

KANDIERTER NUSSKUCHEN BÖHMISCH-KUCHEN

Candied nut cake and Bohemian cake



LINZER TORTE GEDECKTER MOHNNKUCHEN

Special international cakes



Klassische Kuchenvariationen für den internationalen Gourmet.

Artikel	1899	1898
Bezeichnung Name	Böhmisch-Kuchen	Kandierter Nusskuchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 700g +/- 10%	ca. 600g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	divers	divers
Palettierung Units per pallet	44	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

Internationale Kuchenspezialitäten nach althergebrachten Rezepten.

Artikel	1980	1981
Bezeichnung Name	Linzer Torte	Gedeckter Mohnkuchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 650g +/- 10%	ca. 700g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	divers	divers
Palettierung Units per pallet	44	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

TARTELETTES MIXTE

Mini breakfast tartlets



Gelungene Mischung feinster Frühstücks-Tartelettes.

Artikel	1982
Bezeichnung Name	Tartelettes Mixte
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
Palettierung Units per pallet	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	45-60
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

STREUSELKUCHEN MIT ANANAS

Streusel cake with pineapple



Vollaromatischer Streuselkuchen mit Butterstreuseln und saftigen Ananasstücken.

Artikel	1983
Bezeichnung Name	Streuselkuchen mit Ananas
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	divers
Palettierung Units per pallet	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

GOURMETKUCHEN SORTIMENT

Different cake assortments



SCONES MIXED

The national Irish American roll in three tastes: chocolate, raisin, bourbon vanilla



Edel und elegant - erlesene Mischung in aufregendem Auftreten.

Artikel	1984
Bezeichnung <i>Name</i>	Gourmetkuchen Sortiment
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 1200g +/- 10% je Stück
Verpackungseinheit <i>Units</i>	3
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	90-120
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

*Jetzt auch für Ihr Frühstücksbuffet: Scones
- das Amerikanisch-Irische Nationalbrötchen !*

*Gemischt im Karton in den Geschmacksrichtungen: Schoko,
Rosine, Bourbon-Vanille je 60 Stück*

Artikel	1985
Bezeichnung <i>Name</i>	Scones Mixed
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 30g +/- 10% je Stück
Verpackungseinheit <i>Units</i>	180
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

MÜSLIRIEGEL

A power pack with pure butter and choice cereals and honey



Ein „Kraftpaket“ per excellence -
mir reiner Markenbutter, erlesenen Cerealien und Honig produziertes „Kraftwerk“.

Artikel	1986
Bezeichnung Name	Müsliriegel
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 60g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
Palettierung Units per pallet	91
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

ZWETSCHGEN-ROHRNUDEL

The traditional Bavarian dessert filled with cinnamon plums



.... der bayerische Dessert „Oberhammer“. Gefüllt mit ganzer Zimt-Pflaume.
Serviert mit Vanillesauce ein echter Hochgenuss.

Artikel	1987
Bezeichnung Name	Zwetschgen-Rohrnu-del
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1050g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	7
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	keine
Backzeit in Minuten Baking time	keine
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

ZOPF NATUR

Bread made of yeast dough



NUSSZOPF

Bread made of yeast dough with nut filling



Edler Hefezopf, hoch geflochten. Ungewöhnliches Aroma und beste Frischehaltung durch lange Teigführung, chemiefrei, mit Butter hergestellt.

Artikel	1616
Bezeichnung <i>Name</i>	Zopf natur
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>	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Der Klassiker am Frühstücks- und Kuchenbuffet!

Artikel	1618
Bezeichnung <i>Name</i>	Nusszopf
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>	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	



Aromatischer Hefeteigzopf mit außergewöhnlicher Mohnfüllung.

Artikel	1617
Bezeichnung <i>Name</i>	Mohnzopf
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>	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	