit Heidelbeer-Zubereitung mit einem hohen Fruchtanteil (60 %)
- ✓ viele ganze Heidelbeeren im Teig
- ✓ garniert mit Butterstreuseln

Art.-Nr.

37645 fertig gebacken 120 g 1 x 60 40 10



## Yummy-Muffin Lemon-Choc

- ✓ köstliche Kombination aus Zitrone und Schoko
- ✓ mit dunklen Schokoladentropfen

Art.-Nr.

37651 fertig gebacken 120 g 1 x 24 100 10



## Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

- ✓ saftiger Schoko-Rührteig mit feinen Schokoladentropfen
- ✓ viel cremiges Käsekuchen-Topping
- ✓ garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade

Art.-Nr.

37675 fertig gebacken 120 g 1 x 60 40 10

# LAUGENGEBÄCKE

Laugengebäcke sind beliebte Zwischenmahlzeiten und lassen sich vielseitig belegen. Klassisch werden sie vor dem Backen in Salz getaucht. Das Hagelsalz liefern wir Ihnen in jedem Karton schon mit.

*Brotzeit ist die schönste Zeit*



CleanLabel



CleanLabel

## Laugenbreze

- ✓ handwerkliche Optik
- ✓ Krume mit feiner Porung
- ✓ ein Klassiker für viele Gelegenheiten
- ✓ nicht eingeschnitten

TIPP: Bei Bedarf vor dem Backen an der Oberseite leicht einschneiden, um ein kontrolliertes Aufreißen der gelaugten Oberfläche zu ermöglichen.

Art.-Nr.



37200 backfertig 90 g 4 x 24 44 12

## Laugenbreze (schwäbische Art)

- ✓ klassische, schwäbische Breze mit feiner Porung
- ✓ handwerkliche Optik
- ✓ nicht eingeschnitten

TIPP: Vor dem Backen an der Oberseite leicht einschneiden, um ein kontrolliertes Aufreißen der gelaugten Oberfläche zu ermöglichen.

Art.-Nr.



37205 backfertig 110 g 4 x 21 44 12



## Laugenstange, eingeschnitten

- ✓ handwerkliche Optik mit gerundeten Ecken
- ✓ traditionelle Herstellungsweise
- ✓ eignet sich sehr gut zum Belegen oder zum Überbacken mit Käse

Art.-Nr.



37310 backfertig 100 g 2 x 40 63 12



## Laugen-Spieße

Die angetaute Laugenstange in ca. 3 bis 4 cm breite Stücke teilen und nach Wunsch in verschiedene Körner drücken. Nun wie gewohnt backen und auf ein Holzspießchen stecken.

Tipp: Reichen Sie einen Dipp oder eine Sauce zu den Laugen-Spießen.



Gewicht



Kartoninhalt



Kartons pro Palette



Verarbeitungshinweis (S. 50 u. 51)



Vorbestellartikel



Kriterien (S. 5)

# ARTIKELLISTE

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Convenience-grad	Stückgewicht	Kartoninhalt	Seite
<b>Ungefüllte Croissants</b>					
00500	Bamberger Hörnchen	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.	13
10500	Bamberger Hörnchen	ungegart	80 g	4 x 55 Stck.	13
30521	Croissant Royal, 80 g	backfertig	80 g	2 x 35 Stck.	13
00510	Butter-Croissant	backfertig	65 g	2 x 80 Stck.	13
10510	Butter-Croissant	ungegart	65 g	4 x 60 Stck.	13
00560	ButterBack-Kipferl	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.	13
10560	ButterBack-Kipferl	ungegart	80 g	4 x 55 Stck.	13
00530	Laugen-Croissant	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.	14
00570	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.	14
00576	Keimkraft-Kipferl	backfertig	105 g	1 x 60 Stck.	14
00586	Dinkel-Croissant	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.	14
<b>Gefüllte Croissants</b>					
00470	Nuss-Nougat-Butter-Croissant	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.	17
00486	Marmor-Croissant mit Milchcreme u. Schokolade	backfertig	115 g	1 x 50 Stck.	17
00610	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.	17
10610	Butter-Croissant mit Schokocreme	ungegart	105 g	3 x 50 Stck.	17
00640	Marzipan-Butter-Croissant	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.	17
00780	Butter-Croissant mit Marillenfüllung	backfertig	100 g	2 x 50 Stck.	17
30466	Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung	backfertig	90 g	1 x 55 Stck.	17
<b>Regionale Spezialitäten</b>					
00141	Zwetschkenfleck	backfertig	160 g	1 x 40 Stck.	19
00210	Max und Moritz	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.	19
00240	Marillenspitz	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.	19
00495	Butter-Topfengolatsche	backfertig	145 g	2 x 40 Stck.	19
00870	Maxi-Nuss-Schnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.	19
00685	Maxi-Mohnschnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.	19
<b>Süß gefüllte Gebäcke</b>					
00156	Erdbeer-Rhabarber-Schnitte	backfertig	160 g	1 x 40 Stck.	21
00161	Marille-Topfen-Körbchen	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.	21
00171	Pfirsich Melba-Plunder	backfertig	150 g	1 x 40 Stck.	21
00301	Kirsch-Vanille-Fächer	backfertig	120 g	1 x 60 Stck.	21
00400	Himbeer-Vanille-Tasche	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.	21
00420	Apfel-Topfen-Traum	backfertig	135 g	2 x 50 Stck.	22
01590	Erdbeer-Topfen-Körbchen	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.	22
00725	Apfelkörbchen	backfertig	130 g	2 x 50 Stck.	22
00131	Butterkuchen	backfertig	130 g	1 x 40 Stck.	22
00350	Streusel-Nuss-Hörnchen	backfertig	140 g	2 x 50 Stck.	22
00380	Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor	backfertig	140 g	2 x 50 Stck.	24
00441	Nuss-Nougat-Rolle	backfertig	120 g	1 x 50 Stck.	24
00616	Schokobrötchen	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.	24
10615	Schokobrötchen	ungegart	100 g	4 x 50 Stck.	24
00626	Sahne-Vanille-Plunder	backfertig	135 g	1 x 50 Stck.	24
00700	Mandelrolle	backfertig	105 g	2 x 60 Stck.	24
00890	Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.	24
<b>Schnecken und Brillen</b>					
00340	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.	27
00660	Vanillebrille	backfertig	140 g	2 x 40 Stck.	27
00805	Maxi-Rosinenschnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.	27
<b>Apfelstrudel</b>					
08530	Apfelstrudel aus gezogenem Teig	backfertig	2000 g	4 x 1 Stck.	27
38535	Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig	fertig gebacken	160 g	6 x 6 Stck.	27
<b>Basis-Snacks</b>					
00540	Laugenecke	backfertig	100 g	2 x 50 Stck.	29
00541	Laugenecke	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.	29
01145	Maisecke mit Dekor (Knuspermais)	backfertig	105 g	1 x 50 Stck.	29
01176	Kartoffelecke	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.	29
30566	Laugen-Croquette	backfertig	100 g	1 x 55 Stck.	29

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Convenience-grad	Stückgewicht	Kartoninhalt	Seite
<b>Snackwelt</b>					
00920	Spinatstrudel mit Feta	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.	31
00960	Paprika-Tomatenstrudel	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.	31
00965	Käseschnecke	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.	31
01025	Tomate-Mozzarella-Schnecke*	backfertig	130 g	1 x 40 Stck.	31
01000	Antipasti Gemüse-Ecke	backfertig	120 g	1 x 50 Stck.	31
01035	Frischkäse-Peperoni-Stange	backfertig	110 g	1 x 50 Stck.	31
01045	Crème fraîche-Taler mit Schnittlauch*	backfertig	115 g	1 x 40 Stck.	32
01095	Spinat-Zwirbel mit Feta	backfertig	125 g	1 x 40 Stck.	32
00975	Pizzaschleife	backfertig	130 g	1 x 48 Stck.	32
00990	Körnerschleife mit Pute und Gemüse	backfertig	120 g	1 x 48 Stck.	32
31100	Käsezwirbel mit Salami	backfertig	120 g	1 x 48 Stck.	32
00910	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	2 x 50 Stck.	33
31195	Puten-Frischkäse-Croissant	backfertig	110 g	2 x 50 Stck.	33
00916	Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse	backfertig	105 g	1 x 50 Stck.	33
00900	Bauernstrudel	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.	33
<b>Pizzen und Pizzaschnitten</b>					
00940	Salami-Schinken-Pizza	backfertig	180 g	1 x 24 Stck.	35
00945	Vegetarische Gemüse-Pizza	backfertig	200 g	1 x 24 Stck.	35
01125	Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto	backfertig	180 g	1 x 32 Stck.	35
01135	Gefüllte Pizzaschnitte Margherita	backfertig	170 g	1 x 32 Stck.	35
<b>Minigebäcke</b>					
32500	Mini-Butter-Croissant	backfertig	30 g	2 x 90 Stck.	37
20650	Mini-Topfengolatsche	backfertig	60 g	1 x 120 Stck.	37
20660	Mini-Vanilleschnecke	backfertig	55 g	1 x 120 Stck.	37
20670	Mini-Nuss-Schnecke	backfertig	55 g	1 x 120 Stck.	37
20725	Mini-Apfelkörbchen	backfertig	65 g	1 x 120 Stck.	37
20720	Mini-Kirschkörbchen	backfertig	60 g	1 x 120 Stck.	37
<b>Mini-Mix-Kartons</b>					
31200	Mini-Butterplunder-Mix	backfertig	je 40 g	4 x 20 Stck.	39
31300	Mini-Twister-Trio „Snack“	backfertig	je 55 g	3 x 20 Stck.	39
<b>Siedegebäcke</b>					
36200	Krapfen, ungefüllt	fertig gebacken	55 g	3 x 20 Stck.	41
36230	Krapfen mit Marillenfüllung	fertig gebacken	70 g	3 x 20 Stck.	41
37540	Apfelkrapfen	fertig gebacken	110 g	1 x 40 Stck.	41
37580	Topfenbällchen	fertig gebacken	30 g	1 x 150 Stck.	41
37590	Berliner-Brezel	fertig gebacken	70 g	1 x 48 Stck.	41
<b>American Bakery</b>					
36625	Donut, natur	fertig gebacken	45 g	1 x 48 Stck.	43
36630	Donut, dunkel glasiert	fertig gebacken	52 g	1 x 48 Stck.	43
36705	Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor	fertig gebacken	54 g	1 x 48 Stck.	43
36660	Vanille-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1 x 48 Stck.	43
36665	Nuss-Nougat-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1 x 48 Stck.	43
36700	Donut-Trio-Mix	fertig gebacken	55/68 g	3 x 12 Stck.	43
37640	Yummy-Muffin Double Chocolate	fertig gebacken	120 g	2 x 30 Stck.	45
37655	Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g	fertig gebacken	90 g	1 x 80 Stck.	45
37645	Yummy-Muffin Blueberry	fertig gebacken	120 g	1 x 60 Stck.	45
37651	Yummy-Muffin Lemon-Choc	fertig gebacken	120 g	1 x 24 Stck.	45
37675	Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake	fertig gebacken	120 g	1 x 60 Stck.	45
<b>Laugengebäcke</b>					
37200	Laugenbreze	backfertig	90 g	4 x 24 Stck.	47
37205	Laugenbreze (schwäbische Art)	backfertig	110 g	4 x 21 Stck.	47
37310	Laugenstange, eingeschnitten	backfertig	100 g	2 x 40 Stck.	47
<b>Zubehör</b>					
07300	Schoko-Topping		1000 g	1 x 6 Stck.	51
07380	Schoko-Icing		600 g	1 x 6 Stck.	51

- Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.
- Für die Butter-Topfengolatsche (00495) ist eine Antauzeit von 45 Min. optimal.
- Die Laugenecke (00540), der Vanillecremeplunder mit Mandeldekor (00380) sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.

### Richtwerte für Umluftöfen



#### Standardprogramm:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: 20 - 22 Min.  
Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00210, 00301, 00340, 00350, 00400, 00441, 00470, 00486, 00495, 00500, 00510, 00530, 00540, 00541, 00560, 00570, 00576, 00586, 00610, 00616, 00640, 00660, 00685, 00725, 0078, 00805, 00870, 00890, 00910, 00916, 00920, 00960, 00965, 01000, 01025, 01035, 01145, 01176, 01590, 20650, 20660, 20670, 20720, 20725, 30566, 31195, 31200



#### Für Französische Croissants:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 155 - 160°C backen  
Gesamtbackzeit: 18 - 20 Min.  
Beschwadung: ohne

Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

30466, 30521, 32500



#### Für Pizza und Zwiebelkuchen:

Ofentemperatur: 170°C vorheizen, 155 - 160°C backen  
Gesamtbackzeit: 22 - 24 Min.  
Beschwadung: ohne

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00940, 00945, 01045, 01125, 01135



#### Für Blätterteigprodukte:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: 26 - 28 Min.  
Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00700, 00900, 00975, 00990, 01095, 31100, 31300



#### Für Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: 26 - 28 Min.  
Beschwadung: ohne

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00380



#### Für offene Plundergebäcke:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: ca. 22 Min.  
Beschwadung: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00171, 00240, 00626



#### Für ungegarte Teiglinge:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: 20 - 22 Min.  
Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

#### Gilt für folgende Produkte:

10500, 10510, 10560, 10610, 10615



#### Für Krapfen und andere gebackene Produkte:

Die Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 - 90 Min. auftauen lassen.

#### Gilt für folgende Produkte:

36200, 36230, 36625, 36630, 36660, 36665, 36700, 36705, 37540, 37580, 37590, 37640, 37645, 37651, 37655, 37675



#### Für Laugengebäcke und -stangen sowie Topfenteiggebäcke:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 160 - 170°C backen  
Gesamtbackzeit: 13 - 16 Min.  
Beschwadung: ohne

Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

#### Gilt für folgende Produkte:

00131, 00141, 00156, 37200, 37205, 37310



#### Für Apfelstrudel, 2 kg:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, ca. 180°C backen  
Gesamtbackzeit: 45 - 60 Min.  
Beschwadung: ohne

Den gefrorenen Strudel im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech (bitte verwenden Sie Backpapier) 45 - 60 Min. bei ca. 180°C (Etagenbackofen bei ca. 220°C) goldgelb backen.

#### Gilt für folgende Produkte:

08530



#### Für Apfelstrudelschnitten:

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, ca. 160°C backen  
Gesamtbackzeit: 25 - 30 Min.  
Beschwadung: ohne

Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken. Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Min. und 30 Sek. lang erwärmen und die Wärme einige Min. lang verteilen lassen.

#### Gilt für folgende Produkte:

38535

### Richtwerte für Stikkenöfen und Etagenöfen

(Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.)

**Produkte mit Beschwadung:** Stikkenöfen

Backzeit: 20 - 22 Min.  
Backtemperatur: 15 - 20°C  
unter der in Ihrem Ofen optimalen  
Brötchenbacktemperatur  
Schwadenmenge: 5 - 5,5 l Wasser

Etagenöfen

Backzeit: 20 - 22 Min.  
Backtemperatur: 15 - 20°C  
unter der in Ihrem Ofen optimalen  
Brötchenbacktemperatur  
Schwaden: mit ca. 1 Min. Abstand 2x kräftig beschwaden

**Produkte ohne Beschwadung:** Backzeit: 20 - 22 Min.  
Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur

**Pizza:**

Backzeit: ca. 20 Min.  
Backtemperatur: ca. 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur  
Schwaden: wenig  
Idealerweise mit möglichst viel Unterhitze backen, damit der Teig nach dem Backprozess nicht spundig (= nicht durchgebacken) ist

### HINWEISE

- Alle Produkte bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Bei Laugengebäcken Kontakt mit Aluminiumbackblechen vermeiden.
- Die detaillierte Produktspezifikation mit Zutatenliste übersenden wir Ihnen gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich an unsere Zentrale: E-Mail: [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de), Tel.: +49 911 670 44-0. Kunden können sich im Kunden-Service-Portal registrieren und dort Produktspezifikationen herunterladen.
- Alle Angaben im Katalog entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen finden Sie stets aktuell auf [www.butterback.de/at](http://www.butterback.de/at)

### ZUBEHÖR

Art.-Nr. 07300 Schoko-Topping

1000 g Gewicht pro Stück  
6 Flaschen im Karton



Art.-Nr. 07380 Schoko-Icing

600 g Gewicht pro Stück  
6 Flaschen im Karton





*Qualität verbindet.*



---

## *Messetermine 2021:*

Sigep in Rimini, Italien	16.01. – 20.01.21
Sirha in Lyon, Frankreich	23.01. – 27.01.21
HOGA in Nürnberg, Deutschland	07.02. – 09.02.21
Internorga in Hamburg, Deutschland	12.03. – 16.03.21
Foodexpo in Herning, Dänemark	21.03. – 23.03.21
Anuga in Köln, Deutschland	09.10. – 13.10.21
iba in München, Deutschland	24.10. – 28.10.21
HOTEL in Bozen, Italien	Oktober 2021

Wolf ButterBack KG  
Magazinstr. 77, 90763 Fürth, Deutschland  
Tel. +49 911 67044-0, Fax +49 911 67044-40  
info@butterback.de, www.butterback.de



**MARTIN BRAUN GRUPPE**