



NEUHEITEN

NEW PRODUCTS



„Den Besten zu gefallen, ist kein geringes Lob“

Horaz (65-8 v. Chr.)

DAS GEHEIMNIS
IHRES ERFOLGES
IST UNSERE KOMPETENZ

REIN UND
HANDARBEIT

INHALTSVERZEICHNIS
Table of Contents

Amaretto Mandel Törtchen Seite 55	Müsliriegel Seite 66
Basilikumbrot..... Seite 15	Nusskuchen Seite 58
Bouchette Céréalia Seite 10	Nusszopf..... Seite 69
Böhmisch-Kuchen..... Seite 60	Pan Focaccia Seite 14
Canapé Brote..... Seite 32	Pane Arrriba..... Seite 7
Choclatine Seite 6	Pane Italia..... Seite 19
Céréalia Sandwich Seite 33	Pain Pompier..... Seite 20
Ciabatta 120g Seite 39	Pecannussbrot Seite 16
Ciabatta Mix Box Seite 31	Petit Pain Suprême..... Seite 44
Ciabatta-Sandwich	Piccantine Seite 13
Kräuter Knoblauch..... Seite 34	Rotweinkuchen..... Seite 59
Ciabatta Kräuter-Knoblauch Seite 12	Rotweintörtchen..... Seite 57
Couronne Olive..... Seite 17	Salinos Seite 49
Couronne Seite 23	Sandkuchen Seite 58
Couronne Volcano..... Seite 26	Sandwichring natur Seite 40
Confect Friandises Seite 46	Sandwichring Olive Seite 41
Englischkuchen Seite 58	Schweizer Schlumbis Seite 51
Eierlikörtörtchen Seite 54	Scones Mixed..... Seite 65
Gateaux „Bonjour“ Seite 56	Sélection Douceurs..... Seite 8
Gedeckter Mohnkuchen Seite 61	Sélection de Luxe Seite 28
Gourmet-Frühstück medium Seite 42	Sélection du Baguette Seite 29
Gourmetkuchen Sortiment Seite 64	Snack-Confect Seite 45
Handwerker..... Seite 47	Soft Baguette Seite 21
Kandierter Nusskuchen..... Seite 60	Soft Boule Seite 50
Kräuter Knoblauch 120g Seite 34	Soft Sandwich Seite 35
Kräuterbutter-Baguette..... Seite 27	Sprossenbrot Seite 25
Krustenbeisser Seite 48	Streuselkuchen mit Ananas..... Seite 63
Linzer Torte Seite 61	Suprême Pistache Seite 22
Marmorkuchen Seite 59	Tartelettes Mixte Seite 62
Mini Choclatine Seite 37	Vinschgauer Hüttenbrot Seite 9
Mini Dauergebäck Mix Seite 52	Vollkornbaguette..... Seite 18
Mini Stollenconfect Seite 52	Volcano Sandwich Seite 38
Mini Hefezopf..... Seite 53	Zopf Brot..... Seite 24
Mini Zwirbel Seite 36	Zopf natur Seite 68
Mix Box Baguette Seite 30	Zwirbel hell..... Seite 11
Mohnzopf..... Seite 70	Zwetschgen-Rohrnel Seite 67



CHOCCLATINE

Composition of the finest chocolate drops, cocoa, hazelnuts and raisins



Aufregende Komposition von edlen Schokoladendrops, Kakao, Haselnüssen und Rosinen.

Artikel	1827
Bezeichnung <i>Name</i>	Chocclatine
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 300g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	40
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	

PANE ARRIBA

Ciabatta a la Mexicana - with yummi corn and hot green peppers



Ciabatta a la Mexicana.
Bringt den Geschmack Südamerikas auf Ihren Tisch: mit viel leckerem Mais, Peperoni und Oliven.

Artikel	1735
Bezeichnung <i>Name</i>	Pane Arrriba
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	30
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	

SÉLECTION DOUCEURS

„Petit déjeuner parfait ! Exceptional assortment : choclatine, fig with vanilla, cashew with cinnamon, fruit rouge



„Petit déjeuner parfait!“ Außergewöhnliche Brotsorten in einem Mischgebinde:

Artikel	1850
Bezeichnung <i>Name</i>	Sélection Douceurs
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250-500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	24
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	

VINSCHGAUER HÜTTENBROT

Flavoured wheat bread with Northern Italian spices



Aromatisches Weizenbrot mit norditalienischer Gewürzkomposition.

Artikel	1851
Bezeichnung <i>Name</i>	Vinschgauer Hüttenbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	12
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	

BOUCHETTE CERÉALIA

We gave it the taste ... and it was a pleasure



ZWIRBEL HELL

Twisted white bread ... in great demand



Für Kenner herzhafter Brotkultur der wahre Hochgenuss.

Artikel	1678
Bezeichnung <i>Name</i>	Bouchette Céréalia
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>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Unser begehrtes Zwirbelbrot nun auch in der Weißbrot-Variante - Lecker!

Artikel	1852
Bezeichnung <i>Name</i>	Zwirbel hell
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>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

CIABATTA KRÄUTER-KNOBLAUCH

Highly valued ciabatta with garlic pickled in olive oil and herbal flavours



Edles Ciabatta mit in Olivenöl eingelegtem Knoblauch und aromatischen Kräutern

Artikel	1679
Bezeichnung Name	Ciabatta Kräuter-Knoblauch
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 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	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

PICCANTINE

Flavoured bread with a lot of spices and topped with cheese bits



Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.
Vollwürziges Brot mit vielen Gewürzen, abgerundet durch vollmundiges Käsetopping.

Artikel	1853
Bezeichnung Name	Piccantine
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	

PAN FOCACCIA

Italian white bread with olive oil and rosemary



BASILIKUMBROT

La „belle du jour“ - with basil - an exiting side dish



Italienisches Weißbrot mit Olivenöl und Rosmarin in Brotform, ideal für Buffets und für Brotkörbe

Artikel	1711
Bezeichnung Name	Pan Focaccia
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 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	

La „belle du jour“ mit Basilikum - aufregendes Beilagenbrot.

Artikel	1854
Bezeichnung Name	Basilikumbrot
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12
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	

PECANNUSSBROT

Nutbread de Luxe with pecan nuts and Canadian maple syrup



COURONNE OLIVE

Rustic baguette ring with black olives



*Nussbrot de Luxe für den echten Feinschmecker
- mit Pecannüssen und Ahornsirup kanadischen Ursprungs*

Artikel	1794
Bezeichnung <i>Name</i>	Pecannussbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 700g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	18
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>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Rustikaler Baguettering mit schwarzen Oliven

Artikel	1855
Bezeichnung <i>Name</i>	Couronne Olive
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 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	

VOLLKORNBAGUETTE

Baguette exquisite – wholemeal baguette made of wheat and rye flour



PANE ITALIA

Traditional Italian baguette with a lot of durum wheat



Baguette exquisit - volles Korn !
Vollaromatisches Vollkornbaguette aus Weizen- und Roggenvollkornmehlen.

Artikel	1856
Bezeichnung <i>Name</i>	Vollkornbaguette
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>	15-20
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	

spitzes Baguette italienischer Tradition - mit viel Durum-Weizen

Artikel	1857
Bezeichnung <i>Name</i>	Pane Italia
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	