

BUNS

AUFTAUEN & SERVIEREN

2103887 HAMBURGERBRÖTCHEN 4" MIT SESAM



57 g Ø 9,8 cm
 2x24 68
 15 Min.
 230°C für 2-3 Min.
 Oder für 30 Sek.

Klassisches Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten.

2104041 HAMBURGERBRÖTCHEN 4" NATUR



57 g Ø 9,8 cm
 2x24 68
 40 Min.
 230°C für 2-3 Min.
 Oder für 30 Sek.

Klassisches Weizenbrötchen natur, vorgeschnitten.

2104097 HAMBURGERBRÖTCHEN 5" SEMOLINA



86 g Ø 12 cm
 2x12 68
 60 Min.
 230°C für 2 Min.

Klassisches Weizenbrötchen mit Grießmehl bestreut, vorgeschnitten.

2103888 HAMBURGERBRÖTCHEN 5" MIT SESAM



86 g Ø 12 cm
 2x12 68
 15 Min.
 230°C für 2-3 Min.

Klassisches Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten.

2104341 HAMBURGERBRÖTCHEN 4" KARTOFFEL



70 g 5 cm
 60 32
 30 Min.

Klassisches Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, vorgeschnitten.

4075099 FRENCH HOTDOG BRÖTCHEN



60 g 19,5 cm
 2x20 64
 30-40 Min.
 für 1 Min.

Hochwertiges Weizen-Hotdog-Brötchen, das für die Zubereitung von Hot Dog-Kompositionen mit Saucen, Würsten und z.B. Streuseln aus Röstzwiebeln geeignet ist. Das Brötchen hat eine Bohrung zum einfachen Einlegen der Wurst.



BUNS

AUFTAUEN & SERVIEREN

2104096 HAMBURGERBRÖTCHEN 5" BRIOCHE



86 g Ø 12 cm
 2x12 68
 40 Min.

Glänzendes, weiches Brioche-Burger-Brötchen, vorgeschnitten.

4075001 HOT DOG, VORGESCHNITTET



63 g 16,5 cm
 2x18 64
 50 Min.
 230°C für 2 Min.

Weiches langes Weizenbrötchen natur, vorgeschnitten.

4075114 FRENCH HOT DOG BUN



60 g 19,5 cm
 2x20 64
 30 Min.

Oder 220°C für 2-3 Min.

Weiches, langes französisches Hot Dog Bun

AUF ANFRAGE

4075107 FRENCH HOT DOG GRAHAM



60 g 19,5 cm
 2x20 64
 30 Min.

Oder 220°C für 2-3 Min.

Weiches, langes französisches vollkorn Hot Dog Bun

AUF ANFRAGE





4075067
MAXI HOT DOG BUN



AUF ANFRAGE

85 g 19,5 cm
 4x8 68
 30 Min.

Oder 220°C für 2-3 Min.

Weiches extra-langes Weizenbröchen natur.

FOCACCIAS
FERTIGGEBACKEN

2306037
FOCACCIA



380 g 27 cm
 20 32
 230°C 200°C für 0-3 Min.

Traditionelles Rezept mit aktivem Weizensauerteig und Olivenöl. Perfekt für leckere mediterrane Sandwiches.





PANINIS HEISS SERVIEREN

2103987

PANINI WEIZEN



125 g	27 cm
50	32
30 Min.	
230°C	200°C für 4-6 Min.
Oder 220°C für 3-5 Min.	

Panini ohne Einschnitte, nur aus den vier Grundzutaten Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertem Salz hergestellt.

2103160

PANINI WEIZEN MIT KRÄUTERN DER PROVENCE



125 g	27 cm
50	32
30 Min.	
230°C	200°C für 4-6 Min.
Oder 220°C für 3-5 Min.	

Panini mit zwei Einschnitten, mit Kräutern verfeinert. Fertig zum Füllen.

