



HANDMADE DREAMS



„Ein Traum ist unerlässlich, wenn man die Zukunft gestalten will.“

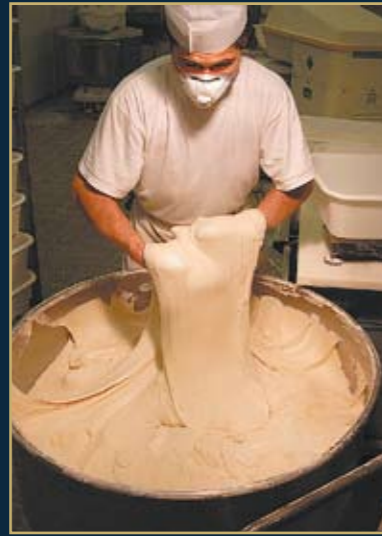
Victor Hugo (1802-85)

„... ALLES ANDERE IST EINE KOPIE“

„... EVERYTHING ELSE CAN BE BUT A COPY“



Sehr weiche Teige
extremely liquid doughs



Aufwändige Teigruhe
elaborate long-time doughs



Schonende Aufarbeitung
careful handling

Handgerollte Baguettes
baguettes rolled by hand



Sorgfältiges Absetzen
diligent handling

Optische Endkontrolle
final visual inspection



„Es gibt keine kreative Arbeit ohne Tradition.
Jede Neuheit ist immer eine Variation des Vergangenen.“
(Carlos Fuentes)

„There is no creative work without tradition.
Each novelty is always a variation of the past.“
(Carlos Fuentes)



Geschätzter Kunde,

mit der nun
dritten Auflage unseres
Delikatessbrotkataloges

nutze ich die Gelegenheit, mich persönlich für Ihr bis jetzt
entgegengebrachtes Vertrauen zu bedanken.

Seit mehr als 5 Jahren bringen wir als einziger Anbieter im
Tiefkühlbereich handgearbeitete Brotdelikatessen in
kompromissloser Qualität und Rohstoffphilosophie
europaweit in die Häuser der Gourmets.

Auch der höchstqualitative Wiederverkäufer zählt zu
unseren treuen Kunden. Ihr Vertrauen in uns und Ihre eige-
ne Leidenschaft für Qualität hat uns zusammen erfolgreich
gemacht. Dies führt aktuell zu der Entwicklung, dass ande-
re Anbieter von Tiefkühl-Backwaren und Industriebetriebe
auf unsere Nische aufmerksam geworden sind.

Mit einfachen Handgriffen auf rustikal getrimmte Produkte
werden auf den Markt geworfen ohne jedoch unseren
Geschmack, unser Esserlebnis, unsere Frischhaltung oder
unsere Gesamtqualität zu erreichen.

Der Versuch, uns nachzueifern ist legitim und bestätigt uns
als Ihrem Lieferanten hervorragende Arbeit;
denn nur das Beste wird kopiert.

Sie können sich auch weiterhin auf uns verlassen.
Als Anbieter mit den wohl besten Delikatessbackwaren-
produkten Europas kennen Sie uns - und das wird auch so
bleiben - denn alles andere ist eine Kopie.

Hochachtungsvoll

Jürgen Schmidt (Geschäftsführer)
panExpert Heinz Schmidt GmbH

Dear Customer

This is the third edition of our catalog and I would like
to take the great success as just occasion to express my
thanks for your trust in us.

After five busy years we remain the only provider of
handmade bread specialties in the deep-freeze area.
As our bakery products convince with their
uncompromising quality and the employment of but the
purest raw materials, they have found their way into the
houses of gourmet chefs and cuisines all over Europe and
have become an inherent merchandise to all those
resellers who cherish quality.

Your trust in us, your want of quality has made
us successful. This success has, of course,
brought us and our market niche to the attention of other
suppliers of deep-freeze bakery and other products. With
one or two simple moves they trim their products until they

seem the real thing; however, they do not even come close
to the flavour of our breads, to the freshkeeping feature,
the allround quality of our specialties.

Actually the unsuccessful attempts to copy our products
only highlight the outstanding job that is done in
our bakery. Only the very best is worth copying!

You can rely on us. You know us as supplier of the best
delicatessen bakery products and that is exactly
what we will remain
– because everything else can be but a copy.

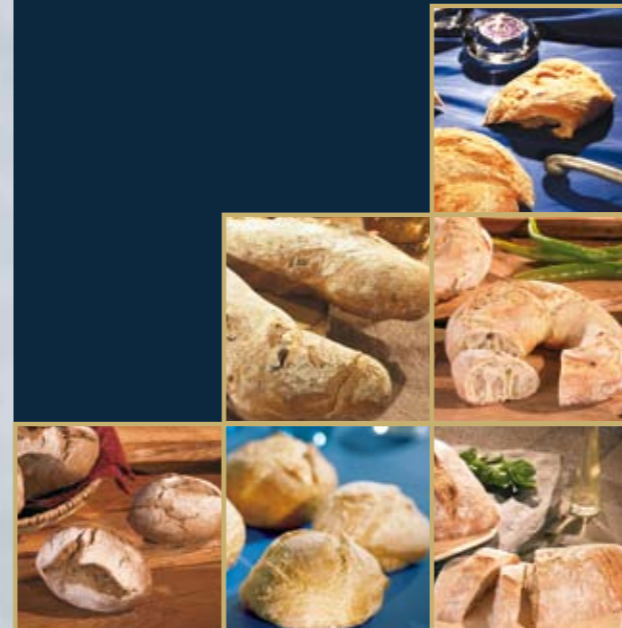
Thank you very much

Jürgen Schmidt (Managing Director)
panExpert Heinz Schmidt GmbH

DELIKATESSEN VON HAND GEARBEITET

INHALTSVERZEICHNIS

Table of Contents



Andalusische Bergfladen	Seite 42	Müslibaguette	Seite 100
Baguette Ancienne	Seite 14	Müslibrötchen	Seite 97
Bauernbrötchen	Seite 90	Müslibrot	Seite 53
Baguettebrötchen.....	Seite 91	Mühlenbrot	Seite 118
Babyflütes	Seite 110	Münchner Malzbrot	Seite 116
Bauernbrot.....	Seite 113	Navette	Seite 47
Bauern Mailänder	Seite 86	Navettine	Seite 82
Bauernsandwich	Seite 81	Nussbrötchen	Seite 94
Baguettine	Seite 57	Olivenciabatta Kalamata	Seite 12
Bio-Kartoffelbrötchen	Seite 95	Olivenflüte	Seite 25
Boulot Campagne	Seite 31	Olivenbrot.....	Seite 62
Brötchenblume.....	Seite 101	Parisienne halbgebacken.....	Seite 6
Brötchentrio.....	Seite 61	Parisienne rustikal	Seite 8
Brötchenconfect		Pane Noce	Seite 60
„Continental“	Seite 106	Pane Roma rund	Seite 51
Brötchenconfect „Venezia“	Seite 105	Pane Roma rustikal.....	Seite 54
Bouchette Provencale	Seite 59	Partystange	Seite 44
Ciabatta Longa Olive.....	Seite 15	Party Minis	Seite 103
Ciabatta Longa Peperoni	Seite 16	Panelleau	Seite 55
Ciabatta Tomate-Basilikum	Seite 22	Pariser Baguette	Seite 18
Ciabatta Walnuss.....	Seite 23	Pain Boulot	Seite 20
Ciabatta Oriental.....	Seite 27	Pain Soleil.....	Seite 49
Ciabatta 120g	Seite 79	Peperoncino	Seite 13
Ciabatta 250g	Seite 28	Peperoni flüte	Seite 30
Ciabatta Peperoni	Seite 46	Pointú.....	Seite 33
Ciambella.....	Seite 41	Pestobrötchen	Seite 87
Crossini	Seite 104	Power Bread	Seite 114
Cuminette	Seite 63	Praliné Brötchen.....	Seite 109
Demi-Walnuss	Seite 29	Roggenbaguette	Seite 45
Diabolo	Seite 65	Roggen-Farmerbrötchen	Seite 84
Elsässer Brot.....	Seite 110	Roggen Singluette	Seite 92
Englisches Rosinenbrot	Seite 10	Sandwich rustikal.....	Seite 80
Épi	Seite 11	Schweizer Laib	Seite 114
Épicette	Seite 17	Seele Kümmel/Salz	Seite 72
Farmer Baguettebrötchen	Seite 83	Seele Käse	Seite 72
Fitnessflüte	Seite 35	Sesam Filone.....	Seite 50
Flüte	Seite 26	Singluette rustikal.....	Seite 93
Flüte rustikal.....	Seite 7	Suprême Olive.....	Seite 38
Flüte mit Frühlingzwiebeln	Seite 19	Suprême Peperoni	Seite 39
Focaccia mit grünen Oliven	Seite 66	Suprême du Goût.....	Seite 40
Focaccia natur	Seite 67	Suprême Noix.....	Seite 8
Focaccia natur 100g.....	Seite 70	Steinofenbaguette.....	Seite 58
Focaccia Olive 100g.....	Seite 71	Steinofenbrötchen Mehrkorn	Seite 98
Fougasse.....	Seite 69	Steinofenbrötchen Kürbiskern ..	Seite 98
Französisches Landbrot	Seite 43	Steinofenbrötchen	
Gourmet Brotrad.....	Seite 64	Sonnenblume	Seite 98
Ciabatta 400g	Seite 28	Sonnenblumenbrot.....	Seite 119
Olivenciabatta.....	Seite 9	Tiroler Nussbrot	Seite 117
Karottenbrötchen	Seite 89	Toscana Brötchen	Seite 88
Kastenweissbrot.....	Seite 52	Toscana Fladen	Seite 24
Knoblauchbrot.....	Seite 52	Tournette	Seite 68
Krusti natur, Tomate, Peperoni ..	Seite 77	Trimmis.....	Seite 73
Krusti Olive, Paprika.....	Seite 78	Wachauer	Seite 75
Kürbis-Sonnen-Baguette.....	Seite 34	Walnussbaguette	Seite 21
Landmannsbrot	Seite 112	Walnussbrot.....	Seite 12
Liliputs	Seite 107	Wellnessbaguette.....	Seite 36
Mandelbrot	Seite 32	Winzerring	Seite 56
Mailänder	Seite 85	Zwiebelbaguette	Seite 48
Mini Fladen	Seite 73	Zwiebelbrötchen	Seite 96
Mini Toscana	Seite 76	Zwiebelbrot, Irländer.....	Seite 115
Mini-Cocktailbrötchen	Seite 108	Zwirbel	Seite 37
Mini-Gourmet-Brötchenkiste...	Seite 102	Zwirbelchen	Seite 74
Mohnschleife, Sesamschleife....	Seite 99		

PARISIENNE HALBGEBACKEN

Handmade French-style baguette 500 g



Baguette genießen wie „Gott in Frankreich“

Artikel	1313
Bezeichnung <i>Name</i>	Parisiene halbgebacken
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15
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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1568

PARISIENNE RUSTIKAL FLÛTE RUSTIKAL

Old-fashioned baguettes with natural surface



Natürlich rustikale Baguettes -
Natürliches Aroma wie vor 200 Jahren!

Artikel	1340	1304
Bezeichnung <i>Name</i>	Parisiene rustikal	Flûte rustikal
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15	25
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1904	

SUPRÊME NOIX

Bread with lots of walnuts



OLIVENCIABATTA KALAMATA OLIVENCIABATTA

Ciabatta with black kalamata olives and olive oil



Exquisites Walnussbrot mit grösstmöglichem Anteil an ausgesuchten Walnüssen.

Artikel	1635
Bezeichnung <i>Name</i>	Suprême Noix
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	170-180 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	12-15
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Das unvergleichliche Ciabatta mit Olivenöl und ganzen, griechischen Kalamata-Oliven.

Artikel	1310	1447	1459
Bezeichnung <i>Name</i>	Olivenciabatta Kalamata	Olivenciabatta 250g	Olivenciabatta 400g
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 10%	ca. 250g +/- 10%	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	30	30	18
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28	28	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20	15-20	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7	5-7	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1561		

ENGLISCHES ROSINENBROT

English raisin-and-hazelnut bread



Rosinen und Haselnüsse extra, dazu etwas Rosmarin - fertig ist das Highlight eines jeden Buffets. Passt perfekt zu edlem Käse!

Artikel	1432
Bezeichnung Name	Englisches Rosinenbrot
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30
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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

ÉPI

The beauty among French baguettes



Die Venus der Baguettes - Schönheit und Essgenuss in Vollendung!

Artikel	1383
Bezeichnung Name	Épi
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15
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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

WALNUSSBROT

Walnut bread



„In jeder Beziehung Produkt Nr. 1!“ Unnachahmliches Nußbrot mit dem besonderen Aroma.

Artikel	1305	1362
Bezeichnung Name	Walnussbrot	Walnussbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	100
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	9-12	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1556	1936

PEPERONCINO

Bread ring with hot green peppers



Mit frischen griechischen Peperonis.
Das müssen Sie probieren!

Artikel	1378
Bezeichnung Name	Peperoncino
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	22
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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

BAGUETTE ANCIENNE

French-style baguette fresh from history



Das absolute Muss und Highlight in jeder gelungenen Brottheke!

Artikel	1400
Bezeichnung <i>Name</i>	Baguette Ancienne
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

CIABATTA LONGA OLIVE

Finest ciabatta bread, shaped like a baguette, with black olives



Edles Ciabattabrot in Baguetteform mit Oliven - bestens geeignet für Brotkörbe und zur Bereitung von Canapeés.

Artikel	1600
Bezeichnung <i>Name</i>	Ciabatta Longa Olive
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

CIABATTA LONGA PEPERONI

Finest ciabatta bread, shaped like a baguette, with hot green peppers



Edles Ciabatta-Brot mit Peperonis in Baguetteform - bestens geeignet für Brotkörbe und zur Bereitung von Canapeés.

Artikel	1605
Bezeichnung Name	Ciabatta Longa Peperoni
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20
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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

ÉPICETTE

Baguette with curry and cumin



Diese Kombination aus einzigartigem Baguette, feinstem Curry und Kreuzkümmel wird das Herz jedes Gourmets berühren!

Artikel	1438
Bezeichnung Name	Épicette
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	25
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	

PARISER BAGUETTE

French-style baguette with very thin crust



FLÜTE MIT FRISCHEN FRÜHLINGSZWIEBELN

French-style baguette with fresh spring onions



*...mit der besonders dünnen Kruste -
soft und knusprig zugleich!*

Artikel	1401
Bezeichnung <i>Name</i>	Pariser Baguette
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

*Diese Komposition sehnt sich
nach edlem Käse und Wein...*

Artikel	1395
Bezeichnung <i>Name</i>	Flüte mit Frühlingszwiebeln
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	25
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	