

2019 / 2020

**SORTIMENTSKATALOG
TIEFKÜHL-BACKWAREN, MARGARINE,
KULINARISCHE ÖLE UND FETTE**



GROSSARTIGE PRODUKTE FÜR IHRE KUNDEN

Sortiment 2019/2020

INHALT

Vorwort	6
Das Unternehmen	7
Mission, Vision & Werte	10
Nachhaltigkeit	12
Marken	14

TIEFKÜHL-BACKWAREN

Plunderteiglinge, Croissants und Blätterteigplatten

Croissants	22
Schokobrötchen	28
Plunder	30
Blätterteigteilchen	34
Mini-Plunder	36
Blätter- und Plunderteigplatten	38

Donuts, Muffins, Berliner, Siedegebäcke und Spezialitäten

Donuts	44
Mini-Donuts	49
Muffins	50
Berliner	54
Spezialitäten	56

Kuchen American Style, Blechkuchen, Spezialitäten

Kuchen American Style	62
Fruchtige Blechkuchen	64
Blechkuchen	66
Kuchen Spezialitäten	67

Brot, Brötchen, Baguette und Laugengebäck

Brötchen Klassiker	72
Baguette Klassiker	77
Flaguettes	80
Steinofen Spezialitäten	82
Softe Produkte	84
Laugenprodukte	86
Italienische Spezialitäten	88
Französische Spezialitäten	90

MARGARINE, KULINARISCHE ÖLE UND FETTE

Melangen, Margarine, Fette und Hefeteigcreme – Backhandwerk

Premium Back-Melangen

St. Allery – Premium	96
St. Allery – Revolution	98
St. Allery – Liquid	99

Backmargarine/-fette und Hefeteigcreme

Gold Cup – Margarine und Hefeteigcreme	100
Gold Cup – Siedefette	104
Sonja – Margarine	105

Fette und Saucen – Foodservice

Likrema	110
Risso Fette	112
Risso Saucen	114
Risso Kochcreme	116
Frimax	117

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Service

Backanleitung	120
Ansprechpartner	122
Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen	124

LEGENDE

CONVENIENCE STUFE



Servierfertig



Backfertig/vorgegärt



Ungegärt



Mit Glanzmittel bestreut, schmilzt beim Backen, für ein schönes, glänzendes Produkt.



Mit Butter



Vorgeschnitten

PRÄMIERUNG



DLG Gold prämiert 2019



DLG Silber prämiert 2019



DLG Bronze prämiert 2019

LOGISTIK



Diese Artikel sind nur palettenweise erhältlich.



Diese Artikel sind für Cash & Carry-Märkte geeignet.

SONSTIGE



Neuprodukt / neu im Sortiment

CLEAN LABEL

Wir sind Mitglied des Roundtable on Sustainable Palm oil und unterstützen den Anbau von nachhaltigem Palmöl. Lizenzierungsnummer RSPO-1106025



RSPO zertifiziert: enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl



RSPO gemischt: erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palm



RSPO credits: trägt zur Herstellung von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl bei



Wir unterstützen den nachhaltigen Anbau von Kakao. Und verbessern somit auch die Zukunftsaussichten der Kakao-Farmer, deren Familien und unseres Planeten.



Vegetarisches Produkt



Wir verwenden keine Zutaten tierischen Ursprungs. Mögliche Kreuzkontaminationen werden nicht berücksichtigt.



Laktosefrei



Transfettsäurearm



Transfettsäurefrei



Freilandeier



Eier aus Bodenhaltung



Quelle von Omega-3-Fettsäuren



Halal

VORWORT

Ein herzliches Willkommen in unserem neuen Katalog 2019/2020.

Sehr geehrte Kunden, Partner und Freunde,

unser neuer Produktkatalog ist wieder einmal voll mit neuen Produkten und Ideen für alle Vertriebskanäle.

Egal, ob Sie die neue Ausgabe noch klassisch als gebundenes Exemplar in den Händen halten oder die Online-Version durchstöbern: Sie werden schnell feststellen, dass Ihnen nicht nur unser qualitativ hochwertiges und breites Sortiment in gewohnter Vielfalt zur Verfügung steht, sondern darüber hinaus die aktuellen Trends aus der Welt des Genießens wiederzufinden sind.

Für die handwerkliche Verarbeitung ergänzt die Gold Cup Dänisch Platte unser Sortiment. Die aus der Kühlung direkt zu verarbeitende Platte ermöglicht es Ihnen in der täglichen Arbeit und auch unter Zeitdruck gelingsicher Produkte herzustellen. Die hohe Plastizität und leichte Verarbeitung erweitern nochmals die Einsatzmöglichkeiten.

Snacks - ob herzhaft oder süß - lösen mehr und mehr die klassischen Mahlzeiten ab. Trendforscher sprechen von einer „Snackification“ unserer Esskultur. Konsumenten werden offener für neue Geschmäcke und Zutaten. Die Entscheidung, was, wann und wo gegessen wird, erfolgt oftmals spontan. Wir setzen hierzu neue Impulse.

Für das Frühstücksgeschäft haben wir mit unseren gefüllten Korn-Croissants „Beeren- und Honig-Zauber“ einen neuen Volltreffer im Markt gelandet. Trendige Zutaten sorgen hierbei für einen genussvollen Start in den Tag.

Unsere neuen Midi-Flaquettes und Focaccia Toasts sind eine ideale Basis für vielfältige herzhafte Snack-Kreationen. Hier können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Eine weitere Innovation im Bereich der herzhaften Snack-Produkte sind die Bastoncinis, die in den Sorten Zwiebel und Olive verfügbar sind.

Für das süße Dessert oder den Verwöihnmoment zwischen durch bietet sich ein weiteres Highlight an: der Bananen-Kuchen. Dieses 100 % pflanzliche Produkt ist mit seinem frischen und intensiven Geschmack die trendige Ergänzung des Kuchenangebotes.



Robert Maaßen,
Country Commercial Manager,
Deutschland und Österreich

Natürlich bieten wir auch im Segment der Plundergebäcke Neues. Unsere Zimtschnecke sollte in keiner Theke fehlen.

Abgerundet wird das Sortiment für den Profi-Bereich mit dem Maxi Twister. Dieses Produkt bietet unglaublich viele süße oder herzhaft Veredelungsmöglichkeiten, so dass Sie viele verschiedene Geschmäcker bedienen können. Verzaubern Sie mit Ihren kreativen Ideen Ihre Kunden und bieten Sie Ihnen Einzigartiges.

Vandemoortele wird in diesem Jahr 120 Jahre alt. Somit blickt unser Unternehmen auf eine lange Tradition zurück. Gleichzeitig nutzen wir jede Gelegenheit, um uns über neue Trends, Produkte, Qualitäten und Menschen immer wieder neu zu erfinden. Unsere Außendienst-Mitarbeiter sind Ihre täglichen Ansprechpartner für Wünsche und Ideen. Dieser Dialog ist für uns sehr wertvoll, denn er inspiriert uns zu neuen Ideen und Produkten.

Shaping a tasty future.

Ihr
Robert Maaßen



DAS UNTERNEHMEN

Vandemoortele ist ein belgisches Familienunternehmen mit der Liebe und Leidenschaft zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.



KOMPETENZ DURCH ERFAHRUNG

Seit mehr als einem Jahrhundert hat sich Vandemoortele durch organisches Wachstum und Akquisitionen zu einem erfolgreichen, international agierenden Lebensmittelunternehmen entwickelt. Wir überzeugen durch langjährige Erfahrung und das gewisse Know how. In all unseren Prozessen streben wir nach operativer Exzellenz.



UNSERE KUNDEN SIND ÜBERALL

Jeden Tag verzehren viele Menschen in ganz Europa unsere Produkte. Unsere Kunden sind Handwerksbäckereien, Hotels, Restaurants und Systemgastronomie, das Catering-gewerbe, der Lebensmitteleinzelhandel und die Lebensmittelindustrie.

Unsere Kunden suchen nach einzigartigen, qualitativ hochwertigen Produkten mit hervorragendem Geschmack, die sie ihrerseits voller Stolz ihren Kunden anbieten können.



HOCHWERTIGE UND HERVORRAGENDE PRODUKTE

Wir sind europäischer Marktführer in den beiden Geschäftsbereichen tiefgekühlte Backwaren und Margarine, kulinarische Öle und Fette. Wir sind der festen Überzeugung, dass der Geschmack und die Qualität von Lebensmitteln der Schlüssel zum Erfolg sind. Daher werden wir auch nie aufhören, unsere Produkte zu optimieren, zu verfeinern und neue Produkte zu kreieren. Wir verstehen die lokalen Märkte und gehen auf die jeweiligen Präferenzen ein. Wir verfügen über handwerkliches Können und ein hohes Maß an Kreativität.



UNSERE GESCHICHTE

1899 wurde das Unternehmen in Izegem in Belgien, in der Provinz Westflandern, von Constant Vandemoortele und seinem Sohn Adhémar gegründet. Der Betrieb entwickelte sich in den Jahren bis 1945 von einem regionalen Hersteller und Lieferanten für die Seifen- und Viehfutterindustrie zu einem landesweit vertretenen Hersteller von Speiseöl. In den folgenden Jahren expandierte Vandemoortele europaweit und wurde zu einem der führenden Hersteller von Ölen und Fetten. In 1978 wurde das Familienunternehmen um einen bedeutenden Geschäftsbereich erweitert: tiefgekühlte Backwaren. Organisches Wachstum und strategische Akquisitionen sowie Konzentration auf Kernkompetenzen haben dazu geführt, dass Vandemoortele heute in beiden Geschäftsbereichen – Tiefkühl-Backwaren sowie Margarine, kulinarische Öle und Fette – eine Spitzenposition im europäischen Markt einnimmt.



UNSERE STANDORTE

Heute beschäftigt Vandemoortele europaweit in 12 Ländern und an 35 Standorten über 5.200 Mitarbeiter, davon rund 400 Mitarbeiter in Deutschland und Österreich.

Die Zentrale für Deutschland und Österreich ist im ostwestfälischen Herford. Produktionsbetriebe sind in Dommitzsch (Produktion von Brotspezialitäten), in Dresden (Produktion von Margarinen) und in Hamburg (Produktion von Speisefetten).

MISSION, VISION & WERTE

Jeder Mitarbeiter von Vandemoortele lebt die drei Unternehmenswerte:

Respekt, Kooperation
und Leidenschaft.

Diese sind das Herz unserer
Unternehmenskultur.



„Zufriedene Kunden und zufriedene
Mitarbeiter sind die Basis für Geschäftserfolg
und nachhaltiges Wachstum.“

Jean Vandemoortele, Chairman

UNSERE MISSION

Hervorragender Geschmack beim Kochen, Backen, Essen und unterwegs.

Wir möchten, dass die Menschen ihre Mahlzeiten genießen, das Frühstück, gesundes Mittag- und Abendessen sowie die kleinen Genussmomente zwischendurch. Wir bieten maßgeschneiderte Lösungen für professionelle Anwender und Produkte, denen der Verbraucher vertrauen kann.



UNSERE VISION

Wir sind ein führender europäischer Nahrungsmittelkonzern mit den Produktkategorien tiefgekühlte Backwaren sowie Margarine, kulinarische Öle und Fette und bieten besten Geschmack, Qualität und Service.

Wir bieten Produkte, die hervorragend schmecken und auf regionale Präferenzen abgestimmt sind – zum Kochen, Backen, Essen und für unterwegs. Bei allem, was wir tun, haben wir den Verbraucher im Blick.

Wir arbeiten stets daran, uns weiter zu verbessern und streben nach operativer Exzellenz in allen Bereichen und in all unseren Prozessen.

UNSERE WERTE

Respekt

Respekt ist die Grundlage all unseres Handelns, nach innen und nach außen. Unser Handeln ist von Integrität und Respekt für andere und unsere Umwelt geprägt.

Zusammenarbeit

Die Arbeit in unseren Teams und mit unseren Partnern zeichnet sich durch die Bereitschaft zur Kooperation aus. Wir sind aufgeschlossen und schätzen jeden persönlichen Beitrag. Wir tauschen unsere Erfahrungen aus und arbeiten gerne zusammen.

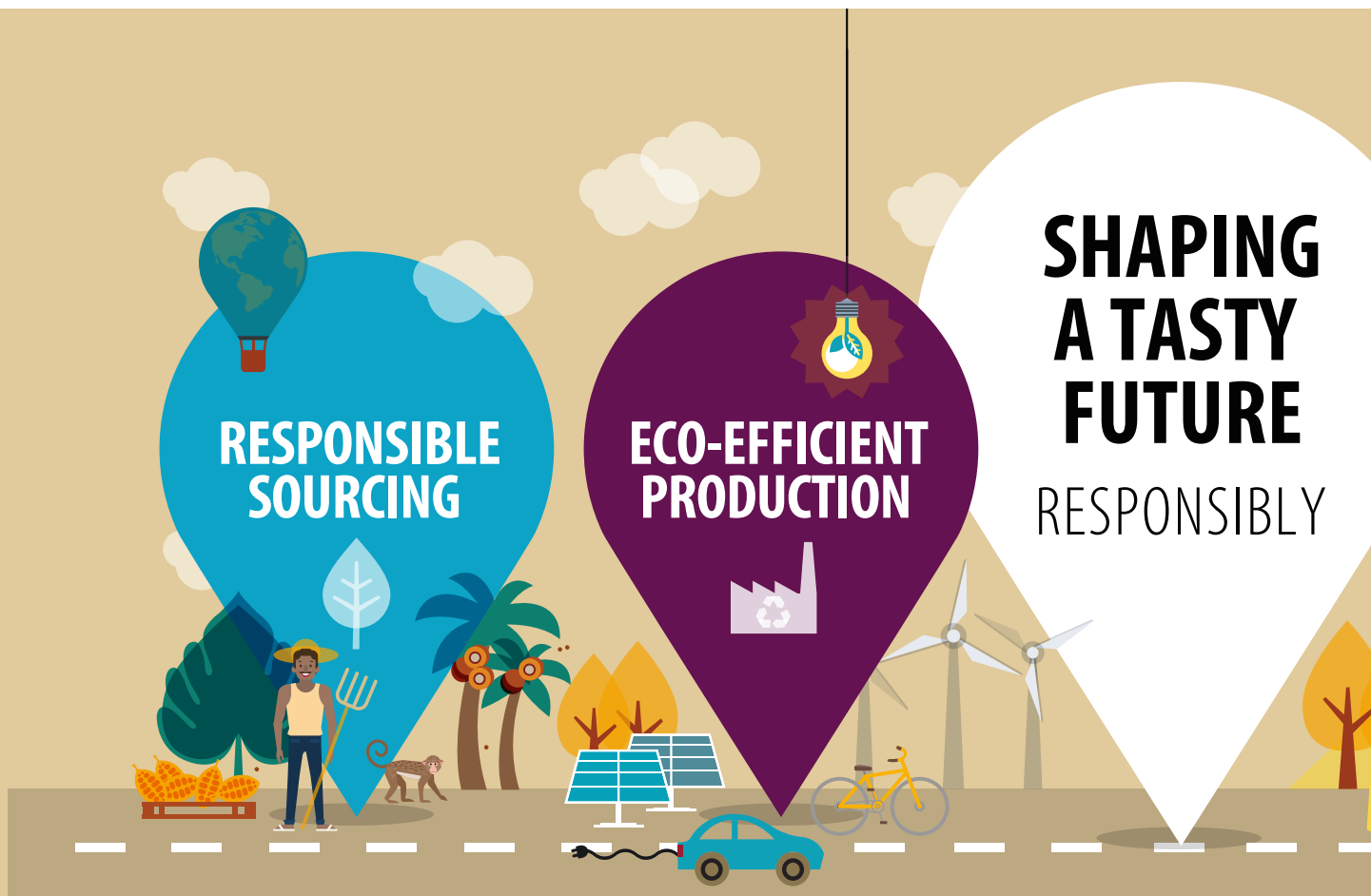
Leidenschaft

Unser Ansporn ist es, das Versprechen von Vandemoortele einzuhalten: bester Geschmack, beste Qualität, bester Service. Wir machen uns die Unternehmensziele zu eigen und verpflichten uns, außerordentliche Leistungen zu erbringen. Wir sind leidenschaftlich, engagiert und dynamisch.

NACHHALTIGKEIT

„Shaping a tasty future“ – auf nachhaltige, verantwortungsvolle Weise.

Uns von Vandemoortele liegt die Zukunft am Herzen. Wir stellen leckere, hochwertige Lebensmittel her und gehen dabei verantwortungsvoll mit Ressourcen um.



1. VERANTWORTUNGSVOLLE BESCHAFFUNG

Wie nachhaltig unsere Aktivitäten sind, hängt davon ab, was wir tun - aber auch davon, was andere für uns tun. Wir verpflichten uns, in unserer Wertschöpfungskette ethisches Verhalten zu fördern, um sicherzustellen, dass Menschen und Umwelt mit Respekt behandelt werden.

2. ENERGIE-EFFIZIENTE PRODUKTION

Für unsere Produktionsprozesse benötigen wir Energie, Wasser, Lebensmittelzutaten und Verpackungen. Hierbei streben wir eine möglichst effiziente Nutzung dieser Ressourcen an. Gleichzeitig arbeiten wir ständig an der Verringerung von Abfällen und Emissionen, um die Auswirkungen unserer Produktionsprozesse auf die Umwelt zu minimieren.

DEN
FILM ZUR
NACHHALTIGKEIT
FINDEN SIE HIER



„Wir möchten nachhaltig wachsen, profitabel und zugleich verantwortungsvoll. Dies schaffen wir, indem wir hervorragend schmeckende Produkte anbieten und gleichzeitig unseren CO₂-Fußabdruck reduzieren.“



3. ENGAGEMENT FÜR DIE MENSCHEN

Wir verpflichten uns, unseren Mitarbeitern ein sicheres Arbeitsumfeld zu bieten. Wir fördern und unterstützen unsere Mitarbeiter und schätzen ihre Vielfalt. Wir engagieren uns und sind in einem stetigen Dialog mit unserem regionalen Umfeld.

4. PRODUKTE, DENEN SIE VERTRAUEN KÖNNEN

Als Hersteller von Lebensmitteln haben wir eine besondere Verantwortung gegenüber unseren Kunden. Wir sind stolz darauf, Lebensmittel anzubieten, die gut schmecken, von hoher Qualität und nachweislich sicher sind. In der gesamten Wertschöpfungskette kontrollieren wir die Qualität unserer Produkte lückenlos, um höchste Produktsicherheit zu gewährleisten.

MARKEN

TIEFKÜHL-BACKWAREN



GESCHMACK UND TRADITION AUS ITALIEN

- Brote original hergestellt in Italien
- Frei von künstlichen Farb- und Geschmacksstoffen
- Bedarfsgerechte kleine Verpackungseinheiten

Produkt

Focaccia, Panini, Ciabatta



FRANZÖSISCHES BROT DER EXTRAKLASSE

- Mit Natursauerteig
- Nach traditionellem Rezept aus den Pyrenäen
- Frei von Zusatzstoffen
- Bedarfsgerecht verpackt im charakteristischen Les Pains Pérènes de Roland Cottes-Karton

Produkt

Brot aus Frankreich





BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

ERSTKLASSIGE DONUTS, MUFFINS UND KUCHEN

- Überzeugend frisch
- Fertig gebacken
- Bedarfsgerecht verpackt im The Original*-Karton

Produkte

Donuts ungefüllt und gefüllt, Muffins ungefüllt und gefüllt, Kuchen im American Style



VIELFÄLTIGE BACKWAREN IN BESTFORM

- Verarbeitungsstufen:
von ungegärt bis fertig gebacken
- Bedarfsgerecht verpackt im
Banquet® d'or-Karton

Produkte

Kuchen, Brot, Laugengebäck, Berliner, Siedegebäck, Spezialitäten, Plunder- und Blätterteigteilchen



MARKEN

MARGARINE, MELANGEN, KULINARISCHE ÖLE UND FETTE



DEN
IMAGEFILM
ZU GOLDCUP
FINDEN SIE HIER



MELANGEN FÜR PROFI-BÄCKER

- Hervorragend zu verarbeiten
- Einmalig im Geschmack
- Gelingt garantiert immer



MEISTER FÜR DEN BEWUSSTEN GENUSS

- Das Spitzenprodukt der Handwerksbäcker
- Margarine, Fette, Hefeteigkrem
- Beste Gelingsicherheit
- Rein pflanzlich
- Ohne Transfettsäuren
- Erstklassig zu verarbeiten
- Mit feinem, backstabilem Aroma



DIE TRADITIONELL ERFOLGREICHE BACK-MARGARINE

- Seit Jahrzehnten bewährt
- Ausgezeichnete Qualität
- Universell einsetzbar
- Spitzenergebnisse auch bei umfangreichen Back-Sortimenten
- Mit feinem, backstabilem Aroma





PFLANZENFETTE FÜR HÖCHSTE PROFI-ANSPRÜCHE

- Die Spezialisten für die gehobene Küche
- Zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren
- Perfekt im Geschmack



LÖSUNGEN FÜR VIELSEITIGE ANSPRÜCHE

- Breites Sortiment an hochwertigen Fetten und Saucen
- Zum Frittieren, Braten, als Brotaufstrich und zur Veredelung vielerlei Speisen
- Vielseitig, flexibel und sicher in der Anwendung



PFLANZENFETTE MIT GEBALLTER POWER

- Für erstklassige Ergebnisse in GV und Foodservice
- Optimal zum Backen, Kochen und Frittieren
- Pflanzenfette in geballter Power



ab S. 22

CROISSANTS

UNGEGÄRT, VORGEGÄRT
UND FERTIG GEBACKEN



PLUNDERTEIGLINGE, CROISSANTS, PLUNDER- UND BLÄTTERTEIGPLATTEN

CROISSANTS, UNGEGÄRT	22
CROISSANTS, VORGEGÄRT UND FERTIG GEBACKEN	24
CROISSANT-INNOVATIONEN, VORGEGÄRT	26
CROISSANTS GEFÜLLT, VORGEGÄRT	27
SCHOKOBRÖTCHEN, PLUNDER, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT	28
PLUNDER-SCHNECKEN, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT	30
PLUNDER GEFÜLLT, UNGEGÄRT	31
PLUNDER GEFÜLLT, VORGEGÄRT	32
BLÄTTERTEIGTEILCHEN GEFÜLLT, BACKFERTIG	34
MINI-PLUNDER, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT	36
BLÄTTER- UND PLUNDERTEIGPLATTEN	38



PLUNDER UND CROISSANTS

Immer eine köstlich-zarte
Versuchung



PLUNDER, CROISSANTS

Vielschichtige Genussmomente

Plunder- und Blätterteiggebäckstücke mit zarter, röscher Kruste und blättriger Krume gehören zu den Köstlichkeiten des Backhandwerks, für die man besonderes Geschick benötigt. Oder einen Partner wie Vandemoortele. Unser breites Sortiment an Croissants, Plunder- und Blätterteiggebäck überzeugt durch einfaches Handling mit Gelingsicherheit und bietet für jeden Geschmack und jede Gelegenheit das perfekte Gebäck.

Das sieht gut aus: Die ansprechende Optik und schöne Blätterung unseres Sortiments machen auf den ersten Blick Appetit. Ob mit Schoko, Creme oder Frucht gefüllt oder ungefüllt. Und das in verschiedenen Conveniencestufen, ganz nach Ihren Wünschen – ungegärt, vorgegärt oder fertig gebacken und servierbereit.

Unsere Produkte bieten Ihnen die ideale Grundlage für einzigartige, individuelle Gebäcke, die Sie nach Lust und Laune und ganz nach dem Geschmack Ihrer Kunden veredeln können. Oder Sie greifen zu unseren Innovationen, um für Ihre Kunden etwas Besonderes bereitzuhalten. Zum Beispiel zu der süß-salzigen Karamell-Tasche oder den umwerfend-köstlich gefüllten Korn-Croissants mit einem harmonischen Mix aus Haferflocken, Mohn, Sesam und Leinsamen.



Intensiver Buttergeschmack und verführerisch gefüllt. Unsere zart-knusprigen Blätterteigtaschen.



CROISSANTS
—
DER GENUSS-KLASSIKER
ZUM FRÜHSTÜCK

CROISSANTS, UNGEGÄRT

FRANZÖSISCHES CROISSANT


K4+ 28360

Stückgewicht	60 G
Stück im Karton	2 x 120 = 240
Kartongewicht	14,400 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	691,200 KG

Plunderteig, gebogen

BUTTERCROISSANT


K60+ 28362

Stückgewicht	65 G
Stück im Karton	2 x 105 = 210
Kartongewicht	13,650 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	655,200 KG

Plunderteig mit 26,5 % Butter, gebogen

DEUTSCHES CROISSANT


K70 21504

Stückgewicht	55 G
Stück im Karton	2 x 109 = 218
Kartongewicht	11,990 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	575,520 KG

Plunderteig, gebogen

BUTTERCROISSANT


K151 42649

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	2 x 75 = 150
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	7 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	672,000 KG

Plunderteig mit 20 % Butter, gebogen

DAS BESONDERE DER UNGEGÄRTEN CROISSANTS

- Optimale Verarbeitung über die Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- Gebäckvolumen, welches Sie selber bestimmen können
- Viele Veredelungsmöglichkeiten vor und nach der Gare
- Geringe Lagervolumina für mehr Frosterkapazität





CROISSANTS, VORGEGÄRT UND FERTIG GEBACKEN

BUTTERCROISSANT SAVEUR



KB201 38219

Stückgewicht	60 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Plunder Teig mit 23,5% Butter, mit Dinkelsauerteig und Milchbestandteilen, gerade

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



BUTTERCROISSANT



RB6 12385

Stückgewicht	60 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Plunder Teig mit 23,5 % Butter, gerade

BUTTERCROISSANT



KB46 23675

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	6 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	230,400 KG

Plunder Teig mit 23,5 % Butter, gerade

BUTTERCROISSANT



KB150 50676

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	3 x 24 = 72
Kartongewicht	5,760 KG
Palette	7 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	323,000 KG

Plunder Teig mit 23,5 % Butter, gebogen

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



FRANZÖSISCHES BUTTERCROISSANT



KB165 40840

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	3 x 26 = 78
Kartongewicht	6,240 KG
Palette	5 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	249,600 KG

Plunder Teig mit 24 % Butter, gebogen

BUTTERCROISSANT, FERTIG GEBACKEN



B158 12396

Stückgewicht	54 G
Stück im Karton	2 x 18 = 36
Kartongewicht	1,944 KG
Palette	7 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	108,864 KG

Plunder Teig mit 21 % Butter, gerade

CROISSANT-INNOVATIONEN, VORGEGÄRT

LAUGEN-BUTTERCROISSANT



KB5 21347

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	2 x 40 = 80
Kartongewicht	6,400 KG
Palette	9 Lagen x 4 Kartons
Palettengewicht	230,400 KG

Plunderteig mit 22 % Butter, gelaugt, gebogen

BUTTER-SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT



KB61 22675

Stückgewicht	105 G
Stück im Karton	2 x 32 = 64
Kartongewicht	6,720 KG
Palette	10 Lagen à 6 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit 18 % Butter, mit Schinken-Scheibe und Gouda-Käse

KORN CROISSANT



KB195 48392

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	1 x 54
Kartongewicht	4,320 KG
Palette	7 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	241,920 KG

Croissant mit Buttergeschmack und Saaten
(Sonnenblumenkernen, Mohn, Sesam, Kürbiskernen und Leinsamen)

KÜRBISKERNE

SESAM

MOHN

LEINSAMEN



SONNENBLUMENKERNE

NUSS-NOUGATCREME-CROISSANT



RB63 50097

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	336,000 KG

Plunderteig mit Nuss-Nougatcreme-Füllung, dekoriert mit Schokotropfen

NUSS-NOUGATCREME-CROISSANT



KB164 40808

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	336,000 KG

Plunderteig mit Nuss-Nougatcreme-Füllung, dekoriert mit Haselnusskrokant und gehackten Haselnüssen

CROISSANTS GEFÜLLT, VORGEGÄRT

BUTTER-SCHOKO-CROISSANT



KB17 22782

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Plunderartig mit 18,5 % Butter, mit dunkler Schoko-Cremefüllung

KORNCROISSANT HONIGZAUBER



KB209 38018

Stückgewicht	90 G
Stück im Karton	2 x 22 = 44
Kartongewicht	3,960 KG
Palette	9 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	285,120 KG

Honig-Ingwer Croissant

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**

KORNCROISSANT BEERENZAUBER



KB210 38019

Stückgewicht	90 G
Stück im Karton	2 x 22 = 44
Kartongewicht	3,960 KG
Palette	9 Lagen x 8 Kartons
Palettengewicht	285,120 KG

Rote Früchte Holunderblüte Croissant

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**

Unsere neuen, raffinierten Croissant-Kreationen „Honigzauber“ und Beerenzauber“ verlocken schon optisch zum Zugreifen durch einen einzigartigen Kornmix: ein dekoratives Signal für Knusprigkeit. Die umwerfend-köstlichen Füllungen Honig-Ingwer bzw. Rote Früchte Holunderblüte sind überzeugende Argumente für eine hohe Wiederkauftrate.





SCHOKOLADIGER
GENUSS

LÄSST IHR HERZ
HÖHER SCHLAGEN



SCHOKOBRÖTCHEN, PLUNDER, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT

SCHOKOBRÖTCHEN



K12+ 28363

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	4 x 48 = 192
Kartongewicht	15,360 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	737,280 KG

Schokobrotchen mit 2 Schokoladenstreifen

SCHOKOBRÖTCHEN



K42 21512

Stückgewicht	83 G
Stück im Karton	2 x 72 = 144
Kartongewicht	11,952 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	573,696 KG

Schokobrotchen mit 2 Schokoladenstreifen und Cremefüllung (Vanillegeschmack)

KNUSPER-PLUNDER



KB53 24841

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	345,600 KG

Knusper-Plunder mit Haselnuss-Cremefüllung, dekoriert mit gehobelten Haselnüssen

DAS BESONDERE DER SCHOKOBRÖTCHEN

- Zart-blättriger Plunder Teig
- Gefüllt mit zwei Schokoladenstreifen oder/und Cremefüllung mit Vanillegeschmack oder Haselnuss-Cremefüllung
- Erhältlich in unterschiedlichen Convenience-Stufen
- Einfach zum Dekorieren und Veredeln geeignet
- Lecker zum Frühstück oder als süße Zwischenmahlzeit

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



KB78 28381

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	3 x 30 = 90
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	345,600 KG

Französisches Butter-Schokobrotchen mit 21 % Butter mit zwei Schokoladenstreifen

SCHOKOBRÖTCHEN



KB12 21774

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	2 x 38 = 76
Kartongewicht	6,080 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	291,840 KG

Schokobrotchen mit 2 Schokoladenstreifen

PLUNDER-SCHNECKEN, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT

BUTTER-LUNETETTE



K75 13964

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	2 x 60 = 120
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	480,000 KG

Plunderteig mit 19,5 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Schokoladentropfen

BUTTER-ROSINENSCHNECKE



K30 41450

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	2 x 55 = 110
Kartongewicht	11,000 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	616,000 KG

Plunderteig mit 16,5 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Rosinen

BUTTER-ROSINENSCHNECKE



KB30 14104

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit 18 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Rosinen

BUTTER-NUSSSCHNECKE



KB169 41262

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,800 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	436,800 KG

Plunderteig mit 19,5 % Butter, mit Haselnussfüllung

BUTTER-MOHNSCHNECKE



KB168 41261

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,800 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	436,800 KG

Plunderteig mit 19,5 % Butter, mit Mohnfüllung

ZIMTSCHNECKE



N125 50196

Stückgewicht	93 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	5,580 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	312,480 KG

Plunderteig mit Zimtfüllung

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



PLUNDER GEFÜLLT, UNGEGÄRT

APFEL-CREMESCHNITTE



K202 22340

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	1 x 88
Kartongewicht	10,560 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	422,400 KG

Plunderteig mit Apfel- und Cremefüllung (Vanillegeschmack)

KIRSCH-CREMESCHNITTE



K225 22341

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	1 x 88
Kartongewicht	10,560 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	422,400 KG

Plunderteig mit Kirsch- und Cremefüllung (Vanillegeschmack)

CREMELUX-STRUDEL



K43 26323

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	576,000 KG

Plunderteig mit Cremefüllung (Vanillegeschmack)

QUARKSTRUDEL



K27 7157

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 120
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	480,000 KG

Plunderteig mit Frischquarkfüllung

BUTTER-MAXI-TWISTER



N739 37826

Stückgewicht	250 G
Stück im Karton	20
Kartongewicht	5,000 KG
Palette	13 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	520,000 KG

Plunderteig mit 23% Butter

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



SCHOKO-MAXI-TWISTER



N742 38141

Stückgewicht	250 G
Stück im Karton	20
Kartongewicht	5,000 KG
Palette	13 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	520,000 KG

Plunderteig mit 20,5% Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Schokostückchen

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



PLUNDER GEFÜLLT, VORGEGÄRT

ORANGEN-RAHM-FÄCHER



KB132 21710

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 35 = 70
Kartongewicht	8,400 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit Orangen- und Sauerrahmfüllung

ROTE-GRÜTZE-FÄCHER



KB137 22275

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 35 = 70
Kartongewicht	8,400 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Roter Grütze

HIMBEER-MASCARPONE-FÄCHER



KB139 23346

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 35 = 70
Kartongewicht	8,400 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit Himbeer- und Mascarponefüllung

ERDBEER-JOGHURT-FÄCHER



KB189 50197

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 36 = 72
Kartongewicht	8,640 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	483,840 KG

Plunderteig mit Erdbeer- und Joghurtfüllung

TOPFENGOLATSCHKE



KB153 27789

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 40 = 80
Kartongewicht	10,400 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	416,000 KG

Plunderteig mit Quarkfüllung

VANILLE-QUADRAT MIT BUTTER



KB154 28397

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 40 = 80
Kartongewicht	10,400 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	416,000 KG

Plunderteig mit Kaltcreme, zum Dekorieren und Veredeln

PLUNDER GEFÜLLT, VORGEGÄRT

BUTTER-SCHOKO-TWISTER



KB81 22289

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 56
Kartongewicht	5,600 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	313,600 KG

Plunderteig mit 11,5 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Schokostückchen

VANILLE-NOUGAT-HÖRNCHE



KB161 29561

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 35 = 70
Kartongewicht	9,100 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	364,000 KG

Plunderteig mit Nougat- und Cremefüllung (Vanillegeschmack)

PLUNDERZOPF



KB208 50091

Stückgewicht	95 G
Stück im Karton	2 x 36 = 72
Kartongewicht	6,846 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	383,376 KG

Plunderteig mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und dekoriert mit Zucker

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



KANADIER



KB22 45237

Stückgewicht	98 G
Stück im Karton	1 x 48
Kartongewicht	4,704 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	451,584 KG

Plunderteig mit Ahornsirup-Cremefüllung, dekoriert mit Pekannüssen, preglazed

ZUGABE
IM KARTON

ZWEI
AHORNSIRUP-
TÜTCHEN
À 200 ML

APFEL-CREME-PLUNDER



KB159 29540

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit stückiger Apfel- und Cremefüllung (Vanillegeschmack), preglazed

KIRSCH-CREME-PLUNDER



KB160 29549

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	2 x 30 = 60
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	403,200 KG

Plunderteig mit Kirsch- und Cremefüllung (Vanillegeschmack), preglazed

**GEFÜLLTE
BLÄTTERTEIGE**

LADEN EIN
ZUM GENIEßEN



BLÄTTERTEIGTEILCHEN GEFÜLLT, BACKFERTIG

KARAMELLTASCHE



N743 38245

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 45
Kartongewicht	4,500 KG
Palette	16 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	576,000 KG

Blätterteig mit 21% Butter, mit salziger Karamellfüllung

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



Die kleine Versuchung für zwischendurch

Gefüllte Taschen werden bei Kunden aller Altersgruppen immer beliebter. Das gilt vor allem für süße Leckereien, die sich außen knusprig und innen soft geben.

BLÄTTERTEIG-KIRSCH-TASCHE



B708 42384

Stückgewicht	101 G
Stück im Karton	1 x 86
Kartongewicht	8,686 KG
Palette	11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	382,180 KG

Blätterteig mit Kirschfüllung, dekoriert mit Kristallzucker

BLÄTTERTEIG-APFEL-DREIECK



B28 22443

Stückgewicht	130 G
Stück im Karton	2 x 36 = 72
Kartongewicht	9,360 KG
Palette	11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	411,840 KG

Blätterteig mit Apfelfüllung und Rosinen, dekoriert mit Kristallzucker

BLÄTTERTEIG-APFEL-TASCHE



F22 36520

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	1 x 40
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	13 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	499,200 KG

Blätterteig mit 19 % Butter, mit stückiger Apfelfüllung



MINI-PLUNDER, UNGEGÄRT, VORGEGÄRT

MINI-BUTTER-CROISSANT



K46 4201

Stückgewicht	20 G
Stück im Karton	2 x 175 = 350
Kartongewicht	7,000 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	560,000 KG

Plunderteig mit 24 % Butter, gerade

MINI-BUTTER-CROISSANT



RB67 28372

Stückgewicht	25 G
Stück im Karton	1 x 100
Kartongewicht	2,500 KG
Palette	15 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	300,000 KG

Plunderteig mit 23,5 % Butter, gerade

MINI-BUTTER-SCHOKOBRÖTCHEN



K36 1800

Stückgewicht	25 G
Stück im Karton	2 x 160 = 320
Kartongewicht	8,000 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	640,000 KG

Plunderteig mit 21,5 % Butter, mit 2 Schokoladenstreifen

MINI-BUTTER-TWISTER



B571 29412

Stückgewicht	40 G
Stück im Karton	1 x 100
Kartongewicht	4,000 KG
Palette	16 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	512,000 KG

Plunderteig mit 16,2 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Schokostückchen

MINI-BUTTER-ROSINENSCHNECKE



K38 3629

Stückgewicht	25 G
Stück im Karton	2 x 150 = 300
Kartongewicht	7,500 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	600,000 KG

Plunderteig mit 15 % Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Rosinen

MINI KANADIER



KB197 47917

Stückgewicht	40 G
Stück im Karton	1 x 96
Kartongewicht	3,844 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	368,640 KG

Plunderteig mit Ahornsirup-Cremefüllung, dekoriert mit Pekannüssen, preglazed

**ZUGABE
IM KARTON**

ZWEI
AHORNSIRUP-
TÜTCHEN
À 200 ML



MINI-QUARKSTRUDEL



K82 12255

Stückgewicht	40 G
Stück im Karton	1 x 150
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	480,000 KG

Plunderteig mit Quarkfüllung

MINI-BUTTER-KIRSCHSTRUDEL



K119 14523

Stückgewicht	40 G
Stück im Karton	1 x 150
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	480,000 KG

Plunderteig mit 18 % Butter, mit Kirschfüllung

MINI-BUTTER-APFELSTRUDEL



K118 14522

Stückgewicht	40 G
Stück im Karton	1 x 150
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	480,000 KG

Plunderteig mit 18 % Butter, mit stückiger Apfelfüllung

MINI-PLUNDER-MIX BOX



MB15 24951

Stückgewicht	CA. 32 G
Stück im Karton	3 x 45 = 135
Kartongewicht	4,365 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	419,040 KG

enthält je 45 Stück: Mini-Butter-Croissant (mit 23 % Butter), Mini-Butter-Schokobrötchen (mit 20 % Butter), Mini-Butter-Rosinenschnecke (mit 13 % Butter)



BLÄTTER- UND PLUNDERTEIGPLATTEN

DAS BESONDERE DER BLÄTTER- UND PLUNDERTEIGPLATTEN

- Convenience vom Feinsten
- Erspart zeitaufwendige Routinearbeiten
- Nach ca. 10 Minuten sofort einsetzbar
- Für die vielfältigsten Anwendungsmöglichkeiten

MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



PLUNDERTEIGPLATTEN 4 MM



K7 26965

Stückgewicht	1.050 G
Stück im Karton	6 x 3 = 18
Kartongewicht	18,900 KG
Palette	8 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	604,800 KG
4 mm; 57 x 37 cm	



BLÄTTERTEIGPLATTEN 2,5 MM**B01 4750**

Stückgewicht 625 G
 Stück im Karton 2 x 8 = 16
 Kartongewicht 10,000 KG
 Palette 16 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 640,000 KG
 2,5 mm; 57 x 37 cm

BLÄTTERTEIGPLATTEN 2,5 MM**F1 2895**

Stückgewicht 625 G
 Stück im Karton 4 x 8 = 32
 Kartongewicht 20,000 KG
 Palette 8 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 640,000 KG
 2,5 mm; 57 x 37 cm

BLÄTTERTEIGPLATTEN 3,5 MM**B02 21419**

Stückgewicht 910 G
 Stück im Karton 1 x 11
 Kartongewicht 10,010 KG
 Palette 16 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 640,640 KG
 3,5 mm; 57 x 37 cm

BLÄTTERTEIGPLATTEN 3,5 MM**F2 21422**

Stückgewicht 910 G
 Stück im Karton 2 x 11 = 22
 Kartongewicht 20,020 KG
 Palette 8 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 640,640 KG
 3,5 mm; 57 x 37 cm

BLÄTTERTEIGPLATTEN 19 MM**B03 46704**

Stückgewicht 4.200 G
 Stück im Karton 1 x 3
 Kartongewicht 12,600 KG
 Palette 16 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 806,400 KG
 19 mm; 57 x 37 cm

BUTTER-BLÄTTERTEIGPLATTEN 2,8 MM**B51 21500**

Stückgewicht 714 G
 Stück im Karton 1 x 14
 Kartongewicht 9,996 KG
 Palette 16 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 639,744 KG
 2,8 mm; 57 x 37 cm, mit Butterfett (32,50 %)



ab S.44

DONUTS

GEFÜLLT ODER
UNGEFÜLLT



DONUTS, MUFFINS, BERLINER, SIEDEGEBÄCKE, SPEZIALITÄTEN

DONUTS	44
DONUTS, UNGEFÜLLT	45
DONUTS, GEFÜLLT	48
MINI-DONUTS	49
MUFFINS, GEFÜLLT	50
MUFFINS, UNGEFÜLLT	52
BERLINER	54
SPEZIALITÄTEN	56



DONUTS

Immer wieder
überraschend anders



AMERICAN BAKERY

Trendgebäck für Ihre Kunden

Donuts und Muffins liegen bei den Verbrauchern im Trend. Das Marktsegment wächst seit Jahren beständig, Verbraucher lieben Donuts und Muffins als Snack zwischendurch. Vandemoortele bietet eine breite Auswahl mit viel Abwechslung durch immer wieder neue Varianten.

Die Deutschen sind Spitzenreiter in Europa, wenn es um den Genuss von Donuts geht. Rein statistisch gesehen nascht jeder pro Jahr acht Donuts. Besonders wichtig ist den Verbrauchern bei den amerikanischen Trendprodukten eine breite Sortimentsauswahl und eine hohe Qualität. Und Sie können sich sicher sein, dass unsere amerikanischen Backwaren beides bieten.

Wir entwickeln immer wieder neue Varianten, damit Sie Ihren Kunden jede Menge Abwechslung bieten können. Donuts in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen mit oder ohne Füllung, mit verschiedensten Glasuren und Toppings. Auch Muffins gibt es von uns mit und ohne Füllung, mit ausgefallenen Toppings und in vielen trendigen Geschmacksvarianten.



Überzeugen Sie sich selbst davon:
Unsere Donuts und Muffins sind echte
optische und kulinarische Highlights,
ideal auch für Ihr To-go-Geschäft.

DONUTS



STRAWBERRY CHEESECAKE DOONY'S



D149 47465

Stückgewicht	67 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,412 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten-gewicht	173,664 KG

mit Cheesecake-Cremefüllung, dekoriert mit rosafarbener Fettglasur (Erdbeergeschmack) und Fruchtstückchen aus Erdbeermark

PINKY MARSHMALLOW DOONY'S



D132 45815

Stückgewicht	54 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	1,944 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten-gewicht	139,968 KG

dekoriert mit rosafarbener Fettglasur (Erdbeergeschmack) und rosa-weißen Marshmallows

CHOCO PECAN-NUT DOONY'S



D131 45814

Stückgewicht	72 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,592 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten-gewicht	186,624 KG

mit Kakaocremefüllung, dekoriert mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur und karamellisierten Pekannüssen

DOONY'S PREMIUM MIXBOX GEFÜLLT



D156 37978

Stückgewicht	69 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,496 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten-gewicht	179,712 KG

enthält je 12 Stück D149 (Strawberry Cheesecake Doony's), D131 (Choco Pecan-Nut Doony's) und D130 (Caramel Almond Doony's)

GEFÜLLTER KAREMELL-DONUT



N648 47164

Stückgewicht	69 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,484 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Paletten-gewicht	219,000 KG

Mit Karamellfüllung, dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur und Karamellraspeln

**ZUGABE
IM KARTON**

36
DEKORATIVE
GEBÄCKKAPSELN



DONUTS, UNGEFÜLLT

PARTY DOONY'S



D11 44478

Stückgewicht	58 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,088 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	183,744 KG

dekoriert mit weißer Zuckerglasur (Vanillegeschmack) und bunten Zuckerstreuseln

PINKY DOONY'S



D85 44480

Stückgewicht	58 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,088 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	183,744 KG

dekoriert mit pinkfarbener Zuckerglasur (Erdbeergeschmack) und weißen Flocken mit Schokoladengeschmack

WHITE VANILLA DOONY'S



D77 44479

Stückgewicht	58 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,088 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	183,744 KG

dekoriert mit weißer Zuckerglasur (Vanillegeschmack) und hellen und dunklen Flocken (Schokoladengeschmack)

ROSY DOONY'S



D146 47023

Stückgewicht	58 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,088 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	200,448 KG

dekoriert mit rosa Zuckerglasur (Erdbeergeschmack) und bunten Liebesperlen

REAL CHOCOLATE DOONY'S



D80 44477

Stückgewicht	55 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	1,980 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	174,240 KG

dekoriert mit original belgischer Milschokoladenglasur

DOONY'S MIX BOX



D5 22761

Stückgewicht	55/58 G
Stück im Karton	5 X 12 = 60
Kartongewicht	3,444 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	192,864 KG

enthält je 12 Stück: D11 (Party doony's), D80 (Real Chocolate doony's), D85 (Pinky doony's), D146 (Rosy doony's) und D77 (White Vanilla doony's)

DONUTS, UNGEFÜLLT

DONUT



A9 14036

Stückgewicht	44 G
Stück im Karton	1 X 72
Kartongewicht	3,168 KG
Palette	8 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	202,752 KG

zum Dekorieren und Veredeln

IDEEN
ZUM
VEREDELN
FINDEN SIE HIER



SUGGA DOONY'S



A32D 38848

Stückgewicht	49 G
Stück im Karton	1 X 72
Kartongewicht	3,528 KG
Palette	8 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	225,792 KG

gezuckert (im großen Karton)

RICH REAL CHOCOLATE DOONY'S



D112 42383

Stückgewicht	64 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,304 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Palettengewicht	165,888 KG

ummantelt mit original belgischer Schokolade

FRUITY BERRY DONUT



N621 46740

Stückgewicht	54 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	1,944 KG
Palette	13 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	202,176 KG

dekoriert mit lilafarbener Fettglasur (Blaubeergeschmack) und pinken Zucker-Knusperperlen



DONUTS, UNGEFÜLLT, PALETTENWARE



Die hier gezeigten Artikel können nur in sortenreinen Paletten abgenommen werden.

DONUT



N167 44932

Stückgewicht 51 G
Stück im Karton 1 X 72
Kartongewicht 3,672 KG
Palette 8 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 235,008 KG

dekoriert mit heller, kakaohaltiger Fettglasur

DONUT



N108 44934

Stückgewicht 51 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 2,448 KG
Palette 11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 215,424 KG

dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Fettglasur



DONUTS, GEFÜLLT

GEFÜLLTER CREME-DONUT



D58 45040

Stückgewicht	70 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,520 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	221,760 KG

mit Cremefüllung (Vanillegeschmack), dekoriert mit weißer Fettglasur und dunklen Streifen

GEFÜLLTER KAKAO-DONUT



D120 45038

Stückgewicht	67 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,412 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	212,256 KG

mit Kakao cremefüllung, dekoriert mit dunkler Fettglasur und weißen Streifen

GEFÜLLTER NUSS-NOUGAT-DONUT



D64 45042

Stückgewicht	71 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	2,556 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	245,376 KG

mit Nuss-Nougat-Cremefüllung, dekoriert mit weißer Fettglasur und gerösteten Nüssen

Gefüllte Donuts

Diese Donuts haben es in sich: Der super-softte Hefeteig umschließt einen cremigen Kern aus leckerer Füllung in den beliebtesten Geschmacksrichtungen. Ansprechend und hochwertig dekoriert überzeugen unsere gefüllten Donuts durch unwiderstehliche Aromenvielfalt und ausgefallene Optik. Da ist garantiert für jeden Liebhaber der kreisrunden Gebäck-Versuchung etwas dabei.



MINI-DONUTS

MINI DOONY'S MIX BOX



D134 46620

Stückgewicht	22 G
Stück im Karton	3 X 30 = 90
Kartongewicht	1,980 KG
Palette	10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	158,400 KG

enthält je 30 Stück Mini doony's braun, Mini doony's weiß und Mini doony's pink, mit Fettglasur in den Geschmacksrichtungen Schoko, Vanille und Erdbeer



ZUGABE IM KARTON

15 DEKORATIVE
TÜTEN FÜR BIS ZU
6 MINI DOONY'S

MINI SUGGA DOONY'S



D75 26435

Stückgewicht	18 G
Stück im Karton	1 X 110
Kartongewicht	1,980 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	174,240 KG

gezuckert



MINI DARK DOONY'S



D76 25560

Stückgewicht	20 G
Stück im Karton	1 X 110
Kartongewicht	2,200 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,600 KG

dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Fettglasur



MUFFINS
—
KLEINES
KUCHEN-GLÜCK

MUFFINS, GEFÜLLT

TRIPLE SCHOKOLADEN-MUFFIN



A228 41587

Stückgewicht	112 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	4,032 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,536 KG

mit Schokoladenfüllung und Schokoladenstückchen, dekoriert mit Streuseln

BROWNIE-KARAMELL-MUFFIN



A244 43752

Stückgewicht	112 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	4,032 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,536 KG

mit Karamellfüllung, dekoriert mit karamellisierten Walnüssen

VANILLE-MUFFIN



A230 41589

Stückgewicht	112 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	4,032 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,536 KG

mit Kakao-Haselnussfüllung, dekoriert mit Haselnussstückchen

APFEL-ZIMT-MUFFIN



A229 41588

Stückgewicht	112 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	4,032 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,536 KG

mit Karamellfüllung und Apfelstückchen, dekoriert mit Streuseln

BLUEBERRY-CHEESECAKE-MUFFIN



A245 43754

Stückgewicht	112 G
Stück im Karton	3 X 12 = 36
Kartongewicht	4,032 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	193,536 KG

mit Cheesecake-Cremefüllung und Blaubeeren, dekoriert mit Streuseln



MUFFINS, UNGEFÜLLT

MUFFIN



A205 26968

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 1 X 30
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 288,000 KG

mit Vanillegeschmack

SCHOKO-MUFFIN



A206 26969

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 1 X 30
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 288,000 KG

mit Schokoladenstückchen

BLUEBERRY-MUFFIN



A207 26970

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 1 X 30
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 288,000 KG

mit Vanillegeschmack und Blaubeeren

MUFFIN



A208 26971

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 1 X 30
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 288,000 KG

mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen



MUFFIN



A28 21230

Stückgewicht 82 G
 Stück im Karton 1 X 40
 Kartongewicht 3,280 KG
 Palette 10 Lagen à 8 Kartons
 Palettengewicht 262,400 KG
 mit Vanillegeschmack

SCHOKO-MUFFIN



A29 21231

Stückgewicht 82 G
 Stück im Karton 1 X 40
 Kartongewicht 3,280 KG
 Palette 10 Lagen à 8 Kartons
 Palettengewicht 262,400 KG
 mit Schokoladenstückchen

BLUEBERRY-MUFFIN



A30 21232

Stückgewicht 82 G
 Stück im Karton 1 X 40
 Kartongewicht 3,280 KG
 Palette 10 Lagen à 8 Kartons
 Palettengewicht 262,400 KG
 mit Vanillegeschmack und Blaubeeren

DAS BESONDERE DER MUFFINS

- In den drei verkaufstärksten Geschmacksrichtungen Vanille, Schoko und Blaubeere
- Einfaches Handling
- Sofort servierfähig
- In verschiedenen Grammaturen



BERLINER

SOFTER HEFETEIG
ZUM DEKORIEREN
UND VEREDELN



BERLINER

BERLINER AUS HEFETEIG



A119 26879

Stückgewicht 60 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 2,880 KG
Palette 11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 126,720 KG
ungefüllt

DAS BESONDERE DER BERLINER

- Gefüllt und ungefüllt erhältlich
- Süßlich softer Hefeteig
- Ideal zum Dekorieren und Veredeln
- Höchste Conveniencestufe, einfach auftauen und genießen

BERLINER/KRAPFEN AUS HEFETEIG



A120 26880

Stückgewicht 75 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 158,400 KG

mit Marillen-/Aprikosenfüllung, gepudert

BERLINER AUS HEFETEIG



A118 26878

Stückgewicht 75 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 158,400 KG

mit roter Mehrfruchtfüllung

BERLINER/KRAPFEN AUS HEFETEIG



A195 27141

Stückgewicht 75 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 158,400 KG

mit Marillen-/Aprikosenfüllung

BERLINER AUS HEFETEIG



A210 27668

Stückgewicht 75 G
Stück im Karton 1 X 48
Kartongewicht 3,600 KG
Palette 11 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 158,400 KG

mit Pflaumenmusfüllung



SPEZIALITÄTEN

QUARKBÄLLCHEN



A211 27731

Stückgewicht	28 G
Stück im Karton	1 X 100
Kartongewicht	2,800 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Paletten-gewicht	246,400 KG

ungefüllt, gezuckert

APFEL-QUARKIES

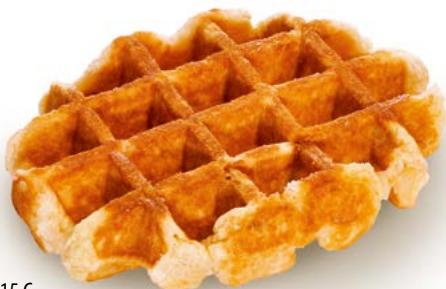


A86 23087

Stückgewicht	37 G
Stück im Karton	1 X 100
Kartongewicht	3,700 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Paletten-gewicht	325,600 KG

mit Apfelfüllung, gezuckert

ZUCKERWAFFEL



A24 81295

Stückgewicht	115 G
Stück im Karton	1 X 50
Kartongewicht	5,750 KG
Palette	15 Lagen à 4 Kartons
Paletten-gewicht	345,000 KG

mit groben Zuckerstückchen

MINI ZUCKERWAFFEL



A303 81393

Stückgewicht	35 G
Stück im Karton	1 X 110
Kartongewicht	3,850 KG
Palette	9 Lagen à 8 Kartons
Paletten-gewicht	277,000 KG

mit groben Zuckerstückchen

MINI-WINDBEUTEL



A11 12993

Stückgewicht	12,5 G
Stück im Karton	1 X 240
Kartongewicht	3,000 KG
Palette	12 Lagen à 8 Kartons
Paletten-gewicht	288,000 KG

mit Sahnefüllung



ab S. 62

KUCHEN AMERICAN STYLE,
BLECHKUCHEN, SPEZIALITÄTEN

IN GROSSER AUSWAHL



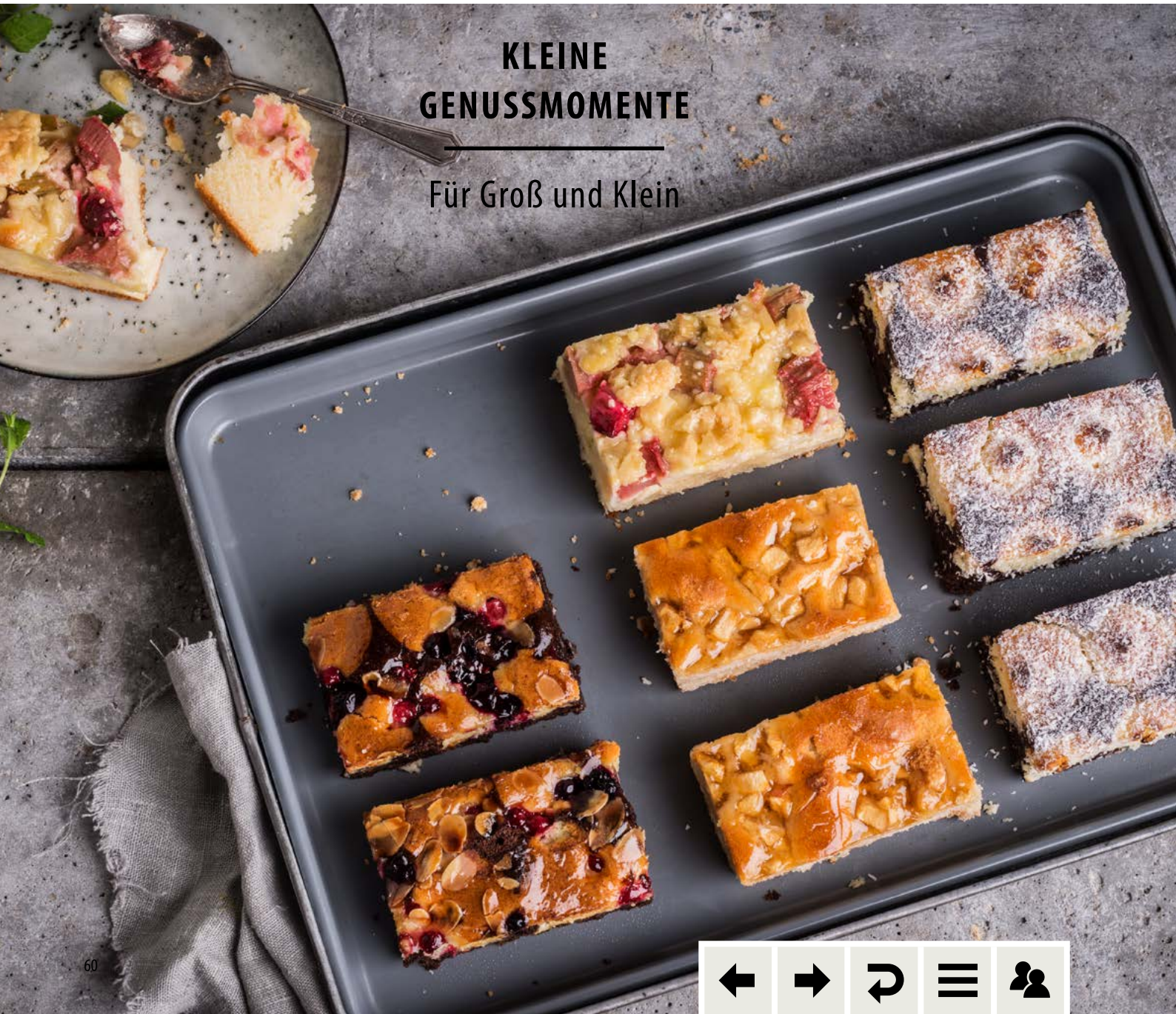
KUCHEN AMERICAN STYLE, BLECHKUCHEN, SPEZIALITÄTEN

KUCHEN AMERICAN STYLE	62
FRUCHTIGE BLECHKUCHEN	64
BLECHKUCHEN	66
KUCHEN SPEZIALITÄTEN	67



KLEINE GENUSSMOMENTE

Für Groß und Klein



KUCHEN

Diese Kuchen machen glücklich

Unsere Kuchen sind nicht nur erste Sahne. Wir haben in unserem vielfältigen Sortiment auch Frucht-, Schoko- und Streuselkuchen in vielen Geschmacksrichtungen. Als Formkuchen oder Blechkuchen.

Bei diesen Kuchen muss Selberbacken wirklich nicht mehr sein. Egal, was Sie für Ihre Kunden suchen, bei uns finden Sie den passenden Kuchen. Mit oder ohne Streusel, zum Auftauen und servierfertig. Immer ein echter Hingucker, der so gut aussieht, wie er schmeckt. Natürlich aus besten Zutaten und schon dekoriert und vorgeschnitten, damit Sie es so einfach wie möglich haben.

Vandemoortele Kuchen für die kleinen Genussmomente zwischendurch, als Dessert, zum Mitnehmen oder klassisch zum Kaffee. Sie haben die volle Auswahl: Trendige Kuchen im American Style mit tollen Toppings und in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen sowie klassische Rezepturen wie Bienenstich oder gedeckter Apfelkuchen. Einfach lecker!



**GEDECKTER
APFELKUCHEN**

ALLES AUSSER
GEWÖHNLICH



**UNSERE
RUNDEN KUCHEN**

ERHALTEN SIE EINZELN
UNTERVERPACKT
IM ATTRAKTIVEN
KARTON

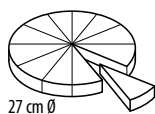


KUCHEN AMERICAN STYLE

APFEL-KARAMELL-STREUSELKUCHEN HUNKY & CHUNKY APPLE PIE


A238C12 47810

Stückgewicht	1.800 G
Stück im Karton	4 X 1
Kartongewicht	7,200 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Paletten­gewicht	518,400 KG

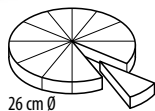


Mürbeteig bedeckt mit Kalt­krem (Vanillegeschmack) und Apfelfüllung, dekoriert mit Streuseln, überzogen mit Karamellsauce, zum Erwärmen, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 150 g)

ROTER SCHOKO-KUPPELKUCHEN RED VELVET DOME CAKE


A274C12 47729

Stückgewicht	1.350 G
Stück im Karton	3 x 1
Kartongewicht	4,050 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Paletten­gewicht	291,600 KG

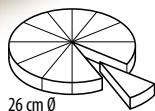


Roter Schoko-Rührteig mit Frischkäsefüllung und Frischkäse-Topping, dekoriert mit weißen Schokoladenspänen, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 112 g)

KAROTTEN-KUPPELKUCHEN CARROT DOME CAKE


A247C12 47227

Stückgewicht	1.380 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	4,140 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Paletten­gewicht	298,080 KG

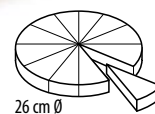


Gewürz-Rührteig mit Karotten und Nüssen, mit Frischkäsefüllung und Frischkäse-Topping, dekoriert mit Walnüssen, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 115 g)

BANANEN-KUCHEN BANANA CAKE


A304C12 50698

Stückgewicht	1.200 G
Stück im Karton	4 x 1
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Paletten­gewicht	346,000 KG

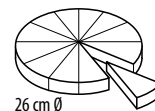


Rührteig mit Bananen-Püree und gehackten Pekannüssen, überzogen mit einer Glasur aus natürlichem Bananen-Aroma und dekoriert mit gehackten Pistazien, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 100g)

WEISSER SCHOKO-PEKANNUSS-KUCHEN NUTTY WHITE CHOCOLATE PIE


A275C12 47800

Stückgewicht	1.570 G
Stück im Karton	4 X 1
Kartongewicht	6,280 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Paletten­gewicht	452,160 KG

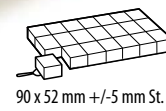


Mürbeteig mit einer Pekannuss-Fudge-Masse und einer weißen Schokoladensahne, dekoriert mit Schokokuchen-Würfeln, gehackten Pekannüssen und Karamellsauce, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 130 g)

KAROTTEN-WALNUSS-KUCHEN CARROT & WALNUT CAKE


A241C21 42662

Stückgewicht	1.800 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	5,400 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Paletten­gewicht	475,200 KG



Karotten-Rührteig mit Walnüssen und Zimt, dekoriert mit einer weißen Zuckerglasur und Walnuss-Stückchen, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 86 g)



MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER



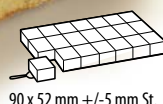
FRUCHTIGE BLECHKUCHEN

PFLAUMEN-STREUSELKUCHEN



B640C21 41289

Stückgewicht	2.500 G ST.
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	7,500 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	660,000 KG



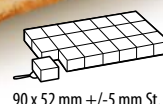
Joghurthefetig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Butterstreuseln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 119 g)

APFEL-STREUSELKUCHEN



B635C21 51017

Stückgewicht	2.700 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	8,100 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	712,800 KG



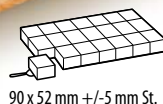
Mürbeteig mit stückiger Jona-Gold-Apfelfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 129 g)

KIRSCH-STREUSELKUCHEN



B637C21 41281

Stückgewicht	2.800 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	8,400 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	739,200 KG



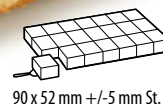
Joghurthefetig mit Kirschfüllung mit Oblacinska-Kirschen, dekoriert mit Butterstreuseln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 133 g)

KIRSCH-KUCHEN



B790C21 44398

Stückgewicht	1.540 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	4,620 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	406,560 KG



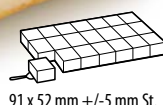
Rührteig mit Cremefüllung, dekoriert mit Kirschen und gehobelten Mandeln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 73 g)

RHABARBER-STACHELBEER-KUCHEN



B842C21 46779

Stückgewicht	2.800 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	8,400 KG
Palette	9 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	604,800 KG



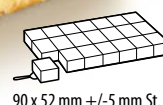
Rührteig gefüllt mit Puddingtropfen, belegt mit Rhabarber und Stachelbeeren, dekoriert mit Butterstreuseln, abgeglänzt, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 133 g)

APRIKOSEN-KUCHEN



B638C21 50292

Stückgewicht	2.430 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	7,290 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	641,520 KG



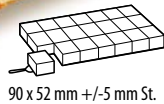
Rührteig belegt mit Aprikosen, abgeglänzt und mit Pistazienstückchen dekoriert, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 116 g)



FRUCHTIGE BLECHKUCHEN



HIMBEER-KOKOS-KUCHEN



B579C21 48703

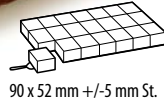
Stückgewicht	2.050 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	6,150 KG
Palette	9 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	442,800 KG

Rührteig mit Vanillegeschmack und Himbeerfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 97 g)

**ALLE BLECHKUCHEN
SIND VORGESCHNITTEN**

EINZELN ENTNEHMBAR,
IM PRAKTISCHEN
TRAY

ROTE-GRÜTZE-KUCHEN



B789C21 44397

Stückgewicht	1.440 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	4,320 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	380,160 KG

Schokorührteig gefüllt mit roter Grütze, dekoriert mit weißer und dunkler Glasur, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 68 g)



BLECHKUCHEN

SCHOKO-KOKOS-KUCHEN



B639C16 50966

Stückgewicht	2.500 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	7,500 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	570,240 KG



Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln, vorgeschnitten in 16 Portionen (je ca. 156 g)

SCHOKO-KOKOS-KUCHEN



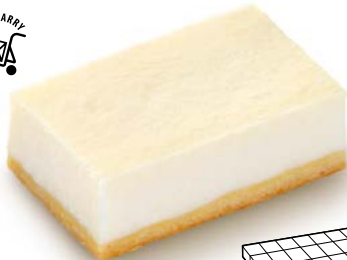
B639C21 50967

Stückgewicht	2.500 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	7,500 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	570,240 KG



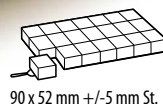
Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 119 g)

KÄSEKUCHEN



B841C21 50861

Stückgewicht	2.750 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	8,250 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	726,000 KG



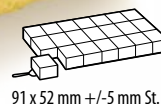
Mürbeteig mit Quarkmasse, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 131 g)

BIENENSTICH



B690C21 42088

Stückgewicht	2.050 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	6,150 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	541,200 KG



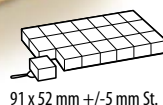
Hefeteig mit Sahnefüllung (Vanillegeschmack), dekoriert mit Mandeln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 98 g)

MOHN-QUARK-STREUSELKUCHEN



B641C21 41292

Stückgewicht	3.400 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	10,200 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	897,600 KG



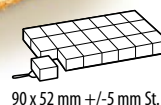
Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 162 g)

TOFFEE-NUSSKUCHEN



B648C21 50859

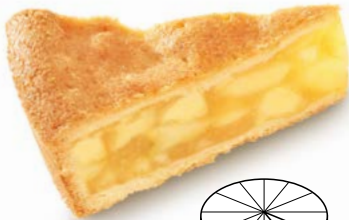
Stückgewicht	2.000 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	528,000 KG



Haselnussrührteig mit Toffee und Haselnuss-Puddingfüllung, dekoriert mit gehackten Nüssen, vorgeschnitten in 21 Portionen (je ca. 95 g)

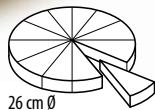
KUCHEN SPEZIALITÄTEN

GEDECKTER APFELKUCHEN MIT ZUCKERDEKOR



B816C12 47292

Stückgewicht	2.030 G
Stück im Karton	4 X 1
Kartongewicht	8,120 KG
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Palettengewicht	584,600 KG



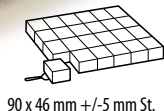
Mürbeteig mit stückiger Apfelfüllung und Mürbeteigdecke, dekoriert mit Eistreiche und grobem Zucker, geschnitten in 12 Portionen (je ca. 169 g)

SCHOKOLADEN-FUDGE-KUCHEN CHOCOLATE FUDGE MELTDOWN CAKE



B462C24 50854

Stückgewicht	2.300 G
Stück im Karton	3 X 1
Kartongewicht	6,900 KG
Palette	11 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	607,200 KG



Schoko-Rührkuchen mit Schokoglasur, zum Erwärmen, vorgeschnitten in 24 Portionen (je ca. 95 g)

ERDBEER-SAHNEROLLE



B530 28160

Stückgewicht	800 G
Stück im Karton	6 X 1
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	6 Lagen à 10 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

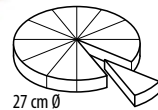
Biskuit mit Erdbeer-Joghurt-Sahnefüllung, ungeschnitten, 36 cm

SCHOKO-KUPPELKUCHEN DOUBLE CHOCOLATE DOME CAKE



B535C12 50980

Stückgewicht	1.400 G
Stück im Karton	1 X 1
Kartongewicht	1,400 KG
Palette	16 Lagen à 12 Kartons
Palettengewicht	268,800 KG



Schoko-Rührkuchen mit Schokofüllung und cremiger Schokoglasur, dekoriert mit Schokoladentropfen, zum Erwärmen, vorgeschnitten in 12 Portionen (je ca. 116 g)

CAPPUCCINO-SAHNEROLLE



B532 28162

Stückgewicht	800 G
Stück im Karton	6 X 1
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	6 Lagen à 10 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Kakaobiskuit mit Cappuccino-Sahnefüllung, dekoriert mit Schokospänen, ungeschnitten, 36 cm

ZITRONEN-SAHNEROLLE



B531 28161

Stückgewicht	800 G
Stück im Karton	6 X 1
Kartongewicht	4,800 KG
Palette	6 Lagen à 10 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Biskuit mit Zitronen-Sahnefüllung, dekoriert mit Dekor-Zucker, ungeschnitten, 36 cm

ab S. 72

BROTSPESIALITÄTEN

VERSCHIEDENE
SORTEN



BROT, BRÖTCHEN, BAGUETTE, LAUGENGEBÄCK

BRÖTCHEN KLASSIKER	72
– VORGEBACKEN	72
– FERTIG GEBACKEN	75
BAGUETTE KLASSIKER	77
– VORGEBACKEN	77
– FERTIG GEBACKEN	79
FLAGUETTES	80
STEINOFEN SPEZIALITÄTEN	82
SOFTE PRODUKTE	84
LAUGENPRODUKTE	86
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN	88
FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN	90



BROT SPEZIALITÄTEN VON WELT

Veredeln Sie
unser Brot nach
Lust und Laune



BROT

Einzigartig vielfältige Brotkultur

Deutschland ist eine echte Brot-Nation. Wohl in keinem anderen Land auf der Welt zählt man so viele verschieden Brötchen- und Brotspezialitäten. Die Website Deutsche Brotkultur listet über 3200 anerkannte Brotspezialitäten auf. Ganz so viele Varianten finden Sie nicht in diesem Katalog, aber auch wir von Vandemoortele können Ihnen ein Sortiment bieten, das seinesgleichen sucht.

In unserem Sortiment finden Sie mit Sicherheit für unterschiedliche Kundenbedürfnisse und verschiedene Anlässe das perfekte Brötchen oder Brot.

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Formen und Grammaturen. Ob kurz oder lang, ob rund oder eckig – hier in unserem Sortiment finden Sie alles und noch mehr. Vom Schnittbrötchen oder Baguette über handgeschlungene Laugenbrezeln bis hin zu französischen oder italienischen Brotpezialitäten unter unseren Marken Les pains Pérènes und Lanterna.

Wir liefern unsere Produkte in verschiedenen Convenience-Stufen. Sie allein entscheiden, wie viel Arbeit und Zeit Sie investieren möchten oder wie viel Zeit Sie durch unsere Produkte sparen möchten. Brot in seiner Vielfalt ist die ideale Basis für tolle Snacks. Veredeln Sie es nach Lust und Laune, und setzen Sie es immer wieder neu in Szene.



BRÖTCHEN KLASSIKER, VORGEBACKEN

MINI-BRÖTCHEN-SORTIMENT



MB2 22021

Stückgewicht	30 G
Stück im Karton	5 x 26 = 130
Kartongewicht	3,900 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	218,400 KG

enthält je 26 Stück Weizenmischbrötchen: mit Saaten und Getreide, lang / lang / rund / mit Saaten und Getreide, bemehlt, rund / dekoriert mit Weizenkleie, rund

MINI-FRÜHSTÜCK-SORTIMENT



MB6 50639

Stückgewicht	32 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	3,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	179,200 KG

enthält je 20 Stück Mini-Kaiserbrötchen: Natur (2 x) / Mohn / Sesam / Kornmischung

KAISERBRÖTCHEN



P6+ 40704

Stückgewicht	70 G
Stück im Karton	1 x 90
Kartongewicht	6,300 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	176,400 KG

Weizenbrötchen

MEHRKORNBRÖTCHEN



P13 12330

Stückgewicht	65 G
Stück im Karton	3 x 35 = 105
Kartongewicht	6,825 KG
Palette	8 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	218,400 KG

Mehrkornbrötchen, ca. 12 cm lang



KÄSEBRÖTCHEN



B912 50919

Stückgewicht	90 G
Stück im Karton	1 x 70
Kartongewicht	6,300 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	176,400 KG

Weizenbrötchen mit 22 % Gouda



BRÖTCHEN KLASSIKER, VORGEBACKEN

ROSENBRÖTCHEN



B898 51059

Stückgewicht 90 G
 Stück im Karton 2 x 20 = 40 Stück
 Kartongewicht 3,600 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 172,800 KG
 Weizenbrötchen

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



ROSENBRÖTCHEN DUNKEL



B899 51060

Stückgewicht 90 G
 Stück im Karton 2 x 20 = 40 Stück
 Kartongewicht 3,600 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 172,800 KG
 Weizenbrötchen mit Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen)

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



BRÖTCHEN KLASSIKER, VORGEBACKEN

MINI-BRÖTCHEN



E19 12326

Stückgewicht 35 G
 Stück im Karton 5 x 42 = 210
 Kartongewicht 7,350 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 176,000 KG
 ca. 10,5 cm lang

BAGUETTE-BRÖTCHEN



E13 6275

Stückgewicht 55 G
 Stück im Karton 1 x 136
 Kartongewicht 7,480 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 179,520 KG
 ca. 14 cm lang

BAGUETTE-BRÖTCHEN



P3 8319

Stückgewicht 55 G
 Stück im Karton 4 x 25 = 100
 Kartongewicht 5,500 KG
 Palette 8 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 176,000 KG
 ca. 14 cm lang

SCHNITTBRÖTCHEN



E29U 26584

Stückgewicht 70 G
 Stück im Karton 3 x 35 = 105
 Kartongewicht 7,3500 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 176,400 KG
 ca. 13 cm lang



BRÖTCHEN KLASSIKER, FERTIG GEBACKEN

MINI-BRÖTCHEN



B356 23587

Stückgewicht 40 G
 Stück im Karton 3 x 50 = 150
 Kartongewicht 6,000 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 168,000 KG
 ca. 10 cm lang

MINI-BRÖTCHEN VORGESCHNITTEN



B377 26269

Stückgewicht 40 G
 Stück im Karton 1 x 150
 Kartongewicht 6,000 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 168,000 KG
 ca. 10 cm lang

BAGUETTE-BRÖTCHEN



B49 14599

Stückgewicht 60 G
 Stück im Karton 3 x 36 = 108
 Kartongewicht 6,480 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 181,440 KG
 ca. 14 cm lang

BAGUETTE-BRÖTCHEN VORGESCHNITTEN



B449 48844

Stückgewicht 60 G
 Stück im Karton 1 x 112
 Kartongewicht 6,720 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 188,160 KG
 ca. 14 cm lang

BAGUETTE-BRÖTCHEN, VORGESCHNITTEN



B877 48485

Stückgewicht 60 G
 Stück im Karton 3 x 40 = 120
 Kartongewicht 7,200 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 172,800 KG
 ca. 14 cm lang

SCNITTBRÖTCHEN



E43 27599

Stückgewicht 70 G
 Stück im Karton 3 x 35 = 105
 Kartongewicht 7,350 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 176,400 KG
 ca. 13 cm lang

BRÖTCHEN KLASSIKER, FERTIG GEBACKEN

KAISERBRÖTCHEN



N641 47042

Stückgewicht 70 G
Stück im Karton 1 x 80
Kartongewicht 5,600 KG
Palette 7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 156,800 KG

Weizenbrötchen

MINI-KAISERBRÖTCHEN



N653 47196

Stückgewicht 40 G
Stück im Karton 4 x 20
Kartongewicht 3,200 KG
Palette 6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 153,600 KG

Weizenbrötchen

DAS BESONDERE UNSERER BRÖTCHEN UND BAGUETTES

- Sortiment mit Vielfalt
- Mini-Produkte
- vorgeschnittene Brötchen und Baguettebrötchen
- Einfache Handhabung

SCNITTBRÖTCHEN VORGESCHNITTEN



N281 40691

Stückgewicht 70 G
Stück im Karton 1 x 105
Kartongewicht 7,350 KG
Palette 6 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 176,400 KG

ca. 13 cm lang



BAGUETTE KLASSIKER, VORGEBACKEN

BAGUETTINO



E4 22109

Stückgewicht 85 G
 Stück im Karton 1 x 84
 Kartongewicht 7,140 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 171,360 KG
 ca. 20 cm lang

HALBES BAGUETTE



B19 12768

Stückgewicht 130 G
 Stück im Karton 1 x 52
 Kartongewicht 6,760 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 189,280 KG
 ca. 27 cm lang



BAGUETTE KLASSIKER, VORGEBACKEN

MINI-BAGUETTE



P4 6198

Stückgewicht 74 G
 Stück im Karton 1 x 66
 Kartongewicht 4,880 KG
 Palette 8 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 156,160 KG
 ca. 19 cm lang

BAGUETTE



E12 12204

Stückgewicht 115 G
 Stück im Karton 1 x 64
 Kartongewicht 7,360 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 176,640 KG
 ca. 27 cm lang

BAGUETTE



B18 12092

Stückgewicht 220 G
 Stück im Karton 1 x 31
 Kartongewicht 6,820 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 190,960 KG
 ca. 56 cm lang

BAGUETTE



E14 12781

Stückgewicht 280 G
 Stück im Karton 1 x 30
 Kartongewicht 8,400 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 201,600 KG
 ca. 56 cm lang

BAGUETTE



B105 41551

Stückgewicht 400 G
 Stück im Karton 1 x 20
 Kartongewicht 8,000 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 224,000 KG
 ca. 56 cm lang

BAGUETTE



E38 27114

Stückgewicht 440 G
 Stück im Karton 1 x 22
 Kartongewicht 9,680 KG
 Palette 6 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 232,320 KG
 ca. 56 cm lang

BAGUETTE KLASSIKER, FERTIG GEBACKEN

GROSSES BAGUETTE



B269 22640

Stückgewicht 400 G
 Stück im Karton 1 x 20
 Kartongewicht 8,000 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 224,000 KG
 ca. 56 cm lang

BAGUETTE VORGESCHNITTEN



B375 24965

Stückgewicht 130 G
 Stück im Karton 1 x 50
 Kartongewicht 6,500 KG
 Palette 7 Lagen à 4 Kartons
 Palettengewicht 182,000 KG
 ca. 27,5 cm lang



**EIN SANDWICH
ZUM VERLIEBEN**

GENIESSEN SIE DEN
PERFEKTEN SNACK



FLAGUETTES

MIDI FLAGUETTE



B900 81381

Stückgewicht 70 G
Stück im Karton 6 x 10 = 60
Kartongewicht 4,200 KG
Palette 9 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 151,000 KG
Weizenbrötchen

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



MIDI KORN FLAGUETTE



B901 81382

Stückgewicht 70 G
Stück im Karton 6 x 10 = 60
Kartongewicht 4,200 KG
Palette 9 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 151,000 KG
Weizenmischbrötchen mit Weizen, Hafer, Roggen, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



FLAGUETTE



B399 26030

Stückgewicht 100 G
Stück im Karton 1 x 28
Kartongewicht 2,800 KG
Palette 7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 156,800 KG

mit nativem Olivenöl, Durchmesser ca. 13 cm

KORN-FLAGUETTE



B831 46531

Stückgewicht 100 G
Stück im Karton 1 x 28
Kartongewicht 2,800 KG
Palette 7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 156,800 KG

mit Getreide und Saaten, Durchmesser ca. 13 cm

ROSMARIN-FLAGUETTE



B814 45652

Stückgewicht 100 G
Stück im Karton 1 x 28
Kartongewicht 2,800 KG
Palette 7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 156,800 KG

mit nativem Olivenöl und Rosmarin, Durchmesser ca. 13 cm

DAS BESONDERE UNSERER FLAGUETTES

- Optimal zum Belegen
- Erhältlich in zwei Größen
- Kleine Verkaufseinheiten
- Ideal zur Zubereitung von Sandwiches oder Burgern

**REZEPTIDEEN
ZUM
MIDI-FLAGUETTE
FINDEN SIE HIER**



STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

MINI-CIABATTA



B143 20221

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	5 x 16 = 80
Kartongewicht	6,400 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	179,200 KG

mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken

PICCOLO CIABATTA MEDITERRAN



B442 27790

Stückgewicht	110 G
Stück im Karton	1 x 55
Kartongewicht	6,050 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	169,400 KG

mit Weizensauerteig und kaltgepresstem Olivenöl, auf Lavastein gebacken

CIABATTA MEDITERRAN



B434 27693

Stückgewicht	290 G
Stück im Karton	1 x 26
Kartongewicht	7,540 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	211,120 KG

mit Weizensauerteig und kaltgepresstem Olivenöl, auf Lavastein gebacken

BAGUETINO



B547 48845

Stückgewicht	110 G
Stück im Karton	1 x 75
Kartongewicht	8,250 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	231,000 KG

mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken

RAUTENBRÖTCHEN



B632 41185

Stückgewicht	90 G
Stück im Karton	3 x 25 = 75
Kartongewicht	6,750 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	189,000 KG

Weizenbrötchen mit Sauerteig, auf Lavastein gebacken

MEHRKORNBRÖTCHEN



B687 42052

Stückgewicht	85 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	8,500 KG
Palette	6 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	204,000 KG

Mehrkornbrötchen mit Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Sesam, Leinsamen, auf Lavastein gebacken



STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

BÂTARD DUNKEL



B752 43653

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 12
Kartongewicht	5,400 KG
Palette	10 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	216,000 KG

Dunkles Weizenmischbrot mit Sauerteig, Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Roggen, Haferflocken, Hafervollkornmehl, Weizenflocken, auf Lavastein gebacken

BAUERNBAGUETTE



B533 28185

Stückgewicht	440 G
Stück im Karton	1 x 18
Kartongewicht	7,920 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	221,760 KG

ca. 49 cm lang, mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken

STEINOFENBAGUETTE PARISIENNE



B804 45148

Stückgewicht	550 G
Stück im Karton	1 x 14
Kartongewicht	7,700 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	215,600 KG

ca. 50 cm lang, Weizenspitzbaguette mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken

DAS BESONDERE DER STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

- Auf Lavastein gebacken
- Rustikale, ursprüngliche Optik
- Lange Frischhaltung
- Besonders aromatisch im Geschmack



SOFTE PRODUKTE

SOFTBAGUETTE VORGESCHNITTEN



B915 51082

Stückgewicht 110 G
Stück im Karton 1 x 60
Kartongewicht 6,600 KG
Palette 7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 185,000 KG

Weizenbrötchen, ca. 19 cm lang, vorgeschnitten

SOFTBAGUETTE MIT WEIZENVOLLKORN VORGESCHNITTEN



B914 51081

Stückgewicht 110 G
Stück im Karton 1 x 60
Kartongewicht 6,600 KG
Palette 7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht 185,000 KG

Weizenbrötchen mit Weizenvollkorn, ca. 19 cm lang, vorgeschnitten



SOFTE PRODUKTE

SOFTBRÖTCHEN MIT MILCH



B140 51042

Stückgewicht	45 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	4,500 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	126,000 KG

Weizenbrötchen

SCHOKOBRÖTCHEN MIT MILCH



B722 50176

Stückgewicht	65 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	6,500 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	182,000 KG

Weizenbrötchen mit Schokostückchen

ROSINENBRÖTCHEN MIT MILCH



B721 50175

Stückgewicht	65 G
Stück im Karton	4 x 25 = 100
Kartongewicht	6,500 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	182,000 KG

Weizenbrötchen mit ganzen Rosinen

DAS BESONDERE UNSERER SOFTEN SPEZIALITÄTEN

- Besonders soft „im Biss“
- Überzeugend geschmackvoll
- Ideal als „Snack“ zwischendurch
- Sehr lange Frischhaltung

BAGEL NATUR



B274 13908

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	1 x 40
Kartongewicht	3,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	179,200 KG

nach amerikanischem Originalrezept

BAGEL MIT SESAM



B275 13909

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	1 x 40
Kartongewicht	3,200 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	179,200 KG

nach amerikanischem Originalrezept



LAUGENPRODUKTE

BUTTER-LAUGENBREZEL



L17 41455

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 4 x 18 = 72
Kartongewicht 8,640 KG
Palette 6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 414,720 KG

BUTTER-LAUGENBREZEL



L17CC 26523

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 2 x 18 = 36
Kartongewicht 4,320 KG
Palette 10 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 345,600 KG
geschnitten

BUTTER-LAUGENZOPF



L20 41456

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 4 x 22 = 88
Kartongewicht 10,560 KG
Palette 6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 506,880 KG

BUTTER-LAUGENBRÖTCHEN



L15 41453

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 4 x 25 = 100
Kartongewicht 12,000 KG
Palette 6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 576,000 KG

BUTTER-LAUGENSTANGE



L16 41454

Stückgewicht 120 G
Stück im Karton 3 x 35 = 105
Kartongewicht 12,600 KG
Palette 6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht 604,800 KG

DAS BESONDERE DER LAUGENGEBÄCKE

- Hergestellt in Deutschland
- Vorgegärt
- Mit zusätzlichem Salztütchen in jedem Karton
- Besonders aromatisch
- Mit leichter Butternote

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

FOCACCIA TOAST CLASSICO GESCHNITTEN



L105 50743

Stückgewicht	140 G
Stück im Karton	1 x 16
Kartongewicht	2,240 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten­gewicht	161,000 KG

Weizenbrot mit Olivenöl, ca. 15cm x 15cm

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT**
FINDEN SIE HIER



FOCACCIA TOAST CEREAL GESCHNITTEN



L106 50761

Stückgewicht	140 G
Stück im Karton	1 x 16
Kartongewicht	2,240 KG
Palette	12 Lagen à 6 Kartons
Paletten­gewicht	161,000 KG

Weizenmischbrot mit einer Getreidemischung und Olivenöl, ca. 15cm x 15cm

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT**
FINDEN SIE HIER



FOCACCIA MEDITERRAN



L43 14002

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 10
Kartongewicht	4,500 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Paletten­gewicht	252,000 KG

mit mediterranen Kräutern und nativem Olivenöl, ca. 26 cm x 17,5 cm x 4 cm

FOCACCIA CLASSICO



L42 14000

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 10
Kartongewicht	4,500 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Paletten­gewicht	252,000 KG

mit nativem Olivenöl und Meersalz, ca. 26 cm x 17,5 cm x 4 cm

FOCACCIA



L58 49023

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	1 x 65
Kartongewicht	5,200 KG
Palette	5 Lagen à 8 Kartons
Paletten­gewicht	208,000 KG

Weizenbrot mit Olivenöl, ca. 12,5 cm x 3,5 cm

FOCACCIA TOMATE-OLIVE



L40 28034

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 55
Kartongewicht	5,500 KG
Palette	5 Lagen à 8 Kartons
Paletten­gewicht	220,000 KG

mit Tomaten, Oliven, Paprika und nativem Olivenöl, ca. 12 cm x 3,5 cm



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN



FOCACCIA MARGHERITA



L85 49057

Stückgewicht	220 G
Stück im Karton	18 x 2 = 36
Kartongewicht	7,920 KG
Palette	5 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	316,800 KG

Weizenhefeteig mit Mozzarella und Tomate, ca. 17,5 cm x 12,5 cm x 3,5 cm

PANINI, GEGRILLT, GESCHNITTEN



L91C 49061

Stückgewicht	80 G
Stück im Karton	6 x 9 = 54
Kartongewicht	4,320 KG
Palette	8 Lagen à 6 Kartons
Palettengewicht	207,360 KG

Weizenbrot mit Olivenöl, ca. 20,5 cm x 8,5 cm x 2,5 cm

BASTONCINO ZWIEBEL



L80 49052

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Weizenbrot mit Zwiebeln, ca. 22,5 cm lang

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



BASTONCINO OLIVE



L81 49053

Stückgewicht	100 G
Stück im Karton	1 x 60
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	288,000 KG

Weizenbrot mit Oliven und Olivenöl, ca. 22,5 cm lang

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



FILINO



L100 49464

Stückgewicht	120 G
Stück im Karton	1 x 50
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	6 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	144,300 KG

Weizenbrot, ca. 31 cm lang





FRANZÖSISCHER
GENUSS

AUS DEN PYRENÄEN



FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN



LE PAVÉ PÉRÈNE AU LEVAIN



X10 25025

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 9
Kartongewicht	4,050 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	226,800 KG

Weizenbrot mit Weizensauerteig

LE PAVÉ PÉRÈNE AUX NOIX



X11 25048

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 9
Kartongewicht	4,050 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	226,800 KG

Weizenbrot mit Weizensauerteig und Walnüssen

LE PAVÉ PÉRÈNE MULTICÉRÉALES



X39 25555

Stückgewicht	450 G
Stück im Karton	1 x 9
Kartongewicht	4,050 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	226,800 KG

Weizenmischbrot mit Weizensauerteig, dekoriert mit Roggenschrot

LA FLÛTE PÉRÈNE



X38 25008

Stückgewicht	430 G
Stück im Karton	1 x 16
Kartongewicht	6,880 KG
Palette	7 Lagen à 4 Kartons
Palettengewicht	192,640 KG

Weizenspitzbaguette mit Weizensauerteig

MINI PÉRÈNES SORTIMENTSKARTON



X58 37957

Stückgewicht	50 G
Stück im Karton	3 x 25 = 75
Kartongewicht	3,750 KG
Palette	7 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	210,000 KG

enthält je 25 Stück Mini Pérène au levain (Mini-Weizensauerteigbrötchen), Mini Pérène Sésame (Mini-Weizensauerteigbrötchen, dekoriert mit Sesam) und Mini Pérène Multicéréales (Mini-Weizenmischbrötchen, dekoriert mit Haferflocken)



ab S. 96

PREMIUM
BACK-MELANGEN

FÜR ZARTE
TEIGE



MELANGEN, MARGARINE, FETTE UND HEFETEIGCREME – BACKHANDWERK

PREMIUM BACK-MELANGEN

ST.ALLERY – PREMIUM	96
---------------------	----

ST.ALLERY – REVOLUTION	98
------------------------	----

ST.ALLERY – LIQUID	99
--------------------	----

BACKMARGARINE/-FETTE UND HEFETEIGCREME

GOLD CUP – MARGARINE UND HEFETEIGCREME	100
--	-----

GOLD CUP – SIEDEFETTE	104
-----------------------	-----

SONJA – MARGARINE	105
-------------------	-----



MARGARINEN UND MELANGEN FÜR PROFIS

So werden Ihre Produkte
zu Hinguckern



MARGARINEN UND MELANGEN FÜR DAS BACKHANDWERK

Damit bekommen Sie alles gebacken

Als Profis arbeiten Sie am besten mit professionellen Zutaten. Wir entwickeln unsere Spezialmargarinen, Melangen und Siedefette genau zu diesem Zweck: damit Sie optimal arbeiten können.

Wir wissen, was Profis brauchen. Darum haben wir für alle Anwendungen in der Backstube eine Lösung. Verschiedenste Backmargarinen, Melangen mit unnachahmlich buttrigem Geschmack und geschmacksneutrale Siedefette mit hohem Rauchpunkt. Von Profis für Profis.

Damit Sie optimale Ergebnisse erzielen, haben wir Produkte mit einzigartigen Rezepturen entwickelt. Dazu praxisgerechte Formate für eine perfekte Handhabung.

Unsere Produkte bieten ideale Plastizität und sind auf eine einfache Handhabung optimiert. Dazu bestehen sie aus 100% hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten, sind transfettsäurefrei und enthalten keine gehärteten Fette.

So können Sie sicher sein, dass sich Ihre Kunden über einen hervorragenden Geschmack und eine optimale Konsistenz der fertigen Backwaren freuen.





DAS BESONDERE DER ST. ALLERY PREMIUM

- Mit 25 % Butter
- Günstiger als Butter
- Kein Mangel an Rohstoffen
- Weniger anfällig für Kostenschwankungen bei Rohstoffen
- Einfach und zeitsparend zu verwenden
- Weniger anfällig für Temperaturschwankungen
- Länger haltbar als Butter
- Konstante Qualität





ST. ALLERY PREMIUM

ST. ALLERY ZIEHPLATTE


7607

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Palettengewicht	660,000 KG

anwenderfreundliches Format: ca. 400 x 350 mm,
für Blätterteige, dünn ausrollbar für feinste Teigschichten, ideal zum Tourieren

ST. ALLERY ZIEHPLATTE

Mit ihrer etwas festeren Konsistenz und dem feinen Buttergeschmack ist die St. Allery Ziehplatte ideal für Blätterteige mit feinsten Teigschichten. Das einzigartige Format von 400 x 350 mm macht ein Ausrollen vor dem Tourieren überflüssig. Ohne einen weiteren Arbeitsschritt erzielt man ein optimales Ergebnis bei allen süßen wie auch bei herzhaften Blätterteiggebäcken.

ST. ALLERY CROISSANT-/PLUNDERPLATTE


1779

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Palettengewicht	660,000 KG

anwenderfreundliches Format: ca. 400 x 350 mm,
für Plundersteige und Croissants, zarte gleichmäßige Blätterung, ideal zum Tourieren

ST. ALLERY CROISSANT-/PLUNDERPLATTE

Mit der St. Allery Croissant-/Plunderplatte bekommen Plundersteige und Croissants ihre unverwechselbare zarte gleichmäßige Blätterung und ihren feinen Buttergeschmack.

ST. ALLERY CAKE/CREME


401981

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

für Sand- und Rührmassen, für optimales Aufschlagvolumen

ST. ALLERY CAKE / CREME

Die weiche Konsistenz der St. Allery Cake / Creme garantiert ein optimales Aufschlagvolumen für Sand- und Rührmassen, für Spritzgebäck, Streusel und feinste Cremes. Allen Gebäcken verleiht sie einen feinen Geschmack von Butter.

ST. ALLERY BACK


404712

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

für Mürbeteige mit hoher Plastizität, für Hefeteige mit guter Verteilung und für Streusel

ST. ALLERY BACK

Die St. Allery Back ist ideal für die Herstellung feinsten Mürbeteige mit hoher Plastizität, Hefeteige sowie Streusel. Allen Gebäcken verleiht sie einen feinen Geschmack von Butter.

ST. ALLERY REVOLUTION

REVOLUTION 10 KG BLOCK



412266

Stückgewicht	10,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	8 Lagen à 9 Kartons
Palettengewicht	720,000 KG

für einen buttrigen Geschmack und sichere Verarbeitung von Sand- und Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen und Streuseln

REVOLUTION 2,5 KG STANGE

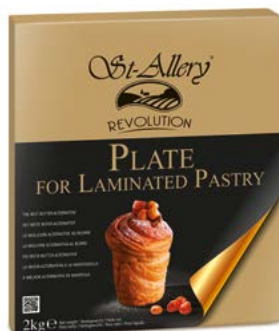


413098

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

für einen buttrigen Geschmack und sichere Verarbeitung von Sand- und Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen und Streuseln

REVOLUTION 2 KG UNIVERSALPLATTE



414508

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Palettengewicht	660,000 KG

für einen buttrigen Geschmack und sichere Verarbeitung von Blätter- und Plunderteigen sowie Croissants, ideal zum Tourieren

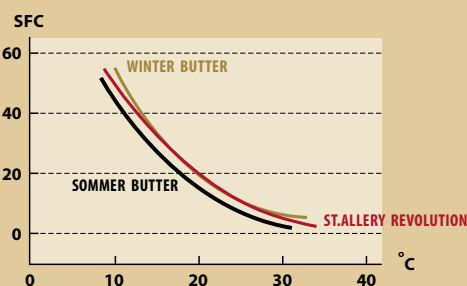
ST. ALLERY REVOLUTION

Unsere einzigartige Butter-Alternative weist alle vorzüglichen Eigenschaften der Butter auf: vom Geschmack über das Abschmelzverhalten bis hin zu den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Dabei ist die St. Allery Revolution ein wahrer Allrounder: Sie verleiht Sand- und Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen sowie Streuseln einen unnachahmlich buttrigen Geschmack und ist absolut sicher in der Verarbeitung.

DAS BESONDERE DER ST. ALLERY REVOLUTION

- **Mit 10 % Butter**
- **Günstiger & preisstabiler gegenüber Butter**
- **Gleichbleibende Qualität:** Keine Schwankungen über das Jahr
- **Besseres Nährwertprofil:** weniger gesättigte Fettsäuren, keine Transfettsäuren, keine gehärteten Fette, keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Farbstoffe oder Aromen
- **Beste Verarbeitungseigenschaften**
- **1 zu 1 Austauschbarkeit:** kann jede andere Melange oder Butter 1 zu 1 ersetzen, in jeder Rezeptur
- **Umweltfreundlich:** bessere CO₂ Bilanz als Butter

(Quelle: ecofys)



SFC Profil von St. Allery REVOLUTION

Je niedriger die Temperatur, desto höher der Anteil an festem Fett (SFC-Wert). Durch das spezifische Abschmelzverhalten der Butter entsteht der unverkennbare Geschmack. Dieser ist bei der St. Allery Revolution nahezu identisch: für besten Geschmack.

NB: der Schmelzpunkt kann je nach Rezeptur variieren.

ST. ALLERY LIQUID

ST. ALLERY LIQUID MELANGE



414247

Stückgewicht	5,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	5,000 KG
Palette	5 Lagen à 18 Eimer
Palettengewicht	450,000 KG

für einen buttrigen Geschmack und sichere Verarbeitung, multifunktional einsetzbar

ST. ALLER LIQUID

Entdecken Sie neue Welten. St. Allery Liquid bietet höchsten Komfort bei der Herstellung von Kuchen und feinen Gebäcken. Eine geschmackvolle Alternative zu Butter. Mit St. Allery Liquid sparen Sie Zeit und Geld, ohne Kompromisse bei Funktionalität und Geschmack. Mit St. Allery Liquid hergestellte Kuchen und Gebäcke überzeugen mit einer feineren Krume und besonders langer Haltbarkeit.



DAS BESONDERE DER ST. ALLERY LIQUID

- **Mit 10 % Butter**
- **Einfache Handhabung:** St. Allery Liquid Melange im handlichen 5 kg-Eimer. 1:1 Austausch von Butter bzw. des bisher verwendeten Fettes in jeglichen Rezepturen nicht laminierter Teige.
- **Aussen knusprig, innen saftig**
- **Sofort einsatzbereit:** St. Allery Liquid Melange kann bei Raumtemperatur gelagert und sofort verarbeitet werden, ohne vorheriges Temperieren oder Bearbeiten.
- **Längere Haltbarkeit:** Schon gewusst? Kuchen die mit St. Allery Liquid Melange zubereitet werden, bleiben 3 x länger frisch als wenn sie mit Butter oder Öl zubereitet werden. Nach 3 Tagen hat St. Allery Liquid Melange die gleiche Saftigkeit wie klassische Butter nach einem Tag!
- **Vereinfachte Handhabung bei teilindustrieller Verarbeitung:** Mit St. Allery Liquid Melange bekommt Ihr Teig eine flüssigere Konsistenz sodass die Verarbeitung bei Teil- oder Voll-Industriellem Equipment wesentlich einfacher wird.

NACH DIESEM GOLD HABEN SIE GESUCHT.



Gold Cup Margarinen und Siedefette enthalten hochwertige Zutaten und bieten hervorragende Verarbeitungseigenschaften.

**Wir bieten ihnen
inspirierende Konzepte
für Ihren Geschäftserfolg.**



**Gold Cup Margarinen
und Siedefette sind**

Ohne künstliche Farbstoffe und Aromen
Ohne Konservierungsstoffe
Ohne gehärtete Fette
Ohne Transfettsäuren

Hergestellt aus **100% pflanzlichen** Ölen und Fetten



GOLD CUP MARGARINE

GOLD CUP PLUNDERPLATTE



407931

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Paletten-gewicht	660,000 KG

anwenderfreundliches Format: ca. 400 x 350 mm,
für feinste Plundergebäcke aller Art, 6 x 2 kg Platte

GOLD CUP PLUNDERPLATTE

Die Gold Cup Plunderplatte ist aufgrund ihrer hohen Plastizität ideal für feinste Plundergebäcke und Croissants aller Art. Ob mit fruchtiger, cremiger Füllung oder pur – sie sorgt stets für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Das einzigartige Plattenformat von 400 x 350 mm macht ein Ausrollen vor dem Tourieren überflüssig. Ohne einen weiteren Arbeitsschritt erzielt man ein optimales Ergebnis.

GOLD CUP ZIEH



407933

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Paletten-gewicht	770,000 KG

für besonders zarte Blätterteiggebäcke, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP ZIEH

Sehr vielseitig einsetzbar ist unsere Gold Cup Zieh in Stangenform. Sie verleiht nicht nur allen zarten Blätterteiggebäcken eine optimale Blätterung, sondern kann auch als Blitzblätterteig verwendet werden. Erfahrene Bäcker schätzen sie zudem als Beigabe zum Brötchenteig und verwenden sie zum Einfetten des Wirtkellers.



GOLD CUP ZIEHPLATTE



407932

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Paletten-gewicht	660,000 KG

anwenderfreundliches Plattenformat: ca. 400 x 350 mm,
für besonders zarte Blätterteiggebäcke, 6 x 2 kg Platte

GOLD CUP ZIEHPLATTE

Spürbar bessere Backergebnisse für besonders zarte Blätterteiggebäcke erlangt man mit der Gold Cup Ziehplatte. Diese Spezialmargarine verfügt über eine hohe Plastizität, die zu einer optimalen Blätterung führt. Ihre rein pflanzlichen Rohstoffe machen die Gebäcke absolut bekömmlich. Das einzigartige Plattenformat von 400 x 350 mm macht ein Ausrollen vor dem Tourieren überflüssig. Ohne einen weiteren Arbeitsschritt erzielt man ein optimales Ergebnis.

GOLD CUP CAKE



407929

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Paletten-gewicht	770,000 KG

für Rühr- und Sandmassen, Spritzgebäck und Streusel, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP CAKE

Die Gold Cup Cake ist ideal für Rühr- und Sandmassen, Spritzgebäck und Streusel. Mit ihren feinen natürlichen Aromen sorgt sie für eine schnelle Bindung der Zutaten und führt zu einem optimalen Aufschlagvolumen.

GOLD CUP DÄNISCH

GOLD CUP DÄNISCH PLATTE



415331

Stückgewicht	2,00 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	11 Lagen à 5 Kartons
Palettengewicht	660,000 KG

anwenderfreundliches Format: ca. 400 x 350 mm, besonders soft und plastisch für eine zarte Blätterung in ihrem Gebäck, 6 x 2 KG Platte



**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**



GOLD CUP DÄNISCH

Die Gold Cup Dänisch Platte sorgt aufgrund ihrer besonders soften und plastischen Textur für eine extra zarte Blätterung in Ihrem Plundergebäck und in Ihren Croissants.

Durch die niedrige Schmelzkurve ist die Gold Cup Dänisch besonders gut direkt aus der Kühlung und bei kühlen Teigtemperaturen zu verarbeiten.

Das einzigartige Plattenformat von 400 x 350 mm macht ein Ausrollen vor dem Tourieren überflüssig. Ohne einen weiteren Arbeitsschritt erzielt man ein optimales Ergebnis.



GOLD CUP MARGARINE UND HEFETEIGCREME

GOLD CUP CREME


407934

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Paletten-gewicht	770,000 KG

für feinste Cremes und Sandmassen, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP BACK


407930

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Paletten-gewicht	770,000 KG

für feinste Mürbe- und Hefeteige, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP CREME

Die Gold Cup Creme ist in unserem Sortiment die Margarine mit der weichsten Konsistenz. Cremes und Füllungen verleiht sie aufgrund der optimalen Aufschlagfähigkeit einen unwiderstehlich zarten Schmelz, Sandmassen werden luftig locker.

GOLD CUP BACK

Die Gold Cup Back ist eine sehr beliebte Margarine im Backhandwerk. Sie ist ideal für die Herstellung feinsten Mürbe- und Hefeteige genauso wie zur Herstellung von feinsten Streuseln.

GOLD CUP BACK PLUS


406905

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Paletten-gewicht	770,000 KG

für schwere Hefeteige, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP HEFETEIGCREME


403575

Stückgewicht	10,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	8 Lagen à 9 Kartons
Paletten-gewicht	720,000 KG

für alle Arten von Hefeteigen, 1 x 10 kg Block

GOLD CUP BACK PLUS

Aufgrund ihrer etwas festeren Konsistenz wird unsere Gold Cup Back Plus auch bei höheren Außentemperaturen nicht so schnell weich. Daher ist sie ideal für die Verarbeitung von allen Arten von Hefeteigen und für eine besonders hohe Teigausbeute.

GOLD CUP HEFETEIGCREME

Mit ihrem ausgewogenen Mix aus Margarine und Zucker ist die Gold Cup Hefeteigcreme unser Spezialist für köstliche Hefeteige aller Art. Mit ihrer gleichbleibend hohen Qualität ist sie ideal für die direkte Führung über Gärverzögerung und für die Führung über Gärunterbrechung und TK-Lagerung.

GOLD CUP SIEDEFETTE

GOLD CUP PALM



403577

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

ungehärtetes Pflanzenfett für Siedegebäcke, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP ERDNUSS PALM PLUS



409456

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

Spezialsiedefett mit 50 % Erdnussöl, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP SONNE PALM PLUS



412352

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

für feinste Siede- und Dauergebäcke, 4 x 2,5 kg Stange

GOLD CUP SIEDEFETTE

Unsere Gold Cup Siedefette sind Allround- Künstler: Alle drei Sorten eignen sich ideal zum Sieden genauso wie zur Herstellung von Dauerbackwaren und Cremes.



SONJA MARGARINE

SONJA 10 KG BLOCK



5648

Stückgewicht	10,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

universell einsetzbare Back- und Bratmargarine, 1 x 10 kg Block

SONJA 2,5 KG STANGE



8799

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

universell einsetzbare Back- und Bratmargarine, 4 x 2,5 kg Stange

SONJA BACK- UND BRATMARGARINE

Seit mehr als 40 Jahren vertrauen Bäcker und Backbetriebe auf das Original. Mit der Traditionsmarke Sonja erzielen sie nicht nur hervorragende Backergebnisse. Ihr unverwechselbarer Geschmack und universelle Einsetzbarkeit machen sie zur Allzweck-Backmargarine für viele traditionelle und innovative Backerzeugnisse. Und weil Sparen nie aus der Mode kommt, überzeugt Sonja mit einem überaus günstigen Preis-Leistungsverhältnis!

DAS BESONDERE DER SONJA

- Ideal für Hefeteige, Mürbeteige, Streusel, Sandmassen
- 100 % qualitativ hochwertige pflanzliche Öle und Fette aus Palm (aus nachhaltigem Anbau), Raps und Sonnenblumen
- Universell einsetzbar – auch bei umfangreichem Backsortiment
- Unverwechselbarer Geschmack
- Günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis
- Als Block- und Stangenware



ab S. 110

FETTE

ZUM FRITTIEREN, KOCHEN, BRATEN
UND ALS BROTAUFSTRICH



FETTE UND SAUCEN – FOODSERVICE

LIKREMA	110
RISSO FETTE	112
RISSO SAUCEN	114
RISSO KOCHCREME	116
FRIMAX	117



GANZ NACH DEM GESCHMACK IHRER GÄSTE

Produkte für die
professionelle Küche



FETTE – FOODSERVICE

Die Basis für die professionelle Küche

In der professionellen Küche stellt man besondere Anforderungen. Mit unseren Produkten können Sie sicher sein, dass diese Anforderungen erfüllt oder sogar übertroffen werden. Ob sie im Catering-Bereich eingesetzt werden, in Gastronomie & Hotellerie, im Bistro oder einem anderen Betrieb.

Braten, Backen, Kochen, Frittieren und Abschmelzen – die Aufgaben in der professionellen Küche sind vielfältig. Und genauso vielfältig ist auch unser Angebot an kulinarischen Fetten und Ölen. Abwechslung bieten auch unsere hochwertigen Snack-Saucen, die Ihren Kreationen eine besondere Note verleihen und einzigartig sind. Aber eines ist allen – auch den Streichfetten – gemeinsam: der hervorragende Geschmack und das einfache Handling.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung, und Sie können sich darauf verlassen, dass Ihr Gericht gelingt. Weil wir wissen, wie wichtig Geschmack und Optik sind, werden alle unsere Produkte aus hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten hergestellt. Sie sind langlebig, ergiebig, ohne gehärtete Fette und transfettsäurefrei.





LIKREMA

LIKREMA PFLANZENFETT



410892

Stückgewicht	10,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	8 Lagen à 9 Kartons
Paletten-gewicht	720,000 KG

100 % ungehärtetes Pflanzenfett, 1 x 10 kg Karton

LIKREMA PFLANZENFETT UNGEHÄRTET

Likrema Pflanzenfett ist ideal zum schonenden Frittieren, Braten, Backen und Kochen in der gehobenen Küche. Es ist absolut geschmacksneutral und unterstreicht vorbildlich den Eigengeschmack der Speisen. Und da bekanntlich auch das Auge mit isst, bietet Likrema Pflanzenfett auch optisch beste Ergebnisse.

DAS BESONDERE DES LIKREMA PFLANZENFETTES

- 100 % ungehärtetes Pflanzenfett (Palmfett aus nachhaltigem Anbau)
- Rauchpunkt ca. 220 °C
- Geschmacksneutral
- Geruchsneutral
- Verschweißte Schutzfolie
- Ohne Schaumverhüter oder chemische Zusätze
- Ideal zum Frittieren, Braten, Backen und Kochen





LIKREMA PFLANZENFETT (HALBFLÜSSIG)



58137

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	5 Lagen à 11 Eimer
Palettengewicht	550,000 KG

100 % halbflüssiges Pflanzenfett, 1 x 10 l Kunststoffeimer

LIKREMA PFLANZENFETT HALBFLÜSSIG

Likrema halbflüssiges Pflanzenfett ist die Premium-Marke unter den hochwertigen Pflanzenfetten. Es ist absolut naturbelassen, ungehärtet und hat keine chemischen Zusätze. Es zeichnet sich durch seinen hohen Anteil an High Oleic Sonnenblumenöl aus, dem das Likrema Pflanzenfett seine extrem hohe Hitzestabilität und Belastbarkeit verdankt. Likrema ist unser bestes Pflanzenfett und der Garant für vollendeten Genuss in der warmen Küche.

DAS BESONDERE DES LIKREMA HALBFLÜSSIGEN PFLANZENFETTES

- 100 % Pflanzenfett mit einem hohen Anteil an High Oleic Sonnenblumenöl
- Halbflüssig und daher sofort einsatzbereit
- Extrem hitzestabil und belastbar
- Geschmacksneutral
- Geruchsneutral
- Schließt sehr schnell die Poren des Brat- und Frittiergutes
- Ohne chemische Stabilisatoren und Schaumverhüter
- Keine deklarationspflichtige Zusatzstoffe, da naturbelassen
- Cholesterinfrei
- Rauchpunkt liegt bei ca. 225 ° C
- Originalitätsverschluss mit eingebetteter Siegel folie
- Ideal zum Frittieren, Braten, Backen und Kochen



RISSO FATTE

RISSO EVOLUTION



412503

Stückgewicht	0,75 L
Stück im Karton	9
Kartongewicht	6,750 L
Palette	6 Lagen à 15 Kartons
Palettengewicht	607,500 KG

100% flüssige Pflanzenfettzubereitung mit feinem Butteraroma, speziell zum Kochen, Braten, Rösten und Abschmelzen von Gemüse und Fleisch geeignet, 9 x 0,75 l PET-Flasche

RISSO EVOLUTION PLUS



414929

Stückgewicht	3,00 L
Stück im Karton	4
Kartongewicht	12,000 L
Palette	5 Lagen à 12 Kartons
Palettengewicht	720,000 KG

100% flüssige Pflanzenfettzubereitung mit feinem Butteraroma, speziell zum Kochen, Braten, Rösten und Abschmelzen von Gemüse und Fleisch geeignet, 4 x 3 l PET-Flasche

RISSO CUISINE



3691

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

100% pflanzliche Margarine, speziell zum Kochen, Braten und Backen geeignet, 4 x 2,5 kg Karton

RISSO FLUIDE



414911

Stückgewicht	2,00 L
Stück im Karton	4
Kartongewicht	8,000 L
Palette	6 Lagen à 12 Kartons
Palettengewicht	576,000 KG

82% flüssige Pflanzencreme, speziell zum Kochen, Braten, Rösten und Abschmelzen von Gemüse geeignet, 4 x 2 l PET-Flasche

RISSO HALBFETTMARGARINE



414393

Stückgewicht	10 G
Stück im Karton	200
Kartongewicht	2,000 KG
Palette	19 Lagen à 13 Kartons
Palettengewicht	494,000 KG

100% pflanzliche Halbfettmargarine (40 % Fettanteil), mit Zipp zum einfachen Öffnen, ohne Salz, 200 x 10 g Karton

RISSO RESTAURANT



412152

Stückgewicht	2,0 KG
Stück im Karton	6
Kartongewicht	12,000 KG
Palette	6 Lagen à 8 Kartons
Palettengewicht	576,000 KG

100% pflanzliche Streichmargarine (80 % Fettanteil), speziell als Aufstrich, zum Kochen und Backen geeignet, 6 x 2 kg Becher

RISSO LONGLIFE



414544

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	5 Lagen à 11 Eimer
Palettengewicht	550,000 KG

100% halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, extra langlebig und sparsam im Verbrauch, 1 x 10 l Kunststoffeimer

RISSO LONGLIFE



405961

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	4 Lagen à 15 Eimer
Palettengewicht	550,000 KG

100% halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, extra langlebig und sparsam im Verbrauch, 1 x 10 l Blecheimer

RISSO LONGLIFE



409598

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,00 L
Palette	3 Lagen à 24 Boxen
Palettengewicht	720,000 KG

100% halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, extra langlebig und sparsam im Verbrauch, 1 x 10 l Bag-in-Box

RISSO LONGLIFE E-FREE



415429

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,00 L
Palette	3 Lagen à 24 Boxen
Palettengewicht	720,000 KG

100% halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, ohne E-Nummern und ausschließlich mit Sonnenblumen- und Rapsöl, 1x 10l Bag-in-Box

RISSO PALM



4880

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

100% ungehärtetes Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, 4 x 2,5 kg Karton



ÜBERRASCHEND & VIELSEITIG!

VON KLASSISCH GUT BIS EINZIGARTIG SPEZIELL!

SAMURAI

Scharfe und würzige Sauce mit Tomaten, Paprika und roten Chilischoten. Perfekt geeignet für Snacks, Geflügel und rotes Fleisch.

ANDALOUSE

Leicht würzige Sauce mit spanischem Flair. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Paprika und schmackhaften Kräutern. Ideal zu Fleisch, Pommes frites, Pitabrot, Falafel, Patatas bravas, Barbecue, frittierten Speisen u.v.m.

HANNIBAL

Leicht süßlich mit Zwiebelstückchen. Ideale Ergänzung zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

RISSO SAUCEN



RISSO HANNIBAL SAUCE



73000092

Stückgewicht	1,00 L
Stück im Karton	6
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	5 Lagen à 24 Kartons
Palettengewicht	720.000 KG

in der 1 Liter-Squeeze Flasche

**MEHR
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT
FINDEN SIE HIER**

RISSO SAMURAI SAUCE



73000094

Stückgewicht	1,00 L
Stück im Karton	6
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	5 Lagen à 24 Kartons
Palettengewicht	720,000 KG

in der 1 Liter-Squeeze Flasche

RISSO ANDALOUSE SAUCE



73000093

Stückgewicht	1,00 L
Stück im Karton	6
Kartongewicht	6,000 KG
Palette	5 Lagen à 24 Kartons
Palettengewicht	720.000 KG

in der 1 Liter-Squeeze Flasche

DAS BESONDERE DER RISSO SAUCEN

- Handliche Spritzflasche mit Anti-Rutschbeschichtung für schnelle und genaue Dosierung
- Hergestellt aus besten Zutaten für bekömmliche und leckere Saucen
- Acht Monate haltbar bei Raumtemperatur
- Eier aus Freilandhaltung

RISSO SNACK-SAUCEN

Vandemoortele hat eine breite Auswahl an Snack-Saucen entwickelt. Die perfekte Ergänzung zu Fisch, Fleisch und diversen Snacks – auf Festivals, bei Grillfesten, als Zubehör im Foodtruck u.v.m.
Fragen Sie nach unseren Rezepten!

**EINEN FILM
ZU REZEPTEN MIT
RISSE-SAUCE
FINDEN SIE HIER**



RISSO KOCHCREME

RISSO CHANTY CHEF



414019

Stückgewicht	1,00 L
Stück im Karton	12
Kartongewicht	12,156 L
Palette	6 Lagen à 13 Kartons
Palettengewicht	948,000 KG

Leichte Kochcreme, zu verwenden wie Kochsahne, mit Buttermilch und pflanzlichen Fetten.

DIE NEUE RISSO KOCHCREME

Die leichte Kochcreme (mit nur 19% Fett) zum Kochen und Backen mit Buttermilch und pflanzlichen Fetten.

Sie ist ideal für die Zubereitung von heißen Saucen, Cremesuppen und von Rezepten, in denen frische Sahne verwendet wird (z.B. Kartoffelgartin, Quiche,...)

DAS BESONDERE VON RISSO CHANTY CHEF

- Leichter und fettärmer als frische Sahne (18% Fett),
- Hervorragende Verdickungseigenschaften
- Gerinnt nicht beim Mischen mit sauren Zutaten
- Halal-zertifiziert
- Vegetarisch
- Lange Haltbarkeit durch Ultrahocherhitzung



FRIMAX

FRIMAX SCHLEMMERFRITT



408137

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	3 Lagen à 24 Boxen
Palettengewicht	720,000 KG

100 % halbfüssiges Pflanzenfett, zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren geeignet, 1 x 10 l Bag-in-Box

FRIMAX SCHLEMMERFRITT HALBFLÜSSIG

Das vielseitig einsetzbare halbfüssige Pflanzenfett in der innovativen und umweltfreundlichen 10 Liter Bag-in-Box Verpackung ist eine ausgewogene Mischung aus Rapsöl und Palmfett. Sie erhalten jederzeit ein fließfähiges Produkt und dadurch garantiert erstklassige Ergebnisse im gastronomischen Bereich.

DAS BESONDERE VON FRIMAX SCHLEMMERFRITT

- 100 % halbfüssiges ungehärtetes Pflanzenfett
- Sparsam im Verbrauch
- Abschmelzen ist überflüssig
- Rauchpunkt ca. 220 ° C
- Gießfähig bei Raumtemperatur
- Ideal zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren
- In praktischer Verpackung: Box mit wiederverschließbarem Innenbeutel, mit Anti-Gluck-Ausgießer, platzsparend zu transportieren, zu lagern und zu entsorgen



FRIMAX

FRIMAX SCHLEMMERGOLD



58145

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	5 Lagen à 11 Eimer
Palettengewicht	550,000 KG

100 % halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, 1 x 10 l Kunststoffeimer

FRIMAX SCHLEMMERGOLD



58129

Stückgewicht	10,00 L
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 L
Palette	4 Lagen à 15 Eimer
Palettengewicht	600,000 KG

100 % halbflüssiges Pflanzenfett, speziell zum Frittieren geeignet, 1 x 10 l Blecheimer

FRIMAX SCHLEMMERGOLD HALBFLÜSSIG

Frimax Schlemmergold ist ein 100 % halbflüssiges Pflanzenfett, das aufgrund seiner hervorragenden Eigenschaften wie z. B. extreme Hitzestabilität und Belastbarkeit speziell zum Frittieren in der warmen Küche eingesetzt wird, aber auch sehr gut zum Braten, Backen und Kochen geeignet ist. Es ist im Kunststoffeimer und im Blecheimer erhältlich.

DAS BESONDERE VON FRIMAX SCHLEMMERGOLD

- 100 % halbflüssiges ungehärtetes Pflanzenfett
- Extrem hitzestabil
- Extrem belastbar
- Sparsam im Verbrauch
- Abschmelzen ist überflüssig
- Ideal zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren
- Rauchpunkt ca. 220 ° C



FRIMAX PFLANZENFETT


411043

Stückgewicht	10,00 KG
Stück im Karton	1
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	8 Lagen à 9 Kartons
Palettengewicht	720,000 KG

100 % ungehärtetes Pflanzenfett, zum Frittieren, Backen, Braten und Kochen geeignet, 1 x 10 kg Karton

FRIMAX PFLANZENFETT


410893

Stückgewicht	2,50 KG
Stück im Karton	4
Kartongewicht	10,000 KG
Palette	7 Lagen à 11 Kartons
Palettengewicht	770,000 KG

100 % ungehärtetes Pflanzenfett, zum Frittieren, Backen, Braten und Kochen geeignet, 4 x 2,5 kg Karton

FRIMAX PFLANZENFETT UNGEHÄRTET

Ob zum Frittieren, Braten, Backen oder Kochen – Frimax ungehärtetes Pflanzenfett ist in der warmen Küche universell einsetzbar. Frimax wird ausschließlich aus nachhaltigem Anbau hergestellt und leistet somit einen Beitrag zur umweltfreundlichen Rohstoffgewinnung.

DAS BESONDERE DES FRIMAX PFLANZENFETTES

- 100 % ungehärtetes Pflanzenfett (Palmfett aus nachhaltigem Anbau)
- Cholesterinfrei
- Rauchpunkt ca. 220 ° C
- Geruchsneutral
- Geschmacksneutral
- Im 10 kg-Karton mit verschweißter Schutzfolie
- Auch in handlichen und leicht portionierbaren Stangen à 2,5 kg erhältlich
- Ideal zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren



BACKANLEITUNG

	PRODUKTGRUPPE	BELEGUNG 60 x 40 Blech	GARZEIT (bei 32 °C und 75 % rel. F)	AN-AUFTAUZEIT bei Raumtemperatur
	Croissant	12	90 Min.	
	Plunder gefüllt	12	90 Min.	
	Schokobrotchen	12	90 Min.	
	Miniplunder	30	90 Min.	
	Miniplunder	30		30 Min.
	Blätterteigteilchen süß	10–12		30 Min.
	Mini-Apfeltasche, Mini-Kanadier	30		30 Min.
	Croissant vorgegärt	12		30 Min.
	Plunder süß gefüllt, herzhaft gefüllt, vorgegärt	12		30 Min.
	Plunder preglazed (selbstglänzend)	12		30 Min.
	Laugenbrezel/-stangen	10		30 Min.
	Laugenbrötchen/-zöpfe	10		60 Min.
	Croissant fertig gebacken			60 Min.

Die angegebenen Daten sind Richtwerte und müssen an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden (bei Etagenöfen muss die Backtemp. um ca. 20 °C erhöht werden).

	PRODUKTGRUPPE	MIKROWELLE 1000 W (tiefgekühlt)	AUFTAUZEIT im Kühlschrank	AN-AUFTAUZEIT bei Raumtemperatur
	mediterrane Brote (B434, B533, B751, B752, B804) vorgebacken			30 Min.
	mediterrane Brote (B143, B442, B547, B399, B831, L85, B814) vorgebacken			15 Min.
	Pavé und Flûte (Cottes) vorgebacken			30 Min.
	Mini Pérène (Cottes) vorgebacken			15 Min.
	Brötchen, Baguette vorgebacken			15 Min.
	Brötchen, Baguette fertig gebacken			30 Min.
	Mediterrane Brote (L91C, L42, L43, L58, L40, L105, L106)			60 Min.
	Soft-Spezialitäten fertig gebacken			60 Min.
	Feingebäck fertig gebacken (z. B. Siedegebäck, Donuts, Muffins)			30–60 Min.
	Runde Kuchen fertig gebacken		14–15 Std.	
	Warme Kuchen (A238C12, B535C12, B462C24)	20–30 Sek./Stück	8–10 Std.	5–6 Std.
	Blechkuchen, Sahneschnitten fertig gebacken		16–18 Std.	5–6 Std.

Die angegebenen Daten sind Richtwerte und müssen an die betrieblichen Erfordernisse ange



BACKTEMPERATUR in °C (Umluft) ca.	SCHWADEN Ja / Nein	ZUG ÖFFNEN (vor Backende)	BACKZEIT ca.	BEMERKUNG
--------------------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------------	-----------

190 °C	Ja	5 Min.	18 Min.	
180 °C	Ja, wenig	5 Min.	18 – 20 Min.	
180 °C	Ja, wenig	5 Min.	20 Min.	
180 °C	Ja, wenig	5 Min.	16 – 18 Min.	
180 °C	Ja, wenig	5 Min.	16 – 18 Min.	
190 °C	Nein	auf	22 Min.	
190 °C	Nein	auf	16 – 18 Min.	
180 °C	Ja	5 Min.	18 Min.	
180 °C	Ja, wenig	5 Min.	18 – 20 Min.	
180 °C	Nein	5 Min.	18 – 20 Min.	
190 °C	Nein	10 Min.	14 – 16 Min.	vor dem Backen Hagelsalz aufstreuen
190 °C	Nein	10 Min.	18 – 20 Min.	vor dem Backen Hagelsalz aufstreuen
(190 °C)			(3 Min.)	

BACKTEMPERATUR in °C (Umluft) ca.	SCHWADEN Ja / Nein	ZUG ÖFFNEN (vor Backende)	BACKZEIT ca.	BEMERKUNG
--------------------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------------	-----------

190 °C	Ja, wenig	3 Min.	12 – 15 Min.	
190 °C	Ja, wenig	3 Min.	8 – 10 Min.	
190 °C	Ja, wenig	3 Min.	8 – 10 Min.	
190 °C	Ja, wenig	3 Min.	6 Min.	
190 °C	Ja, wenig	3 Min.	8 – 10 Min.	
(190 °C)			(3 Min.)	
190 °C			3 Min.	
				1 aufgetautes Stück 20 Sek. Mikrowelle 600W



= ungegärt



= backfertig / vorgegärt



= fertig gebacken / servierfertig

ANSPRECHPARTNER

BACKHANDWERK

Bereich Tiefkühl-Backwaren, Margarine, kulinarische Öle und Fette

KONTAKT BÄCKEREI NORD



Lada Rill

Tel. + 49 5221 767 151
Fax + 49 5221 767 190

lada.rill
@vandemoorte.com

KONTAKT BÄCKEREI SÜD



Jessica Korth

Tel. + 49 5221 767 141
Fax + 49 5221 767 190

jessica.korth
@vandemoorte.com

KONTAKT BÄCKEREI AUSTRIA



Larissa Martinschledde

Tel. + 49 5221 767 142
Fax + 49 5221 767 190

larissa.martinschledde
@vandemoorte.com

BESTELLUNGEN DEUTSCHLAND



Anette Poell

Tel. + 49 5221 767 169
Fax + 49 5221 767 153

bestellung
@vandemoorte.com

BESTELLUNGEN ÖSTERREICH



Brigitta Rempel

Tel. + 49 5221 767 137
Fax + 49 5221 767 153

bestellung
@vandemoorte.com

LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Bereich Tiefkühl-Backwaren

KONTAKT

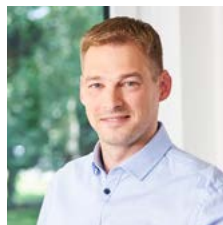


Pascal Aniol

Tel. + 49 5221 767 193
Fax + 49 5221 767 190

info-tk
@vandemoorte.com

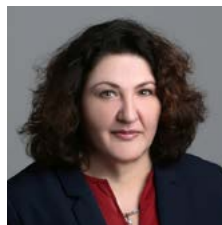
BESTELLUNGEN



Marc Hackbarth

Tel. + 49 5221 767 146
Fax + 49 5221 767 190

bestellung
@vandemoorte.com



Andrea Görig

Tel. + 49 5221 767 143
Fax + 49 5221 767 190

andrea.goerig@
vandemoorte.com

Bereich Margarine, kulinarische Öle und Fette

VERKAUF, BERATUNG



Martin Lehwald

Tel. + 49 5221 767 221
Fax + 49 5221 767 25

martin.lehwald
@vandemoorte.com



Sina Steffens

Tel. + 49 5221 767 220
Fax + 49 5221 767 250

sina.steffens
@vandemoorte.com

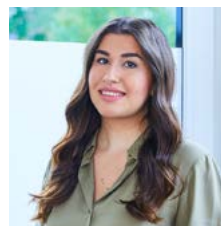
BESTELLUNGEN



Simone Ostermeyer

Tel. + 49 5221 767 222
Fax + 49 5221 767 190

bestellung
@vandemoorte.com



Seda Celebi

Tel. + 49 5221 767 175
Fax + 49 5221 767 190

seda.celebi
@vandemoorte.com

Bereich Tiefkühl-Backwaren

KONTAKT



Lisa Kreimer

Tel. + 49 5221 767 172
Fax + 49 5221 767 190

info-tk
@vandemoortele.com

BESTELLUNGEN



Nadine Büscher

Tel. + 49 5221 767 132
Fax + 49 5221 767 190

nadine.buescher
@vandemoortele.com

Bereich Margarine, kulinarische Öle und Fette

VERKAUF, BERATUNG FOODSERVICE



Dirk Feldtmann

Tel. + 49 5221 767 223
Fax + 49 5221 767 250

dirk.feldtmann
@vandemoortele.com



Harald Schmitt

Tel. + 49 173 9872652
Fax + 49 5221 767 250

harald.schmitt
@vandemoortele.com



Christian Lau

Tel. + 49 5221 767 233
Tel. + 49 151 11445513

christian.lau
@vandemoortele.com



Hubertus Siebdrat

Tel. + 49 151 11445534
Fax + 49 5221 767 250

hubertus.siebdrat
@vandemoortele.com



Günter Albers

Tel. + 49 5221 767 230
Fax + 49 5221 767 250

guenter.albers
@vandemoortele.com

BESTELLUNGEN



Bettina Witting

Tel. + 49 5221 767 211
Fax + 49 5221 767 250

bettina.witting@
vandemoortele.com



Sabine Groß

Tel. + 49 5221 767 210
Fax + 49 5221 767 250

sabine.gross
@vandemoortele.com



Corinna Seegers

Tel. + 49 5221 767 232
Fax + 49 5221 767 250

corinna.seegers
@vandemoortele.com



Gabriele Dringelburg

Tel. + 49 5221 767 235
Fax + 49 5221 767 250

gabriele.dringelburg
@vandemoortele.com



Henrik Tieck

Tel. + 49 5221 767 231
Fax + 49 5221 767 250

henrik.tieck
@vandemoortele.com

ALLGEMEINE LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

§ 1 Allgemeines – Geltungsbereich

1. Unsere Lieferbedingungen gelten ausschließlich; entgegenstehende oder von unseren Bedingungen abweichende Bedingungen des Bestellers erkennen wir nicht an. Andere allgemeine Geschäftsbedingungen oder Änderungen unserer Liefer- und Zahlungsbedingungen werden nicht durch Schweigen oder Lieferung, sondern nur durch schriftliche Bestätigung Vertragsinhalt.
2. Alle Vereinbarungen, die zwischen uns und dem Besteller zwecks Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niederzulegen. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.
3. Unsere Lieferbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Besteller aus laufender Geschäftsbeziehung.

§ 2 Angebot

1. Unsere Angebote sind freibleibend. Mündliche Vereinbarungen oder Zusagen unserer Angestellten im Zusammenhang mit dem Vertragsschluss werden erst durch schriftliche Bestätigung unserer Geschäftsleitung verbindlich.

§ 3 Preise – Zahlungsbedingungen

1. Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise „ab Auslieferungsstelle“ („ex works“).
2. Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer). Der Abzug von Skonto ist nicht zulässig.
3. Unsere Preise sind Festpreise und enthalten die Kosten für die gesetzlich vorgesehene Entsorgung von systembeteiligungspflichtigen Verpackungen.
4. Wenn nicht in unserer schriftlichen Auftragsbestätigung oder sonstiger Weise schriftlich ein Zahlungsziel eingeräumt ist, ist der Kaufpreis netto (spesenfrei) unmittelbar nach Erhalt der gelieferten Ware und der Rechnung zur Zahlung fällig. Kommt der Besteller in Zahlungsverzug, so berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten p.a. über dem jeweiligen Basiszinssatz der EZB. Die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens bleibt uns vorbehalten.
5. Aufrechnungsrechte stehen dem Besteller nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder unbestritten sind.
6. Sind wir zur Vorleistung verpflichtet, und werden uns nach Abschluss des Vertrages Umstände bekannt oder erkennbar, die Zweifel an der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit des Kunden begründen, so können wir unbeschadet weiterer Rechte nach unserer Wahl entweder Sicherheit binnen einer angemessenen Frist oder Zug-um-Zug-Zahlung gegen Auslieferung verlangen. Kommt der Kunde diesem Verlangen nicht nach, so sind wir vorbehaltlich weiterer gesetzlicher Rechte berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

§ 4 Lieferzeit

1. Lieferungen haben grundsätzlich vereinbarungsgemäß zu erfolgen. Lieferfristen beginnen mit dem Datum unserer Auftragsbestätigung und gelten unter dem Vorbehalt der rechtzeitigen Klarstellung aller Einzelheiten der Bestellung und ihrer Durchführung.
2. Lieferverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund unvorhersehbarer und nicht durch uns zu vertretende Umstände wie Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrung, Mangel an Transportmitteln, Terror, Krieg, Rohstoff- und Energiebeschaffungsschwierigkeiten, behördliche Anordnungen, nicht rechtzeitige Belieferung durch unsere Lieferanten, führen nicht zu unserem Verzug. Eine vereinbarte Lieferfrist verlängert sich um die Dauer der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit. Dauert die Behinderung länger als drei Monate, so sind wir und der Besteller nach Ablauf einer angemessenen Nachfristsetzung berechtigt, hinsichtlich des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag zurückzutreten. Schadensersatzansprüche sind in diesem Fall ausgeschlossen.
3. Setzt uns der Besteller nach unserem Verzug eine angemessene Nachfrist, so ist er nach fruchtlosem Ablauf dieser Nachfrist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten; Schadensersatzansprüche statt der Leistung stehen dem Besteller nur zu, wenn der Verzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit oder fahrlässiger Verletzung einer wesentlichen Pflicht (eine Pflicht, auf deren Einhaltung der Besteller vertrauen durfte) beruht; in allen Fällen unserer Fahrlässigkeit ist unsere Schadensersatz-

verpflichtung auf den vorhersehbaren und vertragstypischen Schaden begrenzt.

4. Die Haftungsbegrenzung gemäß Abs. 3 gilt nicht, sofern ein kaufmännisches Fixgeschäft vereinbart wurde; gleiches gilt dann, wenn der Besteller wegen des von uns zu vertretenden Verzuges geltend machen kann, dass sein Interesse an der Vertragserfüllung weggefallen ist.
5. Die Einhaltung unserer Lieferverpflichtung setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Bestellers voraus.
6. Kommt der Besteller in Annahmeverzug oder verletzt er sonstige Mitwirkungspflichten, so sind wir berechtigt, den uns entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen, zu verlangen. In diesem Fall geht auch die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache in dem Zeitpunkt auf den Besteller über, in dem dieser in Annahmeverzug gerät.
7. Zu Teillieferungen sind wir berechtigt, soweit keine überwiegenden Interessen des Bestellers entgegenstehen.

§ 5 Gefährübergang

1. Sofern sich aus unserer Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, erfolgen Lieferungen „ex works“ (Incoterms 2010).
2. Auf ausdrücklichen Wunsch des Bestellers werden wir die Lieferung zu dessen Lasten durch eine Transportversicherung absichern.

§ 6 Mängelansprüche

1. Der Besteller hat die Ware sofort nach Empfang angemessen zu überprüfen und offensichtliche Mängel gemäß § 477 HGB unverzüglich, spätestens jedoch 8 Tage nach Eingang der Ware, verdeckte unverzüglich nach ihrer Entdeckung, zu rügen. Maßgeblich für die Fristwahrung ist der Zugang bei uns. Die Ware ist bis zu einer Nachprüfung sachgemäß zu lagern und zu behandeln. Rücksendungen können nur nach entsprechender Abstimmung mit uns erfolgen.
2. Mängelansprüche bestehen nicht, sofern nur unerhebliche Abweichungen von der vereinbarten oder üblichen Beschaffenheit oder nur eine unerhebliche Beeinträchtigung der Brauchbarkeit vorliegen.
3. Alle unsere Spezifikationen sind nur Leistungsbeschreibungen und keine Garantien, sofern nicht etwas anderes ausdrücklich vereinbart ist.
4. Soweit ein von uns zu vertretender Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Mangelbeseitigung oder zur Nachlieferung berechtigt.
5. Zahlungen des Bestellers bei Mängelrügen dürfen nur in einem Umfang, der in angemessenem Verhältnis zu den aufgetretenen Mängeln steht, zurückbehalten werden.
6. Rügt der Besteller aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, unberechtigterweise das Vorliegen eines von uns zu vertretenden Mangels, so sind wir berechtigt, die uns entstandenen angemessenen Aufwendungen für die Mangelbeseitigung und/oder -feststellung dem Besteller zu berechnen.
7. Wir können den Besteller mit den Mehrkosten der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten belasten, soweit sich die Aufwendungen durch Verbringen der Lieferware an einen anderen Ort als an die Lieferadresse erhöhen.
8. Rückgriffsansprüche des Bestellers bei Verbrauchsgüterkauf (§ 478 BGB), die aufgrund einer Vereinbarung zwischen Besteller und seinen Abnehmern über die gesetzlichen Ansprüche der Abnehmer hinausgehen, sind ausgeschlossen. Der Besteller hat uns so rechtzeitig über die Mängelansprüche seiner Abnehmer zu informieren, dass wir in der Lage sind, nach unserer Wahl diese Ansprüche des Abnehmers an Stelle des Bestellers zu erfüllen.
9. Mängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet vom Tage des gesetzlichen Verjährungsbeginns, soweit wir den Mangel nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht haben oder arglistig das Bestehen eines Mangels verschwiegen haben. Dies gilt auch für etwaig abgegebene und uns bindende Garantien, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Diese Verjährungsfristen gelten auch für Mangelfolgeschäden. Bedarf es aufgrund mangelhafter Lieferung einer Nacherfüllung, so wird die Verjährung durch die Nacherfüllung nicht erneut in Lauf gesetzt.
10. Bevor der Besteller weitere Ansprüche oder Rechte (Rücktritt, Minderung, Schadensersatz oder Aufwendungsersatz) geltend machen kann, ist uns zunächst Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu geben, soweit wir keine anderslautende Garantie abgege-



ben haben. Schlägt die Nacherfüllung trotz wenigstens zweimaligem Nacherfüllungsanspruch fehl oder verweigern wir die Nacherfüllung oder ist diese für den Besteller unzumutbar, so kann der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder die Vergütung herabsetzen (mindern). Für die Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen gilt § 7 dieser Bedingungen.

§ 7 Schadensersatz, Haftungsbegrenzung

- Die Geltendmachung von Schadensersatz und Aufwendungsersatz wegen Mängeln der gelieferten Ware ist ausgeschlossen, soweit wir eine Nacherfüllung aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, nicht durchführen können. Die Geltendmachung von Schadensersatz für Mangel- und für Mangelfolgeschäden, die auf der Lieferung von mangelbehafteter Ware beruhen, ist ausgeschlossen, sofern wir den Mangel nicht verschuldet haben.
- Die Geltendmachung von Schadensersatz für eine Verletzung einer von uns oder Dritten abgegebenen Haltbarkeitsgarantie (§ 443 Abs. 2 BGB), für die wir einzustehen haben, ist ausgeschlossen, wenn wir die Verletzung nicht verschuldet haben.
- Ansonsten sind Schadensersatzansprüche und Aufwendungsersatzansprüche (im folgenden „Schadensersatzansprüche“) des Bestellers, gleich aus welchen Rechtsgründen, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem und in Zusammenhang mit dem Schuldverhältnis, aus Verschulden vor oder bei Vertragsschluss und aus unerlaubter Handlung ausgeschlossen. Vorstehendes gilt nicht für Ansprüche gemäß §§ 1, 4 Produkthaftungsgesetz, für eigene vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung und vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung von gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen, für Verletzungen des Lebens oder bei Körper- und Gesundheitsschäden auch durch gesetzliche Vertreter oder Erfüllungsgehilfen, wegen der Übernahme einer Garantie für das Vorhandensein einer Beschaffenheit (Beschaffenheitsgarantie) und einer Haltbarkeitsgarantie oder bei der fahrlässigen Verletzung wesentlicher Pflichten (Pflichten, auf deren Einhaltung der Besteller vertrauen darf). Im Falle unserer Fahrlässigkeit ist unsere Haftung auf den vorhersehbaren und vertragstypischen Schaden begrenzt. In keinem Fall haften wir über die gesetzlichen Ansprüche hinaus. Eine Haftung aus der Übernahme eines Beschaffungsrisikos trifft uns nur, wenn wir diese ausdrücklich, kraft schriftlicher Vereinbarung, übernommen haben. Änderungen der Beweislast sind mit dieser Regelung nicht verbunden.
- Soweit unsere Haftung ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung unserer Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen.
- Die Verjährung der Ansprüche zwischen uns und dem Besteller richtet sich nach § 6 Ziff. 9, soweit nicht Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz betroffen sind.

§ 8 Eigentumsvorbehalt, Rechte Dritter

- Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Gegenständen bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Besteller vor. Bei vertragswidrigem Verhalten des Bestellers, insbesondere bei konkretem oder sich abzeichnendem Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Sache zurückzunehmen und zu diesem Zweck den Aufbewahrungsort der Ware zu betreten. Nach Rücknahme der gelieferten Sache sind wir zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf Verbindlichkeiten des Bestellers abzüglich angemessener Verwertungskosten anzurechnen. Die Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen bleibt uns vorbehalten. Die Verwertungsregelungen der InsO (Insolvenzordnung) bleiben unberührt.
- Der Besteller ist verpflichtet, den Liefergegenstand pfleglich zu behandeln, insbesondere ist er verpflichtet, diesen auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern.
- Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Besteller unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen. Der Besteller haftet uns für die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer etwa notwendigen Klage gem. § 771 ZPO (Drittwiderspruchsklage).
- Der Besteller ist berechtigt, den Liefergegenstand im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuverkaufen, er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsendbetrags (einschließlich Mehrwertsteuer) ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer oder Dritter erwachsen, und zwar unabhängig davon, ob der gelieferte Gegenstand ohne oder nach Verarbeitung weiterverkauft worden ist. Zur Einziehung dieser Forderung bleibt der Besteller auch nach der Abtretung ermächtigt. Wir sind jedoch befugt, die Forderung selbst einzuziehen, wenn der Besteller seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nicht mehr nachkommt, in Zahlungsverzug

gerät oder einen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt hat oder gestellt wurde oder Zahlungseinstellung vorliegt. In diesen Fällen können wir verlangen, dass der Besteller die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen herausgibt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt. Eine Einziehung der Forderung durch uns ist jedoch nicht möglich, sofern dem die Insolvenzordnung entgegensteht.

- Wir und der Besteller sind uns darüber einig, dass wir zusätzlich ein Pfandrecht an den Forderungen in Höhe des Rechnungsendbetrags (einschließlich Mehrwertsteuer) unserer Forderungen erwerben, die dem Besteller aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer oder Dritte gem. Ziff. 4 erwachsen, und zwar ebenfalls unabhängig davon, ob der gelieferte Gegenstand ohne oder nach Verarbeitung weiterverkauft worden ist. Zur Anzeige der Verpfändung an den Abnehmer oder Dritten sind wir erst berechtigt, wenn der Besteller seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nicht mehr nachkommt, in Zahlungsverzug gerät, einen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über ihn gestellt wird oder Zahlungseinstellung vorliegt. Auch in diesen Fällen können wir verlangen, dass der Besteller die verpfändeten Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen herausgibt und den Schuldnern (Dritten) die Verpfändung mitteilt.
- Die Verarbeitung oder Umbildung des gelieferten Gegenstandes durch den Besteller wird stets für uns vorgenommen. Wird der gelieferte Gegenstand mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der gelieferten Sache zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Für die durch Verarbeitung entstehende Sache gilt im Übrigen das gleiche wie für die unter Vorbehalt gelieferten Gegenstände.
- Wird der Liefergegenstand mit uns nicht gehörigen Sachen unzertrennbar vermischt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Liefersache zu den anderen vermischten Sachen zum Zeitpunkt der Vermischung. Erfolgt die Vermischung in der Weise, dass die Sache des Bestellers als Hauptsache anzusehen ist, so erwerben wir das anteilmäßige Miteigentum. Der Besteller verwahrt das so entstandene Miteigentum für uns.
- Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Bestellers auch insoweit freizugeben, als der Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20 % übersteigt, die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.
- Befindet sich der Liefergegenstand außerhalb Deutschlands, so gilt folgendes: Wurde der Liefergegenstand vor Zahlung aller vom Besteller aus dem Vertrag geschuldeten Beträge geliefert, so bleibt er bis zur vollständigen Zahlung unser Eigentum, soweit das nach dem Recht, in dessen Bereich sich der Liefergegenstand befindet, zulässig ist. Lässt dieses den Eigentumsvorbehalt nicht zu, gestattet es uns aber, sich anderer Rechte an dem Liefergegenstand vorzubehalten, so können wir alle Rechte dieser Art ausüben. Der Besteller ist verpflichtet, bei unseren Maßnahmen mitzuwirken, die wir zum Schutz unseres Eigentumsrechtes oder des an dessen Stelle tretenden Rechtes am Liefergegenstand treffen werden.

§ 9 Datenschutz

- Wir weisen darauf hin, dass die Verarbeitung erhobener Daten auf der Grundlage unserer Datenschutzerklärung (siehe www.vandemoortele.com) erfolgt.

§ 10 Gerichtsstand – Erfüllungsort

- Sofern der Besteller Kaufmann ist, ist ausschließlicher Gerichtsstand Bielefeld. Wir sind jedoch berechtigt, den Besteller auch an dem Gericht seines Wohnsitzes zu verklagen.
- Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Erfüllungsort Herford.

§ 11 Anwendbares Recht, Salvatorische Klausel

- Die Rechtsbeziehung zwischen den Parteien richtet sich ausschließlich nach deutschem Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechtsübereinkommens (UNCITRAL/CISG).
- Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages oder dieser Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt; diese sind unter Berücksichtigung des wirtschaftlichen Zwecks auszulegen, der mit der unwirksamen bzw. anfechtbaren Bestimmung verfolgt wurde.

Stand: August 2018

NOTIZEN

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

UNSERE MARKEN



Vandemoortele Deutschland GmbH
Altensenner Weg 68 · 32052 Herford
Tel. + 49 5221 767-0 · Fax. + 49 5221 767-153

www.vandemoortele.com