TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

wolf ButterBack
weil Qualität verbindet

2020|21

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 QUALITÄTSBEWUSSTSEIN** 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 AUSSENDIENSTTEAM,** 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.

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).

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

CleanLabel

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

UNSER SERVICE-TEAM

IM AUSSENDIENST

Dr. Björn Kahler
Verkaufsdirektor Deutschland
+49 174 247 94 30

1
Nicol Kubis-Grzabka
+49 163 670 44 46

2
Frank Mayer
+49 163 670 44 42

3
Daniel Huhnd
+49 163 670 44 40

4
Sven Streck
+49 162 237 80 80

4
Thomas Statt
Verkaufsleiter Nord
+49 163 670 44 41

TEAM NORD

5
Ulrike Funke
+49 173 399 35 94

6
Gunter Ranft
+49 163 670 44 43

7
Tim Daugsch
Verkaufsleiter Süd
+49 163 670 44 44

TEAM SÜD

8
Jochen Bruder
+49 163 670 44 45

9
Marco Brecht
+49 163 670 44 37

Peter Wirth
Verkaufsleiter Key Account
+49 163 670 44 39

10
Uwe Reichel
+49 173 399 35 91

11
Christian Deschermeier
+49 163 670 44 47

Stefan Weber
Key Account Manager
+49 162 232 11 10

12
Alfred Formann
+49 173 399 35 90

13
Michael Ketterle
+49 163 670 44 48

Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig.

17 Mitarbeiter im Außerdienst sind derzeit in Deutschland 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, einer entsprechenden Warenpräsentation sowie bei der individuellen Produktveredelung.

KUNDENSERVICE UND BERATUNG

Unser Serviceteam in Fürth ist immer gerne für Sie da!

Das 11-köpfige Vertriebsteam im Innendienst aus den Bereichen Auftragsbearbeitung, Absatzplanung und Vertriebsassistenz steht Ihnen bei Fragen rund um unsere Produkte sowie zum Unternehmen kompetent und engagiert zur Seite.

Jürgen Spannig

Katrin Menzel

Alexander Mayer

Jan Scherer

Annette Winterstein

Silke Uhlemeyer

Kristina Rehner

Anna Hartwig

Andrea Smith

Heidy Urban

Karin Carter

Das gesamte Team mit Kontaktdaten finden Sie auf www.butterback.de/vertriebsteam

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Wählen Sie die Service-Nummer

0911 – 670 44 0

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/service/seminare/

Michael Wieland
Teamleiter
+49 173 372 79 48

Marcel Schmidt
+49 163 670 44 38

Lassen Sie sich inspirieren!

Thomas Link
+49 172 754 82 01

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

Diversi Foods
a breadtaking experience

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

13 NEUHEITEN
14 UNGEFÜLLTE CROISSANTS
18 GEFÜLLTE CROISSANTS
20 SÜSS GEFÜLLTE GEBÄCKE
29 APFELSTRUDEL
30 SCHNECKEN UND BRILLEN
32 BASIS-SNACKS
34 SNACKWELT
40 PIZZEN UND PIZZASCHNITTEN
42 MINIGEBÄCKE
46 SIEDEGEBÄCKE
50 AMERICAN BAKERY
54 LAUGENGEBÄCKE
56 ARTIKELLISTE
58 VERARBEITUNG UND ZUBEHÖR

UNSERE NEUHEITEN

Croissant Royal, 80 g

Kirsch-Vanille-Fächer

Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

Laugen-Croquette

Mini-Croissant-Mix, gefüllt

Mini-Butter-Croissant
43

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	
00501	backfertig	80 g	1 x 60	60	1	VB
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
00561	backfertig	80 g	1 x 60	60	1
10560	ungegart	80 g	4 x 55	32	9

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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	
00531	backfertig	80 g	1 x 60	60	1	VB

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	
00571	backfertig	80 g	1 x 60	60	1	VB

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 vermahlenen Leinsamen
- ✓ feine, saftige Krume

Art.-Nr.					
00586	backfertig	100 g	1 x 50	60	1

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

Trendige Snackvarianten

Der Trend zu mediterranem Essen hält seit vielen Jahren an.

Auch auf belegten Backwaren ist mediterran eingelegtes 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.

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	

Butter-Croissant mit Schokocreme

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

Art.-Nr.						
00610	backfertig	105 g	2 x 50	32	1	
00611	backfertig	105 g	1 x 50	60	1	VB
10610	ungegart	105 g	3 x 50	32	9	

Butter-Croissant mit Nussfüllung

- ✓ saftige Haselnussfüllung aus eigener Herstellung
- ✓ verfeinert mit Zimt
- ✓ bestreut mit gehackten Mandeln

Art.-Nr.						
00620	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 Sahne und einem Schokostäbchen aus Kuvertüre

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

Vanille-Butter-Croissant

- ✓ splittriger Croissantteig
- ✓ gefüllt mit gekochter Vanillecreme

Art.-Nr.						
00630	backfertig	115 g	2 x 50	32	1	
00631	backfertig	115 g	1 x 50	60	1	VB

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 Aprikosenfüllung

- ✓ splittriger Croissantteig
- ✓ mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- ✓ 60 % Fruchtanteil in der Füllung

Art.-Nr.						
00780	backfertig	100 g	2 x 50	32	1	
00781	backfertig	100 g	1 x 50	60	1	VB

Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

- ✓ Französisches Butter-Croissant 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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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.

Viel Frucht, fein umhüllt

CleanLabel

Pflaumen-Streusel-Schnitte

- ✓ lockerer Hefe-Quarkteig mit Butter
- ✓ belegt mit drei Pflaumenhälften auf einer hochwertigen Pflaumenfruchtfüllung mit 60 % Fruchtanteil
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Pflaumenfruchtfüllung
- ✓ mit knusprigen Butterstreuseln dekoriert

Art.-Nr.					
00141	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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel (VB) | CleanLabel Kriterien (S. 5)

NEU

Saisonartikel:
Erhältlich von März bis Juli solange Vorrat reicht.

Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

- ✓ Gebäck aus saftigem Butter-Hefe-Quarkteig
- ✓ 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

Marillenspitz

- ✓ splittrig-zarter Plunderteig mit einem hohen Buttergehalt (24 %)
- ✓ hochwertige, handverlesene Aprikosen auf einer Füllung aus Quark und Vanillecreme
- ✓ gefüllt bis in die Spitzen

Art.-Nr.					
00240	backfertig	150 g	2 x 40	32	8

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

Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)

- ✓ knuspriger Butterblätterteig
- ✓ gefüllt mit hausgemachter Birnenfüllung und Schweizer Schokocreme

Art.-Nr.					
00331	backfertig	135 g	1 x 50	60	6

CleanLabel

Apfelkörbchen

- ✓ 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

Apfelecke

- ✓ knuspriger Butterblätterteig
- ✓ sehr fruchtige und stückige Apfelfüllung
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ bereits dekoriert mit grobem Kristallzucker

Art.-Nr.					
00735	backfertig	130 g	2 x 50	32	7
00736	backfertig	130 g	1 x 50	60	7

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-Quark-Traum

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

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

Gewicht · Kartoninhalt · Kartons pro Palette · Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) · VB Vorbestellartikel · CleanLabel Kriterien (S. 5)

Eigene Rezepturen

Die meisten unserer Fruchtfüllungen stellen wir selbst her. Dabei ist uns der natürliche, fruchtige Geschmack sehr wichtig, denn daran erkennt man die gute Qualität.

Aprikose-Quark-Traum

- doppelt gefüllter Butterplunder
- mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- hoher Fruchtanteil von 60 % in der Füllung
- zarter Frischquark

Art.-Nr.						
00775	backfertig	125 g	2 x 50	32	1	
00776	backfertig	125 g	1 x 50	60	1	VB

Erdbeer-Quark-Körbchen

- knuspriger Butterplunderteig
- hausgemachte Fruchtfüllung aus aromatischen Erdbeeren
- kombiniert mit frischem Quark

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

Kirsch-Blätterteigtasche

CleanLabel

- knuspriger Butterblätterteig mit Zuckerkruste
- hausgemachte Füllung aus ganzen Kirschen
- besonders fruchtig

Art.-Nr.					
71010	backfertig	125 g	1 x 50	60	7

Aprikose-Quark-Körbchen

- knuspriges Butterplunderteig-Körbchen
- doppelt gefüllt mit Frischquark und stückiger Aprikosenfüllung
- optimales Verhältnis zwischen Füllung und Teig

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

Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)

- feiner Butterplunderteig mit knusprigem Gitter
- hausgemachte Himbeerfüllung
- frischer Quark
- reichliche und sichtbare Füllung

Art.-Nr.					
01595	backfertig	130 g	1 x 50	60	1

Gewicht · Kartoninhalt · Kartons pro Palette · Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) · Vorbestellartikel · CleanLabel Kriterien (S. 5)

Die Kombi macht's

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

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.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00131	backfertig	130 g	1 x 40	60	12

Max und Moritz

- splittriger Plunderteig mit hohem Butteranteil (24 %)
- locker-cremiger Frischquark an saftiger und aromatischer Mohnfüllung
- attraktive Optik durch sichtbare und nebeneinander liegende Füllungen

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00210	backfertig	150 g	2 x 40	32	1

Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

- reichlich gefüllter Butterplunder mit aromatischer Vanillecreme
- verfeinert mit frischer Sahne
- bestreut mit gehobelten Mandeln und einer Zuckermischung, um nach dem Backen eine knusprige und karamellisierte Oberfläche zu erzielen

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00380	backfertig	140 g	2 x 50	32	7
00381	backfertig	140 g	1 x 50	60	7

Streusel-Nuss-Hörnchen

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

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00350	backfertig	140 g	2 x 50	32	1

Nuss-Nougat-Rolle

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

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00441	backfertig	120 g	1 x 50	60	1

Gewicht · Kartoninhalt · Kartons pro Palette · Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) · Vorbestellartikel · CleanLabel Kriterien (S. 5)

Butter-Quarktasche

- splittriger Plunderteig mit einer knusprigen Oberfläche
- reichlich gefüllt mit saftigem Frischquark
- hohe Stabilität
- traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00495	backfertig	145 g	2 x 40	32	1

Schokobrötchen

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

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
00616	backfertig	100 g	1 x 50	60	1
10615	ungegart	100 g	4 x 50	32	9

Lässt die Herzen höher schlagen: Nuss-Nougat-Herz

Für Gebäckvarianten in Herzform gibt es die verschiedensten Anlässe. Umso schöner, wenn man sie aus bestehenden Produkten mit ein paar Handgriffen selbst herstellen kann. Die Nuss-Nougat-Rolle eignet sich perfekt dazu.

Wie es geht, erfahren Sie in unserem im Kunden-Service-Portal im Bereich Rezepte und Tipps. Loggen Sie sich ein!

LOGIN

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.

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

CleanLabel

Sahne-Vanille-Plunder

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

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

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
00701	backfertig	105 g	1 x 60	60	6

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

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

SCHNECKEN UND BRILLEN

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

Runde Klassiker

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
00341	backfertig	125 g	1 x 50	60	1

CleanLabel

Maxi-Mohnschnecke

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

Art.-Nr.					
00685	backfertig	150 g	2 x 40	32	1

Gewicht · Kartoninhalt · Kartons pro Palette · Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) · VB Vorbestellartikel · CleanLabel Kriterien (S. 5)

CleanLabel

Vanillebrille

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

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

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

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

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 Backwarentheke.

CleanLabel

Laugenecke

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

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

CleanLabel

ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe im gebackenen Produkt

Maisecke

- außergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- angereichert mit Sonnenblumenkernen
- zartsplittrige Oberfläche
- sehr lange Frischhaltung nach dem Backen

Art.-Nr.					
01140	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
- softe 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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel (VB) | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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

- herzhafte 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

- splittriger 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	VB

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 Bestreuung 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 CleanLabel

Tomatentasche

- fein tourierter Plunderteig
- reichlich würzige Tomatenfüllung
- garniert mit Käsereibseln

Art.-Nr.						
72020	backfertig	130 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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

Blätterteigstange mit Käsefüllung

- knusprige Stange aus Butterblätterteig
- gefüllt mit einer Käsecreme mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- dekoriert mit geriebenem Käse

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

Art.-Nr.					
01160	backfertig	105 g	1 x 60	60	6

Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

- knuspriges Butterblätterteiggebäck
- gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Gouda und Edamer
- garniert mit geriebenem Käse und Kräutern der Provence

Art.-Nr.					
01170	backfertig	105 g	1 x 60	60	6

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

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

- röscher 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

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

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
00911	backfertig	110 g	1 x 50	60	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

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

Wiener im Blätterteig mit Ketchup

- ✓ knuspriger Butterblätterteig
- ✓ mit einer ganzen Wiener Wurst
- ✓ verfeinert mit würzigem Tomatenketchup
- ✓ dekoriert mit Sesamkörnern

Art.-Nr.					
00935	backfertig	140 g	1 x 50	60	6

Currywurst-Tasche XXL

- ✓ typische Currywurst auf naturbelassenen Hölzern geräuchert
- ✓ in fruchtig-scharfer Currysauce mit Tomatenketchup
- ✓ Plunderteig bereits schmackhaft garniert mit Currysesam
- ✓ der Imbiss-Klassiker im Bäckerformat

Art.-Nr.					
00985	backfertig	170 g	1 x 46	60	6

Geflügelrolle holländische Art

- ✓ angenehm gewürztes Geflügelfleisch
- ✓ in einer Teigrolle aus Butterplunderteig
- ✓ handlicher Snack zum Sofortverzehr

Art.-Nr.					
01060	backfertig	160 g	1 x 46	60	1

Saisonartikel:
Erhältlich von Juli bis Oktober solange Vorrat reicht.

Zwiebelkuchen mit Speck

- ✓ herzhafter, mit Butter tourierter Plunderteig
- ✓ reichlich belegt mit Zwiebeln und Schinkenspeckwürfeln
- ✓ mit Sahne und einem Hauch von Kümmel verfeinert
- ✓ nach Flammkuchen-Art
- ✓ garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.					
00995	backfertig	180 g	1 x 24	60	5

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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 Salami

- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ belegt mit würzigen Salamischeiben, Tomatenstückchen und geriebenem Käse auf fruchtiger Tomatensauce

Art.-Nr.					
01105	backfertig	170 g	1 x 32	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.

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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-Quarktasche

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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | VB Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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-Croissant-Mix, gefüllt

- ✓ splittrige Mini-Buttercroissants
- ✓ mit leckerer Aprikose-, Mandel- oder Haselnuss-Kakao-Füllung
- ✓ passende Bestreuungen wie gehackte Mandeln, knusprige Zuckerstreusel und Haselnuss-Schokoflocken
- ✓ mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche

Art.-Nr.					
31400	backfertig	je 40 g	4 x 35	56	2

NEU

Mini-Croissant Aprikose

Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

Mini-Croissant Mandel

Mini-Nuss-Schnecke

Mini-Quarktasche

Mini-Vanillecreme-Rolle

Mini-Apfelkörbchen

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-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

Mini-Tomaten-Twister

Mini-Käse-Twister

Mini-Spinat-Lauch-Twister

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

SIEDEGEBÄCKE

Reiner Butterhefeteig mit wattig-weicher Krume und einem feinen Butteraroma ist die köstliche Basis unserer Berliner. Dazu haben sie ein großes Volumen, eine gleichmäßige Form und bleiben nach dem Auftauen lange frisch.
Natürlich ohne Palmöl!

Zart, rund, lecker!

CleanLabel

Berliner, ungefüllt

Art.-Nr.					
36200	fertig gebacken	55 g	3 x 20	32	10

Qualitätsfüllung von MAINTAL

CleanLabel

Berliner mit Hagebuttenkonfitüre

Art.-Nr.					
36210	fertig gebacken	70 g	3 x 20	32	10

CleanLabel

Berliner mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre

Art.-Nr.					
36220	fertig gebacken	70 g	3 x 20	32	10

CleanLabel

Berliner mit Aprikosenfüllung

Art.-Nr.					
36230	fertig gebacken	70 g	3 x 20	32	10

CleanLabel

Berliner mit Pflaumenfüllung

Art.-Nr.					
36240	fertig gebacken	70 g	3 x 20	32	10

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel (VB) | CleanLabel Kriterien (S. 5)

Quarkbällchen-Pops

Aufgetaute Quarkbällchen auf einen Spieß stecken und in weiße Fettglasur tauchen. Direkt anschließend in Perlen oder Streuseln wälzen.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Quarkbällchen

- sehr saftiger Quarkteig
- feine Porung
- lange Frischhaltung
- bereits gezuckert

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
37580	fertig gebacken	30 g	1 x 150	52	10

Apfelberliner

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

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
37540	fertig gebacken	110 g	1 x 40	52	10

Berliner-Brezel

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

Art.-Nr.		Gewicht	Kartoninhalt	Kartons pro Palette	Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59)
37590	fertig gebacken	70 g	1 x 48	40	10

Gewicht · Kartoninhalt · Kartons pro Palette · Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) · Vorbestellartikel · CleanLabel 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

Yummy FINEST MUFFINS

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 Milchschokolade

Art.-Nr.					
37640	fertig gebacken	120 g	2 x 30	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

Gewicht | Kartoninhalt | Kartons pro Palette | Verarbeitungshinweis (S. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

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

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

CleanLabel

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. 58 u. 59) | Vorbestellartikel | CleanLabel Kriterien (S. 5)

ARTIKELLISTE

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Convenience-grad	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Vorbestell-artikel	Seite
Ungefüllte Croissants						
00500	Bamberger Hörnchen	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.		15
00501	Bamberger Hörnchen	backfertig	80 g	1 x 60 Stck.	Vorbestellartikel	15
10500	Bamberger Hörnchen	ungegart	80 g	4 x 55 Stck.		15
30521	Croissant Royal, 80 g	backfertig	80 g	2 x 35 Stck.		15
00510	Butter-Croissant	backfertig	65 g	2 x 80 Stck.		15
10510	Butter-Croissant	ungegart	65 g	4 x 60 Stck.		15
00560	ButterBack-Kipferl	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.		15
00561	ButterBack-Kipferl	backfertig	80 g	1 x 60 Stck.		15
10560	ButterBack-Kipferl	ungegart	80 g	4 x 55 Stck.		15
00530	Laugen-Croissant	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.		16
00531	Laugen-Croissant	backfertig	80 g	1 x 60 Stck.	Vorbestellartikel	16
00570	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	80 g	2 x 60 Stck.		16
00571	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	80 g	1 x 60 Stck.	Vorbestellartikel	16
00576	Keimkraft-Kipferl	backfertig	105 g	1 x 60 Stck.		16
00586	Dinkel-Croissant	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.		16
Gefüllte Croissants						
00470	Nuss-Nougat-Butter-Croissant	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.		18
00486	Marmor-Croissant mit Milchcreme u. Schokolade	backfertig	115 g	1 x 50 Stck.		18
00610	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.		18
00611	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105 g	1 x 50 Stck.	Vorbestellartikel	18
10610	Butter-Croissant mit Schokocreme	ungegart	105 g	3 x 50 Stck.		18
00620	Butter-Croissant mit Nussfüllung	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.		18
00630	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115 g	2 x 50 Stck.		18
00631	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115 g	1 x 50 Stck.	Vorbestellartikel	18
00640	Marzipan-Butter-Croissant	backfertig	105 g	2 x 50 Stck.		18
00780	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100 g	2 x 50 Stck.		19
00781	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.	Vorbestellartikel	19
30466	Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung	backfertig	90 g	1 x 55 Stck.		19
Süß gefüllte Gebäcke						
00141	Pflaumen-Streusel-Schnitte	backfertig	160 g	1 x 40 Stck.		21
00156	Erdbeer-Rhabarber-Schnitte	backfertig	160 g	1 x 40 Stck.		21
00171	Pfirsich Melba-Plunder	backfertig	150 g	1 x 40 Stck.		21
00240	Marillenspitz	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.		21
00301	Kirsch-Vanille-Fächer	backfertig	120 g	1 x 60 Stck.		21
00331	Birne Helene (Blätterteig mit Birne u. Schokocreme)	backfertig	135 g	1 x 50 Stck.		22
00400	Himbeer-Vanille-Tasche	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.		22
00420	Apfel-Quark-Traum	backfertig	135 g	2 x 50 Stck.		22
00725	Apfelkörbchen	backfertig	130 g	2 x 50 Stck.		22
00735	Apfelecke	backfertig	130 g	2 x 50 Stck.		22
00736	Apfelecke	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		22
00775	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.		24
00776	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.	Vorbestellartikel	24
00161	Aprikose-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		24
01590	Erdbeer-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		24
01595	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		24
71010	Kirsch-Blätterteigtasche	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.		24
00131	Butterkuchen	backfertig	130 g	1 x 40 Stck.		26
00210	Max und Moritz	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.		26
00350	Streusel-Nuss-Hörnchen	backfertig	140 g	2 x 50 Stck.		26
00380	Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor	backfertig	140 g	2 x 50 Stck.		26
00381	Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor	backfertig	140 g	1 x 50 Stck.		26
00441	Nuss-Nougat-Rolle	backfertig	120 g	1 x 50 Stck.		26
00495	Butter-Quarktasche	backfertig	145 g	2 x 40 Stck.		27
00616	Schokobrötchen	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.		27
10615	Schokobrötchen	ungegart	100 g	4 x 50 Stck.		27
00626	Sahne-Vanille-Plunder	backfertig	135 g	1 x 50 Stck.		29
00700	Mandelrolle	backfertig	105 g	2 x 60 Stck.		29
00701	Mandelrolle	backfertig	105 g	1 x 60 Stck.		29
00890	Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.		29
Apfelstrudel						
08530	Apfelstrudel aus gezogenem Teig	backfertig	2000 g	4 x 1 Stck.		29
38535	Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig	fertig gebacken	160 g	6 x 6 Stck.		29
Schnecken und Brillen						
00340	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	2 x 50 Stck.		31
00341	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.		31
00660	Vanillebrille	backfertig	140 g	2 x 40 Stck.		31
00685	Maxi-Mohnschnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.		31
00805	Maxi-Rosinenschnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.		31
00870	Maxi-Nuss-Schnecke	backfertig	150 g	2 x 40 Stck.		31
Basis-Snacks						
00540	Laugenecke	backfertig	100 g	2 x 50 Stck.		33
00541	Laugenecke	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.		33
01140	Maisecke	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.		33
01176	Kartoffelecke	backfertig	100 g	1 x 50 Stck.		33
30566	Laugen-Croguette	backfertig	100 g	1 x 55 Stck.		33

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Convenience-grad	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Vorbestell-artikel	Seite
Snackwelt						
00920	Spinatstrudel mit Feta	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.		35
00960	Paprika-Tomatenstrudel	backfertig	125 g	1 x 50 Stck.		35
00965	Käseschnecke	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		35
01025	Tomate-Mozzarella-Schnecke	backfertig	130 g	1 x 40 Stck.	Vorbestellartikel	35
01000	Antipasti Gemüse-Ecke	backfertig	120 g	1 x 50 Stck.		35
01035	Frischkäse-Peperoni-Stange	backfertig	110 g	1 x 50 Stck.		35
01045	Crème fraîche-Taler mit Schnittlauch	backfertig	115 g	1 x 40 Stck.	Vorbestellartikel	36
72020	Tomatentasche	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		36
01160	Blätterteigstange mit Käsefüllung	backfertig	105 g	1 x 60 Stck.		37
01170	Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung	backfertig	105 g	1 x 60 Stck.		37
01095	Spinat-Zwirbel mit Feta	backfertig	125 g	1 x 40 Stck.		37
00975	Pizzaschleife	backfertig	130 g	1 x 48 Stck.		37
00990	Körnerschleife mit Pute und Gemüse	backfertig	120 g	1 x 48 Stck.		37
31100	Käsezwirbel mit Salami	backfertig	120 g	1 x 48 Stck.		37
00910	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	2 x 50 Stck.		38
00911	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	1 x 50 Stck.		38
31195	Puten-Frischkäse-Croissant	backfertig	110 g	1 x 50 Stck.		38
00916	Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse	backfertig	105 g	1 x 50 Stck.		39
00900	Bauernstrudel	backfertig	130 g	1 x 50 Stck.		39
00935	Wiener im Blätterteig mit Ketchup	backfertig	140 g	1 x 50 Stck.		39
00985	Currywurst-Tasche XXL	backfertig	170 g	1 x 46 Stck.		39
01060	Geflügelrolle holländische Art	backfertig	160 g	1 x 46 Stck.		39
00995	Zwiebelkuchen mit Speck	backfertig	180 g	1 x 24 Stck.		39
Pizzen und Pizzaschnitten						
00940	Salami-Schinken-Pizza	backfertig	180 g	1 x 24 Stck.		41
00945	Vegetarische Gemüse-Pizza	backfertig	200 g	1 x 24 Stck.		41
01105	Gefüllte Pizzaschnitte Salami	backfertig	170 g	1 x 32 Stck.		41
01125	Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto	backfertig	180 g	1 x 32 Stck.		41
01135	Gefüllte Pizzaschnitte Margherita	backfertig	170 g	1 x 32 Stck.		41
Minigebäcke						
32500	Mini-Butter-Croissant	backfertig	30 g	2 x 90 Stck.		43
20650	Mini-Quarktasche	backfertig	60 g	1 x 120 Stck.		43
20660	Mini-Vanilleschnecke	backfertig	55 g	1 x 120 Stck.		43
20670	Mini-Nuss-Schnecke	backfertig	55 g	1 x 120 Stck.		43
20725	Mini-Apfelkörbchen	backfertig	65 g	1 x 120 Stck.		43
20720	Mini-Kirschkörbchen	backfertig	60 g	1 x 120 Stck.		43
Mini-Mix-Kartons						
31400	Mini-Croissant-Mix, gefüllt	backfertig	je 40 g	4 x 35 Stck.		45
31200	Mini-Butterplunder-Mix	backfertig	je 40 g	4 x 20 Stck.		45
31300	Mini-Twister-Trio „Snack“	backfertig	je 55 g	3 x 20 Stck.		45
Siedegebäcke						
36200	Berliner, ungefüllt	fertig gebacken	55 g	3 x 20 Stck.		47
36210	Berliner mit Hagebuttenkonfitüre	fertig gebacken	70 g	3 x 20 Stck.		47
36220	Berliner mit Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre	fertig gebacken	70 g	3 x 20 Stck.		47
36230	Berliner mit Aprikosenfüllung	fertig gebacken	70 g	3 x 20 Stck.		47
36240	Berliner mit Pflaumenfüllung	fertig gebacken	70 g	3 x 20 Stck.		47
37540	Apfelberliner	fertig gebacken	110 g	1 x 40 Stck.		48
37580	Quarkbällchen	fertig gebacken	30 g	1 x 150 Stck.		48
37590	Berliner-Brezel	fertig gebacken	70 g	1 x 48 Stck.		48
American Bakery						
36625	Donut, natur	fertig gebacken	45 g	1 x 48 Stck.		51
36630	Donut, dunkel glasiert	fertig gebacken	52 g	1 x 48 Stck.		51
36705	Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor	fertig gebacken	54 g	1 x 48 Stck.		51
36660	Vanille-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1 x 48 Stck.		51
36665	Nuss-Nougat-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1 x 48 Stck.		51
36700	Donut-Trio-Mix	fertig gebacken	55/68 g	3 x 12 Stck.		51
37640	Yummy-Muffin Double Chocolate	fertig gebacken	120 g	2 x 30 Stck.		53
37645	Yummy-Muffin Blueberry	fertig gebacken	120 g	1 x 60 Stck.		53
37651	Yummy-Muffin Lemon-Choc	fertig gebacken	120 g	1 x 24 Stck.		53
37675	Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake	fertig gebacken	120 g	1 x 60 Stck.		53
Laugengebäcke						
37200	Laugenbreze	backfertig	90 g	4 x 24 Stck.		55
37205	Laugenbreze (schwäbische Art)	backfertig	110 g	4 x 21 Stck.		55
37310	Laugenstange, eingeschnitten	backfertig	100 g	2 x 40 Stck.		55
Zubehör						
07300	Schoko-Topping		1000 g	1 x 6 Stck.		59
07380	Schoko-Icing		600 g	1 x 6 Stck.		59

VERARBEITUNGSHINWEISE

INFO

- Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.
- Für die Butter-Quarktasche (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, 00341, 00350, 00400, 00420, 00441, 00470, 00486, 00495, 00500, 00501, 00510, 00530, 00531, 00540, 00541, 00560, 00561, 00570, 00571, 00576, 00586, 00610, 00611, 00616, 00620, 00630, 00631, 00640, 00660, 00685, 00725, 00775, 00776, 00780, 00781, 00805, 00870, 00890, 00910, 00911, 00916, 00920, 00960, 00965, 01000, 01025, 01035, 01060, 01140, 01176, 01590, 01595, 20650, 20660, 20670, 20720, 20725, 30566, 31195, 31200, 72020

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, 31400, 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, 00995, 01045, 01105, 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:

00331, 00700, 00701, 00900, 00935, 00975, 00985, 00990, 01095, 01160, 01170, 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, 00381, 00735, 00736, 71010

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 Berliner und andere gebackene Produkte:
Die Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 - 90 Min. auftauen lassen.

Gilt für folgende Produkte

36200, 36210, 36220, 36230, 36240, 36625, 36630, 36660, 36665, 36700, 36705, 37540, 37580, 37590, 37640, 37645, 37651, 37675

Für Laugenbrezen und -stangen sowie Quarkteiggebäcke:
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:

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

Etagenofen
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, 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

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

wolf ButterBack
weil Qualität verbindet

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	07.02. – 09.02.21
Internorga in Hamburg	12.03. – 16.03.21
Foodexpo in Herning, Dänemark	21.03. – 23.03.21
Anuga in Köln	09.10. – 13.10.21
iba in München	24.10. – 28.10.21
HOTEL in Bozen, Italien	Oktober 2021

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

MARTIN BRAUN GRUPPE