

TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

SORTIMENT 2022 / 23



IHR PARTNER FÜR
HOCHWERTIGE
BACKWAREN





HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WELT HOCHWERTIGER BACKWAREN

Wir von Wolf ButterBack entwickeln, produzieren und vertreiben unsere TK-Backwaren seit mehr als 30 Jahren an nur einem Produktions- und Verwaltungsstandort in Franken. Unsere Firmengeschichte ist geprägt von regionaler Verbundenheit, langjähriger Erfahrung und einem beständigen Wachstum. Dieses Traditionsbewusstsein in Kombination mit innovativem Denken und Handeln leben wir auch in der Herstellung unserer Tiefkühlbackwaren.

Seit jeher schlägt unser Herz für köstliche Gebäckvarianten! Diese Hingabe können Sie nicht nur schmecken, sondern auch in unserem Service erleben. Das sichert uns in hohem Maße zufriedene Kunden in Deutschland, Österreich und in vielen anderen Ländern der Welt.

Wir möchten Sie als Bäcker, Ideengeber und Berater in Ihrer täglichen Arbeit unterstützen, um dem Bedarf Ihrer Kunden gerecht zu werden und damit Ihren Unternehmenserfolg mitzugestalten.

Als Ihr verlässlicher Partner für tiefgekühlte Backwaren stehen wir Ihnen kompetent und persönlich zur Seite.

UNSERE QUALITÄTS KRITERIEN

**HÖCHSTE QUALITÄT IST
UNSER ANSPRUCH IN
ALLEN BEREICHEN.
BEI DER FERTIGUNG
BESTER BACKWAREN
SIND UNS DIESE KRITERIEN
BESONDERS WICHTIG:**

NATÜRLICHE ROHSTOFFE BRINGEN DEN GESCHMACK

Daher verwenden wir zur Herstellung unserer Croissants und Plunderteige ausschließlich reine Markenbutter. Den Großteil unserer süßen und herzhaften Füllungen stellen wir aus reifen Früchten, vor Ort geriebenen Nüssen oder viel Gemüse selbst her.

HANDWERKLICH GEPRÄGTE HERSTELLUNG

Lange Teigruhezeiten, sorgfältige Aufarbeitung und viele handwerkliche Arbeitsschritte bringen das Beste in unsere Teiglinge. Modernste Anlagentechnik sorgt dabei für eine gleichbleibende Qualität.

REGIONALE ZULIEFERER

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



PALMÖL NACHHALTIG ANGEBAUT

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, nachhaltig angebautes Palmöl zu verwenden.

Im Rahmen der Gruppe Geschwister Oetker Beteiligungen KG sind wir Mitglied des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) und nach dem RSPO-Standard MB (massbalanced) und SG (segregated) zertifiziert. Auf Kundenwunsch können wir den überwiegenden Teil der Produkte in RSPO-Qualität anbieten.



CLEAN LABEL – WISSEN WAS DRIN IST

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

Die im Katalog mit *CleanLabel* gekennzeichneten Produkte erfüllen alle der unten stehenden Kriterien. Für Aromen gilt, dass entweder keine oder natürliche Aromen eingesetzt werden.

CleanLabel

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

Unsere Brotspezialitäten werden dann mit *CleanLabel* gekennzeichnet, wenn keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt enthalten sind. Die genaue Definition finden Sie hier:

CleanLabel

- Enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt.
- Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300) kann im Rezept vorhanden sein. E300 wird standardmäßig in Mühlen verwendet, um konstante Mehleigenschaften zu erzielen. So werden Teigeigenschaften und Gärstabilität verbessert.





TIEFGEKÜHLTE BACKWAREN IN PREMIUM-QUALITÄT

Die Marke Wolf ButterBack steht für qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren, wie ungefüllte und gefüllte Croissants, süße Plundergebäcke und herzhafte Snacks, mit großem Genussfaktor. Die auf hohem handwerklichen Niveau und unter Verwendung bester Rohstoffe, wie z. B. reiner Markenbutter, hergestellten Produkte punkten durch herausragende Frische und bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

In allen Backwaren spiegeln sich über 30 Jahre Erfahrung, ein ausgeprägter Qualitätsanspruch sowie die Kompetenz vieler Fachkräfte wider. Innovative Neuprodukte, die aktuelle Trends berücksichtigen, bringen immer wieder Abwechslung ins Sortiment und können an lokale Marktbedürfnisse angepasst werden.



BROT- UND BRÖTCHEN- SPEZIALITÄTEN

Unter der Marke Diversi Foods vertreiben wir ein authentisches Sortiment an traditionellen Brot- und Baguette-Spezialitäten sowie Brote zum Genießen und gesunde Alternativen. Die Produktlinie der Premium-Baguettes aus dem Steinofen zeichnet sich aus durch ihre besondere Qualität. Ausgewählte Zutaten und handwerkliche Prozesse, wie eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigherstellung, Teigruhe und natürlichem Gärprozess, garantieren hochwertige Backwaren.

Aktuelle Ernährungspräferenzen finden in dem umfangreichen Sortiment ebenso Berücksichtigung wie trendige Gebäckkreationen.



INHALTS VERZEICHNIS



CROISSANT-VIELFALT

Ungefüllte, gelaugte und süß gefüllte Croissants

SEITEN 8 – 17



SÜSSE GEBÄCKE

Fruchtiges Süßgebäck sowie nussige, schokoladige oder cremige Varianten, Schnecken und Brillen

SEITEN 18 – 27



SIEDEGEBÄCKE

Süße Spezialitäten

SEITEN 28 – 29



AMERICAN BAKERY

Donuts und Muffins

SEITEN 30 – 33



HERZHAFTE SNACKS

Gefüllte Snacks, Pizzen und Pizzaschnitten

SEITEN 34 – 41



LAUGENGEBÄCKE

Klassisches Laugengebäck

SEITEN 42 – 43



BAGUETTE- & BROT-SPEZIALITÄTEN

Premium-Baguettes, Spezialbrötchen und Share-it-Gebäck

SEITEN 44 – 49



MINI-GEBÄCKE

Süße und herzhaft Mini-Brötchen

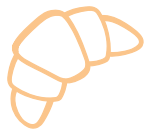
SEITEN 50 – 53



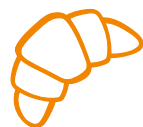
SERVICE

Team, Kunden-Service-Portal, Produktliste, Verarbeitungshinweise

SEITEN 54 – 63



DER FEINE
BUTTERGENUSS



CROISSANT VIELFALT

Viel reine **Markenbutter** und lange Teigruhezeiten geben unseren Croissants den feinen Geschmack und eine lange Frischhaltung.

Entdecken Sie hier unsere **Croissant-Vielfalt** in ungefüllten, gelaugten oder süß gefüllten Varianten.



UNGEFÜLLTE CROISSANTS



Bamberger Hörnchen



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00500	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 00501	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1
10500	ungegart	80 g	4 × 55	32	Nr. 9
VB 15026	fertig gebacken	70 g	1 × 24	64	Nr. 18

Butter-Croissant



CleanLabel

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

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

Butter-Croissant französische Art



CleanLabel

- ✓ Buttercroissant mit französischem Charakter
- ✓ gerade Form, knusprige Kruste, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- ✓ 24 % Butteranteil
- ✓ hohes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00515	backfertig	80 g	2 × 50	32	Nr. 1

ButterBack-Kipferl



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00560	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
00561	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1
10560	ungegart	80 g	4 × 55	32	Nr. 9

Croissant Royal, 80 g



CleanLabel

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





Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30521	backfertig	80 g	2 × 35	56	Nr. 2

Keimkraft-Kipferl

TIPP


CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00576	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15126	fertig gebacken	90 g	1 × 30	64	Nr. 18

Dinkel-Croissant



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00586	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1

TIPP

CROISSANTS ZUM BELEGEN

Unsere kernigen Croissants eignen sich ideal zum Belegen, denn sie bleiben nach dem Aufschneiden lange frisch.

Verwenden Sie Frischkäse als Aufstrich, denn dieser verhindert zusätzlich das Austrocknen des Gebäcks.



Laugen-Croissant



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00530	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 00531	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1

Laugen-Korn-Kipferl



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00570	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 00571	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15031	fertig gebacken	65 g	1 × 30	64	Nr. 18

Laugen-Croquette

TIPP



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30566	backfertig	100 g	1 × 55	60	Nr. 1

TIPP

LAUGEN-KRINGEL HERZHAFT GEFÜLLT



Mit dem Laugen-Croquette lassen sich verschiedenste Snackvarianten kreieren.

Um Laugen-Kringel herzustellen, den Teigling vollständig auftauen lassen, in die Länge ziehen und die Enden so zusammendrücken, dass ein Kreis entsteht. Mit grobem Salz oder Körnern bestreuen und wie angegeben backen.

Nach dem Abkühlen aufschneiden und die Unterseite dick mit Frischkäse bestreichen. Nun nach Belieben belegen. Lecker!







Laugenecke



CleanLabel

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



Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00540	backfertig	100 g	2 × 50	32	Nr. 1
00541	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15161	fertig gebacken	80 g	1 × 27	64	Nr. 18

Laugen-Korn-Ecke



CleanLabel

- ✓ mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- ✓ herzhaft gelaugte Oberfläche
- ✓ dekoriert mit einer leicht gewürzten Körnermischung aus gehackten Kürbiskernen, Sesamsaat und Sonnenblumenkernen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31156	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15151	fertig gebacken	80 g	1 × 27	64	Nr. 18

Maisecke



CleanLabel

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





Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01140	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1

Maisecke mit Dekor (Knuspermais)



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01145	backfertig	105 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15171	fertig gebacken	85 g	1 × 36	64	Nr. 18

Kartoffelecke



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01176	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1



AUF DEN GESCHMACK KOMMT ES UNS AN!

So ist viel Schokolade, klassisches Haselnuss-Nougat oder ein hoher Fruchtanteil in unseren süßen Füllungen. Die Haselnüsse für unsere Nussfüllungen werden erst kurz vor der Verarbeitung gerieben, um das volle Aroma zu erhalten. Da wird jede Füllung zu einem besonderen Genuss.

GEFÜLLTE CROISSANTS



Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade







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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00486	backfertig	115 g	1 × 50	60	Nr. 1

Vanille-Butter-Croissant



- ✓ splittriger Croissantteig
- ✓ gefüllt mit gekochter Vanillecreme
- ✓ besonders aromatischer Geschmack

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

Nuss-Nougat-Butter-Croissant



CleanLabel

- ✓ zartcremige Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- ✓ bereits mit Mandelgrieß garniert

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00470	backfertig	105 g	2 × 50	32	Nr. 1

Butter-Croissant mit Schokocreme



- ✓ gefüllt mit feinsten Schweizer Schokocreme
- ✓ 29% Schokolade in der Schokocreme
- ✓ kurz im Biss und großes Volumen
- ✓ ein Klassiker in der Bäckereitheke

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



Butter-Croissant mit Nussfüllung



- ✓ saftige Haselnussfüllung aus eigener Herstellung
- ✓ mit direkt vor der Verarbeitung geriebenen Nüssen
- ✓ hoher Nussanteil in der Füllung (29 %)
- ✓ verfeinert mit Zimt
- ✓ bestreut mit gehackten Mandeln

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00620 backfertig 105 g 2 × 50 32 Nr. 1

Marzipan-Butter-Croissant







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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00640 backfertig 105 g 2 × 50 32 Nr. 1

Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung



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





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

Schokobrötchen



CleanLabel

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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00616 backfertig 100 g 1 × 50 60 Nr. 1
10615 ungart 100 g 4 × 50 32 Nr. 9

Pain au Chocolat

NEU
TIPP

CleanLabel



- ✓ Französisches Schokobrötchen aus splittigem Croissantteig
- ✓ 24 % Butteranteil im Teig
- ✓ durchgehend gefüllt mit den zwei typischen, dunklen Schokostäbchen
- ✓ mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00745 backfertig 80 g 2 × 34 56 Nr. 2

Croissant Royal mit Schokocreme



- ✓ gerades Butter-Croissant mit französischem Charakter
- ✓ knusprige und splittige Kruste
- ✓ gefüllt mit Schweizer Schokocreme (29 % Schokoladenanteil) mit zartbitterer Note
- ✓ mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf






Art.-Nr. Conveniencegrad    
00695 backfertig 100 g 2 × 50 32 Nr. 2

Croissant Royal mit Nougatfüllung

CleanLabel



- ✓ fein-splittriges Butter-Croissant mit französischem Charakter
- ✓ gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- ✓ glänzende Optik durch die mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30061	backfertig	90 g	1 × 55	60	Nr. 2
 15016	fertig gebacken	80 g	1 × 32	64	Nr. 18

Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

CleanLabel



Qualitätsfüllung von
darbo
seit 1879

- ✓ splittriges Butter-Croissant, französische Art
- ✓ hoher Fruchtanteil in der stückigen Erdbeerfruchtfüllung (60%)
- ✓ natürlicher Erdbeergeschmack
- ✓ glänzende Optik durch die mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30466	backfertig	90 g	1 × 55	60	Nr. 2

TIPP

PAIN AU CHOCOLAT MAXI ODER MINI?

Für Ihre unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten bieten wir das Pain au Chocolat sowohl in der großen Variante mit 80 g als auch im Mini-Format mit 30 g Stückgewicht an. Das Mini-Produkt finden Sie auf Seite 52.





EIGENE, BEWÄHRTE
REZEPTUREN



SÜSSE GEBÄCKE

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

FRUCHTIGE GEBÄCKE



Apfel-Karamell-Schnitte



- ✓ feiner Butter-Hefe-Quarkteig
- ✓ fruchtiges Apfeltopping mit 73 % Apfelanteil
- ✓ trendige Cremefüllung mit Karamell
- ✓ bestreut mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr. **00126** Conveniencegrad **backfertig** 160 g 1×40 60 Nr. 12

Pflaumen-Streusel-Schnitte



Qualitätsfüllung von



CleanLabel

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

Art.-Nr. **00141** Conveniencegrad **backfertig** 160 g 1×40 60 Nr. 12

Erdbeer-Rhabarber-Schnitte



SAISONAL

Erhältlich von März bis Juli solange Vorrat reicht.

Qualitätsfüllung von



- ✓ Gebäck aus saftigem Butter-Hefe-Quarkteig
- ✓ belegt mit leicht gesüßten Rhabarberstücken auf Erdbeer-Rhabarberfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ zusätzlich mit Erdbeer-Rhabarberfüllung beidseitig gefüllt
- ✓ dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr. **00156** Conveniencegrad **backfertig** 160 g 1×40 60 Nr. 12

Pfirsich Melba-Plunder

TIPP



SAISONAL

Erhältlich von April bis August solange Vorrat reicht.

CleanLabel

- ✓ 3-fach gefüllter Butterplunder
- ✓ mit einem halbierten Pfirsich und Himbeerfüllung auf zarter Vanillecreme
- ✓ hausgemachte Himbeerfüllung aus ganzen Früchten mit 81 % Fruchtanteil
- ✓ bestreut mit gehobelten Mandeln

Art.-Nr. **00171** Conveniencegrad **backfertig** 150 g 1×40 60 Nr. 8

Marillenspitz



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

Art.-Nr. **00240** Conveniencegrad **backfertig** 150 g 2×40 32 Nr. 8

Kirsch-Vanille-Fächer

CleanLabel



- ✓ splitttriger Butterplunderteig
- ✓ Füllung aus ganzen Kirschen (76 % Fruchtanteil)
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr. **00301** Conveniencegrad backfertig 120 g 1 × 60 60 Nr. 1

Pfirsich-Joghurt-Taler



Qualitätsfüllung von **darbo** seit 1879

- ✓ saftiger Hefe-Quarkteig mit Butter
- ✓ mit einem fruchtig-frischen Belag aus Joghurtmasse und Pfirsichfruchtfüllung
- ✓ knusprig dekoriert mit Butterstreuseln
- ✓ sehr lange Frischhaltung nach dem Backen

Art.-Nr. **00316** Conveniencegrad backfertig 160 g 1 × 32 60 Nr. 12

Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)



- ✓ knuspriger Blätterteig
- ✓ gefüllt mit hausgemachter Birnenfüllung (Birnenanteil von 85 %)
- ✓ zartschmelzende Schweizer Schokocreme

Art.-Nr. **00331** Conveniencegrad backfertig 135 g 1 × 50 60 Nr. 6

Himbeer-Vanille-Tasche

CleanLabel



- ✓ feinblättriger Plunderteig
- ✓ fruchtige Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr. **00400** Conveniencegrad backfertig 125 g 2 × 50 32 Nr. 1

TIPP

SAISONALE PRODUKTE FRUCHTIG & LECKER

Wir haben Gebäcke mit
den Früchten der Saison!

Sprechen Sie doch einfach mit Ihrem
zuständigen Außendienstmitarbeiter,
um eine saisonale Aktion zu planen.



Heidelbeer-Joghurt-Körbchen

NEU
TIPP



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- ✓ splittiger Plunderteig mit fruchtig-frischer Doppelfüllung
- ✓ hochwertige Heidelbeerfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ frisch kombiniert mit Joghurt
- ✓ attraktive Körbchenform mit vielen Einschnitten für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00846	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1

Apfel-Quark-Traum



- ✓ Butterplunderteig mit dekorativem Mürbteiggitter
- ✓ Apfelfüllung mit einem fruchtigen, natürlichen Geschmack nach eigener Rezeptur
- ✓ verfeinert mit Zimt und Rosinen
- ✓ kombiniert mit frischem Quark

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

Apfelkörnchen



CleanLabel

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

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

Apfelecke



CleanLabel

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

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

Aprikose-Quark-Traum



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

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

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

Aprikose-Quark-Körnchen



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- ✓ knuspriges Butterplunderteig-Körnchen
- ✓ doppelt gefüllt mit Frischquark und stückiger Aprikosenfüllung (60 % Fruchtanteil)
- ✓ optimales Verhältnis zwischen Füllung und Teig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00161	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Erdbeer-Quark-Körbchen



- ✓ knuspriger Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Fruchtfüllung mit sehr hohem Fruchtanteil (80 %) aus aromatischen Erdbeeren
- ✓ kombiniert mit frischem Quark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01590	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)



- ✓ feiner Butterplunderteig mit knusprigem Gitter
- ✓ fruchtige, hausgemachte Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ auf frischem Quark
- ✓ reichliche und sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01595	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15056	fertig gebacken	120 g	1 × 40	64	Nr. 18

Sweet Heart Erdbeer-Vanille



Qualitätsfüllung von
därbo
Seit 1879

- ✓ knuspriges Plunderteig-Körbchen in ansprechender Herzform
- ✓ mit einer fruchtigen, fein pürierten Erdbeerfüllung
- ✓ kombiniert mit Vanillecreme
- ✓ perfekt geeignet als Aktionsartikel an Valentinstag und Muttertag

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00136	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Kirsch-Blätterteigtasche



CleanLabel

- ✓ knuspriger Blätterteig mit Zuckerkruste
- ✓ hausgemachte Füllung aus ganzen Kirschen
- ✓ besonders fruchtig

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

TIPP HEIDELBEER-JOGHURT-KÖRBCHEIN HINGUCKER!

Machen Sie mehr aus Ihrem Gebäck!
Mit nur wenig Veredelung, z. B. mit weißer Schokolade, wird die Backware zum Blickfang und verführt Ihre Kunden zu Impulskäufen.





PROFITIEREN SIE VOM TOPSELLER

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem echten Klassiker in der Backwarenteheke: Unsere Butter-Quarktasche ist nicht nur splittrig-knusprig, sondern das von Hand gefaltete Gebäck enthält außerdem eine große Menge cremigen Frischquark. Eine Versuchung, der keiner widerstehen kann!

NUSSIG, SCHOKOLADIG & CREMIG



Max und Moritz



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00210	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 1

Streusel-Nuss-Hörnchen



- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte, saftige Nussfüllung mit hohem Haselnussanteil
- ✓ garniert mit knusprigen Butterstreuseln
- ✓ durchgehend gefüllt

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

Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor



CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00385	backfertig	120 g	2×50	32	Nr. 7
00386	backfertig	120 g	1×50	60	Nr. 7

Butter-Quarktasche



- ✓ splittiger Plunderteig mit knuspriger Oberfläche
- ✓ reichlich gefüllt mit saftigem Frischquark
- ✓ hohe Stabilität
- ✓ traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00495	backfertig	145 g	2×40	32	Nr. 1
VB 15066	ferig gebacken	130 g	1×24	64	Nr. 18

Sahne-Vanille-Plunder



CleanLabel

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

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

Mandelrolle



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00700	backfertig	105 g	2 × 60	32	Nr. 6
00701	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
VB 38535	fertig gebacken	160 g	6 × 6	108	Nr. 22

Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen



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

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

Eclair mit Cremefüllung



- ✓ feines Brandteiggebäck mit einer süßen Kombination aus Cremefüllung und Kakaotopping
- ✓ 65 % Kakaoanteil im Überzug aus belgischer Schokolade
- ✓ mit viel lockerer Creme gefüllt

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF1024-06	fertig gebacken	85 g	8 × 5	56	Nr. 10



SCHNECKEN & BRILLEN



Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

CleanLabel



- ✓ hochwertiger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ mit Zimtzucker und Persipan-Füllung
- ✓ das ideale Kaffeegebäck

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00340	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1
00341	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15046	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18

Vanillebrille

CleanLabel



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

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

Maxi-Mohnschnecke

CleanLabel



- ✓ knuspriger Butter-Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ saftige Mohnfüllung mit einem Anteil an Apfelsmus
- ✓ aromatischer Mohnschmack
- ✓ ideales Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

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

Maxi-Rosinenschnecke

CleanLabel



- ✓ hochwertiger Butter-Croissantteig mit knuspriger Oberfläche (24 % Buttergehalt)
- ✓ gefüllt mit reichlich Vanillecreme
- ✓ aromatische Sultaninen
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

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

Maxi-Nuss-Schnecke



- ✓ knuspriger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00870	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1



SIEDE GEBÄCKE

Softer Teig mit **wattig-weicher Krume** und ein **zuckrig-süßes** Gaumenerlebnis bietet unsere Auswahl an köstlichen Siedegebäcken.



LECKERE
KÖSTLICHKEITEN



Apfelberliner



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

Art.-Nr. **37540** Conveniencegrad fertig gebacken 110 g 1 × 40 52 Nr. 10



Berliner-Brezel



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

Art.-Nr. **37590** Conveniencegrad fertig gebacken 70 g 1 × 48 40 Nr. 10



Quarkbällchen



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

Art.-Nr. **37580** Conveniencegrad fertig gebacken 30 g 1 × 150 52 Nr. 10





GREAT TASTE!
LOTS OF FUN!



AMERICAN BAKERY

Begeistern Sie Ihre junge Zielgruppe mit unseren lecker-soften **Hefedonuts** in verschiedenen Varianten oder mit unseren **Muffins** nach original amerikanischem Rezept in der hohen Pilzform und dem saftigen, weichen Rührteig.

Donut, natur



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

Art.-Nr. **36625** Conveniencegrad fertig gebacken 45 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert



- ✓ softer Hefedonut
- ✓ dekoriert mit kakaohaltiger Glasur

Art.-Nr. **36630** Conveniencegrad fertig gebacken 52 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor



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

Art.-Nr. **36705** Conveniencegrad fertig gebacken 54 g 1 × 48 80 Nr. 10

Vanille-Donut, glasiert



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

Art.-Nr. **36660** Conveniencegrad fertig gebacken 68 g 1 × 48 80 Nr. 10

Nuss-Nougat-Donut, glasiert



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

Art.-Nr. **36665** Conveniencegrad fertig gebacken 68 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut-Trio-Mix



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

Art.-Nr. **36700** Conveniencegrad fertig gebacken je 55 g 3 × 12 88 Nr. 10
68 g



Yummy-Muffin Double Chocolate



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
37640 fertig gebacken 120 g 2×30 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Blueberry



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
37645 fertig gebacken 120 g 1×60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Lemon-Choc



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
37651 fertig gebacken 120 g 1×24 100 Nr. 10

Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake



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

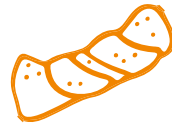
Art.-Nr. Conveniencegrad    
37675 fertig gebacken 120 g 1×60 40 Nr. 10





VIELSEITIGE
SNACKWELT





HERZHAFTE SNACKS

Für Ihre Snacktheke finden Sie hier ein vielfältiges Angebot an **lecker gefüllten Backwaren**, die von vegetarisch bis fleischhaltig, von klassisch bis raffiniert immer den gewünschten Geschmack Ihrer Kunden treffen.



GEFÜLLTE SNACKS



Spinatstrudel mit Feta



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

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00920	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15086	fertig gebacken	110 g	1 × 32	64	Nr. 18

Käseschnecke



VEGGIE

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00965	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15096	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18

Dinkelschiffchen Sour Cream

NEU
TIPP



VEGGIE

- ✓ lockerer, mit Butter tourierter Dinkelteig
- ✓ 96 % Dinkel im Getreideanteil
- ✓ cremiger Sauerrahm-Aufstrich, fein gewürzt mit Pfeffer, Salz und Paprika edelsüß
- ✓ belegt mit Frühlingszwiebeln sowie roten Zwiebelstückchen
- ✓ bestreut mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01201	backfertig	120 g	1 × 40	60	Nr. 2

Paprika-Tomatenstrudel



VEGGIE
CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00960	backfertig	125g	1 × 50	60	Nr. 1

Tomate-Mozzarella-Schnecke



VEGGIE

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
VB 01025	backfertig	130 g	1 × 40	60	Nr. 1

Antipasti Gemüse-Ecke



VEGGIE

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

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

Frischkäse-Peperoni-Stange



VEGGIE
CleanLabel

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

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

TIPP

DINKEL-SCHIFFCHEN

VIELSEITIGE VARIANTEN

Belegen Sie das Dinkelschiffchen nach dem Backen mit frischen Zutaten, wie Räucherlachs und Dill oder Serranoschinken und Parmesan-spänen, und zaubern Sie aus einem Grundprodukt verschiedene Snackvarianten.



Chili sin Carne-Ecke

NEU



VEGGIE
CleanLabel

- ✓ knusprige Tasche aus mit Butter touriertem Maisteig
- ✓ Sonnenblumenkerne im Teig
- ✓ würzige Füllung aus Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Chilipulver
- ✓ mit veganem Hack aus Sojaweiß
- ✓ dekoriert mit röstem Maisgranulat

Art.-Nr. **01016** Conveniencegrad backfertig 120 g 1 × 50 60 Nr. 6

Spinat-Zwirbel mit Feta



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

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01095	backfertig	125 g	1 × 40	60	Nr. 6

Blätterteigstange mit Käsefüllung



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

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01160	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01170	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Caprese-Snack Tomate-Mozzarella

NEU
TIPP



VEGGIE

- ✓ Pizzateig mit Hartweizengrieß und Weizensauerteig
- ✓ aromatische Tomatenfüllung mit Zwiebeln und geriebenem Käse
- ✓ kombiniert mit Mozzarellafüllung, verfeinert mit Basilikum
- ✓ dekoriert mit Basilikum und geriebenem Gouda und Edamer

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01206	backfertig	135 g	1 × 50	60	Nr. 8



Käsewirbel mit Salami



- ✓ aus röschem Blätterteig, per Hand gedreht
- ✓ gefüllt mit feiner Käsecreme aus Mozzarella und Bechamelsauce
- ✓ mit würzigen Salamiwürfeln
- ✓ garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31100	backfertig	120 g	1 × 48	60	Nr. 6
VB 15076	fertig gebacken	100 g	1 × 30	64	Nr. 18

Pizzaschleife



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00975	backfertig	130 g	1 × 48	60	Nr. 6

Körnerschleife mit Pute und Gemüse



- ✓ röscher Blätterteig, per Hand gedreht
- ✓ würzige Füllung mit gewürfelm Putenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons
- ✓ mit Bärlauch verfeinert
- ✓ dekoriert mit Käse, Sesamkörnern und Leinsamen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00990	backfertig	120 g	1 × 48	60	Nr. 6

Puten-Frischkäse-Croissant



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31195	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Schinken-Käse-Croissant



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00910	backfertig	110 g	2 × 50	32	Nr. 1
00911	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00916	backfertig	105 g	1 × 50	60	Nr. 1

Bauernstrudel



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

Art.-Nr. **00900** Conveniencegrad backfertig 130 g 1 × 50 60 Nr. 6

Wiener im Blätterteig mit Ketchup



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

Art.-Nr. **00935** Conveniencegrad backfertig 140 g 1 × 50 60 Nr. 6

Currywurst-Tasche XXL



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

Art.-Nr. **00985** Conveniencegrad backfertig 170 g 1 × 46 60 Nr. 6

Geflügelrolle holländische Art



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

Art.-Nr. **01060** Conveniencegrad backfertig 160 g 1 × 46 60 Nr. 1



PIZZEN & PIZZA-SCHNITTEN



Vegetarische Gemüse-Pizza



VEGGIE

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

Art.-Nr. Conveniencegrad 200 g 1 × 24 60 Nr. 5
00945 backfertig

Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ herzhaft belegt mit gewürzter Tomatensauce, Vorderschinkenstreifen, Zwiebelwürfeln, Tomatenstückchen und geriebenem Käse
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad 180 g 1 × 32 60 Nr. 5
01125 backfertig

Salami-Schinken-Pizza



- ✓ tourierter Pizzateig
- ✓ reichhaltig belegt mit Tomaten, Salami, Vorderschinken, Champignons und einer Käsemischung aus Edamer und Gouda

Art.-Nr. Conveniencegrad 180 g 1 × 24 60 Nr. 5
00940 backfertig

Gefüllte Pizzaschnitte Salami



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ belegt mit würzigen Salamischeiben, Tomatenstückchen und geriebenem Käse auf fruchtiger Tomatensauce
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad 170 g 1 × 32 60 Nr. 5
01105 backfertig

Gefüllte Pizzaschnitte Margherita



VEGGIE
CleanLabel

- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- ✓ klassisch belegt mit fruchtigen Tomatenstücken, gewürzter Tomatensauce und geriebenem Käse
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad 170 g 1 × 32 60 Nr. 5
01135 backfertig



LAUGEN GEBÄCKE

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



ZÜNFTIGE
KLASSIKER





Laugenbreze

TIPP

CleanLabel



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37200	backfertig	90 g	4 × 24	44	Nr. 12

Laugenbreze (schwäbische Art)

TIPP

CleanLabel



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37205	backfertig	110 g	4 × 21	44	Nr. 12

TIPP

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

Laugenstange, eingeschnitten



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37310	backfertig	100 g	2 × 40	63	Nr. 12

Weitere Laugen-
gebäcke aus
Croissantteig finden
Sie auf den Seiten 12 + 13





RUSTIKAL, AUTHENTISCH,
HANDWERKLICH



BAGUETTE & BROT SPEZIALITÄTEN

Französische Lebensart und authentische Rezepturen finden Sie in unserer **Baguette-Auswahl in Premium-Qualität**. Darüber hinaus bieten wir Ihnen Gebäckspezialitäten, die als Sandwich oder pur mit **besonderen Zutaten** und **attraktiven Formen** überzeugen.



Diversi Foods

a breadtaking experience

PREMIUM BAGUETTES



Die Premium-Baguettes der Marke Diversi Foods werden mit traditionellen Verfahren und ausgewählten Zutaten in handwerklicher Qualität gefertigt. Sie durchlaufen eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigerstellung, Teigruhe und natürlichem Gärprozess. Im Steinofen gebacken erhalten sie eine rustikale Kruste mit attraktiven Einschnitten und begeistern durch eine offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma. Dazu kommen sie ganz ohne Zusatzstoffe aus.

Balance Baguette mit Buchweizenmehl

NEU

VEGAN
CleanLabel



- ✓ knuspriges Baguette mit spitzen Enden und rustikaler Kruste
- ✓ offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma
- ✓ rundherum reichlich dekoriert mit Leinsamen, Mohn, Sesamsaat und Kürbiskernen
- ✓ Ballaststoffquelle und Mehrkorn
- ✓ lang anhaltende Frische

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8503	vorgebacken	350 g	1 × 20	24	B&B 3

Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig

NEU

VEGAN
CleanLabel



- ✓ rösches Baguette mit spitzen Enden, rustikaler Kruste und offener Krume
- ✓ außergewöhnliches Aroma mit dem Geschmack des Weizen-Roggen-Sauerteigs
- ✓ sehr lange Frischhaltung
- ✓ einfache Rezeptur mit nur wenigen Zutaten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8501	vorgebacken	400 g	1 × 20	24	B&B 3
DF8507	vorgebacken	340 g	1 × 20	24	B&B 3

Balance Sandwich-Baguette mit Dinkelmehl

NEU

VEGAN
CleanLabel



- ✓ rustikaler Sandwichträger mit röschter Kruste und offener Krume
- ✓ traditionell hergestellt mit Dinkelmehl (85 %) sowie Weizen- und Roggen-Sauerteig
- ✓ ansprechendes Saatendekor aus Mohn und Sesamsaat
- ✓ Ballaststoffquelle
- ✓ sehr lange Frischhaltung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8513	vorgebacken	130 g	1 × 50	24	B&B 2

SPEZIAL-BRÖTCHEN & -BAGUETTES



Fitness Piccolo



CleanLabel



- ✓ reichhaltiges Brötchen mit Roggen- und Weizenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ lockere, weiche Krume
- ✓ attraktiv mit Haferflocken und Körnern dekoriert

Art.-Nr. **DF416-09** Conveniencegrad vorgebacken 100 g 1 × 50 48 B&B 2

Dinkelbrötchen

CleanLabel



- ✓ 100 % Dinkelmehl kombiniert mit Sauerteig aus Roggenmehl
- ✓ hergestellt mit langer Teigruhezeit
- ✓ authentische und rösche Kruste durch das Backen im Steinofen
- ✓ mit einem Dekor aus Sesam und Mohn

Art.-Nr. **DF1768-01** Conveniencegrad vorgebacken 105 g 1 × 56 32 B&B 2

Fitness Sandwich-Baguette



CleanLabel



- ✓ Körnerteig mit Roggen- und Weizenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ geschmackvolle, knusprige Kruste sowie eine weiche Krume
- ✓ dekoriert mit Haferflocken und Körnern
- ✓ optimale Produktgröße zum Belegen

Art.-Nr. **DF360** Conveniencegrad vorgebacken 150 g 1 × 60 24 B&B 4

Fitness Dreieck



CleanLabel



- ✓ Weizenmischgebäck mit Roggenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ knusprige Kruste mit Körnerdekor
- ✓ weiche Krume
- ✓ attraktive Form zum Belegen

Art.-Nr. **DF643** Conveniencegrad vorgebacken 90 g 1 × 80 24 B&B 1

Mini Pain d'Antan



CleanLabel



- ✓ rustikales Weizenbrötchen mit röscher Kruste und offener Porung
- ✓ von Hand geformt und im Steinofen gebacken
- ✓ hergestellt mit aktivem Sauerteig und langer Teigruhe
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr. **DF260** Conveniencegrad vorgebacken 110 g 1 × 50 24 B&B 2

Käsebrötchen



- ✓ Weizenbrötchen mit knuspriger Käsekruste
- ✓ weiche Brötchenkrume
- ✓ überbacken mit herzhaftem Gouda

Art.-Nr. **DF2208-05** Conveniencegrad vorgebacken 75 g 1 × 45 42 B&B 2



Weitere Sandwichträger aus Croissantteig finden Sie auf den Seiten 12 + 13

Soup-Bowl



VEGAN

- ✓ handwerkliche Weizenbrot-Tasse
- ✓ perfekt geeignet zum Servieren von Suppe oder anderen Mahlzeiten
- ✓ hoher Conveniencegrad: einfach auftauen und befüllen

Art.-Nr. **DF494-07** Conveniencegrad fertig gebacken 125 g 1 × 44 24 B&B 7

Gemüse-Burger-Bun Paprika

NEU



CleanLabel



- ✓ trendiger Burger-Bun mit Gemüsepüree aus Paprika
- ✓ dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ mehr als 28 % Gemüseanteil
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr. **DF2630-08** Conveniencegrad fertig gebacken 95 g 1 × 35 42 B&B 6

Gemüse-Burger-Bun Rote Beete

NEU



CleanLabel



- ✓ attraktives Burger-Brötchen mit Gemüsepüree aus Rote Beete
- ✓ hoher Gemüseanteil von mehr als 28 %
- ✓ dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr. **DF02623-09** Conveniencegrad fertig gebacken 95 g 1 × 35 42 B&B 6

Gemüse-Burger-Bun Spinat

NEU



CleanLabel



- ✓ natürlich gefärbter Burger-Bun mit hohem Gemüseanteil
- ✓ enthält mehr als 28 % Gemüsepüree aus Spinat
- ✓ dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr. **DF2629-08** Conveniencegrad fertig gebacken 95 g 1 × 35 42 B&B 6



SHARE IT



Soft Marguerite



VEGAN

- ✓ sieben weiche Weizenbrötchen in Form einer Blüte
- ✓ mit unterschiedlichen Bestreuungen wie Grillkräuter, Kräuter der Provence, Sesam und Mohn
- ✓ ideal zum Teilen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 DF1704-03 vorgebacken 450 g 1 × 14 24 B&B 2

Fleur de Camembert



- ✓ zwölf Weizenbrötchen angeordnet in einem Ring
- ✓ vier verschiedene Dekore wie Oregano, Mohn, Sesamsaat oder Grillkräuter
- ✓ mit einem ganzen „President“ Camembert in der Mitte
- ✓ beim Fertigbacken der Brötchen erhitzt sich der Camembert und wird zum Ofenkäse
- ✓ geliefert in der praktischen Backschale

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 DF2202-05 vorgebacken 530 g 1 × 11 36 B&B 5





BELIEBTE GEBÄCKE
IM MINIFORMAT



MINI GEBÄCKE

Kleine Portionen, große Vielfalt.
Unsere Mini-Butterplunder in **besten Qualität**
eignen sich perfekt für Mischangebote oder
als kleiner Happen zwischendurch.



Mini-Butter-Croissant



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
32500	backfertig	30 g	2 × 90	64	Nr. 2

Mini-Korn-Hörnchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
33005	backfertig	35 g	1 × 60	120	Nr. 1
VB 15116	fertig gebacken	25 g	1 × 60	64	Nr. 18

Mini-Pain au Chocolat

NEU



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20745	backfertig	30 g	6 × 30	56	12

Mini-Quarktasche



Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20650	backfertig	60 g	1 × 120	60	Nr. 1

Mini-Vanilleschnecke



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20660	backfertig	55 g	1 × 120	60	Nr. 1

Mini-Nuss-Schnecke



Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20670	backfertig	55 g	1 × 120	60	Nr. 1

Mini-Kirschköbchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20720	backfertig	60 g	1 × 120	60	Nr. 1

Mini-Apfelköbchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20725	backfertig	65 g	1 × 120	60	Nr. 1

Mini-Butterplunder-Mix



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

Art.-Nr. **31200** Conveniencegrad **backfertig** je 40 g 4 × 20 120 Nr. 1

Mini-Twister-Trio „Snack“



 **VEGGIE**

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

Art.-Nr. **31300** Conveniencegrad **backfertig** je 55 g 3 × 20 120 Nr. 6

MINI BRÖTCHEN

Mini-Brötchen-Mix „Hotel“



 **CleanLabel**

 **Diversi Foods**

Abwechslungsreicher Mini-Brötchen-Mix

- ✓ Auswahl an fünf verschiedenen Mini-Varianten: Kaiserbrötchen mit Sesam oder Mohn sowie drei rustikalen Sorten mit Roggenanteil
- ✓ beliebte Brötchen-Mischung
- ✓ perfekt geeignet für den Catering-Einsatz

Art.-Nr. **DF511** Conveniencegrad **vorgebacken** 35 g 5 × 45 24 B&B 2

Mini-Brötchen-Mix „de Luxe“



 **Diversi Foods**

Rustikaler Mini-Brötchen-Mix

- ✓ 4 verschiedene Mini-Spezialbrötchen
- ✓ leckere Varianten mit Kartoffelflocken, Sesam und italienischen Kräutern, mit Roggenmehl und Sonnenblumenkernen, als Weizen-Mischbrötchen oder mit Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
- ✓ perfekt geeignet als Beilage für jede Art von Catering

Art.-Nr. **DF517** Conveniencegrad **backfertig** 35 g 4 × 30 48 B&B 2

UNSER SERVICE-TEAM IM
**AUSSEN
DIENST**



**WIR SIND FÜR SIE
PERSÖNLICH DA!**

17 Mitarbeiter im Außendienst sind derzeit in Deutschland unterwegs und betreuen unsere Kunden direkt vor Ort. Mit regionalem Bezug zur Branche, langjähriger Erfahrung rund ums Backen

und unsere Produkte bieten sie Unterstützung bei der Sortimentsauswahl, einer entsprechenden Warenpräsentation sowie bei der individuellen Produktveredelung.



Dr. Björn Kahler

Commercial Director

+49 174 247 94 30



Peter Wirth

Verkaufsleiter Key Account

+49 163 670 44 39



Stefan Weber

Key Account Manager

+49 162 232 11 10

TEAM NORD



Thomas Statt
Verkaufsleiter Nord
+49 163 670 44 41



1 Nicol Kubis-Grzabka
+49 163 670 44 46



2 Frank Mayer
+49 163 670 44 42



3 Daniel Huhnd
+49 163 670 44 40



4 Sven Streck
+49 162 237 80 80



5 Ulrike Funke
+49 173 399 35 94



6 Gunter Ranft
+49 163 670 44 43



TEAM SÜD



Tim Dausch
Verkaufsleiter Süd
+49 163 670 44 44



7 Max Misterek
+49 163 670 44 49



8 Jochen Bruder
+49 163 670 44 45



9 Marco Brecht
+49 163 670 44 37



10 Uwe Reichel
+49 173 399 35 91



11 Christian Deschermeier
+49 163 670 44 47



12 Alfred Formann
+49 173 399 35 90



13 Michael Ketterle
+49 163 670 44 48

UNSER KUNDEN-SERVICE-PORTAL

DER INFORMATIONSSERVICE EXKLUSIV FÜR UNSERE KUNDEN

Haben Sie sich schon angemeldet?

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

Entdecken Sie unser Kunden-Service-Portal in modernem Look und mit vielen Funktionen.

Freuen Sie sich auf

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

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



„MEIN WBB“

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

WIR GESTALTEN IHRE INDIVIDUELLEN WERBEPLAKATE

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





ANWENDUNGS- BERATER



Michael Wieland

Teamleiter

+49 173 372 79 48



Thomas Link

+49 172 754 82 01



Marcel Schmidt

+49 163 670 44 38

KREATIVE IDEEN UND EXPERTENTIPPS VON UNSEREN ANWENDUNGSBERATERN

Anwendungs- und Verkaufsseminare bei unseren Kunden vor Ort oder unseren Vertriebspartnern gehören für uns zum Kundenservice dazu. Mit großem Fachwissen und vielen kreativen Ideen entwickeln unsere Anwendungsberater die Inhalte kontinuierlich weiter und berücksichtigen dabei aktuelle Trends. Gerne steht Ihnen das Team aber auch für individuelle Problemlösungen, wie z. B. die Einstellung Ihrer Öfen für optimale Backergebnisse, zur Verfügung.



Alles über unseren Service
finden Sie hier:

www.butterback.de/service

VIDEO- TUTORIALS

Schauen Sie rein in unsere Auswahl an praktischen Anwendungsvideos. Auf einfache und verständliche Weise zeigen wir Ihnen in kurzen Clips, wie Sie das Beste aus unseren Backwaren herausholen. Und das mit wenig Aufwand und einfachen Zutaten!



QR-Code einscannen und
direkt zu unseren Videos!

PRODUKT LISTE

Unser gesamtes Sortiment finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.butterback.de/produkte

Art.-Nr. Produktname Conveniencegrad     Clean Label Vegetarisch Vegan Vorbestellen Seite

CROISSANT-VIELFALT

UNGEFÜLLTE

00500	Bamberger Hörnchen	backfertig	80g	2×60	32	Nr.1	✓	✓			10
00501	Bamberger Hörnchen	backfertig	80g	1×60	60	Nr.1	✓	✓		✓	10
10500	Bamberger Hörnchen	ungegart	80g	4×55	32	Nr.9	✓	✓			10
15026	Bamberger Hörnchen	fertig gebacken	70g	1×24	64	Nr.18	✓	✓		✓	10
00510	Butter-Croissant	backfertig	65g	2×80	32	Nr.1	✓	✓			10
10510	Butter-Croissant	ungegart	65g	4×60	32	Nr.9	✓	✓			10
00515	Butter-Croissant französische Art	backfertig	80g	2×50	32	Nr.1	✓	✓			10
00560	ButterBack-Kipferl	backfertig	80g	2×60	32	Nr.1	✓	✓			10
00561	ButterBack-Kipferl	backfertig	80g	1×60	60	Nr.1	✓	✓			10
10560	ButterBack-Kipferl	ungegart	80g	4×55	32	Nr.9	✓	✓			10
30521	Croissant Royal, 80g	backfertig	80g	2×35	56	Nr.2	✓	✓			10
00576	Keimkraft-Kipferl	backfertig	105g	1×60	60	Nr.1	✓	✓			11
15126	Keimkraft-Kipferl	fertig gebacken	90g	1×30	64	Nr.18	✓	✓		✓	11
00586	Dinkel-Croissant	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			11
00530	Laugen-Croissant	backfertig	80g	2×60	32	Nr.1	✓	✓			12
00531	Laugen-Croissant	backfertig	80g	1×60	60	Nr.1	✓	✓		✓	12
30566	Laugen-Croquette	backfertig	100g	1×55	60	Nr.1	✓	✓			12
00570	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	80g	2×60	32	Nr.1	✓	✓			12
00571	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	80g	1×60	60	Nr.1	✓	✓		✓	12
15031	Laugen-Korn-Kipferl	fertig gebacken	65g	1×30	64	Nr.18	✓	✓		✓	12
00540	Laugenecke	backfertig	100g	2×50	32	Nr.1	✓	✓			13
00541	Laugenecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			13
15161	Laugenecke	fertig gebacken	80g	1×27	64	Nr.18	✓	✓		✓	13
31156	Laugen-Korn-Ecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			13
15151	Laugen-Korn-Ecke	fertig gebacken	80g	1×27	64	Nr.18	✓	✓		✓	13
01140	Maisecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			13
01145	Maisecke mit Dekor (Knuspermais)	backfertig	105g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			13
15171	Maisecke mit Dekor (Knuspermais)	fertig gebacken	85g	1×36	64	Nr.18	✓	✓		✓	13
01176	Kartoffelecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			13

GEFÜLLTE

00470	Nuss-Nougat-Butter-Croissant	backfertig	105g	2×50	32	Nr.1	✓	✓			15
00486	Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade	backfertig	115g	1×50	60	Nr.1		✓			15
00610	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105g	2×50	32	Nr.1		✓			15
00611	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105g	1×50	60	Nr.1		✓		✓	15
10610	Butter-Croissant mit Schokocreme	ungegart	105g	3×50	32	Nr.9		✓			15
00630	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115g	2×50	32	Nr.1		✓			15
00631	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115g	1×50	60	Nr.1		✓		✓	15
00620	Butter-Croissant mit Nussfüllung	backfertig	105g	2×50	32	Nr.1		✓			16
00640	Marzipan-Butter-Croissant	backfertig	105g	2×50	32	Nr.1		✓			16
00780	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100g	2×50	32	Nr.1		✓			16
00781	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1		✓		✓	16
00616	Schokobrötchen	backfertig	100g	1×50	60	Nr.1	✓	✓			16
10615	Schokobrötchen	ungegart	100g	4×50	32	Nr.9	✓	✓			16
00745	Pain au Chocolat	backfertig	80g	2×34	56	Nr.2	✓	✓			16

Art.-Nr.	Produktname	Conveniencegrad					Clean Label	Vegetarisch	Vegan	Vorbestellen	Seite
00695	Croissant Royal mit Schokocreme	backfertig	100g	2×50	32	Nr. 2		✓			16
30061	Croissant Royal mit Nougatfüllung	backfertig	90g	1×55	60	Nr. 2	✓	✓			17
15016	Croissant Royal mit Nougatfüllung	fertig gebacken	80g	1×32	64	Nr. 18	✓	✓		✓	17
30466	Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung	backfertig	90g	1×55	60	Nr. 2	✓	✓			17

SÜSSE GEBÄCKE

FRUCHTIGE GEBÄCKE

00126	Apfel-Karamell-Schnitte	backfertig	160g	1×40	60	Nr. 12		✓			20
00141	Pflaumen-Streusel-Schnitte	backfertig	160g	1×40	60	Nr. 12	✓	✓			20
00156	Erdbeer-Rhabarber-Schnitte	backfertig	160g	1×40	60	Nr. 12		✓			20
00171	Pfirsich Melba-Plunder	backfertig	150g	1×40	60	Nr. 8	✓	✓			20
00240	Marillenspitz	backfertig	150g	2×40	32	Nr. 8		✓			20
00301	Kirsch-Vanille-Fächer	backfertig	120g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓			21
00316	Pfirsich-Joghurt-Taler	backfertig	160g	1×32	60	Nr. 12					21
00331	Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)	backfertig	135g	1×50	60	Nr. 6		✓			21
00400	Himbeer-Vanille-Tasche	backfertig	125g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			21
00846	Heidelbeer-Joghurt-Körbchen	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 1					22
00420	Apfel-Quark-Traum	backfertig	135g	2×50	32	Nr. 1		✓			22
00725	Apfelkörbchen	backfertig	130g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			22
00735	Apfelecke	backfertig	130g	2×50	32	Nr. 7	✓	✓			22
00736	Apfelecke	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 7	✓	✓			22
00775	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125g	2×50	32	Nr. 1		✓			22
00776	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	22
00161	Aprikose-Quark-Körbchen	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 1		✓			22
01590	Erdbeer-Quark-Körbchen	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
01595	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
15056	Fußball-Taler	fertig gebacken	120g	1×40	64	Nr. 18		✓		✓	23
00136	Sweet Heart Erdbeer-Vanille	backfertig	110g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
71010	Kirsch-Blätterteigtasche	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 7	✓	✓			23

NUSSIG, SCHOKOLADIG, CREMIG

00210	Max und Moritz	backfertig	150g	2×40	32	Nr. 1		✓			25
00350	Streusel-Nuss-Hörnchen	backfertig	140g	2×50	32	Nr. 1		✓			25
00385	Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor	backfertig	120g	2×50	32	Nr. 7	✓	✓			25
00386	Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor	backfertig	120g	1×50	60	Nr. 7	✓	✓			25
00495	Butter-Quarktasche	backfertig	145g	2×40	32	Nr. 1		✓			25
15066	Butter-Quarktasche	fertig gebacken	130g	1×24	64	Nr. 18		✓		✓	25
00626	Sahne-Vanille-Plunder	backfertig	135g	1×50	60	Nr. 8	✓	✓			25
00700	Mandelrolle	backfertig	105g	2×60	32	Nr. 6		✓			26
00701	Mandelrolle	backfertig	105g	1×60	60	Nr. 6		✓			26
00890	Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen	backfertig	125g	2×50	32	Nr. 1		✓			26
38535	Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig	fertig gebacken	160g	6×6	108	Nr. 22		✓		✓	26
DFI024-06	Eclair mit Cremefüllung	fertig gebacken	85g	8×5	56	Nr. 10		✓			26

SCHNECKEN UND BRILLEN

00340	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			27
00341	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			27
15046	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	fertig gebacken	110g	1×36	64	Nr. 18	✓	✓		✓	27
00660	Vanillebrille	backfertig	140g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00685	Maxi-Mohnschnecke	backfertig	150g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00805	Maxi-Rosinenschnecke	backfertig	150g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00870	Maxi-Nuss-Schnecke	backfertig	150g	2×40	32	Nr. 1		✓			27

SIEDEGEBÄCKE

37540	Apfelberliner	fertig gebacken	110g	1×40	52	10		✓			29
37580	Quarkbällchen	fertig gebacken	30g	1×150	52	10		✓			29
37590	Berliner-Brezel	fertig gebacken	70g	1×48	40	10		✓			29



AMERICAN BAKERY

36625	Donut, natur	fertig gebacken	45g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36630	Donut, dunkel glasiert	fertig gebacken	52g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36705	Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor	fertig gebacken	54g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36660	Vanille-Donut, glasiert	fertig gebacken	68g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36665	Nuss-Nougat-Donut, glasiert	fertig gebacken	68g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36700	Donut-Trio-Mix	fertig gebacken	55g	3×12	88	Nr. 10		✓			32
37640	Yummy-Muffin Double Chocolate	fertig gebacken	120g	2×30	40	Nr. 10		✓			33
37645	Yummy-Muffin Blueberry	fertig gebacken	120g	1×60	40	Nr. 10		✓			33
37651	Yummy-Muffin Lemon-Choc	fertig gebacken	120g	1×24	100	Nr. 10		✓			33
37675	Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake	fertig gebacken	120g	1×60	40	Nr. 10		✓			33



HERZHAFTE SNACKS

GEFÜLLTE SNACKS

01201	Dinkelschiffchen Sour Cream	backfertig	120g	1×40	60	Nr. 2		✓			36
00920	Spinatstrudel mit Feta	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 1					36
15086	Spinatstrudel mit Feta	fertig gebacken	110g	1×32	64	Nr. 18				✓	36
00960	Paprika-Tomatenstrudel	backfertig	125g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			36
00965	Käseschnecke	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 1		✓			36
15096	Käseschnecke	fertig gebacken	110g	1×36	64	Nr. 18		✓		✓	36
01025	Tomate-Mozzarella-Schnecke	backfertig	130g	1×40	60	Nr. 1		✓		✓	36
01000	Antipasti Gemüse-Ecke	backfertig	120g	1×50	60	Nr. 1		✓			37
01016	Chili sin Carne-Ecke	backfertig	120g	1×50	60	Nr. 6	✓	✓			37
01035	Frischkäse-Peperoni-Stange	backfertig	110g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			37
01095	Spinat-Zwirbel mit Feta	backfertig	125g	1×40	60	Nr. 6					38
01160	Blätterteigstange mit Käsefüllung	backfertig	105g	1×60	60	Nr. 6					38
01170	Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung	backfertig	105g	1×60	60	Nr. 6					38
01206	Caprese-Snack Tomate-Mozzarella	backfertig	135g	1×50	60	Nr. 8		✓			38
31100	Käsezwirbel mit Salami	backfertig	120g	1×48	60	Nr. 6					39
15076	Käsezwirbel mit Salami	fertig gebacken	100g	1×30	64	Nr. 18				✓	39
00975	Pizzaschleife	backfertig	130g	1×48	60	Nr. 6					39
00990	Körnerschleife mit Pute und Gemüse	backfertig	120g	1×48	60	Nr. 6					39
31195	Puten-Frischkäse-Croissant	backfertig	110g	1×50	60	Nr. 1					39
00910	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110g	2×50	32	Nr. 1					39
00911	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110g	1×50	60	Nr. 1					39
00916	Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse	backfertig	105g	1×50	60	Nr. 1					39
00900	Bauernstrudel	backfertig	130g	1×50	60	Nr. 6					40
00935	Wiener im Blätterteig mit Ketchup	backfertig	140g	1×50	60	Nr. 6					40
00985	Currywurst-Tasche XXL	backfertig	170g	1×46	60	Nr. 6					40
01060	Geflügelrolle holländische Art	backfertig	160g	1×46	60	Nr. 1					40

PIZZEN UND PIZZASCHNITTEN

00940	Salami-Schinken-Pizza	backfertig	180g	1×24	60	Nr. 5					41
00945	Vegetarische Gemüse-Pizza	backfertig	200g	1×24	60	Nr. 5		✓			41
01105	Gefüllte Pizzaschnitte Salami	backfertig	170g	1×32	60	Nr. 5					41
01125	Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto	backfertig	180g	1×32	60	Nr. 5					41
01135	Gefüllte Pizzaschnitte Margherita	backfertig	170g	1×32	60	Nr. 5	✓	✓			41



LAUGENBÄCKE

AUS BREZENTEIG

37200	Laugenbreze	backfertig	90g	4×24	44	Nr. 12	✓	✓			43
37205	Laugenbreze (schwäbische Art)	backfertig	110g	4×21	44	Nr. 12	✓	✓			43
37310	Laugenstange, eingeschnitten	backfertig	100g	2×40	63	Nr. 12		✓			43



BAGUETTE- UND BROTSPEZIALITÄTEN

PREMIUM-BAGUETTES

DF8501	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig 400g	vorgebacken	400g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		46
DF8507	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig 340g	vorgebacken	340g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		46
DF8503	Balance Baguette mit Buchweizenmehl 350g	vorgebacken	350g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		46
DF8513	Balance Sandwich-Baguette mit Dinkelmehl 130g	vorgebacken	130g	1×50	24	B&B 2	✓		✓		46

SPEZIAL-BRÖTCHEN / -BAGUETTES

DF360	Fitness Sandwich-Baguette	vorgebacken	150g	60	24	B&B 4	✓		✓		47
DF416-09	Fitness Piccolo	vorgebacken	100g	50	48	B&B 2	✓		✓		47
DF643	Fitness Dreieck	vorgebacken	90g	80	24	B&B 1	✓		✓		47
DF1768-01	Dinkelbrötchen	vorgebacken	105g	56	32	B&B 2	✓	✓			47
DF260	Mini Pain d'Antan	vorgebacken	110g	50	24	B&B 2	✓		✓		47
DF2208-05	Käsebrötchen	vorgebacken	75g	45	42	B&B 2		✓			48
DF2630-08	Gemüse-Burger-Bun Paprika	fertig gebacken	95g	35	42	B&B 6	✓		✓		48
DF2623-09	Gemüse-Burger-Bun Rote Beete	fertig gebacken	95g	35	42	B&B 6	✓		✓		48
DF2629-08	Gemüse-Burger-Bun Spinat	fertig gebacken	95g	35	42	B&B 6	✓		✓		48
DF494-07	Soup-Bowl	fertig gebacken	125g	44	24	B&B 7			✓		48

SHARE-IT

DF1704-03	Soft Marguerite	vorgebacken	450g	14	24	B&B 2			✓		49
DF2202-05	Fleur de Camembert	vorgebacken	530g	11	36	B&B 5		✓			49

MINIS / MISCHKARTONS

SÜSSE UND HERZHAFTÉ MINIS

32500	Mini-Butter-Croissant	backfertig	30g	2×90	64	Nr. 2	✓	✓			52
33005	Mini-Korn-Hörnchen	backfertig	35g	1×60	120	Nr. 1	✓	✓			52
15116	Mini-Korn-Hörnchen	fertig gebacken	25g	1×60	64	Nr. 18	✓	✓		✓	52
20745	Mini-Pain au Chocolat	backfertig	30g	60×30	56	Nr. 12	✓	✓			52
20650	Mini-Quarktasche	backfertig	60g	1×120	60	Nr. 1		✓			52
20660	Mini-Vanilleschnecke	backfertig	55g	1×120	60	Nr. 1	✓	✓			52
20670	Mini-Nuss-Schnecke	backfertig	55g	1×120	60	Nr. 1		✓			52
20720	Mini-Kirschkörbchen	backfertig	60g	1×120	60	Nr. 1	✓	✓			52
20725	Mini-Apfelkörbchen	backfertig	65g	1×120	60	Nr. 1	✓	✓			52
31200	Mini-Butterplunder-Mix	backfertig	40g	4×20	120	Nr. 1		✓			53
31300	Mini-Twister-Trio „Snack“	backfertig	55g	3×20	120	Nr. 6		✓			53

MINI-BRÖTCHEN

DF511	Mini-Brötchen-Mix „Hotel“	vorgebacken	35g	225	24	B&B 2	✓	✓			53
DF517	Mini-Brötchen-Mix „de Luxe“	vorgebacken	35g	120	48	B&B 2		✓			53



VERARBEITUNGS HINWEISE

RICHTWERTE FÜR UMLUFTÖFEN

Programm	Ofentemperatur	Backen	Gesamtbackzeit	Beschwudung
 Nr. 1	STANDARDPROGRAMM			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 2	FÜR FRANZÖSISCHE CROISSANTS			
	190°C vorheizen	155 - 160°C backen	18 - 20 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 5	FÜR PIZZA UND ZWIEBELKUCHEN			
	170°C vorheizen	155 - 160°C backen	22 - 24 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 6	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	26 - 28 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 7	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE MIT ZUCKERKRUSTE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	26 - 28 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 8	FÜR OFFENE PLUNDERGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	ca. 22 Min.	wenig (ca. 50 ml pro Blech)
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfte) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.			
 Nr. 9	FÜR UNGEGARTE TEIGLINGE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge im Garraum bzw. im Garunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 10	FÜR SIEDEGEBÄCKE, MUFFINS UND ANDERE GEBACKENE SÜSSGEBÄCKE			
	Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 - 90 Min. auftauen lassen. Für Eclair gilt: 120 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen, alternativ 12 Std. im Kühlschrank.			
 Nr. 12	FÜR LAUGENBREZEN UND -STANGEN SOWIE QUARKTEIGGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	160 - 170°C backen	13 - 16 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.			
 Nr. 18	FÜR FERTIG GEBACKENE PLUNDERGEBÄCKE			
	Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken			
 Nr. 22	FÜR APFELSTRUDELSCHNITTEN			
	190°C vorheizen	ca. 160°C backen	25 - 30 Min.	ohne
	Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken. Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Min. und 30 Sek. lang erwärmen und die Wärme einige Min. lang verteilen lassen.			

RICHTWERTE FÜR STIKKENÖFEN UND ETAGENÖFEN

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

PRODUKTE MIT BESCHWADUNG

Stikkenöfen:

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

Etagenöfen:

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

PRODUKTE OHNE BESCHWADUNG

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

PIZZA

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

BROTE UND BRÖTCHEN

Richtwerte für Umluftöfen

Programm Auftauen Ofen-temperatur Gesamt-backzeit Beschwadung

	B&B 1			
	10 Min.	185 - 200°C	6 - 8 Min.	ohne
	B&B 2			
	10 Min.	185 - 200°C	8 - 10 Min.	ohne
	B&B 3			
	10 Min.	185 - 200°C	10 - 12 Min.	ohne
	B&B 4			
	10 Min.	185 - 200°C	12 - 14 Min.	ohne
	B&B 5			
	8 Std.	185 - 200°C	12 - 14 Min.	ohne
	B&B 6			
	20 Min.	-	-	-
	B&B 7			
	30 Min.	-	-	-

INFOS UND HINWEISE

- ✓ Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 - 15 Min. angetaut werden.
- ✓ Für die Butter-Quarktasche (00495) ist eine Antauzeit von 45 Min. optimal.
- ✓ Die Laugenecke (00540), der Vanillecreme-plunder mit Mandeldekor (00385) sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.
- ✓ Alle Produkte bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- ✓ Bei Laugengebäcken Kontakt mit Aluminium-backblechen vermeiden!
- ✓ Die detaillierte Produktspezifikation mit Zutatenliste übersenden wir Ihnen gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich an unsere Zentrale: E-Mail: info@butterback.de, Tel.: +49 911 67044-0. Kunden können sich im Kunden-Service-Portal registrieren und dort Produktspezifikationen herunterladen.
- ✓ Alle Angaben im Katalog entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen finden Sie stets aktuell auf www.butterback.de





Folgen Sie uns:

