

BAUERNBRÖTCHEN

Farmer rolls with potato flakes



BAGUETTEBRÖTCHEN

Handmade baguette rolls



Kartoffelflocken machen dieses Brötchen besonders interessant in Sachen Geschmack sowie Frischhaltung.

Artikel	1409
Bezeichnung <i>Name</i>	Bauernbrötchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 80g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
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>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1944

Brötchen genießen wie „Gott in Frankreich!“

Artikel	1320
Bezeichnung <i>Name</i>	Baguettebrötchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 75g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
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>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1915

ROGGEN SINGLUETTE

A very small rustic baguette



SINGLUETTE RUSTIKAL

A very small rustic baguette



NEU! Das Mini-Mini-Baguette für Liebhaber von optisch aussergewöhnlichen Produkten;
Auch für Singles bestens geeignet. Viel Kruste - Grosser Geschmack...

Artikel	1606
Bezeichnung <i>Name</i>	Roggensingluette
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-10
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	

Das Mini-Mini-Baguette für Liebhaber von optisch aussergewöhnlichen Produkten;
Auch für Singles bestens geeignet. Viel Kruste - Grosser Geschmack ...

Artikel	1604
Bezeichnung <i>Name</i>	Singluette rustikal
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-10
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

NUSSBRÖTCHEN

Nut rolls with different seeds



**Nussiges Brötchen mit viel Saaten und Körnern.
Ein Geschmackserlebnis für ernährungsbewusste Geniesser!**

Artikel	1413
Bezeichnung Name	Nussbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	80
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	1945

BIO-KARTOFFELBRÖTCHEN

The 90-g wholefood roll with potato flakes



**Knuspriges Brötchen mit jeder Menge Kartoffelflocken,
in Bio-Qualität!**

Artikel	1559
Bezeichnung Name	Bio Kartoffelbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100
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	1559

ZWIEBELBRÖTCHEN

Sandwich of sour dough with roasted onions



Feinknuspriges Baguettebrötchen mit herzhaften Röstzwiebeln.
Gut zu kombinieren mit Käse- und Fleischgerichten.

Artikel	1396
Bezeichnung Name	Zwiebelbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 80g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

MÜSLIBRÖTCHEN

Müsli roll with lots of nuts and raisins



Ein Muss für jedes Frühstücksbuffet.
Mit extra viel Nüssen und Rosinen.

Artikel	1613
Bezeichnung Name	Müslibrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1959

STEINOFENBRÖTCHEN SONNENBLUMEN, KÜRBISKERN, MEHRKORN

Cereal rolls: multigrain, pumpkin, sunflower



MOHNSCHLEIFE SESAMSCHLEIFE

Sesame and poppy seed rolls



Drei deutsche Brötchensorten in romanischer Brötchenqualität!

Artikel	1361	1338	1337
Bezeichnung Name	Steinofen Mehrkornbrötchen	Steinofen Kürbiskernbrötchen	Steinofen Sonnenblumenbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 80g +/- 10%	ca. 80g +/- 10%	ca. 80g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100	100	100
Palettierung Units per pallet	28	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7	5-7	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1935	1562	1563

Schleifenbrötchen für erlesene Gelegenheiten...

Artikel	1700	1701
Bezeichnung Name	Mohnschleife	Sesamschleife
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 150g +/- 10%	ca. 150g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60	60
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	5-10	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1960	1961

MÜSLIBAGUETTE

Müsli baguette with lots of nuts and raisins



Geschmacksintensives Baguette mit hohem Anteil an Nüssen und Rosinen.

Artikel	1988
Bezeichnung <i>Name</i>	Müslibaguette
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	

BRÖTCHENBLUME

Small party bread „flower“



Für's kleine Buffet oder Brotregal...

Artikel	1405
Bezeichnung <i>Name</i>	Brötchenblume
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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

MINI-GOURMET-BRÖTCHENKISTE 8-FACH SORTIERT

Mini gourmet rolls



PARTY MINIS

Filled mini rolls



Unsere für allerbeste Hotelerie und Gastronomie konzipierte Mini-Brötchenmischung - so erkennt der Gast Ihre Kompetenz in Sachen Qualität!

Mini-Mailänder, Mini-Sonnenblumenbrötchen, Mini-Kürbisbrötchen, Mini-Kartoffelbrötchen, Mini-Spritzerl, Mini-Baguettebrötchen, Mini-Elsässer, Mini-Mehrkornbrötchen

Salatbuffet? Grillparty? Stehempfang?.. Kein Problem ! Mit unseren gefüllten Minis ist Ihnen Begeisterung garantiert!

Gemischt im Karton: Tzatziki und Frischkäse/Kräuter

Artikel	1375
Bezeichnung Name	Mini-Gourmet-Brötchenkiste, 8-fach sortiert
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 45g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	200
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	0-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Artikel	1625
Bezeichnung Name	Party Minis
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 40g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	2 x 80 Stück
Palettierung Units per pallet	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	keine
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

CROSSINI

Crusty crossini sticks



BRÖTCHENCONFECT „VENEZIA“

Mixed assortment of Italian-style mini rolls



Crosssese Baguette-Sticks zum Dippen oder für Salate.

Artikel	1702
Bezeichnung Name	Crossini
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 80g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	keine
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Der Höhepunkt eines jeden Buffets im „südländischen“ Stil:

Artikel	1437
Bezeichnung Name	Brötchenconfect „Venezia“
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 35g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	5 x 70 St.
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	keine
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-5
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Enthält Brötchen in folgenden Geschmacksrichtungen:
Olive, Peperoni, Tomate-Basilikum, Kräuter (Toscana), Natur

BRÖTCHENCONFECT „CONTINENTAL“

Mixed assortment of continental-type mini rolls



LILIPUT'S

Liliput rolls



Der Höhepunkt eines jeden Buffets im „mitteleuropäischen“ Stil:

Enthält Brötchen in folgenden Geschmacksrichtungen:
Sauerteig, Kartoffel, Vierkorn, Zwiebel, Natur

Die Kleinsten der Kleinen! Wunderschönes Sortiment
superkleiner Gourmetbrötchen.

Artikel	1436
Bezeichnung <i>Name</i>	Brötchenconfect „Continental“
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 35g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	5 x 70 St.
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	keine
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	4-5
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Artikel	1703
Bezeichnung <i>Name</i>	Liliputs
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 35g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	200
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	keine
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	4
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

MINI-COCKTAILBRÖTCHEN

Mini cocktail rolls



Herzhafte Beilage für Cocktails, Salate, kalte Platten, jedes Stück einzeln handgeformt und bestreut mit Mohn, Sesam, natur, Kümmel oder Käse.

Artikel	1353
Bezeichnung Name	Mini-Cocktailbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 25g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	350
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	0-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	3-4
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

PRALINÉ BRÖTCHEN

Mini rolls, perfect for cocktails and salads



Die Kleinsten der Kleinen - ein Geschenk an Ihren Gaumen. Ideal für Cocktails und Salate

Artikel	1666
Bezeichnung Name	Praliné Brötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 6-8g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	1000
Palettierung Units per pallet	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	keine
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	1-2
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	