

TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

SORTIMENT 2024 / 25





IHR PARTNER FÜR
HOCHWERTIGE
BACKWAREN



WIR VON WOLF BUTTERBACK

– mit Leidenschaft für Ihren Erfolg –

Mitten in Franken entwickeln, produzieren und vertreiben wir mit Leidenschaft seit mehr als 30 Jahren hochwertige Tiefkühlbackwaren und sind durch unseren einzigen Produktions- und Verwaltungsstandort in Fürth regional tief verwurzelt.

Bodenständigkeit, langjährige Erfahrung und ein kontinuierliches Wachstum sind ebenso Teil unserer Identität wie moderne Prozesse und innovatives Denken und Handeln. All dies prägt die Herstellung unserer Backwaren und die persönlichen Beziehungen mit unseren Partnern.

Seit jeher brennen unsere mehr als 600 Mitarbeitenden für köstliche Gebäckkreationen. Das können Sie nicht nur schmecken, sondern auch in unserem Service erleben. Dieses Engagement trägt zu einer hohen Zufriedenheit unserer Kunden in Deutschland, Österreich und vielen anderen Ländern bei.

Als Bäcker, Ideengeber und Berater unterstützen wir Sie in Ihrer täglichen Arbeit, um Ihren Unternehmenserfolg mitzugestalten und den Wünschen Ihrer Kunden gerecht zu werden.

Wir stehen Ihnen persönlich und kompetent zur Seite und sind Ihr verlässlicher Partner für tiefgekühlte Premium-Backwaren.

UNSERE QUALITÄTS KRITERIEN

Höchste Qualität ist unser Anspruch in allen Bereichen. Bei der Fertigung bester Backwaren sind uns diese Kriterien besonders wichtig:

NATÜRLICHE ROHSTOFFE BRINGEN DEN GESCHMACK

Daher verwenden wir zur Herstellung unserer Croissants und Plunderteige ausschließlich reine Markenbutter. Den Großteil unserer süßen und herzhaften Füllungen stellen wir aus reifen Früchten, vor Ort geriebenen Nüssen oder viel Gemüse selbst her.

PALMÖL NACHHALTIG ANGEBAUT

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, nachhaltig angebautes Palmöl zu verwenden.

Im Rahmen der Gruppe Geschwister Oetker Beteiligungen KG sind wir Mitglied des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) und nach dem RSPO-Standard MB (massbalanced) und SG (segregated) zertifiziert. Auf Kundenwunsch können wir den überwiegenden Teil unserer Produkte in RSPO-Qualität anbieten.

REGIONALE ZULIEFERER

Aus ökologischen Gesichtspunkten bevorzugen wir Rohstofflieferanten aus unserer Region. Über 40 % unserer Zulieferer kommen aus einem Umkreis von 100 km.



HANDWERKLICH GEPRÄGTE HERSTELLUNG

Lange Teigruhezeiten, sorgfältige Aufarbeitung und viele handwerkliche Arbeitsschritte bringen das Beste in unsere Teiglinge. Modernste Anlagentechnik sorgt dabei für eine gleichbleibende Qualität.

CLEAN LABEL – WISSEN, WAS DRIN IST

Um den Verzicht bestimmter Zusatzstoffe, gehärteter Fette und Palmöl für Sie transparent zu machen, weisen wir diese Kriterien auf den Produktseiten unseres Internetauftritts explizit aus (www.butterback.de/produkte).

Die im Katalog mit **CleanLabel** gekennzeichneten Produkte erfüllen alle nebenstehenden Kriterien. Für Aromen gilt, dass entweder keine oder natürliche Aromen eingesetzt werden.

Mit **CleanLabel** werden unsere Brotspezialitäten dann gekennzeichnet, wenn keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt enthalten sind. Die genaue Definition finden Sie hier:

- ohne Aromen
- nur natürliche Aromen
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Antioxidationsmittel
- ohne Farbstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- 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.



Die Marke Wolf ButterBack steht für qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren, wie ungefüllte und gefüllte Croissants, süße Plundergebäcke und herzhafte Snacks, mit großem Genussfaktor.

Die auf hohem handwerklichen Niveau und unter Verwendung bester Rohstoffe, wie z. B. reiner Markenbutter, hergestellten Produkte punkten durch herausragende Frische und bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

In allen Backwaren spiegeln sich über 30 Jahre Erfahrung, ein ausgeprägter Qualitätsanspruch sowie die Kompetenz vieler Fachkräfte wider. Innovative Neuprodukte, die aktuelle Trends berücksichtigen, bringen immer wieder Abwechslung ins Sortiment und können an lokale Marktbedürfnisse angepasst werden.

Unter der Marke Diversi Foods vertreiben wir ein authentisches Sortiment an traditionellen Brot- und Baguette-Spezialitäten sowie Bröte zum Genießen und gesunde Alternativen.

Die Produktlinie der Premium-Baguettes aus dem Steinofen zeichnet sich aus durch ihre besondere Qualität. Ausgewählte Zutaten und handwerkliche Prozesse, wie eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigherstellung, Teigruhe und natürlichem Gärprozess, garantieren hochwertige Backwaren.



INHALTS VERZEICHNIS



	CROISSANT-VIELFALT Ungefüllte, gelaugte und süß gefüllte Croissant-Gebäcke	SEITEN 8 – 17
	SÜSSE GEBÄCKE Fruchtiges Süßgebäck sowie nussige, schokoladige oder cremige Varianten, Schnecken und Brillen	SEITEN 18 – 27
	SIEDEGEBÄCKE Süße Spezialitäten	SEITEN 28 – 29
	AMERICAN BAKERY Donuts und Muffins	SEITEN 30 – 35
	HERZHAFTE SNACKS Gefüllte Snacks, Pizzen und Pizzaschnitten	SEITEN 36 – 43
	LAUGENGEBÄCKE Klassisches Laugengebäck	SEITEN 44 – 45
	BAGUETTE- & BROT-SPEZIALITÄTEN Premium-Baguettes und Spezialbrötchen	SEITEN 46 – 49
	MINI-GEBÄCKE Süße und herzhafte Minis sowie Mini-Brötchen	SEITEN 50 – 53
	SERVICE Team, Service, Produktliste, Verarbeitungshinweise	SEITEN 54 – 63



DER FEINE
BUTTERGENUSS



CROISSANT VIELFALT

Viel reine **Markenbutter** und lange Teigruhezeiten geben unseren Croissants den feinen Geschmack und eine lange Frischhaltung.

Entdecken Sie hier unsere **Croissant-Vielfalt** in ungefüllten, gelaugten oder süß gefüllten Varianten.

UNGEFÜLLTE CROISSANTS



Bamberger Hörnchen



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00500	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 00501	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1
10500	ungegart	80 g	4 × 55	32	Nr. 9
VB 15026	fertig gebacken	70 g	1 × 24	64	Nr. 18

ButterBack-Kipferl



- ✓ zart-blättrig mit feinem Buttergeschmack
- ✓ hoher Buttergehalt (24 %)
- ✓ nur leicht gesüßt
- ✓ ideal zum Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00560	backfertig	80 g	2 × 60	32	Nr. 1
00561	backfertig	80 g	1 × 60	60	Nr. 1
10560	ungegart	80 g	4 × 55	32	Nr. 9

Butter-Croissant



- ✓ knuspriges Butter-Croissant mit feiner Porung
- ✓ klassisches Frühstückshörnchen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00510	backfertig	65 g	2 × 80	32	Nr. 1
10510	ungegart	65 g	4 × 60	32	Nr. 9

Butter-Croissant, französische Art



- ✓ Buttercroissant mit französischem Charakter
- ✓ gerade Form, knusprige Kruste, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- ✓ 24 % Butteranteil
- ✓ hohes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00515	backfertig	80 g	2 × 50	32	Nr. 1

Croissant Royal, 80 g



- ✓ feinsplittriges, französisches Croissant mit 24 % Butteranteil
- ✓ typisch knuspriger Charakter, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- ✓ glänzende Optik durch eine mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30521	backfertig	80 g	2 × 35	56	Nr. 2
NEU 15036	fertig gebacken	57 g	1 × 32	64	Nr. 18

Croissant Royal, gebogen



- ✓ splittriges Butter-Croissant nach französischer Art
- ✓ mit offener Porung der Krume und deutlich sichtbarer Laminierung
- ✓ leicht gebogene Form
- ✓ 24 % Butteranteil
- ✓ glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf durch Eistreiche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01450	backfertig	90 g	2 × 45	32	Nr. 2

Laugen-Croissant, 90 g



- ✓ knuspriges Buttercroissant in leicht gebogener Form
- ✓ rustikal gelaugt
- ✓ hohes Volumen und großporige Krume
- ✓ ansprechende Optik durch die lockere Teigwicklung
- ✓ ideal zum Belegen mit herzhaften Zutaten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00205	backfertig	90 g	2 × 45	32	Nr. 1
00206	backfertig	90 g	1 × 45	60	Nr. 1

Dinkel-Croissant



- ✓ 70 % der verwendeten Getreideerzeugnisse sind Dinkelmehl und Dinkelkleie
- ✓ mit gekeimten und vermahlenden Leinsamen
- ✓ feine, saftige Krume

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00586	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1



TIPP

LAUGEN-CROISSANT

Leckerer Snack für Zwischendurch

Mit dem Laugen-Croissant haben Sie einen vielseitigen Basis-Snack, den Sie entweder bereits vor dem Backen mit Körnern und Saaten veredeln oder nach dem Backen mit frischen Zutaten belegen können.



Keimkraft-Kipferl

CleanLabel

- ✓ Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen
- ✓ mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen von z. B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee
- ✓ besonders würziges Aroma
- ✓ sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts
- ✓ rustikal bestreut mit Haferschrot

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01276	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15136	fertig gebacken	90 g	1 × 30	64	Nr. 18

Laugen-Croquette

TIPP

CleanLabel

- ✓ innovative Gebäckstange aus Butter-Croissantteig
- ✓ softe Krume mit lockerer Porung
- ✓ leicht salzige Kruste durch die gelaugte Oberfläche
- ✓ attraktive Optik mit 3 Dekorschnitten
- ✓ ideal in Form und Größe zum Belegen als Snackartikel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30566	backfertig	100 g	1 × 55	60	Nr. 1

Laugen-Korn-Kipferl

CleanLabel

- ✓ mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- ✓ herzhaft gelaugte Oberfläche
- ✓ fein gewürzte Dekor-Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Goldleinsaat
- ✓ lange Frischhaltung auch nach dem Aufschneiden und Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01270	backfertig	85 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 01271	backfertig	85 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15231	fertig gebacken	65 g	1 × 30	64	Nr. 18

Käse-Krusti

NEUE VERPACKUNGS-GRÖSSE!

CleanLabel

- ✓ feiner Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- ✓ bestreut mit geriebenem Käse aus Gouda und Edamer
- ✓ optimal für den unterwegsverzehr durch die handliche Form
- ✓ hervorragend geeignet als hochwertiger Belegartikel
- ✓ auch pur ein knusprig-zarter Genuss

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31251	backfertig	105 g	1 × 46	60	Nr. 8

TIPP

LAUGEN-CROQUETTE

Immer wieder neu!

Aus dem Laugen-Croquette lassen sich abwechslungsreiche Backwaren kreieren. Diese Schnecke entsteht, indem man die Teigstange auftauen lässt und anschließend aufrollt. Danach einfach wie gewohnt backen.

Dieses Rezept und vieles mehr finden Sie in unserem Kunden-Service-Portal unter ksp.butterback.de



Laugenecke

CleanLabel

- ✓ Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- ✓ herzhaft gelaugt
- ✓ die Dreiecksform eignet sich hervorragend zum Belegen
- ✓ ein Topseller im Snackbereich

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00540	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 1
00541	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1
VB 15161	fertig gebacken	80 g	1×27	64	Nr. 18

Maisecke

CleanLabel

- ✓ außergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ zartsplittrige Oberfläche
- ✓ sehr lange Frischhaltung nach dem Backen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01140	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31291	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1
VB 15191	fertig gebacken	80 g	1×27	64	Nr. 18

Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

CleanLabel

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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01145	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1
VB 15171	fertig gebacken	85 g	1×36	64	Nr. 18

Kartoffelecke

CleanLabel

- ✓ feiner Butter-Croissantteig mit Kartoffelflocken
- ✓ dekoriert mit knusprigem Kartoffelgranulat
- ✓ saftige Krume, rösche Oberfläche
- ✓ extra lange Frischhaltung nach dem Backen
- ✓ hohes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01176	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1

GEFÜLLTE CROISSANTS



Croissant Royal mit Nougatfüllung

CleanLabel

- ✓ fein-splittriges Butter-Croissant mit französischem Charakter
- ✓ gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- ✓ glänzende Optik durch die mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30061	backfertig	90 g	1×55	60	Nr. 2
VB 15016	fertig gebacken	80 g	1×32	64	Nr. 18

Butter-Croissant mit Nussfüllung

CleanLabel

- ✓ saftige Haselnussfüllung aus eigener Herstellung
- ✓ mit direkt vor der Verarbeitung geriebenen Nüssen
- ✓ hoher Nussanteil in der Füllung (29 %)
- ✓ verfeinert mit Zimt
- ✓ bestreut mit gehackten Mandeln

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00620	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1

Croissant Royal mit Schokocreme

CleanLabel

- ✓ gerades Butter-Croissant mit französischem Charakter
- ✓ knusprige und splittrige Kruste
- ✓ gefüllt mit Schweizer Schokocreme (29 % Schokoladenanteil) mit zartbitterer Note
- ✓ mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00695	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 2

Nuss-Nougat-Butter-Croissant

CleanLabel

- ✓ zartcremige Nuss-Nougat-Füllung
- ✓ hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- ✓ bereits mit Mandelgrieß garniert

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00470	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1

Marmor-Croissant mit
Milchcreme und Schokolade



- ✓ innovative Marmoroptik durch eine Kombination aus hellem und dunklem Plunderteig
- ✓ natürliche Färbung durch Kakao
- ✓ hochwertige Doppelfüllung aus Milchcreme mit Sahne und einem Schokostäbchen aus Kuvertüre

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00486	backfertig	115 g	1 × 50	60	Nr. 1

Vanille-Butter-Croissant



- ✓ splitteriger Croissantteig
- ✓ gefüllt mit gekochter Vanillecreme
- ✓ besonders aromatischer Geschmack

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00630	backfertig	115 g	2 × 50	32	Nr. 1
 00631	backfertig	115 g	1 × 50	60	Nr. 1



Butter-Croissant mit Schokocreme



- ✓ gefüllt mit feinsten Schweizer Schokocreme
- ✓ 29 % Schokolade in der Schokocreme
- ✓ kurz im Biss und großes Volumen
- ✓ ein Klassiker in der Bäckereitheke

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00610	backfertig	105 g	2 × 50	32	Nr. 1
 00611	backfertig	105 g	1 × 50	60	Nr. 1
10610	ungegart	105 g	3 × 50	32	Nr. 9

Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung



Qualitätsfüllung von
darbo
seit 1879

- ✓ splitteriger Croissantteig
- ✓ mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- ✓ 60 % Fruchtanteil in der Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00780	backfertig	100 g	2 × 50	32	Nr. 1
 00781	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1

Marzipan-Butter-Croissant

NEU



- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ mit hochwertiger Marzipanfüllung
- ✓ sehr aromatisch
- ✓ dekoriert mit gehobelten Mandeln

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00675	backfertig	110 g	2 × 45	32	Nr. 1

Schokobrötchen



CleanLabel

- ✓ blättriger Croissantteig
- ✓ reichliche Füllung aus knackiger, dunkler Schokolade
- ✓ ansprechendes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00616	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1
10615	ungegart	100 g	4 × 50	32	Nr. 9

Pain au Chocolat



CleanLabel

- ✓ Französisches Schokobrötchen aus splitterigem Croissantteig
- ✓ 24 % Butteranteil im Teig
- ✓ durchgehend gefüllt mit den zwei typischen, dunklen Schokostäbchen
- ✓ mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00745	backfertig	80 g	2 × 34	56	Nr. 2



Das Mini-Pain au Chocolat finden Sie auf Seite 52.



EIGENE, BEWÄHRTE
REZEPTUREN



SÜSSE GEBÄCKE

Mit unserer abwechslungsreichen Auswahl an **klassischen Süßgebäcken** und **innovativen Kreationen** ist für jedes Sortiment das Richtige dabei – ob als Erweiterung, im Austausch oder als Aktionsartikel.



FRUCHTIGE
GEBÄCKE

Pflaumen-Streusel-Schnitte

Qualitätsfüllung von

Seit 1879

- ✓ lockerer Hefe-Quarkteig mit Butter
- ✓ belegt mit drei Pflaumenhälften auf hochwertiger Pflaumenfruchtfüllung mit 60 % Fruchtanteil
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Pflaumenfruchtfüllung
- ✓ mit knusprigen Butterstreuseln dekoriert

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00141	backfertig	160 g	1×40	60	Nr. 12

Kirsch-Vanille-Fächer

- ✓ splittiger Butterplunderteig
- ✓ Füllung aus ganzen Kirschen (76 % Fruchtanteil)
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00301	backfertig	120 g	1×60	60	Nr. 1

Marillenspitz

- ✓ splittig-zarter Plunderteig mit hohem Buttergehalt (24 %)
- ✓ hochwertige, handverlesene Aprikosen auf einer Füllung aus Quark und Vanillecreme
- ✓ gefüllt bis in die Spitzen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00240	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 8

Birne Helene
(Blätterteig mit Birne und Schokocreme)

- ✓ knuspriger Blätterteig
- ✓ gefüllt mit hausgemachter Birnenfüllung (Birnenanteil von 85 %)
- ✓ zartschmelzende Schweizer Schokocreme

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00331	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 6

Himbeer-Vanille-Tasche

- ✓ feinblättriger Plunderteig
- ✓ fruchtige Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00400	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 1

Apfel-Quark-Traum

- ✓ Butterplunderteig mit dekorativem Mürbteiggitter
- ✓ Apfelfüllung mit einem fruchtigen, natürlichen Geschmack nach eigener Rezeptur
- ✓ verfeinert mit Zimt und Rosinen
- ✓ kombiniert mit frischem Quark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00420	backfertig	135 g	2×50	32	Nr. 1

Apfelecke

- ✓ knuspriger Blätterteig
- ✓ sehr fruchtige und stückige Apfelfüllung
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ bereits dekoriert mit grobem Kristallzucker

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00735	backfertig	130 g	2×50	32	Nr. 7
00736	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 7

Heidelbeer-Joghurt-Körbchen

Qualitätsfüllung von

Seit 1879

- ✓ splittiger Plunderteig mit fruchtig-frischer Doppelfüllung
- ✓ hochwertige Heidelbeerfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ frisch kombiniert mit Joghurt
- ✓ attraktive Körbchenform mit vielen Einschnitten für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00846	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1

Apfelkörbchen

- ✓ splittiger Butterplunderteig in attraktiver, handwerklicher Form
- ✓ stückige Apfelfüllung verfeinert mit Zimt und Rosinen
- ✓ fruchtiger, natürlicher Geschmack

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00725	backfertig	130 g	2×50	32	Nr. 1



Aprikose-Quark-Traum



- ✓ doppelt gefüllter Butterplunder
- ✓ mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- ✓ hoher Fruchtanteil von 60 % in der Füllung
- ✓ zarter Frischquark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00775	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1
00776	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1

Erdbeer-Quark-Körbchen



- ✓ knuspriger Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Fruchtfüllung mit sehr hohem Fruchtanteil (80 %) aus aromatischen Erdbeeren
- ✓ kombiniert mit frischem Quark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01590	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Sweet Heart Erdbeer-Vanille



- ✓ knuspriges Plunderteig-Körbchen in ansprechender Herzform
- ✓ mit einer fruchtigen, fein pürierten Erdbeerfüllung
- ✓ kombiniert mit Vanillecreme
- ✓ perfekt geeignet als Aktionsartikel an Valentinstag und Muttertag

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00136	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Aprikose-Quark-Körbchen



- ✓ knuspriges Butterplunderteig-Körbchen
- ✓ doppelt gefüllt mit Frischquark und stückiger Aprikosenfüllung (60 % Fruchtanteil)
- ✓ optimales Verhältnis zwischen Füllung und Teig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00161	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)



- ✓ feiner Butterplunderteig mit knusprigem Gitter
- ✓ fruchtige, hausgemachte Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ auf frischem Quark
- ✓ reichliche und sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01595	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
15056	fertig gebacken	120 g	1 × 40	64	Nr. 18

Kirsch-Blätterteigtasche



- ✓ knuspriger Blätterteig mit Zuckerkruste
- ✓ hausgemachte Füllung aus ganzen Kirschen
- ✓ besonders fruchtig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
71010	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 7



NUSSIG, SCHOKOLADIG & CREMIG



Zimtzucker-Kranz

CleanLabel



- ✓ splittiger Butterplunder mit viel saftiger Füllung
- ✓ gefüllt mit Zimt-Zucker-Creme
- ✓ knuspriges Hagelzucker-Dekor
- ✓ per Hand getwistet und zum Kranz geformt
- ✓ attraktive Einschnitte für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00196	backfertig	130 g	1 × 40	60	Nr. 1

Streusel-Nuss-Hörnchen



- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte, saftige Nussfüllung mit hohem Haselnussanteil
- ✓ garniert mit knusprigen Butterstreuseln
- ✓ durchgehend gefüllt

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00350	backfertig	140 g	2 × 50	32	Nr. 1

Max und Moritz



- ✓ splittiger Plunderteig mit hohem Butteranteil (24 %)
- ✓ locker-cremiger Frischquark an saftiger und aromatischer Mohnfüllung
- ✓ attraktive Optik durch sichtbare und nebeneinander liegende Füllungen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00210	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1

Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art

CleanLabel



- ✓ reichlich gefüllter Butterplunder mit aromatischer Vanillecreme
- ✓ verfeinert mit frischer Sahne
- ✓ bestreut mit gehobelten Mandeln und einer Zuckermischung, um nach dem Backen eine knusprige und karamellisierte Oberfläche zu erzielen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00385	backfertig	120 g	2 × 50	32	Nr. 7
00386	backfertig	120 g	1 × 50	60	Nr. 7

Butter-Quarktasche



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00495	backfertig	145 g	2 × 40	32	Nr. 1
VB 15066	fertig gebacken	130 g	1 × 24	64	Nr. 18

Mandelrolle



- ✓ knuspriger Blätterteig
- ✓ gefüllt mit Mandelmakronenmasse aus geriebenen Mandeln
- ✓ durchgehend gefüllt
- ✓ bereits garniert mit karamellisiertem Puffreis

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00700	backfertig	105 g	2 × 60	32	Nr. 6
00701	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

VEGAN



- ✓ bedarfsgerecht portionierter Apfelstrudel
- ✓ reichlich gefüllt mit frisch geschälten und sofort verarbeiteten Südtiroler Äpfeln
- ✓ mit Rosinen und Zimtzucker verfeinert
- ✓ einfache Handhabung und schnelle Verfügbarkeit

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
VB 38535	fertig gebacken	160 g	6 × 6	108	Nr. 22

Sahne-Vanille-Plunder



CleanLabel

- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ gefüllt mit Vanillecreme, verfeinert mit Sahne
- ✓ vielseitig zu belegen, vor oder nach dem Backen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00626	backfertig	135 g	1 × 50	60	Nr. 8

Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen



- ✓ durchgehend gefüllter Butterplunder
- ✓ feinste Schweizer Schokocreme
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00890	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1

Eclair mit Cremefüllung



- ✓ feines Brandteiggebäck mit einer süßen Kombination aus Cremefüllung und Kakaotopping
- ✓ 65 % Kakaoanteil im Überzug aus belgischer Schokolade
- ✓ mit viel lockerer Creme gefüllt

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

SCHNECKEN & BRILLEN



Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

TIPP

CleanLabel



- ✓ hochwertiger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ mit Zimtzucker und Persipan-Füllung
- ✓ das ideale Kaffeegebäck

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00340	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1
00341	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15046	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18

Vanillebrille

CleanLabel



- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ hoher Anteil an Vanillecreme
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00660	backfertig	140 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Mohnschnecke

CleanLabel



- ✓ knuspriger Butter-Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ saftige Mohnfüllung mit einem Anteil an Apfelmus
- ✓ aromatischer Mohngeschmack
- ✓ ideales Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00685	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Rosinenschnecke

CleanLabel



- ✓ hochwertiger Butter-Croissantteig mit knuspriger Oberfläche (24 % Buttergehalt)
- ✓ gefüllt mit reichlich Vanillecreme
- ✓ aromatische Sultaninen
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00805	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Nuss-Schnecke



- ✓ knuspriger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00870	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1



TIPP

FRANZBRÖTCHEN Leckere Ideen mit Milchreis und Früchten

Das Franzbrötchen lässt sich wunderbar mit Milchreis und Früchten kombinieren. Dazu eine Mulde in das Gebäck drücken und 1 EL fertig gekochten Milchreis hineingeben. Für die Apfel-Variante feine Apfelspalten über den Milchreis fächerartig auflegen und nach Backanleitung backen. Oder auf den Milchreis 1 EL Kirschen aus dem Glas geben und ebenfalls wie gewohnt backen.



SIEDE GEBÄCKE

Softer Teig mit **wattig-weicher Krume** und ein **zuckrig-süßes** Gaumenerlebnis bietet unsere Auswahl an köstlichen Siedegebäcken.



LECKERE
KÖSTLICHKEITEN

Apfelberliner



- ✓ besonders saftig durch die Apfelfruchtfüllung
- ✓ großes Volumen und handwerkliche Optik
- ✓ bereits fertig gezuckert

Art.-Nr.	Conveniencegrad	Icon 1	Icon 2	Icon 3	Icon 4
37540	fertig gebacken	110 g	1 × 40	52	Nr. 10

Berliner-Brezel



- ✓ saftiger Berlinerteig
- ✓ goldbraun gebacken mit einem weißen Kragen
- ✓ bestreut mit Zucker und Zimt

Art.-Nr.	Conveniencegrad	Icon 1	Icon 2	Icon 3	Icon 4
37590	fertig gebacken	70 g	1 × 48	40	Nr. 10

Quarkbällchen



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad	Icon 1	Icon 2	Icon 3	Icon 4
37580	fertig gebacken	30 g	1 × 150	52	Nr. 10



GREAT TASTE!
LOTS OF FUN!



AMERICAN BAKERY

Begeistern Sie Ihre junge Zielgruppe mit unseren lecker-soften **Hefedonuts** oder mit unseren **Muffins** nach original amerikanischem Rezept in der hohen Pilzform und dem saftigen, weichen Rührteig.

Donut, natur



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36625 fertig gebacken 45 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36705 fertig gebacken 54 g 1 × 48 80 Nr. 10

Nuss-Nougat-Donut, glasiert



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36665 fertig gebacken 68 g 1 × 48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert



- ✓ softer Hefedonut
- ✓ dekoriert mit kakaohaltiger Glasur

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36630 fertig gebacken 52 g 1 × 48 80 Nr. 10

Vanille-Donut, glasiert



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

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36660 fertig gebacken 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. Conveniencegrad    
36700 fertig gebacken 55 g / 68 g 3 × 12 88 Nr. 10





Yummy-Muffin Double Chocolate



- ✓ besonders dunkler Kakao im Teig
- ✓ gefüllt mit cremig-süßer Nuss-Nougatcreme
- ✓ garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade und belgischer Milkschokolade

Art.-Nr. **37640** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 2 × 30 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Lemon-Choc



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

Art.-Nr. **37651** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1 × 24 100 Nr. 10

Yummy-Muffin Red Velvet

NEU



- ✓ trendig gefärbter Rührkuchen
- ✓ gefüllt mit ganzen Himbeeren und einer hellen Creme
- ✓ dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr. **37636** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1 × 24 100 Nr. 10

Yummy-Muffin Blueberry



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

Art.-Nr. **37645** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1 × 60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake



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

Art.-Nr. **37675** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1 × 60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Marmor-Style

NEU



VEGAN

- ✓ marmorierte Optik durch die Kombination aus hellem und dunklem Rührteig
- ✓ mit Kakao und Schokoladenstücken im dunklen Teig
- ✓ vegane Rezeptur

Art.-Nr. **37700** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 2 × 30 40 Nr. 10



HERZHAFTE SNACKS

Für Ihre Snacktheke finden Sie hier ein vielfältiges Angebot an **lecker gefüllten Backwaren**, die von vegetarisch bis fleischhaltig, von klassisch bis raffiniert immer den gewünschten Geschmack Ihrer Kunden treffen.



VIELSEITIGE
SNACKWELT

GEFÜLLTE
SNACKS



Caprese-Snack Tomate-Mozzarella



- ✓ Pizzateig mit Hartweizengrieß und Weizensauerteig
- ✓ aromatische Tomatenfüllung mit Zwiebeln und geriebenem Käse
- ✓ kombiniert mit Mozzarella-Füllung, verfeinert mit Basilikum
- ✓ dekoriert mit Basilikum sowie mit geriebenem Gouda und Edamer

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01206	backfertig	135 g	1 × 50	60	Nr. 8

Frischkäse-Peperoni-Stange



- ✓ aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ scharf-pikant gefüllt mit Frischkäse und Peperonistückchen
- ✓ knusprig dekoriert mit Maisgranulat

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01035	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Dinkelschiffchen Sour Cream



- ✓ lockerer, mit Butter tourierter Dinkelteig
- ✓ 96 % Dinkel im Getreideanteil
- ✓ cremiger Sauerrahm-Aufstrich, fein gewürzt mit Pfeffer, Salz und Paprika edelsüß
- ✓ belegt mit Frühlingszwiebeln sowie roten Zwiebelstückchen
- ✓ bestreut mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01201	backfertig	120 g	1 × 40	60	Nr. 2

Spinatstrudel mit Feta



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

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00920	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15086	fertig gebacken	110 g	1 × 32	64	Nr. 18

Pizzaschleife



- ✓ knuspriger Blätterteig, manuell gedreht
- ✓ tomatig-fruchtige Füllung mit reichlich Salami- und Schinkenwürfeln sowie Käse
- ✓ Füllung verfeinert mit italienischen Kräutern wie Oregano, Thymian und Basilikum
- ✓ ansprechendes Dekor mit Bärlauch und geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00975	backfertig	130 g	1 × 48	60	Nr. 6

Spinat-Zwirbel mit Feta



- ✓ aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ mit Sonnenblumenkernen
- ✓ würzige Spinatfüllung mit Feta
- ✓ bestreut mit Sesamkörnern
- ✓ per Hand in die attraktive Form gedreht

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01095	backfertig	125 g	1 × 40	60	Nr. 6

Paprika-Tomatenstrudel



- ✓ gefüllter Butterplunder
- ✓ mit Tomaten, Paprika und Mais
- ✓ herzhaft gewürzt
- ✓ garniert mit Sesamkörnern

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00960	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1

Käseschnecke



- ✓ herzhafter Butterplunderschnecke
- ✓ gefüllt mit saftiger Mozzarellacreme
- ✓ mit einer Scheibe Gouda belegt
- ✓ großes Volumen und handwerkliche Optik

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00965	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15096	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18



Käsezwirbel mit Salami



- ✓ aus röschem Blätterteig, per Hand gedreht
- ✓ gefüllt mit feiner Käsecrème aus Mozzarella und Bechamelsauce
- ✓ mit würzigen Salamiwürfeln
- ✓ garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31100	backfertig	120 g	1 × 48	60	Nr. 6
VB 15076	fertig gebacken	100 g	1 × 30	64	Nr. 18

Körnerschleife mit Pute und Gemüse



- ✓ röcher Blätterteig, per Hand gedreht
- ✓ würzige Füllung mit gewürfeltem Putenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons
- ✓ mit Bärlauch verfeinert
- ✓ dekoriert mit Käse, Sesamkörnern und Leinsamen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00990	backfertig	120 g	1 × 48	60	Nr. 6

Schinken-Käse-Croissant



- ✓ knuspriger und herzhafter Butter-Croissantteig mit ausgeprägter Porung
- ✓ enthält eine eingerollte Scheibe Hinterschinken
- ✓ schmackhafte Käsefüllung mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- ✓ reichlich mit Käse bestreut

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00910	backfertig	110 g	2 × 50	32	Nr. 1
00911	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse



- ✓ herzhaftes Butter-Croissant mit ausgeprägter Porung
- ✓ gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Edamer und Gouda
- ✓ dekoriert mit reichlich geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00916	backfertig	105 g	1 × 50	60	Nr. 1

Blätterteigstange mit Käsefüllung

TIPP

VEGGIE



- ✓ knusprige Stange aus Blätterteig
- ✓ gefüllt mit einer Käsecreme mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- ✓ dekoriert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01160	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

TIPP



- ✓ knuspriges Blätterteiggebäck
- ✓ gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Gouda und Edamer
- ✓ garniert mit geriebenem Käse und Kräutern der Provence

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01170	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 6

Currywurst-Tasche XXL



- ✓ typische Currywurst auf naturbelassenen Hölzern geräuchert
- ✓ in fruchtig-scharfer Currysauce mit Tomatenketchup
- ✓ Plunderteig bereits schmackhaft garniert mit Currysosam
- ✓ der Imbiss-Klassiker im Bäckerformat

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00985	backfertig	170 g	1 × 46	60	Nr. 6

Puten-Frischkäse-Croissant



- ✓ herzhafter Butter-Croissantteig
- ✓ gefüllt mit einer Scheibe Putenbrustschinken
- ✓ würzige Frischkäsefüllung mit Käse und Schnittlauch
- ✓ Topping aus Sesam, Leinsamen und geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31195	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Bauernstrudel



- ✓ deftiger Plunder-Snack mit geräucherten Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Bechamelsauce
- ✓ mit geriebenem Käse bestreut

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00900	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 6

Wiener im Blätterteig mit Ketchup



- ✓ knuspriger Blätterteig
- ✓ gefüllt mit einer ganzen Wiener Wurst
- ✓ verfeinert mit würzigem Tomatenketchup
- ✓ dekoriert mit Sesamkörnern

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00935	backfertig	140 g	1 × 50	60	Nr. 6

TIPP BLÄTTERTEIG-STANGEN

Welche Form soll's denn sein?

Ob lang, ob rund, mit unseren kreativen Ideen für die Blätterteigstangen liegen Sie bei Ihren Kunden immer richtig.

Den Teigling dazu einfach antauen lassen und kräftig in die Länge ziehen. Anschließend auf ein Backblech platzieren und backen. Oder Sie führen vorher noch die beiden Enden zu einer Bagelform zusammen.

Diese und weitere Ideen finden Sie in unserem Kunden-Service-Portal unter ksp.butterback.de.



PIZZEN & PIZZA-SCHNITTEN



Salami-Schinken-Pizza



- ✓ tourierter Pizzateig
 - ✓ reichhaltig belegt mit Tomaten, Salami, Vorderschinken, Champignons und einer Käsemischung aus Edamer und Gouda
- | | | | | | |
|----------|-----------------|-------|--------|----|-------|
| Art.-Nr. | Conveniencegrad | | | | |
| 00940 | backfertig | 180 g | 1 x 24 | 60 | Nr. 5 |

Vegetarische Gemüse-Pizza



- ✓ tourierter Pizzateig
 - ✓ schmackhaft belegt mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse
- | | | | | | |
|----------|-----------------|-------|--------|----|-------|
| Art.-Nr. | Conveniencegrad | | | | |
| 00945 | backfertig | 200 g | 1 x 24 | 60 | Nr. 5 |

Gefüllte Pizzaschnitte Salami



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
 - ✓ belegt mit würzigen Salamischeiben, Tomatenstückchen und geriebenem Käse auf fruchtiger Tomatensauce
 - ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano
- | | | | | | |
|----------|-----------------|-------|--------|----|-------|
| Art.-Nr. | Conveniencegrad | | | | |
| 01105 | backfertig | 170 g | 1 x 32 | 60 | Nr. 5 |

Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

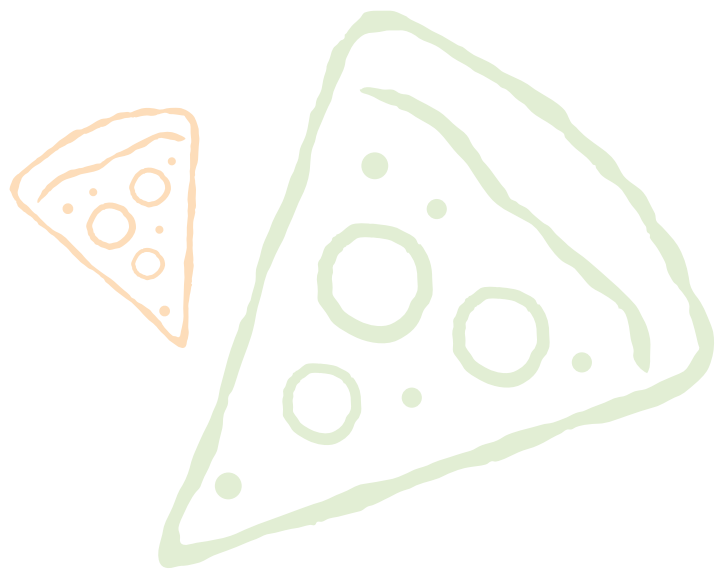


- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
 - ✓ herzhaft belegt mit gewürzter Tomatensauce, Vorderschinkenstreifen, Zwiebelwürfeln, Tomatenstückchen und geriebenem Käse
 - ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano
- | | | | | | |
|----------|-----------------|-------|--------|----|-------|
| Art.-Nr. | Conveniencegrad | | | | |
| 01125 | backfertig | 180 g | 1 x 32 | 60 | Nr. 5 |

Gefüllte Pizzaschnitte Margherita



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
 - ✓ klassisch belegt mit fruchtigen Tomatenstücken, gewürzter Tomatensauce und geriebenem Käse
 - ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano
- | | | | | | |
|----------|-----------------|-------|--------|----|-------|
| Art.-Nr. | Conveniencegrad | | | | |
| 01135 | backfertig | 170 g | 1 x 32 | 60 | Nr. 5 |





LAUGEN GEBÄCKE

Laugengebäcke sind beliebte **Zwischenmahlzeiten** und lassen sich **vielseitig belegen**. Klassisch werden sie vor dem Backen in Salz getaucht. Das Hagelsalz liefern wir Ihnen in jedem Karton schon mit.



ZÜNFTIGE
KLASSIKER

Weitere Laugengebäcke aus Croissantteig finden Sie auf den Seiten 11 - 14



Laugendreze

TIPP

VEGAN
CleanLabel



- ✓ handwerkliche Optik
- ✓ Krume mit feiner Porung
- ✓ ein Klassiker für viele Gelegenheiten
- ✓ nicht eingeschnitten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37200	backfertig	90 g	4 x 24	44	Nr. 12

Laugendreze (schwäbische Art)

TIPP

VEGAN
CleanLabel



- ✓ klassische, schwäbische Breze mit feiner Porung
- ✓ handwerkliche Optik
- ✓ nicht eingeschnitten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37205	backfertig	110 g	4 x 21	44	Nr. 12

TIPP Bei Bedarf vor dem Backen an der Oberseite leicht einschneiden, um ein kontrolliertes Aufreißen der gelaugten Oberfläche zu ermöglichen.

Laugenslange, eingeschnitten

VEGAN



- ✓ handwerkliche Optik mit gerundeten Ecken
- ✓ traditionelle Herstellungsweise
- ✓ eignet sich sehr gut zum Belegen oder zum Überbacken mit Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
37310	backfertig	100 g	2 x 40	63	Nr. 12



BAGUETTE & BROT SPEZIALITÄTEN

Französische Lebensart und authentische Rezepturen finden Sie in unserer **Baguette-Auswahl in Premium-Qualität**. Darüber hinaus bieten wir Ihnen Gebäckspezialitäten, die als Sandwich oder pur mit **besonderen Zutaten** und **attraktiven Formen** überzeugen.



Diversi Foods

a breadtaking experience

RUSTIKAL, AUTHENTISCH,
HANDWERKLICH

PREMIUM BAGUETTES



Die Premium-Baguettes der Marke Diversi Foods werden mit traditionellen Verfahren und ausgewählten Zutaten in handwerklicher Qualität gefertigt. Sie durchlaufen eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigherstellung, Teigruhe und natürlichem Gärprozess. Im Steinofen gebacken erhalten sie eine rustikale Kruste mit attraktiven Einschnitten und begeistern durch eine offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma. Dazu kommen sie ganz ohne Zusatzstoffe aus.

Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig



VEGAN
CleanLabel

- ✓ rösches Baguette mit spitzen Enden, rustikaler Kruste und offener Krume
- ✓ außergewöhnliches Aroma mit dem Geschmack des Weizen-Roggen-Sauerteigs
- ✓ sehr lange Frischhaltung
- ✓ einfache Rezeptur mit nur wenigen Zutaten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8501	vorgebacken	400 g	1 × 20	24	B&B 3
DF8507	vorgebacken	340 g	1 × 20	24	B&B 3

Balance Baguette mit Buchweizenmehl



VEGAN
CleanLabel

- ✓ knuspriges Baguette mit spitzen Enden und rustikaler Kruste
- ✓ offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma
- ✓ rundherum reichlich dekoriert mit Leinsamen, Mohn, Sesamsaat und Kürbiskernen
- ✓ Ballaststoffquelle und Mehrkorn
- ✓ lang anhaltende Frische

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8503	vorgebacken	350 g	1 × 20	24	B&B 3

SPEZIAL-BRÖTCHEN & -BAGUETTES



Weitere Sandwichträger aus Croissantteig finden Sie auf den Seiten 12 - 14.

Fitness Sandwich-Baguette



VEGAN
CleanLabel

- ✓ Körnerteig mit Roggen- und Weizenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ geschmackvolle, knusprige Kruste sowie eine softe Krume
- ✓ dekoriert mit Haferflocken und Körnern
- ✓ optimale Produktgröße zum Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF360	vorgebacken	150 g	1 × 60	24	B&B 4

Fitness Piccolo



VEGAN
CleanLabel

- ✓ reichhaltiges Brötchen mit Roggen- und Weizenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ lockere, softe Krume
- ✓ attraktiv mit Haferflocken und Körnern dekoriert

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF416-09	vorgebacken	100 g	1 × 50	48	B&B 2

Fitness Dreieck



VEGAN
CleanLabel

- ✓ Weizenmischgebäck mit Roggenmehl
- ✓ enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- ✓ knusprige Kruste mit Körnerdekor
- ✓ softe Krume
- ✓ attraktive Form zum Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF643	vorgebacken	90 g	1 × 80	24	B&B 1

Mini Pain d'Antan



VEGAN
CleanLabel

- ✓ rustikales Weizenbrötchen mit röschter Kruste und offener Porung
- ✓ von Hand geformt und im Steinofen gebacken
- ✓ hergestellt mit aktivem Sauerteig und langer Teigruhe
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF260	vorgebacken	110 g	1 × 50	24	B&B 2



MINI GEBÄCKE

Kleine Portionen, große Vielfalt.
Unsere Mini-Butterplunder in **besten Qualität**
eignen sich perfekt für Mischangebote oder
als kleiner Happen zwischendurch.



BELIEBTE GEBÄCKE
IM MINIFORMAT

Mini-Butter-Croissant

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
32500	backfertig	30 g	2 × 90	64	Nr. 2

Mini-Pain au Chocolat

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20745	backfertig	30 g	6 × 30	56	12

Mini-Nuss-Schnecke

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20870	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Kirschkörbchen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20820	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Laugen-Korn-Hörnchen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
33005	backfertig	35 g	1 × 60	120	Nr. 1
VB 15116	fertig gebacken	25 g	1 × 60	64	Nr. 18

Mini-Quarktasche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20850	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1

Mini-Vanilleschnecke

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20860	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Apfelkörbchen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20825	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1

Mini-Butterplunder-Mix

Mini-Quarktasche

Mini-Nuss-Schnecke

Mini-Apfelkörbchen

Schoko-häppchen

- ✓ hochwertiger Butterplunderteig
- ✓ hausgemachte Füllungen nach bewährten Rezepturen
- ✓ beliebter Füllungsmix
- ✓ perfekt geeignet als Angebot in einer süßen Mischtüte

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31210	backfertig	40/30 g	4 × 20	120	Nr. 1

Mini-Twister-Trio „Snack“

Mini-Tomaten-Twister

Mini-Käse-Twister

Mini-Spinat-Lauch-Twister

- ✓ aus knusprigem Blätterteig
- ✓ fein-würzige Tomaten-, Käse- oder Spinat-Lauch-Füllungen nach eigenen Rezepturen
- ✓ unterschiedlich bestreut
- ✓ ideal als Gebäck zu Salaten, Suppen oder als Fingerfood

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31300	backfertig	je 55 g	3 × 20	120	Nr. 6

MINI-BRÖTCHEN

Mini-Mix Gemüse Buns

NEU

- ✓ trendig bunte Mini-Buns mit Gemüsepüree
- ✓ 4 leckere Sorten mit Kürbis, Spinat, Rote Beete und Paprika
- ✓ bis zu 17 % Gemüseanteil
- ✓ natürliche Färbung
- ✓ vorgeschnitten und damit einfach zu belegen
- ✓ nur auftauen lassen und fertig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF2793	fertig gebacken	je 26 g	4 × 20	90	B&B 5

Mini-Brötchen-Mix „Hotel“

- ✓ Auswahl an fünf verschiedenen Mini-Varianten: Kaiserbrötchen mit Sesam oder Mohn sowie drei rustikalen Sorten mit Roggenanteil
- ✓ beliebte Brötchen-Mischung
- ✓ perfekt geeignet für den Catering-Einsatz

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF511	vorgebacken	je 35 g	5 × 45	24	B&B 2

UNSER SERVICE-TEAM IM

AUSSEN DIENST



Dr. Björn Kahler
Commercial Director
+49 174 247 94 30
b.kahler@butterback.de



Kea Thiel
Vertriebsleiterin
Key Account Management
+49 1522 838 47 88
k.thiel@butterback.de



Peter Wirth
Senior Key Account
Manager
+49 163 670 44 39
p.wirth@butterback.de



Stefan Weber
Key Account Manager
+49 162 232 11 10
s.weber@butterback.de



WIR SIND FÜR SIE PERSÖNLICH DA!

17 Mitarbeiter im Außendienst sind derzeit in Deutschland unterwegs und betreuen unsere Kunden direkt vor Ort. Mit regionalem Bezug zur Branche, langjähriger Erfahrung rund ums Backen und unsere Produkte bieten sie Unterstützung bei der Sortimentsauswahl, einer entsprechenden Warenpräsentation sowie bei der individuellen Produktveredelung.

TEAM NORD



Thomas Statt
Vertriebsleiter
Fläche DE Nord
+49 163 670 44 41
t.statt@butterback.de



Tim Dausch
Vertriebsleiter
Fläche Deutschland
+49 163 670 44 44
t.dausch@butterback.de



Nicol Kubis-Grzabka
+49 163 670 44 46
n.kubis-grzabka@butterback.de



Frank Mayer
+49 163 670 44 42
f.mayer@butterback.de



Sven Streck
+49 162 237 80 80
s.streck@butterback.de



Ulrike Funke
+49 173 399 35 94
u.funke@butterback.de



René Dankworth
+49 163 670 44 43
r.dankworth@butterback.de



Max Misterek
+49 163 670 44 49
m.misterek@butterback.de

TEAM SÜD



Michael Ketterle
Vertriebsleiter
Fläche DE Süd
+49 163 670 44 48
m.ketterle@butterback.de



Jochen Bruder
+49 163 670 44 45
j.bruder@butterback.de



Marco Brecht
+49 163 670 44 37
m.brecht@butterback.de



Uwe Reichel
+49 173 399 35 91
u.reichel@butterback.de



Christian Deschermeier
+49 163 670 44 47
c.deschermeier@butterback.de



Alfred Formann
+49 173 399 35 90
a.formann@butterback.de

UNSER SERVICE

Kunden-Service-Portal

Der Informations-Service
für unsere Kunden

HABEN SIE SICH SCHON ANGEMELDET?

Auf unserer Internetseite bieten wir unseren Kunden in einem geschlossenen Bereich (KSP Login) eine Vielzahl an Inhalten für die tägliche Praxis.

PROFITIEREN SIE VON

- ✓ kreativen Rezepten und Praxistipps
- ✓ aktuellen und detaillierten Produktinformationen wie Spezifikationen und Dokumente zur Warenkennzeichnung (LMIV)
- ✓ professionellen und hochauflösenden Produktbildern für Ihre eigene Werbung
- ✓ unserem Produktsortiment mit weiterführenden Inhalten

Markieren Sie Ihre Favoriten und behalten Sie den Überblick auf Ihrer individuellen „Mein WBB“-Startseite. Rezepte, Produktinfos und Bilder können Sie sich einfach herunterladen.



Michael Wieland
Teamleiter Anwendungsberatung
+49 173 372 79 48
m.wieland@butterback.de



Thomas Link
+49 172 754 82 01
t.link@butterback.de



Marcel Schmidt
+49 163 670 44 38
m.schmidt@butterback.de

Wir gestalten Ihre individuellen Werbeplakate

Sie planen eine Aktion mit unseren Produkten?

Gerne unterstützen wir Sie mit Werbeplakaten, die wir Ihnen bei Bedarf auch individuell mit Ihrem Logo oder einem Slogan gestalten.

Wenden Sie sich hierzu an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



Kreative Ideen und Expertentipps von unseren Anwendungsberatern

Anwendungs- und Verkaufsseminare bei unseren Kunden vor Ort oder unseren Vertriebspartnern gehören für uns zum Kundenservice dazu. Mit großem Fachwissen und vielen kreativen Ideen entwickeln unsere Anwendungsberater die Inhalte kontinuierlich weiter und berücksichtigen dabei aktuelle Trends. Gerne steht Ihnen das Team aber auch für individuelle Problemlösungen, wie z. B. die Einstellung Ihrer Öfen für optimale Backergebnisse, zur Verfügung.



Alles über unseren
Service finden Sie hier:
www.butterback.de/service

Video Tutorials

Schauen Sie rein in unsere Auswahl an praktischen Anwendungsvideos. Auf einfache und verständliche Weise zeigen wir Ihnen in kurzen Clips, wie Sie das Beste aus unseren Backwaren herausholen. Und das mit wenig Aufwand und einfachen Zutaten!



QR-Code scannen und direkt
zu unseren Videos!

Art.-Nr.	Produktname	Conveniencegrad					Clean Label	Vegetarisch	Vegan	Vorbestellen	Seite
----------	-------------	-----------------	---	---	---	---	-------------	-------------	-------	--------------	-------

UNGEFÜLLTE CROISSANTS

GEFÜLLTE CROISSANTS											
30061	Croissant Royal mit Nougatfüllung	backfertig	90 g	1×55	60	Nr. 2	✓	✓			15
15016	Croissant Royal mit Nougatfüllung	fertig gebacken	80 g	1×32	64	Nr. 18	✓	✓		✓	15
00695	Croissant Royal mit Schokocreme	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 2		✓			15
00620	Butter-Croissant mit Nussfüllung	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1		✓			15
00470	Nuss-Nougat-Butter-Croissant	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			15
00486	Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1		✓			16
00610	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1		✓			16
00611	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	16
10610	Butter-Croissant mit Schokocreme	ungegart	105 g	3×50	32	Nr. 9		✓			16
00630	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115 g	2×50	32	Nr. 1		✓			16
00631	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	16

SÜSSE GEBÄCKE

00141	Pflaumen-Streusel-Schnitte	backfertig	160 g	1 × 40	60	Nr. 12	✓	✓			20
00240	Marillenspitz	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 8		✓			20
00301	Kirsch-Vanille-Fächer	backfertig	120 g	1 × 60	60	Nr. 1	✓	✓			20
00331	Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)	backfertig	135 g	1 × 50	60	Nr. 6		✓			20
00400	Himbeer-Vanille-Tasche	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1	✓	✓			21
00846	Heidelbeer-Joghurt-Körbchen	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1					21
00420	Apfel-Quark-Traum	backfertig	135 g	2 × 50	32	Nr. 1		✓			21
00725	Apfelkörbchen	backfertig	130 g	2 × 50	32	Nr. 1	✓	✓			21
00735	Apfelecke	backfertig	130 g	2 × 50	32	Nr. 7	✓		✓		21
00736	Apfelecke	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 7	✓		✓		21
00775	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1		✓			22
00776	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1		✓		✓	22
00161	Aprikose-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1		✓			22
01590	Erdbeer-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1		✓			22
01595	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1		✓			22
15056	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	fertig gebacken	120 g	1 × 40	64	Nr. 18		✓		✓	22
00136	Sweet Heart Erdbeer-Vanille	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1		✓			22
71010	Kirsch-Blätterteigtasche	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 7	✓		✓		22

00196	Zimtzucker-Kranz	backfertig	130g	1 × 40	60	Nr. 1	✓	✓		24
00210	Max und Moritz	backfertig	150g	2 × 40	32	Nr. 1		✓		24
00350	Streusel-Nuss-Hörnchen	backfertig	140g	2 × 50	32	Nr. 1		✓		24
00385	Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art	backfertig	120g	2 × 50	32	Nr. 7	✓	✓		24
00386	Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art	backfertig	120g	1 × 50	60	Nr. 7	✓	✓		24
00495	Butter-Quarktasche	backfertig	145g	2 × 40	32	Nr. 1		✓		25
15066	Butter-Quarktasche	fertig gebacken	130g	1 × 24	64	Nr. 18		✓		25
00626	Sahne-Vanille-Plunder	backfertig	135g	1 × 50	60	Nr. 8	✓	✓		25
00700	Mandelrolle	backfertig	105g	2 × 60	32	Nr. 6		✓		25
00701	Mandelrolle	backfertig	105g	1 × 60	60	Nr. 6		✓		25
00890	Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen	backfertig	125g	2 × 50	32	Nr. 1		✓		25
38535	Apfelstrudelschnitten ausgezogenem Teig	fertig gebacken	160g	6 × 6	108	Nr. 22			✓	25
DFI024-06	Eclair mit Cremefüllung	fertig gebacken	85g	8 × 5	56	Nr. 10		✓		25

00340	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1	✓	✓			26
00341	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1	✓	✓			26
15046	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18	✓	✓		✓	26
00660	Vanillebrille	backfertig	140 g	2 × 40	32	Nr. 1	✓	✓			26
00685	Maxi-Mohnschnecke	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1	✓	✓			26
00805	Maxi-Rosinenschnecke	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00870	Maxi-Nuss-Schnecke	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1		✓			27

37540	Apfelberliner	fertig gebacken	110 g	1×40	52	Nr. 10		✓		29
37590	Berliner-Brezel	fertig gebacken	70 g	1×48	40	Nr. 10		✓		29
37580	Quarkbällchen	fertig gebacken	30 g	1×150	52	Nr. 10		✓		29

Art.-Nr. Produktname Conveniencegrad      Clean Label Vegetarisch Vegan Vorbereiten Seite

AMERICAN BAKERY

36625	Donut, natur	fertig gebacken	45 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36630	Donut, dunkel glasiert	fertig gebacken	52 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36705	Donut, dunkelglasiert mit Konfettidekor	fertig gebacken	54 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36660	Vanille-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36665	Nuss-Nougat-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36700	Donut-Trio-Mix	fertig gebacken	55 g / 68 g	3×12	88	Nr. 10		✓			32
37640	Yummy-Muffin Double Chocolate	fertig gebacken	120 g	2×30	40	Nr. 10		✓			35
37645	Yummy-Muffin Blueberry	fertig gebacken	120 g	1×60	40	Nr. 10		✓			35
37651	Yummy-Muffin Lemon-Choc	fertig gebacken	120 g	1×24	100	Nr. 10		✓			35
37675	Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake	fertig gebacken	120 g	1×60	40	Nr. 10		✓			35
37636	Yummy-Muffin Red Velvet	fertig gebacken	120 g	1×24	100	Nr. 10		✓			35
37700	Yummy-Muffin Marmor-Style	fertig gebacken	120 g	2×30	40	Nr. 10				✓	35

HERZHAFTE SNACKS

GEFÜLLTE SNACKS											
01201	Dinkelschiffchen Sour Cream	backfertig	120 g	1×40	60	Nr. 2		✓			38
00920	Spinatstrudel mit Feta	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1		✓			38
15086	Spinatstrudel mit Feta	fertig gebacken	110 g	1×32	64	Nr. 18				✓	38
00960	Paprika-Tomatenstrudel	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			38
00965	Käseschnecke	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 1		✓			38
15096	Käseschnecke	fertig gebacken	110 g	1×36	64	Nr. 18		✓		✓	38
01206	Caprese-Snack Tomate-Mozzarella	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 8		✓			39
01035	Frischkäse-Peperoni-Stange	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			39
00975	Pizzaschleife	backfertig	130 g	1×48	60	Nr. 6					39
01095	Spinat-Zwirbel mit Feta	backfertig	125 g	1×40	60	Nr. 6		✓			39
31100	Käsezwirbel mit Salami	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6					39
15076	Käsezwirbel mit Salami	fertig gebacken	100 g	1×30	64	Nr. 18				✓	39
00990	Körnerschleife mit Pute und Gemüse	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6					40
01160	Blätterteigstange mit Käsefüllung	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6		✓			40
00910	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	2×50	32	Nr. 1					40
00911	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1					40
01170	Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6					40
00916	Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1					40
00985	Currywurst-Tasche XXL	backfertig	170 g	1×46	60	Nr. 6					40
31195	Puten-Frischkäse-Croissant	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1					41
00900	Bauernstrudel	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 6					41
00935	Wiener im Blätterteig mit Ketchup	backfertig	140 g	1×50	60	Nr. 6					41

PIZZEN UND PIZZASCHNITTEN											
00940	Salami-Schinken-Pizza	backfertig	180 g	1×24	60	Nr. 5					43
00945	Vegetarische Gemüse-Pizza	backfertig	200 g	1×24	60	Nr. 5	✓	✓			43
01105	Gefüllte Pizzaschnitte Salami	backfertig	170 g	1×32	60	Nr. 5					43
01125	Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto	backfertig	180 g	1×32	60	Nr. 5					43
01135	Gefüllte Pizzaschnitte Margherita	backfertig	170 g	1×32	60	Nr. 5	✓	✓			43

LAUGENGEBÄCKE

AUS BREZENTEIG											
37200	Laugenbreze	backfertig	90 g	4×24	44	Nr. 12	✓		✓		45
37205	Laugenbreze (schwäbische Art)	backfertig	110 g	4×21	44	Nr. 12	✓		✓		45
37310	Laugenstange, eingeschnitten	backfertig	100 g	2×40	63	Nr. 12				✓	45

Art.-Nr. Produktname Conveniencegrad      Clean Label Vegetarisch Vegan Vorbereiten Seite

BAGUETTE- UND BROTSPEZIALITÄTEN

PREMIUM-BAGUETTES											
DF8501	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig	vorgebacken	400 g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		48
DF8507	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig	vorgebacken	340 g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		48
DF8503	Balance Baguette mit Buchweizenmehl	vorgebacken	350 g	1×20	24	B&B 3	✓		✓		48
SPEZIAL-BRÖTCHEN / -BAGUETTES											
DF360	Fitness Sandwich-Baguette	vorgebacken	150 g	1×60	24	B&B 4	✓		✓		49
DF416-09	Fitness Piccolo	vorgebacken	100 g	1×50	48	B&B 2	✓		✓		49
DF643	Fitness Dreieck	vorgebacken	90 g	1×80	24	B&B 1	✓		✓		49
DF260	Mini Pain d'Antan	vorgebacken	110 g	1×50	24	B&B 2	✓		✓		49

MINI-GEBÄCKE

SÜSSE UND HERZHAFTE MINIS											
32500	Mini-Butter-Croissant	backfertig	30 g	2×90	64	Nr. 2	✓	✓			52
33005	Mini-Laugen-Korn-Hörnchen	backfertig	35 g	1×60	120	Nr. 1	✓	✓			52
15116	Mini-Laugen-Korn-Hörnchen	fertig gebacken	25 g	1×60	64	Nr. 18	✓	✓		✓	52
20745	Mini-Pain au Chocolat	backfertig	30 g	6×30	56	Nr. 12	✓	✓			52
20850	Mini-Quarktasche	backfertig	40 g	2×75	60	Nr. 1		✓			52
20870	Mini-Nuss-Schnecke	backfertig	40 g	1×150	60	Nr. 1		✓			52
20860	Mini-Vanilleschnecke	backfertig	40 g	1×150	60	Nr. 1	✓	✓			52
20820	Mini-Kirschkörbchen	backfertig	40 g	1×150	60	Nr. 1	✓	✓			52
20825	Mini-Apfelkörbchen	backfertig	40 g	2×75	60	Nr. 1	✓	✓			52
31210	Mini-Butterplunder-Mix	backfertig	40 g / 30 g	4×20	120	Nr. 1		✓			53
31300	Mini-Twister-Trio „Snack“	backfertig	55 g	3×20	120	Nr. 6		✓			53
MINI-BRÖTCHEN											
DF2793	Mini-Mix Gemüse Buns	fertig gebacken	je 26 g	4×20	90	B&B 5	✓		✓		53
DF511	Mini-Brötchen-Mix „Hotel“	vorgebacken	je 35 g	5×45	24	B&B 2	✓	✓			53



VERARBEITUNGS
HINWEISE

Richtwerte für Umluftöfen

Programm	Ofentemperatur	Backen	Gesamtbackzeit	Beschwadung
Nr. 1	STANDARDPROGRAMM			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
Nr. 2	FÜR FRANZÖSISCHE CROISSANTS			
	190°C vorheizen	155 - 160°C backen	18 - 20 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
Nr. 5	FÜR PIZZA UND PIZZASCHNITTEN			
	170°C vorheizen	155 - 160°C backen	22 - 24 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
Nr. 6	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE			
	190°C vorheizen	175 – 185°C backen	26 - 28 Min.	viel
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
Nr. 7	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE MIT ZUCKERKRUSTE			
	190°C vorheizen	175 – 185°C backen	26 - 28 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
Nr. 8	FÜR OFFENE PLUNDERGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	ca. 22 Min.	wenig (ca. 50 ml pro Blech)
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.				
Nr. 9	FÜR UNGEGARTE TEIGLINGE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
Gefrorene Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
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. 12	FÜR LAUGENBREZEN UND -STANGEN SOWIE QUARKTEIGGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	160 - 170°C backen	13 - 16 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.				
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	25 - 30 Min.	ohne
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.				

Richtwerte für Stikkenöfen
und Etagenöfen

(Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.)

PRODUKTE MIT BESCHWADUNG
Stikkenöfen: Backzeit: 20 - 22 Min. Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur Schwadenmenge: 5 - 5,5 l Wasser
Etagenöfen: Backzeit: 20 - 22 Min. Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur Schwaden: mit ca. 1 Min. Abstand 2 x kräftig beschwaden
PRODUKTE OHNE BESCHWADUNG
Backzeit: 20 - 22 Min. Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
PIZZA
Backzeit: ca. 20 Min. Backtemperatur: ca. 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur Schwaden: wenig Idealerweise mit möglichst viel Unterhitze backen, damit der Teig nach dem Backprozess nicht spundig (= nicht durchgebacken) ist

Brote und Brötchen

Richtwerte für Umluftöfen

Programm	Auftauen	Ofen-temperatur	Gesamt-backzeit	Beschwadung
B&B 1	10 Min.	185 - 200°C	6 - 8 Min.	ohne
	10 Min.	185 - 200°C	8 - 10 Min.	ohne
B&B 2	10 Min.	185 - 200°C	10 - 12 Min.	ohne
	10 Min.	185 - 200°C	12 - 14 Min.	ohne
B&B 3	10 Min.	185 - 200°C	12 - 14 Min.	ohne
	20 Min.	–	–	–

Infos und Hinweise

- ✓ Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.
- ✓ Für die Butter-Quarktasche (00495) ist eine Antauzeit von 45 Min. optimal.
- ✓ Die Laugenecke (00540), der der Vanille-creme-Plunder Bienenstich Art (00385) sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.
- ✓ Alle Produkte bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- ✓ Bei Laugengebäcken Kontakt mit Aluminium-backblechen vermeiden!
- ✓ Die detaillierte Produktspezifikation mit Zutatenliste übersenden wir Ihnen gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich an unsere Zentrale: E-Mail: info@butterback.de, Tel.: +49 911 67044-0. Kunden können sich im Kunden-Service-Portal registrieren und dort Produktspezifikationen herunterladen.
- ✓ Alle Angaben im Katalog entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen finden Sie stets aktuell auf: www.butterback.de



Folgen Sie uns:

