

FERTIG GEBACKENE PRODUKTE

HIGH CONVENIENCE 2024 / 25





Croissant Royal mit Nougatfüllung

CleanLabel

- ✓ Französisches Buttercroissant in gerader Form
- ✓ gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ glänzende Optik durch eine mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.  80 g 1 × 32 64 Nr. 18
VB 15016

Laugenecke

CleanLabel

- ✓ Buttercroissantteig mit lockerer Porung
- ✓ herzhaft gelaugt
- ✓ ideale Form zum Belegen
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.  80 g 1 × 27 64 Nr. 18
15161

Bamberger Hörnchen

CleanLabel

- ✓ mit viel reiner Markenbutter (22 %)
- ✓ traditionell mit einer süßen Note
- ✓ unser beliebtes Hörnchen für den puren Genuss

Art.-Nr.  70 g 1 × 24 64 Nr. 18
15026

Croissant Royal

CleanLabel

- ✓ Französisches Buttercroissant in gerader Form (24 % Butteranteil)
- ✓ typisch knuspriger Charakter, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung

Art.-Nr.  57 g 1 × 32 64 Nr. 18
15036

Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

CleanLabel

- ✓ Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ lecker knusprig durch die Bestreuung mit granuliertem Mais

Art.-Nr.  85 g 1 × 36 64 Nr. 18
VB 15171

Laugen-Korn-Ecke

CleanLabel

- ✓ mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- ✓ herzhaft gelaugte Oberfläche
- ✓ knackig dekoriert mit einer leicht gewürzten Körnermischung aus Sesam- und Goldleinsaat sowie Sonnenblumenkernen
- ✓ ideale Dreiecksform zum Belegen

Art.-Nr.  80 g 1 × 27 64 Nr. 18
VB 15191

Laugen-Korn-Kipferl

CleanLabel

- ✓ mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- ✓ herzhaft gelaugte und knusprige Oberfläche
- ✓ mit einer harmonisch gewürzten Dekor-Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Goldleinsaat
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.  65 g 1 × 30 64 Nr. 18
15231

Keimkraft-Kipferl

CleanLabel

- ✓ kerniges Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelvollkornschrot und Leinsamen
- ✓ mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen von z.B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee
- ✓ rustikal bestreut mit Haferschrot
- ✓ sehr lange Frischhaltung

Art.-Nr.  90 g 1 × 30 64 Nr. 18
VB 15136

Mini-Laugen-Korn-Hörnchen

CleanLabel

- ✓ mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggen- und Weizenvollkornschrot
- ✓ herzhaft gelaugte Oberfläche
- ✓ ansprechende Bestreuung mit Sesamsaat

Art.-Nr.  25 g 1 × 60 64 Nr. 18
15116





Eclair mit Cremefüllung



- ✓ feines Brandteiggebäck
- ✓ süße Kombination aus Cremefüllung und Kakaotopping (65 % Kakaoanteil)

Art.-Nr. DF1024-06  85 g 8 × 5 56 Nr. 10

Franzbrötchen



- ✓ hochwertiger Croissantteig mit einem hohem Buttergehalt (24 %)
- ✓ sehr saftiges Gebäck durch die Füllung mit Persipan
- ✓ verfeinert mit Zimtucker

Art.-Nr. 15046  110 g 1 × 36 64 Nr. 18

Butter-Quarktasche



- ✓ splittiger Plunderteig mit einer knusprigen Oberfläche
- ✓ reichlich gefüllt mit saftigem Frischquark
- ✓ traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird

Art.-Nr. 15066  130 g 1 × 24 64 Nr. 18

Fußball-Taler



- ✓ knuspriges Plunderteig-Körbchen mit reiner Markenbutter
- ✓ hausgemachte Fruchtfüllung aus aromatischen Himbeeren
- ✓ kombiniert mit frischem Quark

VB Art.-Nr. 15056  120 g 1 × 40 64 Nr. 18

Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig



- ✓ reichlich gefüllt mit frisch geschälten und sofort verarbeiteten Äpfeln
- ✓ verfeinert mit Rosinen und Zimtucker
- ✓ mit Äpfeln in hoher Qualität aus integriertem Anbau
- ✓ bedarfsgerecht portioniert

Art.-Nr. 38535  160 g 6 × 6 108 Nr. 22

Yummy-Muffin Blueberry



- ✓ lockerer saftiger Teig gefüllt mit Heidelbeer-Zubereitung mit einem hohen Fruchtanteil (60 %)
- ✓ viele ganze Heidelbeeren im Teig
- ✓ garniert mit Butterstreuseln

Art.-Nr. 37645  120 g 1 × 60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Double Chocolate



- ✓ saftiger und weicher Teig
- ✓ gefüllt mit cremig-süßer Nuss-Nougatcreme
- ✓ garniert mit knackigen Schokostücken aus belgischer Milkschokolade und dunkler Schokolade

Art.-Nr. 37640  120 g 2 × 30 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake



- ✓ lockerer, saftiger Schoko-Rührteig mit feinen Schokoladentropfen
- ✓ viel cremiges Käsekuchen-Topping
- ✓ garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade

Art.-Nr. 37675  120 g 1 × 60 40 Nr. 10



Yummy-Muffin Lemon-Choc



- ✓ köstliche Kombination aus Zitrone und Schokotropfen
- ✓ mit dunklen Schokoladentropfen

Art.-Nr. 37651  120 g 1 × 24 100 Nr. 10



Yummy-Muffin Red Velvet



- ✓ trendig gefärbter Teig
- ✓ gefüllt mit Himbeeren und heller Creme
- ✓ dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr. 37636  120 g 1 × 24 100 Nr. 10



Donut, natur



- ✓ feiner Hefedonut mit sehr softer Teigstruktur
- ✓ ideal zum Selbstveredeln

Art.-Nr. 36625  45 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert



- ✓ softer Hefedonut mit feinporiger Teigstruktur
- ✓ dekoriert mit kakaohaltiger Glasur

Art.-Nr. 36630  52 g 1 × 48 80 Nr. 10

Apfelberliner



- ✓ mit vielen fruchtigen Apfelstücken
- ✓ besonders saftig durch eine zusätzliche Apfelfruchtfüllung
- ✓ bereits gezuckert

Art.-Nr. 37540  110 g 1 × 40 52 Nr. 10

Käseschnecke



VEGGIE

- ✓ saftige Plunderschnecke mit 2 verschiedenen Käsesorten
- ✓ gefüllt mit Mozzarellacreme
- ✓ belegt mit einer Scheibe Gouda
- ✓ großes Volumen, handwerkliche Optik

Art.-Nr. 15096  110 g 1 × 36 64 Nr. 18

Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor



- ✓ softer, feinporiger Hefedonut
- ✓ dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Glasur
- ✓ attraktiv bestreut mit vielen bunten Zuckerplättchen

Art.-Nr. 36705  54 g 1 × 48 80 Nr. 10

Vanille-Donut, glasiert



- ✓ feinporiger Hefedonut mit Vanillecremefüllung
- ✓ weiß glasiert mit dunklen Streifen

Art.-Nr. 36660  68 g 1 × 48 80 Nr. 10

Berliner-Brezel



- ✓ leckeres Siedegebäck in einer attraktiven Brezel-Form
- ✓ goldbraun gebacken mit einem weißen Kragen, bestreut mit Zucker und Zimt

Art.-Nr. 37590  70 g 1 × 48 40 Nr. 10

Spinatstrudel mit Feta



VEGGIE

- ✓ herzhafter Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Spinatfüllung mit Feta
- ✓ mit Käse bestreut
- ✓ ein Klassiker im Snackbereich

VB Art.-Nr. 15086  110 g 1 × 32 64 Nr. 18

Nuss-Nougat-Donut, glasiert



- ✓ softer Hefedonut gefüllt mit Nuss-Nougatcreme
- ✓ dunkles Dekor mit weißen Streifen

Art.-Nr. 36665  68 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut-Trio-Mix



- ✓ bunter Mix aus 3 beliebten Sorten
- ✓ köstlich gefüllter Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut
- ✓ attraktiv glasierter Pink Donut
- ✓ einfaches Handling durch die Verpackung in Steigen

Art.-Nr. 36700  55 g / 68 g 3 × 12 88 Nr. 10

Quarkbällchen



- ✓ sehr saftiger Quarkteig
- ✓ feine Porung
- ✓ lange Frischhaltung
- ✓ bereits gezuckert

Art.-Nr. 37580  30 g 1 × 150 52 Nr. 10

Käsezwirbel mit Salami



- ✓ aus röschem Blätterteig
- ✓ gefüllt mit feiner Käsecreme aus Mozzarella und Bechamelsauce
- ✓ mit reichlich Salamiwürfeln
- ✓ garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr. 15076  100 g 1 × 30 64 Nr. 18



Mini-Mix Gemüse Buns



- ✓ bunte Mini-Buns mit Gemüsepüree (bis zu 17 % Gemüseanteil)
- ✓ 4 leckere Sorten mit Kürbis, Spinat, Rote Beete und Paprika
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr.  je 26 g  4 × 20  90  B&B 5

Gemüse-Burger-Bun Paprika



- ✓ mit Gemüsepüree aus Paprika dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr.  95 g  1 × 35  42  B&B 5

Gemüse-Burger-Bun Rote Beete



- ✓ mit Gemüsepüree aus Rote Beete dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr.  95 g  1 × 35  42  B&B 5

Gemüse-Burger-Bun Spinat



- ✓ mit Gemüsepüree aus Spinat dekoriert mit Sesamsaat
- ✓ vorgeschnitten

Art.-Nr.  95 g  1 × 35  42  B&B 5

Verarbeitungshinweise



Nr. 10

FÜR SIEDEGEBÄCKE, MUFFINS UND ANDERE GEBACKENE SÜSSGEBÄCKE

Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen.
Für Eclair gilt: 120 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen, alternativ 12 Std. im Kühlschrank.



Nr. 18

FÜR FERTIG GEBACKENE PLUNDERGEBÄCKE

Die Produkte gefroren aus dem Karton nehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken.



Nr. 22

FÜR APFELSTRUDELSCHNITTEN

190°C vorheizen	ca. 160°C backen	für 25 - 30 Min. backen	ohne Dampf
-----------------	------------------	-------------------------	------------

Im Ofen: Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken.

In der Mikrowelle (900 Watt): 1 Schnitte ca. 2 Min. lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen.

Nur auftauen: die Schnitten aus der Verpackung nehmen und 5 - 6 Std. bei Raumtemperatur (ca. 20°C) auftauen lassen.

Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

BROTE UND BRÖTCHEN

Richtwerte für Umluftöfen



B&B 5

20 min.

-

-

-



- ohne Aromen
- nur natürliche Aromen
- ohne Farbstoffe

• ohne Geschmacksverstärker

• ohne Konservierungsstoffe

• ohne Antioxidationsmittel

• ohne gehärtete Fette

• ohne Palmfette und -öle



- Enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt.
- Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300) kann im Rezept vorhanden sein. E300 wird standardmäßig in Mühlen verwendet, um konstante Mehleigenschaften zu erzielen. So werden Teigeigenschaften und Garstabilität verbessert.