

HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2306038 CIABATTA BAGUETTINA



80 g 12,5 cm
 50 32
 15 Min.
 190°C für 10-12 Min.

Ciabatta mit Weizen- und Roggensauerteig.

2103104 BAGUETTE BRÖTCHEN WEIZEN



80 g 18 cm
 75 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

Weißes Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103850 BAGUETTE BRÖTCHEN BRAUN



80 g 18 cm
 75 28
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

Dunkles Baguette-Brötchen mit Weizenvollkornmehl.

2307054 BRÖTCHEN TRADITION MIT KÖRNERN



100 g 17 cm
 60 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Mehrkornbrötchen mit aktivem Flüssigsauerteig aus Weizenmehl, angereichert mit Hirse, braunen Leinsamen und Sesam. Auf Stein gebacken.

2103135 HALB-BAGUETTE WEIZEN KLEIN



105 g 20 cm
 60 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

Langes weißes Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2104171 HALB-BAGUETTE WEIZEN KLEIN



105 g 20 cm
 60 36
 20 Min.
 210°C 190°C für 15-17 Min.

Weißes Baguette-Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Speisesalz.



HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2307055 WEIZENBRÖTCHEN TRADITION



	100 g		17 cm
	60		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Hergestellt mit aktivem flüssigem Weizensauerteig. Auf Stein gebacken.

2103891 BAGUETTE BRÖTCHEN FITNESS



	80 g		18 cm
	75		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Mehrkornbrötchen aus geröstetem Weizenmalz und einem Hauch von Sauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken.

2103138 HALB-BAGUETTE BRAUN KLEIN



	105 g		20 cm
	60		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Langes braunes Weizenbrötchen, hergestellt aus weißem und Vollkorn-Weizenmehl.

2103107 HALB-BAGUETTE WEIZEN



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Weißes Halb-Baguette aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103083 HALB-BAGUETTE BRAUN



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Braunes Halb-Baguette aus Weizenmehl und Weizenvollkornmehl.

2103144 HALB-BAGUETTE KORN



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Braunes Halb-Baguette, angereichert mit Sonnenblumenkerne, braunen Leinsamen und Sesam.

AUF ANFRAGE



2103486
HALB-BAGUETTE FITNESS



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Ballaststoffreiches Mehrkorn-Halbbaguette mit geröstetem Weizenmalz und etwas Weizensauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken.

2306799
CIABATTA



AUF ANFRAGE

	125 g		17,5 cm
	58		32
	15 Min.		
	210°C		190°C für 10 Min.

Ciabatta aus Weizenmehl mit offener Krume.

4295378
RUSTIKALES HALB-BAGUETTE WEIZEN



AUF ANFRAGE

	130 g		25 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Weißes rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizenmehl, angereichert mit Roggensauerteig und auf Stein gebacken.

4227674
RUSTIKALES HALB-BAGUETTE DUNKEL



AUF ANFRAGE

	130 g		25 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Dunkles rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Gerstenmalzmehl, Sonnenblumenkernen und Leinsamen und auf Stein gebacken.

4295369
RUSTIKALES HALB-BAGUETTE MIT KARTOFFELFLOCKEN



AUF ANFRAGE

	130 g		25 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizenmehl und Kartoffelflocken, angereichert mit einem flüssigen Roggensauerteig und auf Stein gebacken.

2104604
HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE HARTWEIZEN



NEU

	130 g		26,5 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Halb-Baguette aus Hartweizenmehl mit aktivem flüssigen Weizensauerteig. Dank der langen Reifezeit in Kombination mit den Eigenschaften des Hartweizenmehls, entwickelt dieses Halb-Baguette seinen einzigartigen, nussig-buttrigen Geschmack mit einer cremig-gelben Krume und einer goldenen Kruste und vor allem: eine längere Haltbarkeit nach dem Backen.



HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104666 HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE WEIZEN



NEU

130 g	27 cm
40	32
15 Min.	
210°C	180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Demi-Baguette aus Weizenmehl, mit einer Kombination aus aktivem flüssigen Weizen- und Roggensauerteig. Hergestellt nach traditionellen Produktionsmethoden mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine saftige, halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger, aber zugänglicher Geschmack. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

4295391 HALB-BAGUETTE DUNKEL LUMBERJACK



AUF ANFRAGE

160 g	27,5 cm
40	32
15 Min.	
210°C	180°C für 14-16 Min.

Dunkles, rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalzmehl und Roggen. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sojabohnen und ein wenig Roggensauerteig. Spitz zulaufende Enden, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

2104668 HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE MEHRKORN



NEU

130 g	27 cm
40	32
15 Min.	
210°C	180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Mehrkorn-Halbbaguette aus Weizenmehl mit aktivem flüssigen Roggensauerteig und vielen Körnern und Samen: Roggen, brauner Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne und Hafer. Hergestellt nach traditionellen Herstellungsverfahren mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger Geschmack mit Röstaromen und einer Milchsäure dahinter. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

2104514 RUSTIKALES HALB-BAGUETTE MEHRKORN BIO



140 g	22 cm
45	32
15 Min.	
210°C	180°C für 11-13 Min.

Baguette aus Vollkornweizen hergestellt, angereichert und dekoriert mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen. E-frei, nur aus natürlichen Zutaten hergestellt und auf Stein gebacken.

2104089 HALB-BAGUETTE VOLLKORN



145 g	27 cm
50	32
15 Min.	
210°C	180°C für 14-16 Min.

Halb-Baguette aus Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Weizenmalzmehl und Roggensauerteig. Dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen.

2104273 HALB-BAGUETTE WEIZEN COUNTRY STYLE



160 g	28 cm
42	28
15 Min.	
210°C	180°C für 14-16 Min.

Rustikales Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.



2104272

HALB-BAGUETTE BRAUN COUNTRY STYLE

	160 g		28 cm
	42		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Rustikales, dunkles Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.

2104635

HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE BUCHWEIZEN-LEINSAMEN

	160 g		24 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Halb-Baguette aus Weizen- und Buchweizenmehl, mit aktivem flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit Buchweizen und in Dinkelsauerteig eingeweichten braunen Leinsamen. Dekoriert mit Buchweizengrieß und mit Mehl bestäubt. Dank der eingeweichten Körner & Samen in Kombination mit der langen Reifezeit entwickelt dieses Halb-Baguette seinen spezifischen Geschmack und bleibt länger frisch.

**NEU****HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE HAFER-SONNENBLUMENBLUMEN**

Handwerklich hergestelltes Baguette, teilweise aus Vollkorn, aus Weizen- und Hafermehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und aktivem flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit in Hafersauerteig eingeweichem Hafer. Dekoriert mit Hafer- und Sonnenblumenkernen und mit Mehl bestäubt. Dank der eingeweichten Haferflocken in Kombination mit der langen Reifezeit entwickelt dieses Halb-Baguette seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.

2104631		160 g		24 cm
		40		32
		15 Min.		
		210°C		180°C für 11-13 Min.

BOULANGERIE - HALB-BAGUETTES

41

HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104192
HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT



	165 g		28 cm
	42		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Breites weißes Halb-Baguette, ideal für die einfache Herstellung von Sandwiches.

2103079
HALB-BAGUETTE BRAUN BREIT



	165 g		28 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Breites dunkles Halb-Baguette, ideal für die einfache Herstellung von Sandwiches.

HALB-BAGUETTES AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

2306502
CIABATTA SNACK MIT GRÜNEN OLIVEN



	100 g		17 cm
	2x25		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta, angereichert mit grünen Oliven und Olivenöl. Auf Stein gebacken.

2103669
HALB-BAGUETTE FITNESS BREIT



	165 g		28 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Mehrkorn-Halbbaguette mit geröstetem Weizenmalz und etwas getrocknetem Sauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken. Extra breit für die bequeme Zubereitung von Sandwiches.

2103848
HALB-BAGUETTE ELSASS BREIT



	165 g		27 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Dunkles Baguette aus Weizenmehl und Weizenvollkornmehl, mit Hirse, braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Mit Sesam dekoriert. Extra breit für eine bequeme Sandwichzubereitung.

4040182
HALB-BAGUETTE BEMEHLT



	110 g		26 cm
	45		32
	60 Min.		
	240°C		210°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Halb-Baguette mit Weizenmehl, getrocknetem Weizensauerteig, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

AUF ANFRAGE



NEU



RUSTIKALES WEISSES HALB-BAGUETTE, GESCHN.

Fertiggebackenes & vorgeschnittenes rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Weizenmehl. Fertig zum Belegen als Sandwichträger.

- 5001923  
-  120 g
-  21 cm
-  6x6
-  56
-  230°C
-  200°C für less than 3 Min.

FERTIGGEBACKEN

NEU



RUSTIKALES BRAUNES HALB-BAGUETTE, GESCHN.

Fertiggebackenes & vorgeschnittenes, rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Vollkorn- und Roggenmehl. Angereichert mit Dinkel, Hirse, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und einem Hauch von Gerstenmalzmehl zur Geschmacksverbesserung. Fertig zum Belegen als Sandwichträger.

- 5001924  
-  120 g
-  21 cm
-  6x6
-  56
-  230°C
-  200°C für less than 3 Min.

FERTIGGEBACKEN



HALB-BAGUETTES

AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

4296379 FRANZÖSISCHES HALB-BAGUETTE CLASSIC



AUF ANFRAGE

🕒 120 g 📏 27 cm
 📦 55 🧺 28
 ⏱️ 20 Min.

AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertiggebackenes Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.

2103503 HALB-BAGUETTE WEIZEN



🕒 125 g 📏 27 cm
 📦 50 🧺 32
 🏠 230°C 🏠 200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Halb-Baguette mit goldener Kruste und weicher Krume. Einfach aufbacken und fertig.

2306500 CIABATTA SNACK



🕒 125 g 📏 17,5 cm
 📦 2x25 🧺 32
 🏠 230°C 🏠 200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta aus Weizenmehl und einem aktiven flüssigen Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl. Auf Stein gebacken.

2306980 CIABATTA SNACK FITNESS



🕒 125 g 📏 17 cm
 📦 50 🧺 32
 🏠 230°C 🏠 200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta aus Weizenmehl und einem Hauch von Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl und Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Kürbiskernen und Sesamsamen. Auf Stein gebacken.

4296350 RUSTIKALES HALB-BAGUETTE MIT BUCHWEIZEN



AUF ANFRAGE

🕒 130 g 📏 25 cm
 📦 40 🧺 28
 ⏱️ 20 Min.

AUFTAUEN & SERVIEREN

Rustikales Halb-Baguette mit Buchweizen aus Weizen- und Roggenmehl.

2103550 SOFTBAGUETTE



🕒 140 g 📏 27 cm
 📦 50 🧺 32
 ⏱️ 15 Min.

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches Baguette aus Brioche-Teig und klassischem Brotteig.

