

CIABATTA PEPERONI

Ciabatta with hot green peppers



Ciabatta mit grünen Peperonis.

Artikel	1452
Bezeichnung <i>Name</i>	Ciabatta Peperoni
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	

NAVETTE

Cereal baguette



*Mehrkornbaguette mit aufwändiger Körnerbestreuung.
Geschmacklich und optisch ein echter Volltreffer!*

Artikel	1367
Bezeichnung <i>Name</i>	Navette
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	

ZWIEBELBAGUETTE

Baguette with onions



PAIN SOLEIL

Baguette ring shaped like the sun



... damit bei herzhaften Anlässen nichts fehlt!

Artikel	1397
Bezeichnung Name	Zwiebelbaguette
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 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	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1964

Die wohl attraktivste Art Geschmack und Leidenschaft in bestem Brot zu vereinen...

Artikel	1386
Bezeichnung Name	Pain Soleil
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 400g +/- 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	

SESAM FILONE

Italian-style bread with sesame seeds



Typisch italienische Spezialität, für Liebhaber von wohlschmeckendem Sesam.

Artikel	1592
Bezeichnung Name	Sesam-Filone
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	1954

PANE ROMA RUND

Adds Mediterranean flair to your bread racks



Mediterraner Flair für jedes Brotregal - mit unübertrefflicher Frischhaltung.

Artikel	1732
Bezeichnung Name	Pane Roma rund
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	

KNOBLAUCHBROT

Garlic bread



MÜSLIBROT

Bread with nuts and fruits



Unbedingt probieren
- mit in Olivenöl gereiftem Knoblauch !

Artikel	1580
Bezeichnung <i>Name</i>	Knoblauchbrot
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>	20-30
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	

...für alle Freunde „kernigen“ Brotgeschmacks...

Artikel	1585
Bezeichnung <i>Name</i>	Müslibrot
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	1953

PANE ROMA RUSTIKAL

Bread made of durum flour



Italienisches Landbrot - sucht dringend Kontakt zu Geniesern und Weinliebhabern.

Artikel	1598
Bezeichnung <i>Name</i>	Pane Roma Rustikal
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	8
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	

PANELLEAU

Ciabatta bread made of sour dough



Die edelste und aufwändigste Art, ein Ciabatta zu präsentieren; Sein Geschmack ist defenitiv unverwechselbar!

Artikel	1572
Bezeichnung <i>Name</i>	Panelleau
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	

WINZERRING

Braided ring made of white and dark doughy



Geflochtener Ring aus hellem und dunklem Teig - Interessant in Geschmack und Optik; Auf jeden Fall ein echtes Highlight für alle Einsatzbereiche!

Artikel	1368
Bezeichnung Name	Winzerring
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	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1939

BAGUETTINE

Small french style baguette



Unser wirklich außergewöhnliches Baguette in der „Single-Variante“.

Artikel	1398
Bezeichnung Name	Baguettine
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 180 +/- 10%
Verpackungseinheit Units	40
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	

STEINOFEN BAGUETTE

Stone-baked baguette



BOUCHETTE PROVENCALE

Spiced baguette



◀ Die IDS-Produkte sind nur in Komplettpaletten sortiert lieferbar!
Bitte kontaktieren Sie unseren Außendienst! ▶

Artikel	1450	1457
Bezeichnung <i>Name</i>	Steinofenbaguette	Steinofenbaguette rustikal
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 400g +/- 10%	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15	15
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

◀ Die IDS-Produkte sind nur in Komplettpaletten sortiert lieferbar!
Bitte kontaktieren Sie unseren Außendienst! ▶

Artikel	1451
Bezeichnung <i>Name</i>	Bouchette Provencale
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	

PANE NOCE

Italian-style walnut bread



BRÖTCHENTRIO

Three rolls with different seeds



◀ Die IDS-Produkte sind nur in Komplettpaletten sortiert lieferbar!
Bitte kontaktieren Sie unseren Außendienst! ▶

Artikel	1449
Bezeichnung Name	Pane Noce
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 700g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	18
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	

Für den Teil Ihrer Kunden, der sich nie entscheiden kann -
und doch die richtige Wahl treffen möchte.

Artikel	1399
Bezeichnung Name	Brötchentrio
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250 +/- 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	

OLIVENBROT

Small bread with black olives



CUMINETTE

Baguette with salt and cucumber topping



Für alle, denen Ciabatta zu flach ist, ideal zum aufschneiden !

Artikel	1317
Bezeichnung <i>Name</i>	Olivenbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

*... eine Seele von Baguette ...
mit Kümmel und grobem Salz. Muss unbedingt in Ihre Vorspeisenplanung!*

Artikel	1621
Bezeichnung <i>Name</i>	Cuminette
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250 +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	25
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>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

GOURMET BROTRAD

Party bread „wheel“ with poppy and sesame seeds



DIABOLO

Baguette with pepper grains and jalapenös



Um dieses Brot richtig in Szene zu setzen werden Banketts kreiert....

Artikel	1404
Bezeichnung <i>Name</i>	Gourmet Brotrad
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	6
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	

Wenn Ihre Mahlzeit etwas Schärfe verträgt, probieren Sie unseren Diabolo. Er macht seinem Namen alle Ehre. Mit Pfefferkörnern und Jalapenos.

Artikel	1377
Bezeichnung <i>Name</i>	Diabolo
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	50
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

FOCACCIA MIT GRÜNEN OLIVEN

Focaccia with green olives



Stark olivenhaltiger Teig mit den allerbesten grünen Oliven und abgeschmeckt mit feinem Rosmarin. Ein „Muss“ für's Brotregal und Buffets ...

Artikel	1366
Bezeichnung <i>Name</i>	Focaccia mit grünen Oliven
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	14
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	1938

FOCACCIA NATUR

Focaccia



Stark olivenöhlhaltiger Teig jedoch ohne Oliven, toll in Optik und Geschmack. Optimal zum belegen.

Artikel	1365
Bezeichnung <i>Name</i>	Focaccia natur
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	14
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	1937

TOURNETTE

Twisted rustic baguette



FOUGASSE

French-style party bread



Unsere neueste Baguette-Kreation wird sicher auch Ihren Kunden „den Kopf verdrehen“... passt toll in jeden gehobenen Brotshop...

Artikel	1431
Bezeichnung <i>Name</i>	Tournette
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>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1950

... macht jede Brotdekoration zu einem optischen Freudenfest - ideal für jedes Event - ob zum Grillen, zur Party oder für „Fêtes“.

Artikel	1384
Bezeichnung <i>Name</i>	Fougasse
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	