

## BABYFLÜTES

Baby baguette rolls just plain or sprinkled with poppy, sesame and caraway seeds



## KASTENWEISSBROT ELSÄSSER BROT

White tin loaf and Alsatian baguette bread



*Kleine Baguettebrote im Mischkarton.*

*Je 15 Stück: Natur, Mohn, Sesam*

Artikel	1989
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Babyflütes</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 160g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	45
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1965

*Elsässer - Das typische französische Weissbrot in runder sowie eckiger Form - tolle Kruste und luftige Porung!*

Artikel	1342	1315
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Kastenweissbrot</b>	<b>Elsässer</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 750g +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20	8
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	10-14	10-14
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1927	1913

# LANDMANNSBROT

Rustic Bavarian bread



Handgeformtes, rustikales Weissbrot mit typisch kräftiger Kruste.

Artikel	1569
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Landmannsbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	8
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	9-12
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1951

# BAUERNBROT

Farmer's bread with and without spices



Attraktives Mischbrot mit der typischen Steinofenoptik sowie dem unvergleichlichen (Steinofen)-Geschmack!

Artikel	1345	1344
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Bauernbrot ungewürzt</b>	<b>Bauernbrot gewürzt</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 2000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	8	8
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	15-18	15-18
Beschwädung in Sekunden Steam	kein	keine
Bio-Artikelnummer	1930	1929

# POWER BREAD SCHWEIZER LAIB

Power bread and Swiss double loaf



# ZWIEBELBROT IRLÄNDER

Irish onion bread



### Kleine Brote für großen Genuß!

Artikel	1316	1341
Bezeichnung Name	Power Bread	Schweizer Laib
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20	12
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1914	1926

### Ideal zur Abrundung Ihres Brotsortiments!

Artikel	1324	1321
Bezeichnung Name	Zwiebelbrot	Irländer
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 750 +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15	8
Palettierung Units per pallet	28	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1916	

# MÜNCHNER MALZBROT

Munich malt bread



# TIROLER NUSSBROT

Small Tyrolese-style bread with cereals and apple sauce



Der bayerische Klassiker mit viel Malz!

Artikel	1323
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Münchner Malzbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 750g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	12-15
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Kleines Brot mit vielen Körnern, Saaten und .... Apfelmus!

Artikel	1382
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Tiroler Nussbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	40
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1555

# MÜHLENBROT

Mill bread 1000g and 2000g



# SONNENBLUMENBROT

Sun flower bread 1000g and 2000g



**Darf in keinem Brotregal fehlen - tolle Optik und unverwechselbarer Geschmack !**

Artikel	1346	1343
Bezeichnung Name	Mühlenbrot klein	Mühlenbrot groß
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	7
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		1928

**Das Highlight Ihres Brotsortiments - darf nie fehlen !**

Artikel	1335	1329
Bezeichnung Name	Sonnenblumenbrot klein	Sonnenblumenbrot groß
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	7
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		1921

# KOMPETENZ-TEAM

competence-team

## Headquarter:

panExpert Heinz Schmidt GmbH  
Obersteinbach 8  
91480 Markt Taschendorf

[info@panexpert.de](mailto:info@panexpert.de)

[www.panexpert.de](http://www.panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 0

Telefax: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 66

## Contacts:

### Geschäftsleitung:

Jürgen Schmidt

[juergen-schmidt@panexpert.de](mailto:juergen-schmidt@panexpert.de)

### Sekretariat:

Brigitte Schmidt

[brigitte-schmidt@panexpert.de](mailto:brigitte-schmidt@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 25

### Verwaltung/EDV:

Simone Leistner

[simone-leistner@panexpert.de](mailto:simone-leistner@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 21

### Qualitätsmanagement:

[qm@panexpert.de](mailto:qm@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 23

### Verkauf:

[info@panexpert.de](mailto:info@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 0

### Buchhaltung:

[buchhaltung@panexpert.de](mailto:buchhaltung@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 12

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 13

### Einkauf:

[info@panexpert.de](mailto:info@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 23

### Logistik:

[info@panexpert.de](mailto:info@panexpert.de)

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 19

