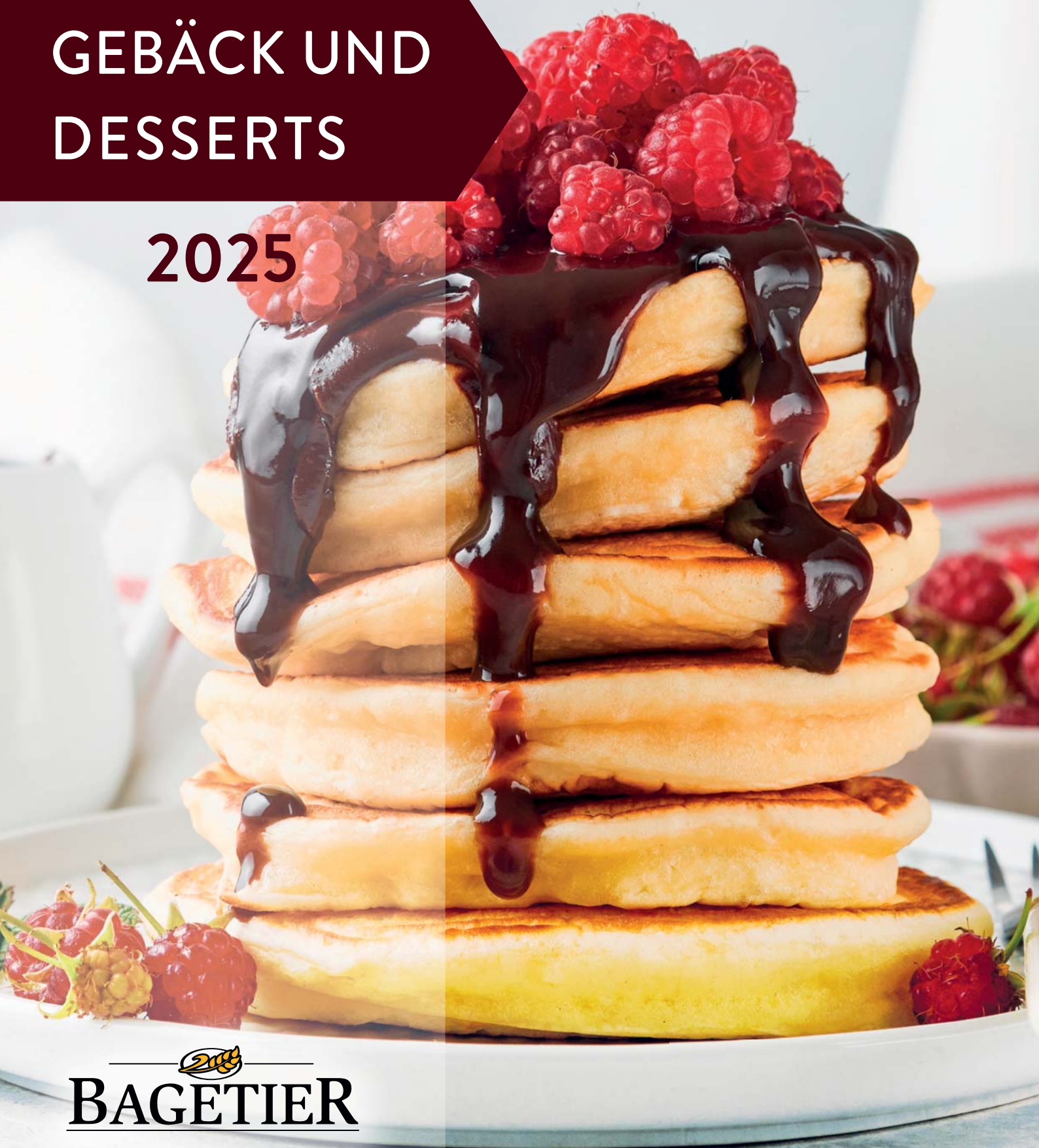




GEBÄCK UND DESSERTS

2025




BAGETIER

feines Gebäck - Blätterteig und Pflunder Gebäck

Blätterteig

336017

BLÄTTERTEIG,
PLATTEN 28 X 52 CM



700 g

15 St.

ca. 30 Min.

auf Backpapier

15-20 Min.
190-200 °C



336027

BLÄTTERTEIG
2 PLATTEN + 20% GRATIS

NOWACO®

350 g + 70 g

18 St.



336025

BLÄTTERTEIG
3 PLATTEN

NOWACO®

400 g

36 St.



feines Gebäck aus Blätterteig

335601

BLÄTTERTEIGTASCHE
- APRIKOSE UND QUARK



- 150 g
- 40 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- 130 g
- 21-23 Min.
190-200 °C
PROGRAMM 6



335602

BLÄTTERTEIGTASCHE - HIMBEERE
UND VANILLECREME



- 150 g
- 40 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- 130 g
- 21-23 Min.
190-200 °C
PROGRAMM 6



feines Plundergebäck

335611

BLÄTTERTEIGTASCHE - APFEL



- 150 g
- 40 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- 130 g
- 21-23 Min.
190-200 °C
PROGRAMM 6



335861

MINI HEIDELBEER-PLUNDER-
TASCHE MIT PUDDING



- 40 g
- ca. 120 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 35 g
- 13-15 Min.
160-180 °C
PROGRAMM 2



335858

MINI ERDBEER-PLUNDER-TASCHE
MIT PUDDING



- 40 g
- ca. 120 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 35 g
- 13-15 Min.
160-180 °C
PROGRAMM 2



335859

MINI SCHOKO-PLUNDER-TASCHE
MIT PUDDING



- 40 g
- ca. 120 St.
- ca. 60 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 35 g
- 13-15 Min.
160-180 °C
PROGRAMM 2



Croissants und feines süßes Gebäck

336851

BUTTERCROISSANT



- 65 g
- 100 St.
- ca. 45 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 54 g
- 15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



336858

BUTTERCROISSANT



- 65 g
- 80 St.
- ca. 45 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 54 g
- 15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



Croissants und feines süßes Gebäck

336845

GROSSES BUTTERCROISSANT 24%

GOURMANCE
Authentic French Baking

-  80 g
-  60 St.
-  ca. 45 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  70 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



335662

BUTTERCROISSANT XXL

Délic France
100% EXOTIC BAKING

-  90 g
-  80 St.
-  ca. 45 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  77 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



350843

BUTTERCROISSANT

 **La Lorraine**
BAKERY GROUP

-  65 g
-  80 St.
-  ca. 45 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  54 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



335661

MAXI CROISSANT MIT BUTTER

 **La Lorraine**
BAKERY GROUP

-  90 g
-  60 St.
-  ca. 45 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  75 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



335592

BUTTERCROISSANT
MIT SCHOKOFÜLLUNG

Délic France
100% EXOTIC BAKING

-  90 g
-  48 St.
-  ca. 45 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  77 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



336854 **CROISSANT MIT HASSELNUSSFÜLLUNG UND SCHOKOLADE** 

 95 g
 60 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 85 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



350846 **SCHOKO - TWISTER** 

 90 g
 60 St.
 ca. 30 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 72 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335705 **ROSINENSCHNECKEN MIT VANILLECREME** 

 96 g
 60 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 82 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335728 **QUARKKAMM** 

 120 g
 40 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 105 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335786 **PLUNDERKISSEN MIT QUARK UND APRIKOSE** 

 100 g
 35 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 90 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335918 **BUTTER- SCHOKOBRÖTCHEN** 

 80 g
 68 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 68 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335703 **ZIMTSCHNECKEN** 

 90 g
 60 St.
 nicht auftauen
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 77 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335727 **MOHNNKAMM** 

 120 g
 40 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 105 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



335750 **MAPLE PECAN PLAIT - PEKANNUSS-ZOPF MIT AHORNSIRUP** 

 95 g
 48 St.
 ca. 45 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 81 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



 2 Stk. Ahornsirup
Nach dem Backen dekorieren

335765 **ERDBEER - QUARK-KÖRBCHEN** 

 130 g
 50 St.
 ca. 20 Min.
 auf Backpapier
 Backen mit Dampf
 110 g
 15-18 Min. 180 °C
PROGRAMM 2



Craissants und feines süßes und herzhaftes Gebäck

335764

HIMBEER - QUARK-KÖRBCHEN

wolf
ButterBack

- 130 g
- 50 St.
- ca. 20 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 110 g
- 15-18 Min.
180 °C
- PROGRAMM 2



335766

SCHOKO- UND VANILLECREME-HÖRNCHE

wolf
ButterBack

- 125 g
- 50 St.
- ca. 20 Min.
- auf Backpapier
- Backen mit Dampf
- 110 g
- 15-18 Min.
180 °C
- PROGRAMM 2



feines süßes Mini Gebäck

335688

MINI BUTTERCROISSANT 18%

GOURMANCE
Authentic French Baking

- 25 g
- 160 St.
- ca. 30 Min.
- auf Backpapier
- 21 g
- 13-15 Min.
180-190 °C
- PROGRAMM 4



335687

MINI BUTTERCROISSANT 23%

Déliciance
LAIT. EVERYDAY. DELICIOUS.

- 25 g
- 160 St.
- ca. 30 Min.
- auf Backpapier
- 21 g
- 13-15 Min.
180-190 °C
- PROGRAMM 4



335903

MINI MIX FRANZÖSISCHES FEINGEBÄCK

Déliciance
LAIT. EVERYDAY. DELICIOUS.

- 30 g
- 120 St.
- ca. 30 Min.
- auf Backpapier
- 22 g
- 13-15 Min.
180-190 °C
- PROGRAMM 4

40 St. Mini Croissants (25 g)
+ 40 St. Mini Schokolade-Brötchen (30 g)
+ 40 St. Mini Rosinensnecken (30 g)



335668 **MINI MIX BUTTERCROISSANT MIT FÜLLUNG**

36 St. Aprikosencroissants
+ 36 St. Croissants mit Kakao-Haselnuss-Füllung
+ 36 St. Mandelcroissants

PASTRIDOR

40 g
108 St.
ca. 30 Min.
auf Backpapier
34 g
13-15 Min.
180-190 °C
PROGRAMM 4



335684 **MINI CROISSANT MIT SCHOKOLADE UND SCHOKO-NUSS FÜLLUNG**

Délic France
LIFE EVERYDAY DELICIOUS

40 g
120 St.
ca. 30 Min.
auf Backpapier
34 g
13-15 Min.
180-190 °C
PROGRAMM 4



335907 **MINI MIX DÄNISCHES GEBÄCK**

24 St. Pekannussopf + 24 St. Zimtschnecke
+ 24 St. Apfelbrötchen + 24 St. Krone mit Vanillefüllung
+ 24 St. Krone mit Himbeerfüllung

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

40 g
120 St.
nicht auftauen
auf Backpapier
34 g
13-15 Min.
180-190 °C
PROGRAMM 4



herzhaftes Plundergebäck

335685 **MINI MIX SALZIGE CROISSANT**

Délic France
LIFE EVERYDAY DELICIOUS

33 g
144 St.
ca. 30 Min.
auf Backpapier
Backen mit Dampf
28 g
15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 4

48 St. mit Mozzarella & Tomaten
+ 48 St. mit Ricotta & Spinat
+ 48 St. mit Käse



335845 **MIDI BUTTER-KÄSESCHECKE**

wolf
ButterBack

105 g
60 St.
ca. 20 Min.
auf Backpapier
Backen mit Dampf
90 g
15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



337751 **BUTTER-LAUGENECKE**

wolf
ButterBack

100 g
50 St.
ca. 20 Min.
auf Backpapier
Backen mit Dampf
85 g
15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



336849 **BUTTERCROISSANT FITNESS**

Délic France
LIFE EVERYDAY DELICIOUS

80 g
56 St.
ca. 60 Min.
auf Backpapier
Backen mit Dampf
72 g
15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



336850 **BUTTERCROISSANT FITNESS**

La Lorraine
BAKERY GROUP

80 g
80 St.
ca. 45 Min.
auf Backpapier
Backen mit Dampf
65 g
15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



herzhaftes Plundergebäck fertig gebacken

335691

BUREK MIT FETAKÄSE

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  95 g
-  100 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  79 g
-  15-17 Min.
190-200 °C
PROGRAMM 3



335692

BUREK MIT SPINAT UND FETAKÄSE

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  95 g
-  100 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  80 g
-  15-17 Min.
190-200 °C
PROGRAMM 3



335674

WURST PLUNDER MIT LJUTENICA (GLITTER)

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  87 g
-  70 St.
-  ca. 30 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  72 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



335673

BALKAN TASCHE MIT LJUTENICA

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  95 g
-  60 St.
-  ca. 30 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  80 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



335676

SNACK MADELAND - KÄSE PLUNDER MIT SCHINKEN (GLITTER)

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  90 g
-  70 St.
-  ca. 30 Min.
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  75 g
-  15-18 Min.
180 °C
PROGRAMM 2



301426

STÜCK PIZZA MIT SPECK

-  150 g
-  4 x 10 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  145 g
-  5-7 Min.
190 °C
PROGRAMM 8

NEUHEIT



301422

STÜCK PIZZA MIT WURST

-  150 g
-  4 x 10 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  145 g
-  5-7 Min.
190 °C
PROGRAMM 8



301423

STÜCK PIZZA MIT SCHINKEN UND MAIS

-  150 g
-  4 x 10 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  145 g
-  5-7 Min.
190 °C
PROGRAMM 8



301425

STÜCK PIZZA MIT PEPPERONI

-  150 g
-  4 x 10 St.
-  nicht auftauen
-  auf Backpapier
-  Backen mit Dampf
-  145 g
-  5-7 Min.
190 °C
PROGRAMM 8



feines Gebäck - fertig gebacken

336859

BUTTERCROISSANT FERTIG
GEBACKEN

-  55 g
-  34 St.
-  ca. 30 Min.
- Einfach auftauen
lassen



337002

MOHN BÖHMISCHE KOLATSCHEN



-  40 g
-  30 St.
-  ca. 30 Min.
- Einfach auftauen
lassen



337004

QUARK BÖHMISCHE KOLATSCHEN



-  40 g
-  30 St.
-  ca. 30 Min.
- Einfach auftauen
lassen



337006

PFLAUMENMUS BÖHMISCHE KOLATSCHEN



-  40 g
-  30 St.
-  ca. 30 Min.
- Einfach auftauen
lassen



337033

MOHN-QUARK-MARMELADEN-KOLATSCHEN



-  75 g
-  30 St.
-  ca. 45 Min.
- Einfach auftauen
lassen



335642

QUARK-BLAUBEERE TASCHEN



-  80 g
-  24 St.
-  ca. 60 Min.
- Einfach auftauen
lassen



feines Gebäck - fertig gebacken, Donuts

335643

QUARK-APRIKOSE TASCHEN



 80 g

 24 St.

 ca. 60 Min.

Einfach auftauen lassen



336332

KRAPFEN MIT APRIKOSENFÜLLUNG



 65 g

 60 St.

 ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



336331

KRAPFEN MIT ERDBEERFÜLLUNG



 65 g

 60 St.

 ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



336275

KRAPFEN MIT NOUGATFÜLLUNG



 65 g

 60 St.

 ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



336335

KRAPFEN MIT BUENO FÜLLUNG - DUNKEL



 70 g

 24 St.

 ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336336

KRAPFEN MIT BUENO FÜLLUNG - HELL



70 g
24 St.
ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen

NEUHEIT



336321

MINI KRAPFEN MIT FRUCHTFÜLLUNG



25 g
105 St.
30 Min.

Einfach auftauen lassen



336322

MINI KRAPFEN MIT NOUGATFÜLLUNG



25 g
105 St.
30 Min.

Einfach auftauen lassen



336326

MINI ROSA KRAPFEN MIT HIMBEERFÜLLUNG



25 g
105 St.
30 Min.

Einfach auftauen lassen



Donuts

336327

MINI DUNKLE KRAPFEN MIT SAHNEFÜLLUNG



25 g
105 St.
ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



336289

DONUT MIT ZIMT UND APFELFÜLLUNG



65 g
48 St.
ca. 60 Min.

Einfach auftauen lassen



336258

DONUT MIT SCHOKOGLASUR, EINZELN VERPACKT



56 g
60 St.
ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336259

DONUT ERDBEERGLASUR, EINZELN VERPACKT



56 g
60 St.
ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336267

DONUT MIT ERDBEERGLASUR UND STREUSEL



56 g
60 St.
ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336287

DONUT MIT HASELNUSSFÜLLUNG



71 g
48 St.
ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



Donuts, Standard-Backwaren - fertig gebacken

336266

DONUT MIT SCHOKOGLASUR



55 g

60 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336263

DONUT MIT WEISSER GLASUR UND MIT BUNTEN STREUSELN



57 g

60 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336303

MINI ROSA DONUT MIT ZUCKERBLUMEN



20 g

120 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



336304

MINI DONUT MIT BELGISCHEN SCHOKOLADENSTÜCKCHEN



20 g

120 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen lassen



337011

MINI MIX BÖHMISCHE KOLATSCHEN
(Füllungen: Apfel, Mohn, Quark, Marmelade)



ca. 11 g

ca. 92 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



Standard-Backwaren - fertig gebacken

336805 SEMMEL NATUR KLASIK - FERTIG GEBACKEN 

 80 g
 80 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

337555 KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN FERTIG GEBACKEN 

 60 g
 50 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen



337517 MINI NATUR BAGUETTE, FERTIG GABACKEN 

 55 g
 110 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen



337518 BAGUETTE KLASIK - FERTIG GEBACKEN 

 120 g
 55 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen



337773 ROGGENRHÖRNCHEN 

 62 g
 30 St.
 ca. 60 Min.
 Einfach auftauen lassen



337671 HAMBURGER BRÖTCHEN SCHWARZ MIT SESAM, GROSS 

 120 g
 50 St.
 ca. 40 Min.
 Einfach auftauen lassen



Ø 12 cm

337670 BRIOCHE BUNS MIT SESAM, GROSS 

 120 g
 50 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen



Ø 12 cm

337652 HAMBURGER BRÖTCHEN KARTOFFEL MAXI HAMBURGER 

 90 g
 24 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen
 Auftauzeit in der Verpackung: 4 Stunden



Ø 12 cm

337560 HAMBURGER BRÖTCHEN WEIZEN-ROGGEN MAXI HAMBURGER 

 89 g
 24 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen
 Auftauzeit in der Verpackung: 4 Stunden



Ø 12,5 cm

337658 BRIOCHE BUNS MAXI HAMBURGER HALBIERT 

 85 g
 24 St.
 ca. 30 Min.
 Einfach auftauen lassen
 Auftauzeit in der Verpackung: 4 Stunden



Ø 12 cm

Standard-Backwaren - fertig gebacken

335801

**HAMBURGER BRÖTCHEN NATUR MAXI
HAMBURGER HALBIERT**



82 g

24 St.

ca. 30 Min.

**Einfach auftauen
lassen**
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



Ø
12,5 cm

335804

**HAMBURGER BRÖTCHEN NATUR
HALBIERT**



55 g

48 St.

ca. 30 Min.

**Einfach auftauen
lassen**
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



Ø
10 cm

337563

MINI BRIOCHE BUNS HALBIERT



30 g

120 St.

ca. 30 Min.

**Einfach auftauen
lassen**



Ø
7,5 cm

335805

**HAMBURGER BRÖTCHEN MIT SESAM
HALBIERT**



53 g

48 St.

ca. 30 Min.

**Einfach auftauen
lassen**
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



Ø
10 cm

337668

**HAMBURGER BRÖTCHEN MIT SESAM
MAXI HAMBURGER HALBIERT**



82 g

24 St.

ca. 30 Min.

**Einfach auftauen
lassen**
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



Ø
12,5 cm

335823

HAMBURGER BRÖTCHEN MIT SESAM MEGA HAMBURGER HALBIERT



100 g

24 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



Ø
14 cm

335831

HOT DOG BUNS MIT LOCH



60 g

40 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden
WIR EMPFEHLEN
VORBEREITUNG
IM KONTAKTGRILL



19 cm

335836

HOT DOG BUNS MIT LOCH XXL



110 g

32 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen
Auftauzeit in der
Verpackung: 6 Stunden
WIR EMPFEHLEN
VORBEREITUNG
IM KONTAKTGRILL



22 cm

335837

HOT DOG BUNS GRAHAM MIT LOCH



60 g

40 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden
WIR EMPFEHLEN
VORBEREITUNG
IM KONTAKTGRILL



19 cm

335807

HOT DOG BUNS HALBIERT



60 g

54 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen
Auftauzeit in der
Verpackung: 4 Stunden



17 cm

337321

LAUGEN BAGEL MIT SESAM



60 g

40 St.

ca. 30 Min.

Einfach
auftauen lassen



Ø
11 cm

335998

LAUGENBRETZEL



85 g

50 St.

ca. 30 Min.

Einfach auftauen
lassen



337320

LAUGEN BAGEL MIT SESAM



85 g

50 St.

ca. 30 Min.

Einfach
auftauen lassen



UNSER TIPP:
4 MINUTEN BEI 180 °C BACKEN

Ø
12 cm



Standard-Backwaren, Kaisersessel

335935

**KAISERBRÖTCHEN MIT
GOLDENLEINSAMEN**



 60 g

 90 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 55 g

 7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



335931

KAISERBRÖTCHEN NATUR



 60 g

 90 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 55 g

 7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



335979

**KAISERBRÖTCHEN SPEZIAL –
MIT SESAM UND LEINSAMEN**



 60 g

 90 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 55 g

 7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



335978

KAISERBRÖTCHEN MIT MOHN



 60 g

 90 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 55 g

 7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



337552 ENGLISCHES KAISERBRÖTCHEN -
MIT EINER SCHEIBE SPECK
UND KÄSE OBENDRAUF

 86 g

 80 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 76 g

 7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



335937 KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN

 60 g

 90 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 56 g

 7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1





Standard-Backwaren

337512 VOLLKORN HÖRNCHEN

 65 g

 80 St.

 20 Min.

 Backen mit Dampf

 60 g

 7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



337506 KAISERLICHER HÖRNCHEN
MIT SAMEN - DUNKEL

 95 g

 36 St.

 120 Min.

 auf Backpapier

 Backen mit Dampf
6 Min.

 85 g

 14-16 Min.
160-190 °C
PROGRAMM 5



 Vor dem Backen mehrmals mit Wasser besprühen
und mit einer Salz-Kümmel-Mischung dekorieren



335821 KAISERLICHER HÖRNCHEN

 95 g

 36 St.

 120 Min.

 auf Backpapier

 Backen mit Dampf
6 Min.

 85 g

 14-16 Min.
160-190 °C
PROGRAMM 5



 Vor dem Backen mehrmals mit Wasser besprühen
und mit einer Salz-Kümmel-Mischung dekorieren



336802 KLEINES WEIZEN-ROGGENBROT -
MIT KREUZKÜMMEL
UND BREZELSALZ

 100 g

 60 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 90 g

 9-11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7





336803 SEMMEL MIT BUTTERMILCH

 70 g

 70 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 63 g

 5-7 Min.
210 °C
PROGRAMM 1





336804 SEMMEL NATUR MIT KREUZKÜMMEL

 70 g

 70 St.

 ca. 20 Min.

 Backen mit Dampf

 63 g

 5-7 Min.
210 °C
PROGRAMM 1





336806

VOLLKORN SEMMEL - DUNKEL

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  80 g
-  80 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  72 g
-  5-7 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



NEUHEIT

335890

LANDBROT LAIB - DUNKEL

INTER
Europast

-  110 g
-  50 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  100 g
-  7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



335941

BRÖTCHEN MIT KÜRBISKERNEN

INTER
Europast

-  60 g
-  120 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  55 g
-  7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



335917

GROSSES BRÖTCHEN MIT
KÜRBISKERNEN & KÄSE

INTER
Europast

-  125 g
-  70 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  112 g
-  7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



335987

BRÖTCHEN MIT SONNENBLUMEN

ProFrost

-  70 g
-  100 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  63 g
-  7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1



335910

CIABATTA

Planète Pain
Pain à la française de France

-  100 g
-  60 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  90 g
-  7-10 Min.
210 °C
- PROGRAMM 1**



335913

CIABATTA MIT GETROCKNETEN
TOMATENLa Lorraine
BAKERY GROUP

-  130 g
-  50 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  120 g
-  7-10 Min.
210 °C
- PROGRAMM 1**



335914

GROSSES CIABATTA

INTER®
Europal

-  300 g
-  25 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  270 g
-  9-11 Min.
210 °C
- PROGRAMM 7**



337502

MINI BAGUETTE TOSKANA –
MEHRKORN, MIT ROGGENMEHL,
MIT GOLDENEN UND
BRAUNEN LEINSAMENLa Lorraine
BAKERY GROUP

-  80 g
-  70 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  70 g
-  7-10 Min.
210 °C
- PROGRAMM 1**



337101

MINI MIX HÖRNCHEN

3 x 30 St. (natur, hell + Streusel, dunkel + Streusel)

INTER®
Europal

-  45 g
-  90 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  41 g
-  5-7 Min.
190-200 °C
- PROGRAMM 1**



335901

MINI MIX FRANZÖSISCHE BAGUETTE

3 x 40 St. (Müsl-, Vollkorn-, Naturbaguettes)

Planète Pain
Pain à la française de France

-  35 g
-  120 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  32 g
-  5-7 Min.
190-200 °C
- PROGRAMM 1**



335934

MINI MIX KAISERBRÖTCHEN

4 x 25 St. (Sesam, Natur, Mohn, Vollkorn)

INTER®
Europal

-  35 g
-  100 St.
-  ca. 20 Min.
-  Backen mit Dampf
-  32 g
-  5-7 Min.
190-200 °C
- PROGRAMM 1**



MINI GEBÄCK

Standard-Backwaren - Baguettes

Standard-Backwaren - Baguettes

335994

MINI BAGUETTE NATUR

La Lorraine
BAKERY GROUP

55 g

110 St.

ca. 20 Min.

Backen mit Dampf

50 g

7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



12 cm

337511

KLEINE- FRÜHSTÜCKSBAGUETTE
(MEHRKORNBAGUETTE MIT
SONNENBLUMEN- UND LEINSAMEN)

INTER®
Europapain

80 g

90 St.

ca. 30 Min.

Backen mit Dampf

72 g

7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



14 cm

335962

KLEINE- BAGUETTE HELL NATUR

Planète Pain
Pâtisseries artisanales de France

90 g

70 St.

ca. 20 Min.

Backen mit Dampf

83 g

7-10 Min.
210 °C

PROGRAMM 1



19 cm

337508

BAGUETTE MIT ZWIEBELN

Planète Pain
Pâtisseries artisanales de France

140 g

50 St.

ca. 20 Min.

Backen mit Dampf

126 g

9-11 Min.
210 °C

PROGRAMM 7



20 cm

335967

WEIZENBAGUETTE - MITTEL

La Lorraine
BAKERY GROUP

120 g

55 St.

ca. 20 Min.

Backen mit Dampf

110 g

9-11 Min.
210 °C

PROGRAMM 7



27 cm

337505 BAGUETTE NATUR - MITTEL 

 140 g
 80 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 125 g
 9-11 Min. 210 °C
PROGRAMM 7


 28 cm

350845 KORNBAGUETTE - MITTEL 

 125 g
 55 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 115 g
 9-11 Min. 210 °C
PROGRAMM 7


 28 cm

335943 KORNBAGUETTE FITNESS 

 150 g
 60 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 135 g
 9-11 Min. 210 °C
PROGRAMM 7


 28 cm

335988 BAUERNBAGUETTE, DUNKLES MEHRKORNBAGUETTE - MITTEL 

 120 g
 50 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 108 g
 9-11 Min. 210 °C
PROGRAMM 7


 24 cm

337503 RUSTIKALES BAGUETTE MIT BUCHWEIZEN 

 130 g
 40 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 120 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 25 cm

337513 WEIZEN-ROGGEN-BAGUETTE MIT KARTOFFELMISCHUNG UND KERNEN 

 130 g
 40 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 120 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 24 cm

337514 MEHRKORN-BAGUETTE MIT GERÖSTETEN GETREIDEKÖRNERN UND ROGGENKWAS - MITTEL 

 160 g
 40 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 150 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 27,5 cm

335960 BAGUETTE HELL - GROSS 

 250 g
 35 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 230 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 57 cm

337313 KNOBLAUCHBAGUETTE, VORGESCHNITTEN 

 175 g
 30 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 160 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 28 cm

337521 BAGUETTE MIT KNOBLAUCHBUTTER 

 80 g
 96 St.
 ca. 20 Min.
 Backen mit Dampf
 67 g
 7-10 Min. 210 °C
PROGRAMM 1


 15 cm

NEUHEIT

Vergleich der Baguettes aus unserem Angebot



335971 PANINI NATUR

110 g
60 St.
ca. 20 Min.
Backen mit Dampf
100 g
7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1

Planète Pain
Nicht in Kombination mit Fleisch

23 cm

WIR EMPFEHLEN VORBEREITUNG IM KONTAKTGRILL

337307 PANINI VORGEGRILLT

110 g
60 St.
ca. 30 Min.
Backen mit Dampf
100 g
7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1

La Lorraine BAKERY GROUP

23 cm

WIR EMPFEHLEN VORBEREITUNG IM KONTAKTGRILL

337351 PANINI GEFÜLLT MIT HÄHNCHEN, KÄSE UND TOMATEN

175 g
12 St.
ca. 20 Min.
Backen mit Dampf
160 g
7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1

EINZELN VERPACKT

WIR EMPFEHLEN VORBEREITUNG IM KONTAKTGRILL

23 cm

337350 PANINI GEFÜLLT MIT SPECK UND EDAMER KÄSE

159 g
12 St.
ca. 20 Min.
Backen mit Dampf
145 g
7-10 Min.
210 °C
PROGRAMM 1

EINZELN VERPACKT

WIR EMPFEHLEN VORBEREITUNG IM KONTAKTGRILL

23 cm

glutenfreies Gebäck

335895 MIX BROT, GESCHNITTEN, GLUTENFREI
(2x Leinenbrot, 2x Sonnenblumenbrot)

500 g
4 St.
ca. 30 Min.

PEKÄREN Harmónia

GLUTENFREI

FERTIG GEBACKEN

335347 KLEINES BAGUETTE, GLUTENFREI

60 g
30 St.
ca. 30 Min.
55 g
4-5 Min.
ca. 210 °C
zu weich backen
6 x Backbeutel

PEKÄREN Harmónia

GLUTENFREI

Brot

335886

**FITNESS MEHRKORNBROT –
MIT SONNENBLUMEN,
LEINSAMEN UND SESAM**

INTER®
Europast

-  350 g
-  24 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  330 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



335881

**HOLZFÄLLERBROT /
WEIZEN-ROGGENBROT –
MIT SONNENBLUMEN- UND LEINSAMEN**

INTER®
Europast

-  400 g
-  25 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  385 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



335809

BROT MIT KREUZKÜMMEL

INTER®
Europast

-  400 g
-  30 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  385 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



335882

WEIZENBROT KOMTUR

INTER®
Europast

-  350 g
-  20 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  340 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



336884

WEIZEN-ROGGEN-SAUERTEIGBROT

La Lorraine
BAKERY GROUP

-  450 g
-  14 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  405 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



335878

**RUSTIKALES RUNDES BROT MIT
EINSCHNITTEN**

INTER®
Europast

-  500 g
-  16 St.
-  ca. 60 Min.
-  Backen mit Dampf
-  480 g
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7



336880

**GESCHNITTENES, VERPACKTES
WEIZEN-ROGGENBROT**

KOMPEK

-  800 g
-  4 St.
-  ca. 3–4 Std.



NEUHEIT

FERTIG
GEBACKEN

611413

KÜMMELBRÖT

Penam

-  500 g
-  7 St.
-  450 g
-  Backen mit Dampf
-  9–11 Min.
210 °C
PROGRAMM 7
- 



IDEAL ZUM
FERTIGBACKEN
DAHEIM

Pitabrot, Tortillas, Törten

336205

PITA-BROT CLASSIC



80 g

96 St.

ca. 30 Min.

FERTIG
GEBACKEN



Ø
15 cm

336208

PITA-BROT (FLADENBROT) RUND GROSS



120 g

40 St.

ca. 60 Min.

FERTIG
GEBACKEN



Ø
16-17 cm

335450 /
335455

WEIZENTORTILLA



335450 – 18 x 90 g, ø 30 cm
335455 – 18 x 60 g, ø 25 cm

8 Pac.

ca. 30 Min.

FERTIG
GEBACKEN



642088 /
642089

WEIZENTORTILLA



642088 – 18 x 90 g, ø 30 cm
642089 – 18 x 60 g, ø 25 cm

8 Pac.



FERTIG
GEBACKEN



Torten

336462

SACHER TORTE

Crosslafe

-  1450 g
-  1 St.
-  14 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336461

TORTE MIT HASELNÜSSEN UND SCHOKOLADE

Crosslafe

-  1400 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336459

KIT KAT TORTE

Crosslafe

-  1500 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336573

MOHN-CHEESECAKE

Crosslafe

-  1300 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  10 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336563

KOKOSNUSS TORTE MIT MANGO

Crosslafe

-  1200 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336577

PISTAZIEN CHEESECAKE

Crosslafe

-  1200 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336568

HIMBEER-QUARK-TORTE

Crosslafe

-  1500 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336460

SCHOKO-QUARK-TORTE MIT ERDBEEREN

Crosslafe

-  1400 g
-  1 St.
-  12 Portionen
-  9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT



336562

CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND KARAMELL

CrossLife

 1400 g

 1 St.

 12 Portionen

 9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336456

CHARLESTON SCHOKOLADENSCHNITTEN

CrossLife

 1200 g

 1 St.

 12 Portionen

 9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336250

GOURMET APFELTORTE

 PFALZGRAF

 2250 g

 1 St.

 12 Portionen

 9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336566

CHEESECAKE MIT HEIDELBEEREN

 PFALZGRAF

 1700 g

 1 St.

 12 Portionen

 9 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336581

HIMBEER-SAHNESCHNITTEN

PFALZGRAF

- 2500 g
- 1 St.
- 20 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336583

ERDBEER-SAHNESCHNITTEN

PFALZGRAF

- 2900 g
- 1 St.
- 20 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336220

MOHNIKUCHEN MIT BUTTERSTREUSEL

PFALZGRAF

- 1700 g
- 1 St.
- 12 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336444

BROWNIE-SCHNITTEN MIT SCHOKOBOHNEN

Dortie's

- 2600 g
- 1 St.
- 24 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336578

ERDBEER CHEESECAKE

Dortie's

- 1450 g
- 1 St.
- 14 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336570

AMERICAN CHEESECAKE

Dortie's

- 1600 g
- 1 St.
- 12 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



336586

PROFITEROLES KAREMELL TORTE

Dortie's

- 1450 g
- 1 St.
- 12 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336565

RED VELVET ERDBEERTORTE

Dortie's

- 1800 g
- 1 St.
- 14 Portionen
- 12 Stunden im Kühlschrank

Einfach auftauen lassen





Torten

336579

KAROTTEN-TORTE MIT NÜSSEN

Dortie's

2500 g

1 St.

14 Portionen

12 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336572

SCHOKOLADENTORTE

Dortie's

1400 g

1 St.

12 Portionen

12 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336575

DUO SCHOKOLADENTORTE

Dortie's

1100 g

1 St.

12 Portionen

12 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336580

KÖNIGSTORTE MIT NÜSSEN

Dortie's

1270 g

1 St.

12 Portionen

12 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336173

ERDBEER CHEESECAKE



Erlenbacher
Patisserie & Confection since 1979



1450 g



1 St.



12 Portionen

9 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336177

SCHOKO-HIMBEER-KUCHEN



Erlenbacher
Patisserie & Confection since 1979



1200 g



1 St.



12 Portionen

11-12 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336170

KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTEN



Erlenbacher
Patisserie & Confection since 1979



2100 g



1 St.



12 Portionen

12 Stunden um
RaumtemperaturEinfach auftauen
lassen

336500

ERDBEER-SAHNE-SCHNITTEN
MIT BUTTERMILCH


Erlenbacher
Patisserie & Confection since 1979



2000 g



1 St.



12 Portionen

12 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336187

HONIGTORTE GLUTENFREI



Medovniki
smagarek



1600 g



1 St.



16 Portionen

4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336184

HONIGTORTE -ORIGINAL



Medovniki
smagarek



1600 g



1 St.



16 Portionen

4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336439

SCHOKOLADENTORTE MIT HIMBEEREN



L'Chefs



1200 g



1 St.



12 Portionen

12 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336457

KARAMELLTORTE MIT SALZKARAMELL
UND DATTELN


L'Chefs



1200 g



1 St.



12 Portionen

12 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen

336740

„TAG UND NACHT“
SCHOKO-SAHNE-TORTE

PEKÁREN
Harmónia

1350 g

1 St.

14 Portionen

4 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336593

TRIPLE - SCHOKOTORTE

Vandemoortele
shaping a tasty future

1320 g

4 St.

12 Portionen

9 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336599

PEKAN TORTE MIT KAREMELL

Vandemoortele
shaping a tasty future

1570 g

4 St.

12 Portionen

9 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336351

KÄSEKUCHEN

1250 g

1 St.

6 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336172

GLUTENFREIE
HIMBEER-BROWNIE-SCHNITTEN

Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

1050 g

1 St.

12 Portionen

6 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



Kuchen

336215

DONAUWELLEN KAKAO-KIRSCH-SAHNESCHNITTEN

PFALZGRAF



1950 g



1 St.



20 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336223

ZITRONENSCHNITTEN

PFALZGRAF



1400 g



1 St.



24 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336227

SCHOKO-SAHNESCHNITTEN

PFALZGRAF



1800 g



1 St.



24 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



336218

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SAHNESCHNITTEN

PFALZGRAF



2250 g



1 St.



20 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336222

ZWETSCHGEN-BLECHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

PFALZGRAF



2600 g



1 St.



20 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336216

MOHN-BUTTERSTREUSEL-BLECHKUCHEN

PFALZGRAF



2800 g



1 St.



20 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336226

STRACCIATELLA-SAHNESCHNITTE MIT HIMBEEREN

PFALZGRAF



1700 g



1 St.



20 Portionen



10 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



336433

APFELKUCHEN (VEGAN)

Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973



2250 g



1 St.



12 Portionen



9 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336594

APFELKUCHEN MIT KAREMELL

Vandemoortele
shaping a tasty future



1800 g



4 St.



12 Portionen



9 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



Italienische Desserts

336765

PROFITEROLES MIT PISTAZIEN

1200 g

1 St.

6 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



MARTINUCCI
Maestri Pasticceri dal 1950

336760

MINI TIRAMISU PORTION

110 g

9 St.

3 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



MARTINUCCI
Maestri Pasticceri dal 1950



Sonstige Desserts

335530

APFELSTRUDEL PORTION

100 g

40 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336766

SCHOKOFONDANT

110 g

27 St.

Mikrowellenofen
800 W 30-40 sec.
Ofen 7-10 Min.
200 °C



336249

AMERIKANISCHE MINI-MUFFIN MIX



3 x 60 St. (Schokolade, Vanille und Vanille
mit Schokoladenstückchen

15 g

180 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336246

MUFFIN MIT SCHOKOLADE



70 g

50 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336243

BLAUBEER-MUFFIN

120 g

18 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



350803

SCHOKO-MUFFIN

110 g

18 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



336239

MUFFIN TOFEE NUT –
MIT KAREMELLFÜLLUNG



130 g

18 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336238

MUFFIN MIT HIMBEERFÜLLUNG

120 g

18 St.

ca. 45 Min.

Einfach auftauen lassen



NEUHEIT

336780

MINI TORTEN MIX

3 St. Himbeer-Rhabarber, 3 St. Mango,
3 St. Karamell-Erdnuss

PEKÁREN
Harmónia



100 g



9 St.



2 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen



336792

SCHOKO-SPITZE

Cajthaml
LAHODKY



60 g



16 St.



4 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



336793

DUNKLES PUNSCH-DESSER

Cajthaml
LAHODKY



80 g



30 St.



4 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



336796

KOKOS-DESSERT

Cajthaml
LAHODKY



70 g



16 St.



4 Stunden im
Kühlschrank

Einfach auftauen
lassen

NEUHEIT



336791

**PROFITEROLES MIT
FONDANTGLASUR**Cajthaml
LAHÖDKY

❄️ 110 g

📦 14 St.

⌚ 4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen**NEUHEIT**

336797

**BRANDTEIGKRANZ
MIT VANILLECREME**Cajthaml
LAHÖDKY

❄️ 60 g

📦 15 St.

⌚ 4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen**NEUHEIT**

336794

KOKOS-ROULADECajthaml
LAHÖDKY

❄️ 60 g

📦 27 St.

⌚ 4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen**NEUHEIT**

336795

SCHOKO-ROULADECajthaml
LAHÖDKY

❄️ 60 g

📦 27 St.

⌚ 4 Stunden im
KühlschrankEinfach auftauen
lassen**NEUHEIT**

336136

MINI PROFITEROLES SAHNIG

Dr. Oetker

❄️ 14,5 g

📦 136 St.

⌚ ca. 1,5 Std.

Einfach auftauen
lassen**LEGENDE:**

❄️ das Gewicht des gefrorenen Produkts

📦 Gewicht

📦 Stückzahl im Karton

⌚ Auftau-/Gärzeit

📦 auf Backpapier

📦 Backen mit Dampf

📦 Gewicht nach dem Backen

📦 Zeit, Temperatur und Backprogramm

❄️ nicht auftauen

☀️ Trockenware



Pfannkuchen, Hefepfannkuchen, Waffeln

335105

PFANNKUCHEN

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

60 g
40 St.



Ø
18 cm

335110

PFANNKUCHEN

Vitana

60 g
100 St.



Ø
18 cm

335114

HEFEPFANNKUCHEN PREMIUM

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

40 g
80 St.



Ø
10 cm

335121

MINI HEFEPFANNKUCHEN

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

ca. 8,2 g
9 x 500 g

NEUHEIT



Ø
3,5 cm

340340

HEFEPFANNKUCHEN

40 g
150 St.



Ø
7 cm

340080

SÜDBÖHMISCHE HEFEPFANNKUCHEN

THE BREAD HOUSE
OR OPEN

50 g
10 x 250 g

VERPACKT ZU 5 ST.



Ø
10 cm

452661

MCCAIN WAFFELN

McCain

90 g
24 St.



VERPACKT ZU 1 ST.

452660

MINI BRÜSSELER WAFFELN

McCain

40 g
108 St.



Haltbares Gebäck

650711

**HAMBURGER BRÖTCHEN MAXI
(BURGER BUNS) MIT SESAM**



4 x 82 g

7 Pac.



Ø
12 cm

650702

**BOSTON BURGER BRÖTCHEN
MIT LEINSAMEN UND SESAM**



4 x 81 g

7 Pac.



Ø
12 cm

650501

ITALIENISCHE JOGHURT NAPFKUCHEN



400 g

6 St.



650502

ITALIENISCHE MARMOR-NAPFKUCHEN



400 g

6 St.



650503

ITALIENISCHE ZITRONEN NAPFKUCHEN



400 g

6 St.



650511

**TRÉCCIA (ZOPF) MIT CREME
UND SCHOKO-CHIPS**



300 g

6 St.



650513

**ITALIENISCHE ROULADE
(WEISSE SCHOKOLADE)**



300 g

5 St.



650512

ITALIENISCHE ROULADE (CAPPUCCINO)



300 g

5 St.



650000

LEBKUCHEN MIT PFLAUMENFÜLLUNG

60 g

40 St.



650010

LEBKUCHEN ZUM REIBEN

1000 g

1 St.



611406
TOASTBROT – HELL








400 g
8 St.



611403
TOASTBROT – WEIZEN-GRIESS, MIT OLIVENÖL

400 g
8 St.



611408
TOASTBROT – DUNKLES, MEHRKORN

400 g
8 St.



611422
AMERICAN TOASTBROT – HELL








550 g
9 St.



611423
AMERICAN TOASTBROT – VOLLKORN

600 g
9 St.



611426
AMERICAN TOASTBROT – TEXAS, MIT OLIVENÖL

400 g
10 St.



611415
TOUSTIS HELL (FRÜHSTÜCKSBROTCHEN)




336 g (6 x 56 g)
10 St.



611401
TRAMEZZINI BIANCHI (HELLES BROT)




1 kg
1 St.
(10 Blatt, Blattgröße:
50 x 10 x 1 cm)



650205
TIRAMISUBISKUITS (SAVOIARDI)



200 g
15 St.







 Bidfood