

# PAIN BOULOT

French-style baguette bread



# WALNUSSBAGUETTE

Walnut baguette



Noch nie gekauft oder probiert?  
- Da haben sie was verpasst...

Artikel	1312
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Pain Boulot</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca.500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	16
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	1549

Unser Walnussbrot im Gewicht etwas leichter, daher für hochwertiges  
Catering und für Canapeés bestens geeignet.

Artikel	1376
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Walnuss-Baguette</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 700g +/- 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>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

# CIABATTA TOMATE-BASILIKUM

250g ciabatta with tomatoes and basil



*Ciabatta mit Tomatenstücken und Basilikum*

Artikel	1354
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciabatta Tomato-Basilikum</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 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	1933

# CIABATTA WALNUSS

Ciabatta with finest walnuts



*...MMMMH - MMHMMH - MMMMMHMMM!!!*

Artikel	1394
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciabatta Walnuss</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 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	

# TOSCANA FLADEN

Flat bread with fine spices



Saftiges Fladenbrot, abgestrichen mit feinem Olivenöl und bestreut mit Kräutern der Provence - tolle Beilage!

Artikel	1306
<b>Bezeichnung</b>	<b>Toscana Fladen</b>
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	1554

# OLIVENFLÜTE

French-style baguette with black olives



Ohne Worte  
- probieren und süchtig werden!

Artikel	1351
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Olivenflüte</b>
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	

## FLÛTE

Handmade French-style baguette, 250 g



## CIABATTA ORIENTAL

Ciabatta flat bread oriental style



Handgerollt und im Steinofen gebacken -  
Qualität pur!

Artikel	1314
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Flûte</b>
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	1912

Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel  
- attraktiv in jedem Fall.

Artikel	1356
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Ciabatta Oriental</b>
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	

# CIABATTA 250G CIABATTA 400G

Italien-style ciabatta 250g



# DEMI-WALNUSS

Small walnut bread



Der klassische „Italiener“ mit viel Olivenöl.

Artikel	1347	1458
Bezeichnung Name	Ciabatta natur	Ciabatta 400g
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30	18
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1931	

Auf vielfachen Wunsch:  
Unser Walnussbrot in der „Single“-Variante!

Artikel	1403
Bezeichnung Name	Demi - Walnuss
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	9-12
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

# PEPERONIFLÛTE

French-style baguette with hot green peppers



# BOULOT CAMPAGNE

French farmer's bread



Für alle, die das gewisse „Etwas“ suchen...

Artikel	1391
<b>Bezeichnung</b> <i>Nam</i>	<b>Peperoniflûte</b>
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	

Rustikal in Geschmack und Optik.  
...manche meinen, dies sei unser bestes Brot!

Artikel	1406
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Boulot Campagne</b>
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	1942

# MANDELNBROT

Almond bread



# POINTÚ

French-style baguette with pointed ends



Wie wärs mal mit Mandeln?  
Ebenfalls ein Highlight für jedes Käsebuffet.

Artikel	1430
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Mandelbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 400g +/- 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	

Würziges Baguette nach französischer Tradition zu  
spitzen Enden gerollt.

Artikel	1755
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Pointú</b>
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	

# KÜRBIS-SONNEN- BAGUETTE

French-style baguette with sunflower and pumpkin seeds



# FITNESSFLÜTE

Cereal baguette



Die geschmackvolle Kombination  
von Baguette und Körnern...

Artikel	1392
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Kürbis-Sonnen-Baguette</b>
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	

Kernig und gesund.  
Unser Tribut an die Liebhaber typisch deutscher Brotkunst.

Artikel	1429
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Fitnessflüte</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 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	9-12
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1949

# WELLNESSBAGUETTE

Baguette with cereals and aloe vera



*Rustikales Cerealienbaguette mit Sprossen und Aloe Vera - darf bei keinem Wellnessgericht fehlen!*

Artikel	1443
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Wellnessbaguette</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 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>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

# ZWIRBEL

Twirled baguette with potato flakes



*Gedrehtes Baguette mit viel Sauerteig und Kartoffelflocken. Unbedingt probieren!*

Artikel	1357
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Zwirbel</b>
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>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1934

## SUPRÊME OLIVE

Bread with lots of olives



Wer Oliven liebt, kommt an diesem Brot nicht vorbei. Genau das Richtige für südländischen Flair.

Artikel	1444
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Suprême Olive</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	170-180 °C
Backzeit in Minuten Baking time	25-30
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## SUPRÊME PEPPERONI

Bread with lots of hot green peppers



Kastenbrot mit jeder Menge Peperoni - ideal für Buffets und Salat-Bars.

Artikel	1591
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Suprême Pepperoni</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	170-180 °C
Backzeit in Minuten Baking time	25-30
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## SUPRÊME DU GOÛT

Bread with lots of nuts and seeds



## CIAMBELLA

Baguette ring with dehiscent surface



Oder vielleicht doch lieber Nüsse und Saaten ?  
Für jeden Geschmack das richtige Brot.

Artikel	1445
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Suprême du Goût</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	30
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>	25-30
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Rustikaler Baguettering in erlesener Qualität  
- Gourmet Faktor 100 !

Artikel	1336
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciambella</b>
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>	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	1560

# ANDALUSISCHE BERGFLADEN

Spanish-style flat bread, 500 g



# FRANZÖSISCHES LANDBROT

French white bread with whole wheat



Fladenbrot in spanischer Tradition -von den Bergen Andalusiens.  
„Die Nr.1 der mediterranen Fladenbrote!“

Artikel	1300
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Andalusische Bergfladen</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	16
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	1558

Weizenvollkorn in hellem Weizenbrot -  
die kernige Alternative zum reinen Weissbrot.

Artikel	1407
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Französisches Landbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	16
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	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1943

## PARTYSTANGE

Baguette 500g with sourdough and spices



## ROGGENBAGUETTE

Rye baguette German style



*Rustikale Baguettestange mit viel Sauerteig und Gewürzen! Die perfekte Beilage.*

Artikel	1311
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Partystange</b>
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	1909

*Der Anteil an Roggenmehl verleiht diesem Baguette den typischen „Brot“-Geschmack.*

Artikel	1393
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Roggenbaguette</b>
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	1941