

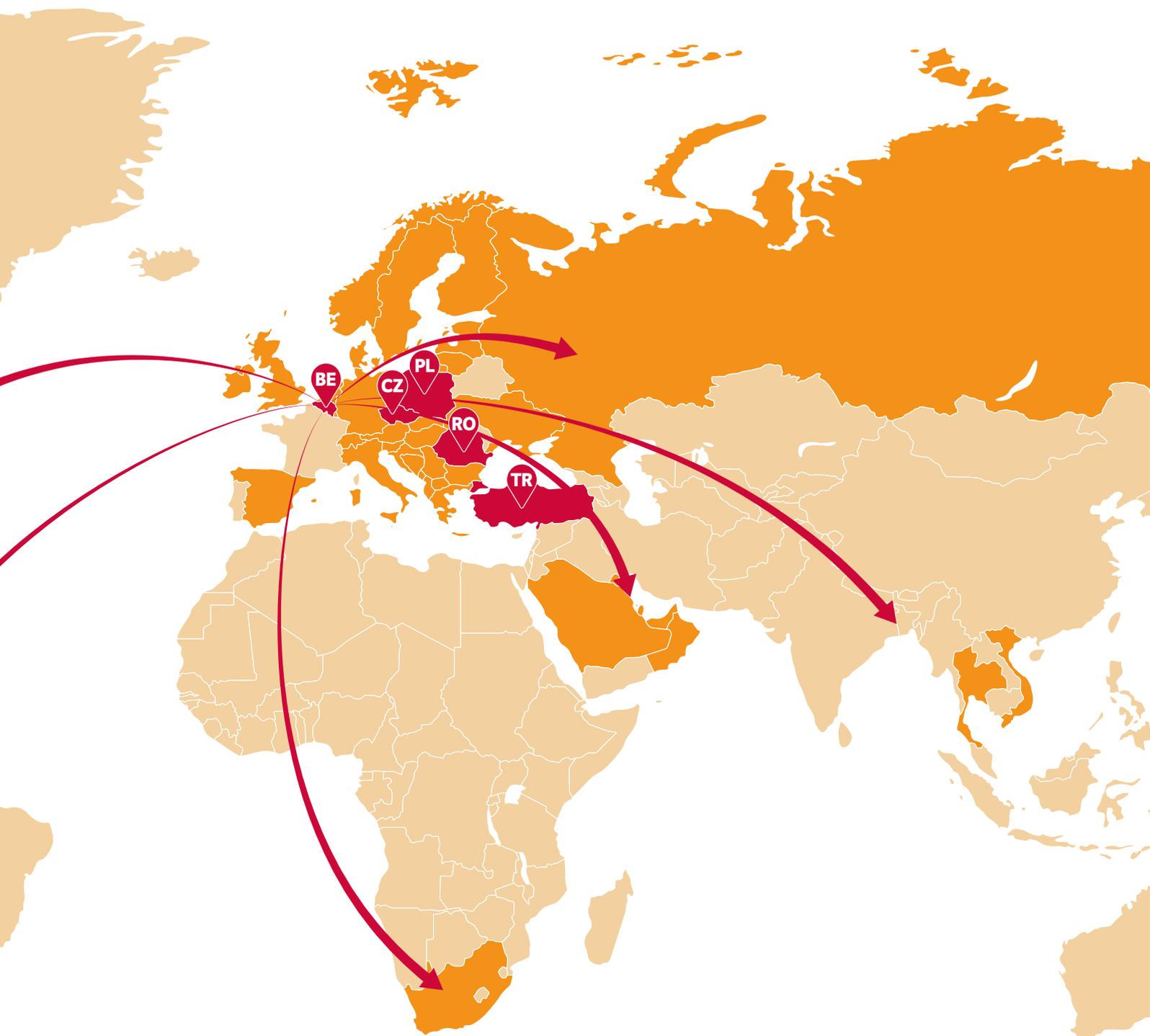

La Lorraine

Baking passion

*Sortiment
2020*



Wachsende Handwerkskunst AUF DER GANZEN WELT



- Vertriebsbüros
- Produktionsstandorte



Boulangerie

Mini-Brötchen < 45g	8
Kleine Brötchen 45-75g	12
Hamburger & Paninis	17
Sandwich-Brötchen 75 – 165g	20
Halb-Baguettes	26
Baguettes	33
Brote	37
Toastbrote vorgeschnitten	40

Viennoiserie

Croissants	45
Sonstige Viennoiserie	48

Pâtisserie

Donuts	57
Muffins, Kuchen & Brownies	60
Klassisches Gebäck	64

Savoury

Gefüllte Brot-Snacks	68
Wurst-Brötchen & Lattices	70
Pizza	74

● Alphabetische Produktliste	76
● Legende Icons	81
● Backtechnologien & Backanleitungen	81
● Gebrauchsanweisungen	82

"Weiches, knuspriges oder sogar auf Stein gebackenes Brot ist auf jedem Tisch unverlässlich. Wir behandeln selbst die kleinsten Brötchen mit größter Sorgfalt. So entstehen die frischesten und leckersten Aromen."





Boulangerie

Mini-Brötchen < 45g	8
Kleine Brötchen 45-75g	12
Hamburger & Paninis	17
Sandwich-Brötchen 75 – 165g	20
Halb-Baguettes	26
Baguettes	33
Brote	37
Toastbrote vorgeschnitten	40

MINI-BRÖTCHEN < 45 G VORGEBACKEN

2103284 MINI WEIZENBRÖTCHEN



9 CM – 35 G
190 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Kleines, weißes Tischbrötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, jodiertes Salz und Hefe.

2103356 MINI BRÖTCHEN BRAUN



9 CM – 35 G
190 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Kleines braunes Weizenbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2103855 MINI MIX KAISERBRÖTCHEN



8 CM – 35 G
150 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Sortiment von drei weißen Mini-Kaiserbrötchen mit dichter Krume und dünner Kruste und den typischen fünf Einschnitten: 50 Kaiserbrötchen natur, 50 Kaiserbrötchen mit Sesam und 50 Kaiserbrötchen mit Mohn.

2104434 MINI MIX RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN



8 CM – 40 G
75 ST/KART – 64 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Sortiment von drei Mini-Brötchen: 25 Weizenbrötchen, 25 braune Brötchen aus weißem und Vollkornweizenmehl, angereichert mit einem Hauch von getrocknetem Roggensauerteig, 25 dunkle Brötchen aus weißem und Vollkornweizenmehl mit geröstetem Malz, angereichert mit Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

4035046 MINI MIX CIABATTA



ON
REQUEST

9 CM – 40 G
60 ST/KART – 64 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 210°C – 4-5'
VORGEBACKEN



Sortiment von drei Ciabattabrötchen: 20 Ciabatta natur, 20 Ciabatta mit Weizenkleie und Sonnenblumenkernen, 20 dunkle Ciabatta.





MINI-BRÖTCHEN < 45 G

FERTIGGEBACKEN - AUFTAUEN & SERVIEREN

2103506 MINI KAISERBRÖTCHEN



8 CM – 35 G
150 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Kleines, klassisches Weizenbrötchen mit den fünf typischen Einschnitten.

2306127 MINI CIABATTINA



6,5 CM – 40 G
75 ST/KART – 64 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Leckeres, fertiggebackenes Mini-Ciabatta aus Weizenmehl und Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl und auf Stein gebacken.

2102108 MINI SOFT MIX RUND



6,7 CM – 30 G
75 ST/KART – 64 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Sortiment aus drei weichen runden Brötchen (25 weiße, 25 braune und 25 gemälzte Mehrkornbrötchen), angereichert mit einem Hauch von getrocknetem Roggensauerteig und mit Mehl bestäubt.

5001718 MINI MIX PAINS DE TABLE



8,5 CM – 35 G
105 ST/KART – 64 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Sortiment von drei fertiggebackenen Tischbrötchen: 35 ovale Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, 35 rechteckige Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, 35 quadratische Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen.

2306112 MINI MIX RUSTIC



6,5 CM – 40 G
75 ST/KART – 64 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Sortiment von drei fertiggebackenen quadratischen Mini-Brötchen: 25 Weizenbrötchen aus getrocknetem Weizensauerteig, 25 braune Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesam, Sojaflocken und getrocknetem Roggensauerteig, 25 Mehrkornbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl mit getrocknetem Weizensauerteig, angereichert mit Sesam, Leinsamen und Hirse.

2103588 MINI MIX PAN BAGNAT



8 CM – 40 G
75 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Sortiment von drei runden weichen Brötchen (25 weiße, 25 braune, 25 Mehrkorn), mit einem Hauch von getrocknetem Roggen- und Weizensauerteig und mit Olivenöl angereichert, großzügig mit Getreide und Samen bestreut.



KLEINE BRÖTCHEN 45 - 75 G

VORGEBACKEN

5001717 BÄCKERBRÖTCHEN



11,5 CM – 70 G
100 ST/KART – 24 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-12'
VORGEBACKEN



Helles Brötchen aus Weizenmehl.

2104156 TIGERBRÖTCHEN



10 CM – 70 G
65 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Rundes weißes Weizenbrötchen mit außergewöhnlich knuspriger Krustendekoration.

2103991 DINKELBRÖTCHEN



10 CM – 70 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Rundes Weizenbrötchen mit Weizenvollkorn und Dinkelmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Sesamsamen.

2103782 RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN WEIZEN



11 CM – 65 G
75 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Typisches belgisches Weizenbrötchen (Pistolet) mit dem charakteristischen Einschnitt, auf einem Blech gebacken und mit Mehl bestäubt.

2103783 RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN BRAUN



11 CM – 65 G
75 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Typisch belgisches dunkles Brötchen (Pistolet) aus Weiß- und Vollkornweizenmehl, etwas Roggensauerteig und Malz. Auf dem Blech gebacken und mit Mehl bestäubt, erkennbar am charakteristischen Einschnitt.

2103203
KAISERBRÖTCHEN



10,5 CM – 65 G
95 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Klassisches weißes Weizenbrötchen mit dichter Krume und einer dünnen Kruste mit den typischen 5 Einschnitten.

2103205
KAISERBRÖTCHEN SESAM



10,5 CM – 65 G
95 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Klassisches weißes Weizenbrötchen mit einer dichten Krume und einer dünnen Kruste mit den charakteristischen 5 Einschnitten, bestreut mit Sesam.

2103204
KAISERBRÖTCHEN MOHN



10,5 CM – 65 G
95 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Klassisches weißes Weizenbrötchen mit einer dichten Krume und einer dünnen Kruste mit den charakteristischen 5 Einschnitten, bestreut mit Mohn.

2103223
KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN



10,5 CM – 65 G
100 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Klassisches Mehrkornbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten. Angereichert mit etwas Sauerteig, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesam, Leinsamen und geröstetem Malz.

4294347
KAISERBRÖTCHEN BRAUN MEHRKORN



ON
REQUEST

10 CM – 60 G
100 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Klassisches braunes Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten, aus Weizenmehl und geröstetem Gerstenmalzmehl, angereichert mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen, dekoriert mit Leinsamen und Sesam.

2103108
WEIZENBRÖTCHEN



15 CM – 60 G
100 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

2103225
BRÖTCHEN MEHRKORN



13 CM – 60 G
90 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Langes Mehrkornbrötchen aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Leinsamen, Grieß, Hafer und Sonnenblumenkernen.

2103117
BRÖTCHEN BRAUN



15 CM – 60 G
100 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Langes, braunes Weizenbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2103164
BAGUETTE-BRÖTCHEN



13 CM – 55 G
100 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Längliches Brötchen aus Weizenmehl.

2102091
BRIOCHEBRÖTCHEN MIT BUTTER



12 CM – 55 G
70 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Typisches belgisches Soft-Brötchen aus Brioche Teig, angereichert mit Butter, Eiern und Zucker.

3% BUTTER





HAMBURGER & PANINIS

FERTIGGEBACKEN - AUFTAUEN & SERVIEREN - HEISS SERVIEREN

2103997

HAMBURGERBRÖTCHEN
6" MIT SESAM



14,6 CM – 126 G
16 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten.

2103888

HAMBURGERBRÖTCHEN
5" MIT SESAM



12 CM – 86 G
24 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten.

2104096

HAMBURGERBRÖTCHEN
5" BRIOCHE



12 CM – 86 G
24 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Glänzendes, weiches Brioche-Burgerbrötchen, vorgeschnitten.

2104094

HAMBURGERBRÖTCHEN
5" KÖRNER



12 CM – 86 G
24 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Roggensauerteig, mit verschiedenen Saaten und Körnern bestreut, vorgeschnitten.

2104097

HAMBURGERBRÖTCHEN
5" SEMOLINA



12 CM – 86 G
24 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Griessmehl bestreut, vorgeschnitten.

2104341

HAMBURGERBRÖTCHEN
4" KARTOFFEL



9,5 CM – 70 G
60 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, vorgeschnitten.

ON
REQUEST



2103887
HAMBURGERBRÖTCHEN
4" MIT SESAM



9,8 CM – 57 G
48 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen mit Sesam bestreut, vorgeschnitten.

2104041
HAMBURGERBRÖTCHEN
4" NATUR

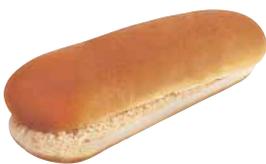


9,8 CM – 57 G
48 ST/KART – 68 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Klassisches Weizenbrötchen natur, vorgeschnitten.

2104040
HOTDOG SOFTBRÖTCHEN
NATUR VORGESCHNITTEN



16,5 CM – 63 G
60 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 50'
GRILL 230°C – 2-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches langes Weizenbrötchen natur, vorgeschnitten

4075098
FRENCH HOTDOG
BRÖTCHEN



ON
REQUEST

19,5 CM – 60 G
40 ST/KART – 64 KART/ PAL
AUFTAUEN 30-40'
GRILL 230°C – 2-3'
HEISS SERVIEREN



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

2103987
PANINI WEIZEN



27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

HEISS SERVIEREN



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

2103802
**PANINI WEIZEN
VORGEGRILLT**



27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

HEISS SERVIEREN



Vorgegrilltes Panini, fertig zum Füllen.

2104154
**PANINI WEIZEN
VORGEGRILLT -
VORGESCHNITTEN**



27 CM – 125 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

HEISS SERVIEREN



Vorgegrilltes und vorgeschnittenes Panini, fertig zum Füllen.



SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G

VORGEBACKEN

4035047
CIABATTA MIT
SAATENDEKOR



ON
 REQUEST

12,5 CM – 105 G
 50 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 30-40'
 BACKEN 190°C – 6-8'
VORGEBACKEN



Ciabatta mit Weizensauerteig,
 dekoriert mit Sesam, Kürbis- und
 Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

4295583
FITNESSECKE



ON
 REQUEST

7 CM – 90 G
 70 ST/KART – 72 KART/ PAL
 AUFTAUEN 60'
 BACKEN 210°C – 7-10'
VORGEBACKEN



Ohne Mehl, nur mit Haferflocken
 und Sojaflocken hergestellt. Enthält
 Leinsamen, Sesam, Sonnenblumen-,
 Dinkel-, Roggen- und Kürbiskerne. Hoher
 Gehalt an Ballaststoffen (9,9%) und
 ungesättigten Fetten.

4040201
BAGUETTE-BRÖTCHEN
DUNKLE SAATEN



17 CM – 85 G
 64 ST/KART – 30 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Langes Brötchen mit dunklen Saaten:
 Sonnenblumenkerne, Sesam, Lein- und
 Mohnsamen.

4040202
BAGUETTE-BRÖTCHEN
WEIZEN



17 CM – 85 G
 64 ST/KART – 30 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Helles Baguette-Brötchen aus
 Weizenmehl und getrocknetem
 Weizensauerteig.

4070023
RAUTENBRÖTCHEN HELL



ON
 REQUEST

16 CM – 85 G
 70 ST/KART – 30 KART/ PAL
 AUFTAUEN 30-40'
 BACKEN 190°C – 7-8'
VORGEBACKEN



Weißes Brötchen nach katalanischer
 Art auf der Basis von Weizenmehl.
 Charakteristisch in der Optik -
 rautenförmiges traditionelles spanisches
 Brötchen mit spitzen Enden und einem
 breiten Einschnitt.

4045130
ROSENBRÖTCHEN HELL



ON
REQUEST

10 CM – 80 G
80 ST/KART – 36 KART/ PAL
AUFTAUEN 30-40'
BACKEN 210°C – 7-9'
VORGEBACKEN



Helles Weizenbrötchen mit
Kartoffelflocken und schön berstender
Kruste.

4045138
**ROSENBRÖTCHEN
MIT SAATEN**



ON
REQUEST

10 CM – 80 G
80 ST/KART – 30 KART/ PAL
AUFTAUEN 30-40'
BACKEN 210°C – 7-9'
VORGEBACKEN



Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken
und verschiedenen Saaten und schön
berstender Kruste.

4045133
**ROSENBRÖTCHEN DUNKEL
MIT SAUERTEIG**



ON
REQUEST

10 CM – 80 G
80 ST/KART – 30 KART/ PAL
AUFTAUEN 30-40'
BACKEN 210°C – 7-9'
VORGEBACKEN



Dunkles Weizenbrötchen mit
Kartoffelflocken und Weizensauerteig
und schön berstender Kruste.



SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G

FERTIGGEBACKEN – AUFTAUEN & SERVIEREN

2103186 PAN BAGNAT WEIZEN GROSS



12,5 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches, rundes Weizenbrötchen, angereichert mit getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl. Einfach auftauen und servieren. Geeignet für kalte Füllungen oder zum Grillen (Panini).

2103185 PAN BAGNAT BRAUN GROSS



12,5 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches, rundes braunes Weizenbrötchen, angereichert mit Weizenvollkornmehl, getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl, bestreut mit Weizenkleie. Einfach auftauen und servieren.

2103853 PAN BAGNAT KORN GROSS



12,5 CM – 110 G
45 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches rundes Mehrkornbrötchen, angereichert mit etwas getrocknetem Weizensauerteig und viel Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Weizenkleie und Mohn. Einfach auftauen und servieren.

2103902 PAN BAGNAT WEIZEN GROSS - BEMEHLT



12,5 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches rundes Weizenbrötchen, angereichert mit getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl, großzügig mit Mehl bestäubt. Eignet sich sowohl für kalte Füllungen als auch zum Grillen (Panini).

2401578 FALUCHE RONDO



14 CM – 110 G
35 ST/KART – 40 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Rundes, weiches, flaches Weizenbrötchen mit einer dichten Krume, angereichert mit Sojamehl und Sonnenblumenöl (14 cm Durchmesser). Einfach auftauen und es ist bereit, als süßes oder herzhaftes Sandwich, heiß oder kalt, serviert zu werden.





4040210
BRÖTCHEN COUNTRY STYLE
WEIZEN



18 CM – 75 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



Baguette-Brötchen mit Weizenmehl und getrocknetem Weizensauerteig.

4040215
BRÖTCHEN COUNTRY STYLE
BRAUN



18 CM – 75 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



Braunes Baguette-Brötchen mit Weizen- und Weizenvollkornmehl, Weizenkleie und getrocknetem Weizensauerteig.

4040226
BRÖTCHEN COUNTRY STYLE
VOLLKORN



18 CM – 80 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



Baguette-Brötchen mit Weizen- und Weizenvollkornmehl und getrocknetem Weizensauerteig.

2306523
SOFTES KORNBROTCHEN



17 CM – 80 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches langes Mehrkornbrötchen, angereichert mit etwas getrocknetem Weizensauerteig und viel Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Weizenkleie und Mohn.



HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104192
HALB-BAGUETTE WEIZEN
BREIT



28 CM – 165 G
42 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



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

2103669
HALB-BAGUETTE FITNESS
BREIT



28 CM – 165 G
40 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



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.

4295391
HALB-BAGUETTE DUNKEL
LUMBERJACK



ON
REQUEST

25 CM – 160 G
40 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



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.

2104513
RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE WEIZEN BIO



22 CM – 140 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Halb-Baguette mit Sesamkörnern dekoriert und im Steinofen gebacken. E-frei, hergestellt nur aus natürlichen Zutaten und Sauerteig.

2104514
RUSTIKALES HALB-BAGUETTE
MEHRKORN BIO



22 CM – 140 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



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

4295378
RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE WEIZEN



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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



4227674
**RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE DUNKEL**



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

2104533
**RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE BUCHWEIZEN**



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 20'
BACKEN 210°C – 6-9'
VORGEBACKEN



Rautenförmiges dunkles Halb-Baguette mit Buchweizen und Saaten bestreut.

4295369
**RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE MIT
KARTOFFELFLOCKEN**



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 20'
BACKEN 210°C – 6-9'
VORGEBACKEN



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

4040203
**HALB-BAGUETTE
BARRA BASTON**



17 CM – 125 G
45 ST/KART – 30 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Helles Halb-Baguette aus Weizen- und Roggenmehl mit abgerundeten Enden und einer außergewöhnlich leichten, offenen Krume und knusprigen Kruste.



4040221
**RUSTIKALES HALB-
BAGUETTE WEIZEN**



ON
REQUEST

26 CM – 125 G
45 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 10-12'
VORGEBACKEN



Baguette mit einem Hauch
von Gerstenmalz und einem
charakteristischen kreuzförmigen
Einschnitt.

4040222
**RUSTIKALES HALB-BAGUETTE
MEHRKORN**



ON
REQUEST

36 CM – 125 G
45 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 10-12'
VORGEBACKEN



Baguette mit Gerstenmalz,
angereichert mit Leinsamen und
Sonnenblumenkernen und einem
charakteristischen kreuzförmigen
Einschnitt.

2103107
HALB-BAGUETTE WEIZEN



27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



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

2103083
HALB-BAGUETTE BRAUN



27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Braunes Halb-Baguette aus Weizenmehl
und Weizenvollkornmehl.

2103486
HALB-BAGUETTE FITNESS

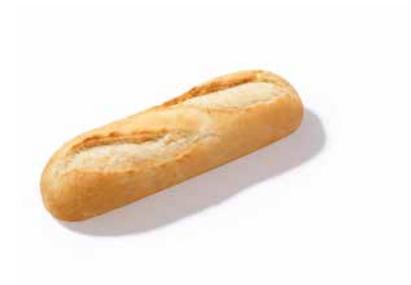


27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



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

2103135
HALB-BAGUETTE WEIZEN



20 CM – 105 G
60 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

2103104
BAGUETTE BRÖTCHEN
WEIZEN



18 CM – 80 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

2103891
BAGUETTE BRÖTCHEN
FITNESS



18 CM – 80 G
75 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

4295370
CIABATTA BRÖTCHEN



ON
REQUEST

12 CM – 90 G
60 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 8-10'
VORGEBACKEN



Ciabatta-ähnliches Brötchen mit einer halbdichten Krume aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz.



HALB-BAGUETTES FERTIGGEBACKEN

2103521
HALB-BAGUETTE WEIZEN
BREIT



27 CM – 165 G
40 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Vollständig gebackenes Halb-Baguette mit goldener Kruste und weicher Krume, extra breit für eine einfache Sandwichherstellung. Einfach aufbacken und fertig.

2103503
HALB-BAGUETTE WEIZEN



27 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



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

2103550
SOFTBAGUETTE



27 CM – 140 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weiches Baguette aus Brioche-Teig und klassischem Brotteig.

4040182
HALB-BAGUETTE BEMEHLT



26 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
BACKEN 210°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



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

4040181
HALB-BAGUETTE DUNKEL
BEMEHLT



26 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
BACKEN 210°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



Dunkles Halb-Baguette mit Weizenvollkornmehl, getrocknetem Weizensauerteig, Weizenkleie, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

4040183
HALB-BAGUETTE MEHRKORN
BEMEHLT



26 CM – 110 G
45 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
BACKEN 210°C – 0-3'
FERTIGGEBACKEN



Halb-Baguette mit getrocknetem Weizensauerteig und verschiedenen Saaten, mit Mehl bestäubt.

2306500
CIABATTA SNACK



17,5 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



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

2306980
CIABATTA SNACK FITNESS



17 CM – 125 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



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

2306502
CIABATTA SNACK MIT GRÜNEN OLIVEN



17 CM – 100 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



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

2306501
CIABATTA SNACK MIT GETROCKNETEN TOMATEN



17 CM – 100 G
50 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



Fertiggebackenes Ciabatta, angereichert mit Tomatenmark, provenzalischen Kräutern und Olivenöl. Auf Stein gebacken.

2306037
FOCACCIA



27 CM – 380 G
20 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 0-3'

FERTIGGEBACKEN



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

BAGUETTES VORGEBACKEN

2103731 FRANZÖSISCHES WEIZENBAGUETTE



57 CM – 435 G
16 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 17-19'
VORGEBACKEN



Breites weißes Baguette, ideal für die einfache Zubereitung von Sandwiches.

2103730 FRANZÖSISCHES BAGUETTE BRAUN



57 CM – 435 G
16 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 17-19'
VORGEBACKEN



Vielseitiges braunes Baguette mit Weizenvollkornmehl.

2103732 FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT SONNENBLUMENKERNEN



57 CM – 435 G
16 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 17-19'
VORGEBACKEN



Baguette mit Roggen- und Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen.

2103131 BAGUETTE WEIZEN BREIT



57 CM – 300 G
20 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Leckeres weißes Baguette, extra breit für die einfache Sandwichzubereitung.

2103670 BAGUETTE FITNESS BREIT



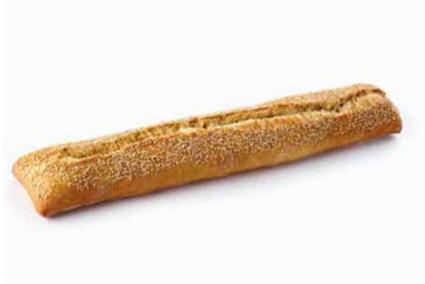
57 CM – 300 G
20 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Mehrkornbaguette mit geröstetem Weizenmalz und einem Hauch von getrocknetem Sauerteig für einen tieferen Geschmack. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken. Extra breit für eine bequeme Sandwichzubereitung.



2104515
RUSTIKALES BAGUETTE
WEIZEN BIO



44 CM – 300 G
 20 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Baguette mit Sesamkörnern dekoriert und im Steinofen gebacken. E-frei, hergestellt nur aus natürlichen Zutaten und Sauerteig.

2104516
RUSTIKALES BAGUETTE
BRAUN BIO



44 CM – 300 G
 20 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



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

2306028
CIABATTA



37,5 CM – 285 G
 24 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Leckeres, längliches Ciabatta mit offener Krume aus Weizenmehl und flüssigem Weizensauerteig.

2104335
BAGUETTE WEIZEN



57 CM – 280 G
 22 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Breiteres helles Baguette aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2104196
BAGUETTE WEIZEN



57 CM – 250 G
 25 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103086
BAGUETTE BRAUN



57 CM – 250 G
 28 ST/KART – 32 KART/ PAL
 AUFTAUEN 15'
 BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Braunes Baguette aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2103852
BAGUETTE KORN



57 CM – 250 G
28 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Mehrkornbaguette aus Weizen und gemälztem Weizenmehl mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Leinsamen und Sesam und ein wenig Weizensauerteig für mehr Geschmack.

4040219
RUSTIKALES BAGUETTE WEIZEN



ON
REQUEST

54 CM – 260 G
25 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Baguette mit einem Hauch von Gerstenmalz und einem charakteristischen kreuzförmigen Einschnitt.

4040220
RUSTIKALES BAGUETTE MEHRKORN



ON
REQUEST

54 CM – 260 G
25 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Baguette mit Gerstenmalz, angereichert mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen und einem charakteristischen kreuzförmigen Einschnitt.

2103423
BAGUETTE WEIZEN



35 CM – 200 G
35 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 14-16'
VORGEBACKEN



Helles Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.





BROTE

2307013

HOLZHACKERBROT WEIZEN TRADITION



42 CM – 800 G
7 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikaler Brotlaib mit aktivem Flüssigsauerteig (Weizen und Roggen). Handgeformt und auf Stein gebacken.

2307014

HOLZHACKERBROT BRAUN TRADITION



42 CM – 800 G
7 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikaler Brotlaib mit aktivem Flüssigsauerteig (Weizen und Roggen). Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Weizenkleie, Sojabohnen und Sesam. Handgeformt und auf Stein gebacken.

2104517

RUSTIKALES WEIZENBROT BIO



40 CM – 800 G
7 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'
BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



E-freier Brotlaib, nur aus natürlichen Zutaten hergestellt und auf Stein gebacken.

2104518

RUSTIKALES MEHRKORNBROT BIO



40 CM – 800 G
7 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 210°C – 14-16'
AUFTAUEN 60'

VORGEBACKEN



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

2306114

BROT CAMPAGNARD DUNKEL TRADITION



19 CM – 690 G
11 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikaler Brotlaib aus Weizenmehl, Roggenvollkornmehl und Roggensauerteig. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesamsamen. Handgeformt und auf Stein gebacken.

2102128

BROT FORESTIER



620 G
12 ST/KART – 32 KART/ PAL
BACKEN 210°C – 9-11'

VORGEBACKEN



Rustikales Brot mit Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sojaflocken.



2307049
DINKELBROT TRADITION



25,5 CM – 500 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikaler Brotlaib mit Dinkel- und Dinkelvollkornmehl, mit Mehl bestäubt.

2307050
MEHRKORNBROT TRADITION



25,5 CM – 500 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikales Brot aus Weizen- und Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, mit spitz zulaufenden Enden.

2307046
RUSTIKALES BROT TRADITION



19,5 CM – 500 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Handwerkliches quadratisches Brot aus den vier Grundzutaten und Weizensauerteig und auf Stein gebacken.

4030045
QUADRATISCHES MEHRKORNBROT



ON
 REQUEST

17 CM – 465 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 180°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Quadratisches Weizenbrot mit Roggenmehl und etwas Roggen-sauerteig. Angereichert mit Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Sesam. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

2104185
BROT BATARD CAMPAGNE TRADITION



24 CM – 450 G
 14 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Steinofenbrot mit süßem, fast butterigem, Geschmack und milden Aromen. Mit aktivem flüssigem Weizensauerteig.

2104184
BROT MICHE PAYSANNE TRADITION



18 CM – 450 G
 14 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Steinofenbrot mit einem einzigartigen, robusten Geschmack und Aroma. Mit aktivem flüssigem Weizensauerteig.

2104186
BROT BÛCHE 5-KÖRNER
TRADITION



25,5 CM – 450 G
 14 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Steinofenbrot mit einem einzigartigen Geschmack und Aroma von geröstetem Getreide. Hergestellt aus Weiß- und Vollkornweizen und Roggenmehl, mit aktivem flüssigem Sauerteig (Roggen und Weizen). Angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen und verziert mit Hirseflocken.

2306118
HONIG-NUSS-BROT
TRADITION



16,5 CM – 410 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Leckeres Gourmetbrot mit Walnüssen, Honigstücken und flüssigem Honig. Handgeformt und auf Stein gebacken.

4030122
BROT-MIX TRADITION



ON
 REQUEST

22 CM – 450 G
 15 ST/KART – 32 KART/ PAL
 BACKEN 210°C – 14-16'

VORGEBACKEN



Mix aus drei verschiedenen Broten: Batard Campagne Tradition, Pain au Seigle & Boulot Rustique Multicéréales.



TOASTBROTE VORGESCHNITTEN

2102010 KASTENWEISSBROT - VORVERPACKT



25 CM – 800 G
27 SCHEIBEN
6 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weißes Haushaltsbrot aus Weizen, vorgeschnitten in 27 Scheiben und einzeln verpackt.

2102015 KASTENMISCHBROT - VORVERPACKT



25 CM – 800 G
27 SCHEIBEN
6 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weißes Toastbrot aus Weiß- und Vollkornweizenmehl, vorgeschnitten in 27 Scheiben und einzeln verpackt.

2102050 TOASTBROT WEISS 9X9CM VORVERPACKT



28 CM – 500 G
24 SCHEIBEN
8 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Weißes Toastbrot, vorgeschnitten in 9x9 cm große, einzeln verpackte Scheiben (24 Scheiben), ideal für elegante kleine Toasts.

2401630 GLUTENFREIES UND LAKTOSEFREIES KORNBROT



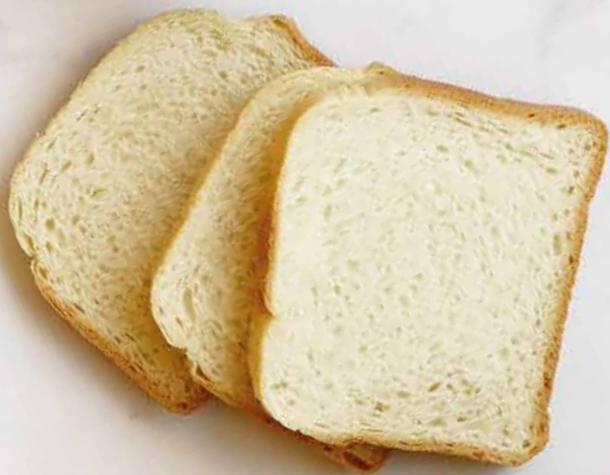
10,5 CM – 400 G
17 SCHEIBEN
5 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Gluten- und laktosefreies Mehrkornbrot (17 Scheiben) mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Linsen, einzeln verpackt.







"Lassen Sie das genussliche Aroma von Butter von feinsten Schokoladenbrötchen, Croissants und Rosinenschnecken den Raum erfüllen. Knusprige Blätterteigbrötchen und cremige Schokoladenfüllungen bringen Ihre Gäste auf Wolke Sieben."





Viennoiserie

Croissants	45
Sonstige Viennoiserie	48

CROISSANTS

4206120 BUTTERCROISSANT



ON
REQUEST

14 CM – 70 G
35 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-20'
ZUM BACKEN



Reichhaltiges Buttercroissant mit 25% Butter.

25 % BUTTER

2204154 BUTTERCROISSANT À L'ANCIENNE GERADE



14,5 CM – 70 G
60 ST/KART – 64 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Reichhaltiges Buttercroissant aus 23% französischer Butter. Längere Ruhezeiten führen zu einem besonders leckeren Produkt.

23 % BUTTER

2204110 BUTTERCROISSANT GEBOGEN



7 CM – 70 G
112 ST/KART – 40 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Klassisches, gebogenes Buttercroissant mit 18% Butter.

18 % BUTTER

2204117 BUTTERCROISSANT GERADE



13,5 CM – 65 G
80 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Klassisches, gerades Buttercroissant aus 21% Butter.

21 % BUTTER

4206113 BUTTERCROISSANT



ON
REQUEST

12,5 CM – 65 G
40 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-20'
ZUM BACKEN



Klassisches Buttercroissant mit 18% Butter.

18 % BUTTER



4206139

CROISSANT MIT BUTTER



ON
REQUEST

13 CM – 65 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schön geschichtetes Croissant mit einer bemerkenswerten Backstabilität und Regelmäßigkeit.

1,5 % BUTTER

4201643

MEHRKORN-CROISSANT MIT BUTTER



ON
REQUEST

14 CM – 80 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30-45'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Mehrkorn-Croissant mit Butterzusatz. Mit einer Mischung aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenkleie, Dinkel und Weizenflocken. Bestreut mit einer reichhaltigen Mischung aus knusprigen Kernen (Leinsamen, Sesam, Sonnenblume).

1,8 % BUTTER

4206122

VEGANES CROISSANT MIT ERDBEERFÜLLUNG



15 CM – 95 G
30 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 40'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Veganes Croissant mit schönem Volumen und einer guten Schichtung, durchzogen mit einer Erdbeerrfüllung (20%) und dekoriert mit gefärbten Streuseln.

4206123

VEGANES CROISSANT MIT APRIKOSEFÜLLUNG



15 CM – 95 G
30 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 40'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Veganes Croissant mit schönem Volumen und einer guten Schichtung, durchzogen mit einer Aprikosefüllung (20%) und dekoriert mit gefärbten Streuseln.





4208187

**MINI-CROISSANT
MIT BUTTER**



6,5 CM – 25 G
150 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 20°C – 30'
BACKEN 185°C – 13-15'
ZUM BACKEN



Mini-Croissant mit einer dichteren, brioche-ähnlichen Krume.

1,8 % BUTTER

4208191

MINI BUTTERCROISSANT



ON
REQUEST

6,5 CM – 25 G
150 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C-190°C – 10-12'
ZUM BACKEN



Mini Buttercroissant mit 20% Butter.

20 % BUTTER

SONSTIGE VIENNOISERIE

2204207

MAXI SCHOKOLADEN- BRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



15 CM – 120 G
50 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter (18%) und zwei Riegeln belgischer Schokolade.

18 % BUTTER

2204206

BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE UND VANILLECREME



10 CM – 90 G
80 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit 13% Butter, gefüllt mit Vanillepudding und zwei Schokoriegeln.

13 % BUTTER

2204075

SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER



10 CM – 75 G
80 ST/KART – 54 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (17%) und 2 Streifen Schokoladenmasse.

17 % BUTTER

4208099

BUTTERBRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



ON
REQUEST

10 CM – 75 G
70 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen mit Butter (17,5%), gefüllt mit einer Schokoladenmasse aus belgischer Schokolade.

17,5 % BUTTER

4208210

BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG



ON
REQUEST

10,5 CM – 70 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen mit Schokoladenfüllung (12,5%).

2204156

SCHOKO- HASELNUSSBRÖTCHEN



10,5 CM – 90 G
60 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt mit Kakao-Haselnusspaste und bestreut mit Schokoladenraspeln und gemahlene Haselnüssen.

12 % BUTTER



2204190
**BUTTER-
ROSINENSCHNECKE**



9,5 CM – 100 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt und garniert mit Rosinen.

12 % BUTTER

2204191
**SCHNECKE MIT
BELGISCHER SCHOKOLADE**



11 CM – 95 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Strudel aus laminiertem Hefeteig, hergestellt mit Butter (12,5%), Vanillepuddingcreme und Stückchen belgischer Schokolade.

12,5 % BUTTER

2204192
**SCHNECKE MIT
ZUCKERPERLEN**



11 CM - 100 G
60 ST/KART - 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, dekoriert mit Zuckerperlen.

2204254
**MÜSLI-SCHNECKE MIT
WALDFRÜCHTEN**



11 CM – 100 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, gefüllt mit Waldfrüchten und Müsli.

4208254
**SCHNECKE MIT ROSINEN
UND PUDDING**



ON
REQUEST

11 CM – 95 G
60 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, gefüllt mit Vanillepuddingcreme und saftigen Rosinen.

4208238
ZIMT-SCHNECKE



ON
REQUEST

9 CM – 95 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Knuspriger Plundergebäckstrudel, sichtbar gefüllt mit einer Zimtcreme (25%) und mit Zucker bestreut.



2505124

**BLÄTTERTEIGTASCHE
KIRSCH MIT ZUCKER**



125 G
60 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Blätterteigtasche (dreieckig) mit
Kirschfüllung und mit Zuckerkristallen
bestreut.

2504325

**BLÄTTERTEIGTASCHE APFEL
MIT ZUCKER**



115 G
90 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Blätterteigtasche (halbrund), gefüllt mit
Apfelstücken und mit Zuckerkristallen
bestreut.

2104441

**BLÄTTERTEIGTASCHE
APRIKOSE MIT ZUCKER**



115 G
80 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Blätterteigtasche (rechteckig), gefüllt
mit Aprikosenmarmelade und mit
Zuckerkristallen bestreut.

2204160

**SCHOKOTWIST MIT
BELGISCHER SCHOKOLADE**



20 CM – 120 G
52 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Zopf aus laminiertem Hefeteig mit Butter
(11,5%), gefüllt mit Perlen aus belgischer
Schokolade und Vanillepuddingcreme.

11,5 % BUTTER

2505163

BUTTER-ROSINENSTANGE



13,5 CM – 100 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Lange (rechteckige) Schnecke aus
laminiertem Hefeteig mit Butter (13%),
Vanillepuddingcreme und Rosinen.

13 % BUTTER

2204141

PUDDING-ACHTER



13,5 CM – 100 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Gefülltes Gebäck in Form einer
`8´ aus laminiertem Hefeteig mit
Vanillepuddingcreme.

ON
REQUEST

4208276

GITTERKUCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEERE



11 CM – 80 G
80 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Gitterkuchen aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Pudding und Himbeergelee.

2104488

BRÖTCHEN MIT PEKANNÜSSEN UND AHORNSIRUP



11,5 CM – 95 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 19-21'
ZUM BACKEN



Knuspriges Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup und zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen.

2104443

BUTTERBRÖTCHEN



10 CM – 75 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 20-22'
ZUM BACKEN



Klassisches Butterbrötchen mit Butter (23,5%).

23,5 % BUTTER

2104444

BUTTERBRÖTCHEN MIT ROSINEN



ON
REQUEST

10 CM – 85 G
60 ST/KART – 56 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 20-22'
ZUM BACKEN



Butterbrötchen mit Butter (21,5%) und Rosinen.

21,5 % BUTTER

4208316

MINI-SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER



4 CM – 25 G
100 ST/KART – 60 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Kleines Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (16%) und 2 Streifen Schokoladenmasse.

16 % BUTTER

4208315

MINI-BUTTER-ROSINENSCHNECKE



5 CM – 25 G
100 ST/KART – 60 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 180°C-190°C – 10-12'
ZUM BACKEN



Kleiner Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (10%), gefüllt mit Vanillepuddingcreme und Rosinen.

10 % BUTTER



2204105

MINI MIX SÜSSE BRÖTCHEN MIT BUTTER



9 CM – 30 G
135 ST/KART – 80 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Sortiment von drei Mini-Gebäckstücken mit Butter: 45 Croissants (23% Butter), 45 Schokoladenbrötchen (20% Butter) und 45 Rosinenbrötchen (13% Butter).

13-23 % BUTTER

4208259

MINI-GITTERKUCHEN APFEL



7 CM – 45 G
120 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 13-15'
ZUM BACKEN



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Apfelkompott und Pudding.

4208258

MINI-GITTERKUCHEN APRIKOSE



7 CM – 45 G
120 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 13-15'
ZUM BACKEN



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Aprikosenmarmelade.

4208257

MINI-GITTERKUCHEN KIRSCH



7 CM – 45 G
120 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 13-15'
ZUM BACKEN



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Kirschmarmelade.



"Lassen Sie das genüssliche Aroma von Butter von feinsten Schokoladenbrötchen, Croissants und Rosinenschnecken den Raum erfüllen. Knusprige Blätterteigbrötchen und cremige Schokoladenfüllungen bringen Ihre Gäste auf Wolke Sieben."





Patisserie

Donuts	57
Muffins, Kuchen & Brownies	60
Klassisches Gebäck	64



DONUTS

2104181 DONUT NATUR



9 CM – 48 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Luftiger, voluminöser 'einfacher' Donut, bereit für Ihr eigenes Topping oder Garnierung für eine individuelle Note.

2104190 DONUT MIT SCHOKO- LADENGESCHMACK



9 CM – 51 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Luftiger, voluminöser Donut mit dunkler Kakaoglasur.

2104180 DONUT KAKAO



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Donut mit dunkler Kakaoglasur und Milkschokoladen-Streuseln bestreut.

2104168 DONUT ERDBEERGESCHMACK



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Donut mit pinker Glasur mit Erdbeergeschmack und bunten Streuseln.

2104166 DONUT MIT BUNTEN SPRINKELN



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Donut mit weißer Zuckerglasur und bunten Streuseln.



2104169
DONUT
BANANENGESCHMACK



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Donut mit einer Glasur mit Bananenaroma und Schokoladenstreusel bestreut.

2104167
DONUT DUNKEL
MIT UNGESCHÄLTEN
MANDELSTÜCKEN



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Fettarmer, fluffiger Donut mit dunkler Kakaoglasur und gemahlene Mandeln bestreut.

4250391
DONUT DUNKEL
MIT ZERSTOSSENEN
SCHOKOLINSEN



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Fettarmer, fluffiger Donut mit dunkler Kakaoglasur und zerstoßenen Schokolinsenstückchen bestreut.

2104234
DONUT WEISS
MIT ZERSTOSSENEN
SCHOKOLINSEN



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Fettarmer, fluffiger Donut mit weißer Zuckerglasur und zerstoßenen Schokolinsenstückchen bestreut.

2104424
DONUT WEISS
MIT KNISTERZUCKER



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Luftiger, voluminöser Donut mit weißer Zuckerglasur und Knisterzucker bestreut.

4250435
DONUT
MIT SPEKULATIUS



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Fettarmer, fluffiger Donut mit weißer Zuckerglasur und Spekulatiusstückchen belegt.



2104534

**DONUT PARTYBOX
4ER**



9 CM – 58 G
48 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Donut-Mix mit vier verschiedenen
Geschmacksrichtungen
(Erdbeergeschmack, Kakao, Spekulatius,
bunte Sprinkel)

4250367

**MINI MIX DONUTS
4ER**



ON
REQUEST

6,5 CM – 20 G
120 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Mini Donut Mix mit vier verschiedenen
Geschmacksrichtungen und
Dekorationen.



MUFFINS, KUCHEN & BROWNIES

2008007 APFELKUCHEN



420 G
7 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Butterkuchen mit Äpfeln (27%).

2104175 BUTTERKUCHEN NATUR



280 G
14 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Butterkuchen aus 24% Butter.

24 % BUTTER

2104176 BUTTERKUCHEN MIT BELGISCHEN ÄPFELN



280 G
14 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Butterkuchen aus belgischen Äpfeln
(30%).

26 % BUTTER

2007616 MUFFIN NATUR GROSS



8,5 CM – 100 G
18 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Einfacher Muffin (8,5cm groß).

2007508 MUFFIN MIT SCHOKOLADE GROSS



8,5 CM – 100 G
18 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Schokoladenmuffin (8,5cm groß),
angereichert mit Schokoladenstückchen.

4294250 HEIDELBEER-MUFFIN GROSS



8 CM – 100 G
18 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Muffin mit Blaubeergelee.

ON
REQUEST

2007525
MUFFINS PARTYBOX



6,5 CM – 70 G
25 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Sortiment von fünf Muffins in bunten
Papiereinlagen: 5 Zartbitter-Muffins, 5
Schokoladen-Muffins, 5 Karamell-Muffins,
5 Muffins mit Zitronengeschmack, 5
Muffins mit Erdbeergeschmack.

2401431
BROWNIE



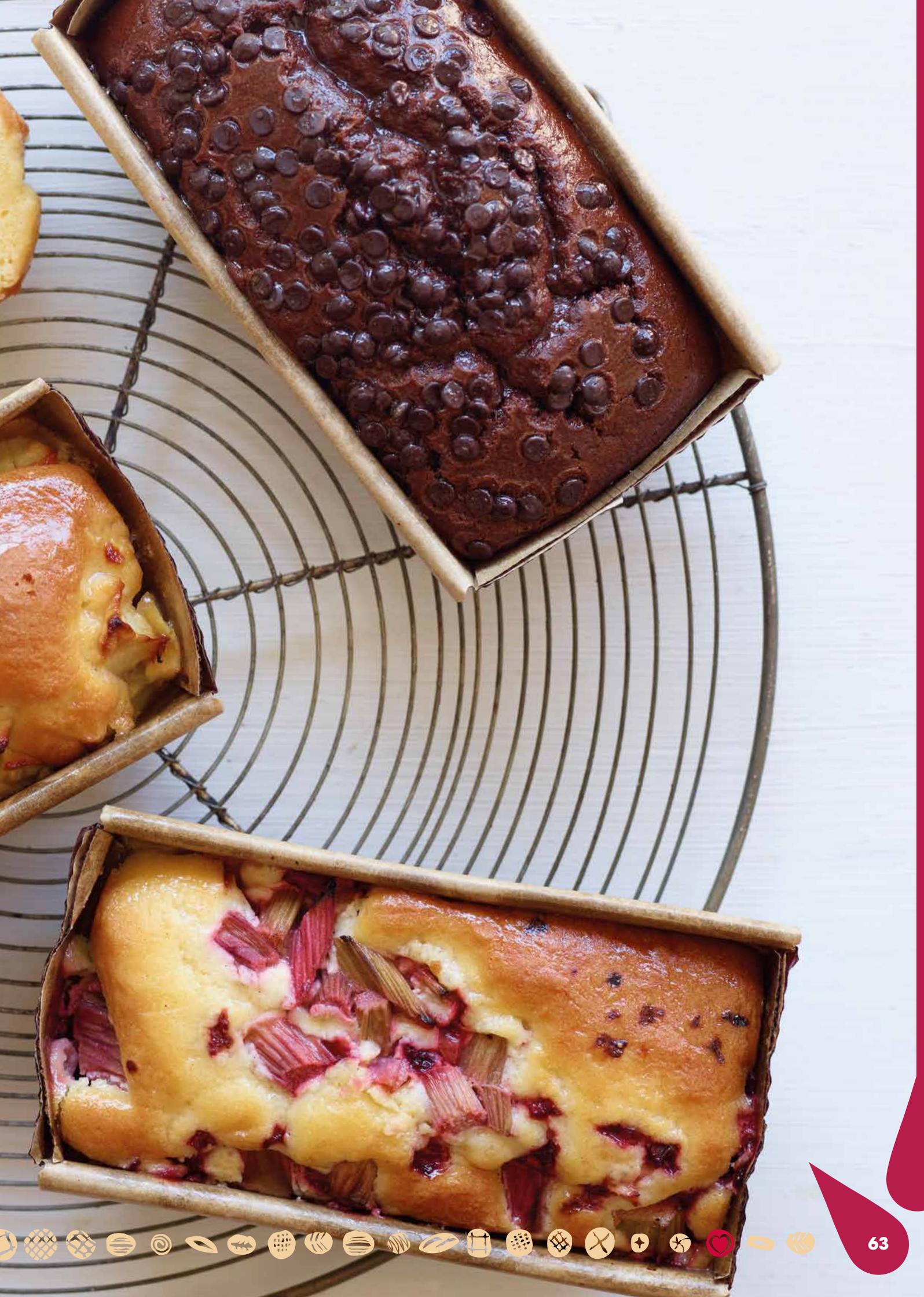
8,5 CM – 75 G
24 ST/KART – 152 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN



Der Brownie in seiner reinsten Form:
ohne Mehl. Aber mit viel belgischer
Schokolade, Eiern, Zucker und Butter.





KLASSISCHES GEBÄCK

2007511

RHABARBER-ZITRONEN-TÖRTCHEN - MÜRBETEIG



170 G
60 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Mürbeteig, gefüllt mit Zitronenkuchen und Rhubarberwürfeln (43%).

2007512

APFELTÖRTCHEN À L'ANCIENNE - MÜRBETEIG



170 G
60 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Mürbeteig, gefüllt mit Vanillepuddingcreme, Marzipan und gewürfeltem Jonagold-Apfel (52%).

2007425

REISTÖRTCHEN



11,4 CM – 175 G
30 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 37-39'
ZUM BACKEN



Blätterteig-Törtchen gefüllt mit hausgemachter Reiscrème, angereichert mit Eiern und Zucker.

2007629

CRUMBLE HIMBEERE



9,9 CM – 144 G
36 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Mürbeteig, gefüllt mit Rührkuchen und Himbeerpüree. Garniert mit echten Himbeeren und Streuseln.

2007489

APFELTÖRTCHEN - MÜRBETEIG



8,7 CM – 135 G
24 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Mürbeteig, gefüllt mit Vanillepuddingcreme und gewürfeltem Jonagold-Apfel (47%).

2007431

BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN FRANGIPANE



11,4 CM – 113 G
30 ST/KART – 120 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN



Blätterteig-Törtchen mit einer reichen Frangipane-Füllung aus 17% Mandeln, 17% Zucker und 17% Eiern.



2104510
ECLAIR



105 G
20 ST/KART – 112 KART/ PAL
AUFTAUEN 4-7°C – 540'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Typisch belgisches "Éclair",
mit Vanillepudding gefülltes
Brandteiggebäck, dekoriert mit Ganache
aus dunkler Schokolade.





*"Die perfekte Pause für Jedermann!
Servieren Sie wohlschmeckende Snacks
überall und jederzeit. Unsere große
Auswahl an verschiedenen Snacks bietet
sofortigen Genuss für unterwegs."*





Savoury

Gefüllte Brot-Snacks	68
Wurst-Brötchen & Lattices	70
Pizza	74

GEFÜLLTE BROT-SNACKS

2104433

HALB-BAGUETTE KNOBLAUCH



28,5 CM – 170 G
48 ST/KART – 32 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Weißes Halb-Baguette mit 7 Einschnitten (für 8 Stück), gefüllt mit einem butterartigen Aufstrich aus Knoblauch und Petersilie.

4040172

HALB-BAGUETTE TOMATE-KÄSE



28 CM – 160 G
48 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 15'
BACKEN 180°C – 11-13'
VORGEBACKEN



Halb-Baguette mit gehackten Tomaten- und schwarzen Olivenstücken und sieben Einschnitten, gefüllt mit einem Aufstrich aus Käse, Tomate und italienischen Kräutern.

4040173

HALB-BAGUETTE PILZGESCHMACK



28,5 CM – 170 G
48 ST/KART – 28 KART/ PAL
AUFTAUEN 20'
BACKEN 170°C-190°C – 9-12'
VORGEBACKEN



Halb-Baguette mit Pilzgeschmack und sieben Einschnitten, gefüllt mit einem Aufstrich aus Butter, Margarine, getrockneten Zwiebeln, Knoblauch und Champignons.





WURST-BRÖTCHEN & LATTICES

2104262

FLEISCHKROKETTE IM BLÄTTERTEIG



210 G
30 ST/KART – 80 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN

Eine panierte und frittierte Rindfleischkrokette in bester Qualität, umhüllt von Blätterteig. Attraktiv eingekerbt, alles fertig zum Backen. Eine typisch holländische Spezialität.

2504312

GEFLÜGELROLLE



169 G
45 ST/KART – 80 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN

Blätterteignack mit Hähnchenwurst, Kräutern und Gewürzen.

2505203

SCHINKEN-KÄSE-LATTICE



140 G
60 ST/KART – 44 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
ZUM BACKEN

Blätterteig-Snack mit Käsesauce und gewürfeltem Kochschinken, bestreut mit geriebenem Emmentaler-Käse.

5001813

LATTICE VEGGIE-FALAFEL



13,5 CM – 140 G
40 ST/KART – 88 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 30-32'
HEISS SERVIEREN



Blätterteiggitter gefüllt mit Falafel und einer Chipotle-Sauce aus rauchgetrockneten Chilischoten.

4208235

KÄSE-SCHNECKE



10 CM – 100 G
60 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 17-19'
ZUM BACKEN



Schnecke aus laminiertem Hefeteig mit einer cremigen Käsesauce (Béchamel) gefüllt und mit geriebenem Gouda-Käse überbacken.

4208299

LATTICE MIT PIKANTER RELISH-FÜLLUNG



12 CM – 95 G
30 ST/KART – 48 KART/ PAL
AUFTAUEN 30'
BACKEN 170°C – 12-16'
ZUM BACKEN



Mehrkornartig gefüllt mit Balkankäse und Ljutenica-Gemüse-Mischung, garniert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam.

ON
REQUEST

ON
REQUEST









44003XX
BÖREK STICK KÄSE



ON
REQUEST

19 CM – 95 G
100 ST/KART – 56 KART/ PAL
BACKEN 190°C – 20'

HEISS SERVIEREN



Filoteigrolle, gefüllt mit mediterranem Käse.

4400301
BÖREK STICK KARTOFFEL



19 CM – 95 G
100 ST/KART – 56 KART/ PAL
BACKEN 190°C – 20'

HEISS SERVIEREN



Filoteigrolle, gefüllt mit Kartoffelpüree.



4400302
BÖREK STICK SPINAT-KÄSE



19 CM – 95 G
100 ST/KART – 56 KART/ PAL
BACKEN 190°C – 20'

HEISS SERVIEREN



Filoteigrolle, gefüllt mit Spinat und mediterranem Käse.

PIZZA

5001739

PIZZA MIT TOMATEN UND MOZZARELLA



17,5 CM – 205 G
24 ST/KART – 80 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 10-11'

HEISS SERVIEREN



Hochwertige Pizza auf einem Boden aus Brotteig (ungebacken) mit Tomatensauce, Mozzarella, Gouda-Käse und Basilikum.

5001740

PIZZA MIT PEPPERONI



17,5 CM – 196 G
24 ST/KART – 80 KART/ PAL
BACKEN 200°C – 10-11'

HEISS SERVIEREN

Hochwertige Pizza auf einem Boden aus Brotteig (ungebacken) mit Tomatensauce, Salami, Pepperoni, Gouda-Edam-Käse, Paprika, Zwiebel und Kräutern.





ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE - ALLERGENE

A



60	2008007	APFELKUCHEN	.																	
64	2007489	APFELTÖRTCHEN - MÜRBETEIG	.																	
64	2007512	APFELTÖRTCHEN À L'ANCIENNE - MÜRBETEIG	.																	

B

12	5001717	BÄCKERBRÖTCHEN	.																	
34	2103086	BAGUETTE BRAUN	.																	
29	2103891	BAGUETTE BRÖTCHEN FITNESS	.																	
29	2103104	BAGUETTE BRÖTCHEN WEIZEN	.																	
33	2103670	BAGUETTE FITNESS BREIT	.																	
35	2103852	BAGUETTE KORN	.																	
34	2104335	BAGUETTE WEIZEN	.																	
34	2104196	BAGUETTE WEIZEN	.																	
35	2103423	BAGUETTE WEIZEN	.																	
33	2103131	BAGUETTE WEIZEN BREIT	.																	
14	2103164	BAGUETTE-BRÖTCHEN	.																	
20	4040201	BAGUETTE-BRÖTCHEN DUNKLE SAATEN	.																	
20	4040202	BAGUETTE-BRÖTCHEN WEIZEN	.																	
50	2504325	BLÄTTERTEIGTASCHE APFEL MIT ZUCKER	.																	
50	2104441	BLÄTTERTEIGTASCHE APRIKOSE MIT ZUCKER	.																	
50	2505124	BLÄTTERTEIGTASCHE KIRSCH MIT ZUCKER	.																	
65	2007431	BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN FRANGIPANE	.																	
73	4400301	BÖREK STICK KARTOFFEL	.																	
73	44003XX	BÖREK STICK KÄSE	.																	
73	4400302	BÖREK STICK SPINAT-KÄSE	.																	
14	2102091	BRIOCHEBRÖTCHEN MIT BUTTER	.																	
38	2104185	BROT BATARD CAMPAGNE TRADITION	.																	
39	2104186	BROT BÛCHE 5-KÖRNER TRADITION	.																	
37	2306114	BROT CAMPAGNARD DUNKEL TRADITION	.																	
37	2102128	BROT FORESTIER	.																	
38	2104184	BROT MICHE PAYSANNE TRADITION	.																	
14	2103117	BRÖTCHEN BRAUN	.																	
25	4040215	BRÖTCHEN COUNTRY STYLE BRAUN	.																	
25	4040226	BRÖTCHEN COUNTRY STYLE VOLLKORN	.																	
25	4040210	BRÖTCHEN COUNTRY STYLE WEIZEN	.																	
14	2103225	BRÖTCHEN MEHRKORN	.																	
51	2104488	BRÖTCHEN MIT PEKANNÜSSEN UND AHORNSIRUP	.																	
48	2204206	BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE UND VANILLECREME	.																	
48	4208210	BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG	.																	
39	4030122	BROT-MIX TRADITION	.																	
61	2401431	BROWNIE	.																	
51	2104443	BUTTERBRÖTCHEN	.																	
48	4208099	BUTTERBRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE	.																	
51	2104444	BUTTERBRÖTCHEN MIT ROSINEN	.																	
45	4206120	BUTTERCROISSANT	.																	
45	4206113	BUTTERCROISSANT	.																	
45	2204154	BUTTERCROISSANT À L'ANCIENNE GERADE	.																	
45	2204110	BUTTERCROISSANT GEBOGEN	.																	
45	2204117	BUTTERCROISSANT GERADE	.																	
60	2104176	BUTTERKUCHEN MIT BELGISCHEN ÄPFELN	.																	
60	2104175	BUTTERKUCHEN NATUR	.																	
49	2204190	BUTTER-ROSINENSCHNECKE	.																	
50	2505163	BUTTER-ROSINENSTANGE	.																	

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE - ALLERGENE

C



34	2306028	CIABATTA	.																
29	4295370	CIABATTA BRÖTCHEN	.																
20	4035047	CIABATTA MIT SAATENDEKOR	.																.
31	2306500	CIABATTA SNACK	.																.
31	2306980	CIABATTA SNACK FITNESS	.																.
31	2306501	CIABATTA SNACK MIT GETROCKNETEN TOMATEN	.																.
31	2306502	CIABATTA SNACK MIT GRÜNEN OLIVEN	.																.
46	4206139	CROISSANT MIT BUTTER
64	2007629	CRUMBLE HIMBEERE

D

38	2307049	DINKELBROT TRADITION	.						.	.									
12	2103991	DINKELBRÖTCHEN
58	2104169	DONUT BANANENGESCHMACK
58	2104167	DONUT DUNKEL MIT UNGESCHÄLTEN MANDELSTÜCKEN
58	4250391	DONUT DUNKEL MIT ZERSTOSSENEN SCHOKOLINSEN
57	2104168	DONUT ERDBEERGESCHMACK
57	2104180	DONUT KAKAO
57	2104166	DONUT MIT BUNTEN SPRINKELN
58	2104424	DONUT MIT KNISTERZUCKER WEISS
57	2104190	DONUT MIT SCHOKOLADENGESCHMACK
58	4250435	DONUT MIT SPEKULATIUS
57	2104181	DONUT NATUR
59	2104534	DONUT PARTYBOX 4ER
58	2104234	DONUT WEISS MIT ZERSTOSSENEN SCHOKOLINSEN

E

65	2104510	ECLAIR									
----	----------------	--------	---	--	---	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

F

22	2401578	FALUCHE RONDO	.						.	.									
20	4295583	FITNESSECKE
70	2104262	FLEISCHKROKETTE IM BLÄTTERTEIG
31	2306037	FOCACCIA
33	2103730	FRANZÖSISCHES BAGUETTE BRAUN
33	2103732	FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT SONNENBLUMENKERNEN
33	2103731	FRANZÖSISCHES WEIZENBAGUETTE
17	4075098	FRENCH HOTDOG BRÖTCHEN

G

70	2504312	GEFLÜGELROLLE	.						.	.									
51	4208276	GITTERKUCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEERE									
40	2401630	GLUTENFREIES UND LAKTOSEFREIES KORNBROT	.						.	.									



ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE - ALLERGENE

H



27	4040203	HALB-BAGUETTE BARRA BASTON	.																
30	4040182	HALB-BAGUETTE BEMEHLT	.																
28	2103083	HALB-BAGUETTE BRAUN	.																
30	4040181	HALB-BAGUETTE DUNKEL BEMEHLT	.																
26	4295391	HALB-BAGUETTE DUNKEL LUMBERJACK	.																
28	2103486	HALB-BAGUETTE FITNESS	.																
26	2103669	HALB-BAGUETTE FITNESS BREIT	.																
68	2104433	HALB-BAGUETTE KNOBLAUCH	.																
30	4040183	HALB-BAGUETTE MEHRKORN BEMEHLT	.																
68	4040173	HALB-BAGUETTE PILZGESCHMACK	.																
68	4040172	HALB-BAGUETTE TOMATE-KÄSE	.	.															
28	2103107	HALB-BAGUETTE WEIZEN	.																
28	2103135	HALB-BAGUETTE WEIZEN	.																
30	2103503	HALB-BAGUETTE WEIZEN	.																
26	2104192	HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT	.																
30	2103521	HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT	.																
18	2103887	HAMBURGERBRÖTCHEN 4" MIT SESAM	.																
18	2104041	HAMBURGERBRÖTCHEN 4" NATUR	.																
17	2104341	HAMBURGERBRÖTCHEN 4" KARTOFFEL	.																
17	2104096	HAMBURGERBRÖTCHEN 5" BRIOCHE	.	.															
17	2104094	HAMBURGERBRÖTCHEN 5" KÖRNER	.																
17	2103888	HAMBURGERBRÖTCHEN 5" MIT SESAM	.																
17	2104097	HAMBURGERBRÖTCHEN 5" SEMOLINA	.																
17	2103997	HAMBURGERBRÖTCHEN 6" MIT SESAM	.																
61	4294250	HEIDELBEER-MUFFIN GROSS	.	.															
37	2307014	HOLZHACKERBROT BRAUN TRADITION	.																
37	2307013	HOLZHACKERBROT WEIZEN TRADITION	.																
39	2306118	HONIG-NUSS-BROT TRADITION	.																
18	2104040	HOTDOG SOFTBRÖTCHEN NATUR VORGESCHNITTEN	.																

K

13	2103203	KAISERBRÖTCHEN	.																
13	4294347	KAISERBRÖTCHEN BRAUN MEHRKORN	.																
13	2103223	KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN	.																
13	2103204	KAISERBRÖTCHEN MOHN	.																
13	2103205	KAISERBRÖTCHEN SESAM	.																
70	4208235	KÄSE-SCHNECKE	.	.															
40	2102015	KASTENMISCHBROT - VORVERPACKT	.																
40	2102010	KASTENWEISSBROT - VORVERPACKT	.																

L

70	4208299	LATTICE MIT PIKANTER RELISH-FÜLLUNG	.	.															
70	5001813	LATTICE VEGGIE-FALAFEL	.																

M

48	2204207	MAXI SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE	.	.															
38	2307050	MEHRKORNBROT TRADITION	.																
46	4201643	MEHRKORN-CROISSANT MIT BUTTER	.	.															
8	2103356	MINI BRÖTCHEN BRAUN	.																

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE - ALLERGENE

R



47	4208191	MINI BUTTERCROISSANT	.	.																
10	2306127	MINI CIABATTINA	.																	
10	2103506	MINI KAISERBRÖTCHEN	.																	
8	4035046	MINI MIX CIABATTA	.				.													
59	4250367	MINI MIX DONUTS 4ER											
8	2103855	MINI MIX KAISERBRÖTCHEN	.																	.
10	5001718	MINI MIX PAINS DE TABLE	.				.													.
10	2103588	MINI MIX PAN BAGNAT	.				.													.
10	2306112	MINI MIX RUSTIC	.				.													.
8	2104434	MINI MIX RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN	.				.													.
52	2204105	MINI MIX SÜSSE BRÖTCHEN MIT BUTTER
10	2102108	MINI SOFT MIX RUND
8	2103284	MINI WEIZENBRÖTCHEN	.				.													.
52	4208315	MINI-BUTTER-ROSINENSCHNECKE
47	4208187	MINI-CROISSANT MIT BUTTER
52	4208259	MINI-GITTERKUCHEN APFEL
52	4208258	MINI-GITTERKUCHEN APRIKOSE
52	4208257	MINI-GITTERKUCHEN KIRSCHEN
52	4208316	MINI-SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER
60	2007508	MUFFIN MIT SCHOKOLADE GROSS
60	2007616	MUFFIN NATUR GROSS
61	2007525	MUFFINS PARTYBOX
49	2204254	MÜSLI-SCHNECKE MIT WALDFRÜCHTEN

P

22	2103185	PAN BAGNAT BRAUN GROSS	.																		
22	2103853	PAN BAGNAT KORN GROSS	.																		.
22	2103186	PAN BAGNAT WEIZEN GROSS	.																		.
22	2103902	PAN BAGNAT WEIZEN GROSS - BEMEHLT	.																		.
19	2103987	PANINI WEIZEN	.																		.
19	2103802	PANINI WEIZEN VORGEGRILLT	.																		.
19	2104154	PANINI WEIZEN VORGEGRILLT - VORGESCHNITTEN	.																		.
74	5001740	PIZZA MIT PEPPERONI	.																		.
74	5001739	PIZZA MIT TOMATEN UND MOZZARELLA	.																		.
50	2204141	PUDDING-ACHTER

Q

38	4030045	QUADRATISCHES MEHRKORNBROT	.																		.
----	----------------	----------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

R

20	4070023	RAUTENBRÖTCHEN HELL	.																		
64	2007425	REISTÖRTCHEN	.	.																	.
64	2007511	RHABARBER-ZITRONEN-TÖRTCHEN - MÜRBETEIG	.	.																	.
21	4045133	ROSENBRÖTCHEN DUNKEL MIT SAUERTEIG	.																		.
21	4045130	ROSENBRÖTCHEN HELL	.																		.
21	4045138	ROSENBRÖTCHEN MIT SAATEN	.																		.
34	2104516	RUSTIKALES BAGUETTE BRAUN BIO	.																		.
35	4040220	RUSTIKALES BAGUETTE MEHRKORN	.																		.
35	4040219	RUSTIKALES BAGUETTE WEIZEN	.																		.
34	2104515	RUSTIKALES BAGUETTE WEIZEN BIO	.																		.
38	2307046	RUSTIKALES BROT TRADITION	.																		.
27	2104533	RUSTIKALES HALB-BAGUETTE BUCHWEIZEN	.				.														.



Bitte beachten Sie, dass diese Liste die Situation zu 07/2019 widerspiegelt. Der Inhalt von Allergenen kann sich aufgrund von Rezeptanpassungen ändern. Für die aktuellsten Informationen über Zutaten konsultieren Sie bitte die technischen Spezifikationen des Produktes, die Sie auf unserer Website <http://specification.llbg.com> finden.

 GLUTEN

 KREBSTIERE

 EIER

 FISCH

 ERDNÜSSE

 SOJA

 MILCH

 NÜSSE

 SELLERIE

 SENF

 SESAM

 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

 LUPINE

 WEICHTIERE

LEGENDE ICONS



Das Produkt wurde mit Sauerteig zubereitet.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist für vegane Gerichte geeignet.



Das Produkt ist reich an Ballaststoffen.



Das Produkt ist glutenfrei.



Das Produkt wurde von einer akkreditierten externen Zertifizierungsstelle für biologisch erklärt.



Das Produkt ist laktosefrei.

Bitte beachten Sie, dass diese Liste die Situation zu 07/2019 widerspiegelt. Der Inhalt von Allergenen kann sich aufgrund von Rezeptanpassungen ändern. Für die aktuellsten Informationen über Zutaten konsultieren Sie bitte die technischen Spezifikationen des Produktes, die Sie auf unserer Website <http://specification.llbg.com> finden.



OR – Auf Anfrage – bitte kontaktieren Sie uns hierzu.

BACKTECHNOLOGIEN

Fertiggebacken Das Produkt wurde während des Produktionsprozesses vollständig gebacken. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt einige Minuten zu backen/ zu erhitzen, damit es perfekt serviert werden kann (knusprige Kruste). Bei Erhitzung ist ein Auftauen meistens nicht notwendig, außer wenn dies ausdrücklich in den Backanweisungen angegeben ist.

Vorgebacken Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses teilweise gebacken und muss zusätzlich noch gebacken werden, um perfekt serviert werden zu können.

Zum Backen Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses nicht gebacken, hat aber wesentlichen früheren Schritt (z.B. Gärung) absolviert. Backen ist erforderlich, um ein präsentables Produkt zu bekommen.

Heiss Servieren Es wird empfohlen, das Produkt warm zu servieren. Anweisungen zum Backen/ Erhitzen werden erteilt, um die Zeit zu minimieren, die für das Erreichen der perfekten Serviertemperatur erforderlich ist.

Auftauen & Servieren Das Produkt muss nicht (weiter) gebacken/ erhitzt werden. Der Artikel kann nach dem erforderlichen Auftauen gemäß den Anweisungen serviert werden.

BACKANLEITUNGEN

Backanweisungen (Auftauen und/oder Backen) werden in diesem Katalog individuell für jedes Produkt erteilt. Die Befolgung dieser Anweisungen wird gewährleisten, dass das Produkt perfekt serviert werden kann.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen in verschiedenen "Heißluftöfen" (Konvektion, Öfen zum Aufbacken und/oder Dampfgarer) getestet wurden, aber möglicherweise entsprechend der Art der verwendeten Ausstattung leicht abweichen können.

Zusätzliche Empfehlungen

Es wird empfohlen, den Ofen 30 Grad über der Backtemperatur vorzuwärmen, um ab dem Start die korrekte Temperatur und ein besseres Produkt zu erreichen.

Für einen sofortigen Verzehr nach dem Backen empfehlen wir, die Brote vor dem Backen zwischen 45 und 90 Minuten (bei Raumtemperatur) lang aufzutauen. Dies wird ein besser gebackenes Produkt (nach dem Abkühlen) ergeben, das sich für den sofortigen Verzehr eignet. Die Vorteile umfassen eine bessere Textur, eine dickere und knusprigere Kruste und ein länger haltbares Produkt bei Raumtemperatur.

Brote unter 800g sollten 40 bis 60 Minuten abkühlen, Brote über 800g sollten 60 bis 90 Minuten abkühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Für die meisten Produkte wird empfohlen, vom Anfang bis zum Ende des Backprozesses mit einem offenen Ventil (Teil des Ofens) zu backen. Dadurch wird das Produkt knuspriger. Für Croissants und sonstigem Hefengebäck wird empfohlen, das Ventil des Ofens die ersten 8 Minuten des Backprozesses geschlossen zu halten.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gewicht und die Maße als auch der Anteil der Zutaten in diesem Katalog stehen für einen Durchschnittswert pro Stück und können daher innerhalb bestimmter Toleranzen variieren.

Die angegebenen Maße des Produktes werden im gefrorenen Zustand gemessen (nicht nach dem Backen).

Die angegebenen Zutatenanteile (%) geben den Anteil am Gesamtgewicht des Produktes im gefrorenen Zustand wieder (nicht nach dem Backen).

Die angegebenen Allergene als auch die Icons an den Produktabbildungen in diesem Katalog geben den Stand zu 07/2019 wieder. Diese können aufgrund von Rezepturveränderungen abweichen.

Besuchen Sie unsere Website <http://specification.llbg.com> für die aktuellsten Produktinformationen, technischen Datenblätter und Produktbilder.

KOLOPHON

COPYRIGHT

Die Fotos und Texte sind ausschließlich Eigentum von La Lorraine NV und sind durch Urheberrechte gemäß Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 1994 über das Urheberrecht geschützt. Es ist verboten, sie ohne vorherige Zustimmung von La Lorraine NV zu verwenden oder zu kopieren.

FOTOGRAFIE

Die Produkte auf den Fotos werden in unterschiedlichen Formen präsentiert: im Urzustand, (nicht) weiter veredelt oder aber Varianten hiervon.







La Lorraine

Baking passion

Customer Service

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straße 28-30
52349 Düren
e: info.de@llbg.com
t: +49 2421 88983-0
f: +49 2421 88983-25

