

# HAMBURGER BRÖTCHEN



## Burger Bun Natur 4 / 4,5 / 5 inch

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>AME0001W1</b>	55	100mm	2640	48	4	76
<b>AME0001W2</b>	71	115mm	2130	30	4	76
<b>AME0001W3</b>	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



## Rustikal Arabo Bun

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>BT004</b>	90	115mm	3240	36	4	48

60 Minuten bei Zimmertemperatur



## Sesam Burger Bun 4 / 4,5 / 5 inch

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>AME0002W1</b>	55	100mm	2640	48	4	76
<b>AME0002W2</b>	71	115mm	2130	30	4	76
<b>AME0002W3</b>	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



## Sesam Giant Bun

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>AME0001W4</b>	130	145mm	2080	16	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



## Brioche Burger Bun 4inch

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>AME0004W1</b>	80	100mm	1600	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



## Sesam Double Cut Burger Bun 4inch

**Precut**

Artikel-Nr.						
<b>AME0005W1</b>	78	100mm	1560	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



### Mehrkorn Burger Bun 5inch

*Precut*

Artikel-Nr.						
<b>AME0004W3</b>	95	125mm	2850	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



### Burger Bun bemehlt 4 / 4,5 / 5 inch

*Precut*

Artikel-Nr.						
<b>AME0003W1</b>	55	100mm	2640	48	4	76
<b>AME0003W2</b>	71	115mm	2130	30	4	76
<b>AME0003W3</b>	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



### Sesam Hot Dog Bun Watersplit

*Precut*

Artikel-Nr.						
<b>AME0003W5</b>	80	160mm	2560	32	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



### Hot Dog Bun natur

*Precut*

Artikel-Nr.						
<b>AME0002W5</b>	80	160mm	2560	32	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur

# HAMBURGER BRÖTCHEN PREMIUM



**Fabulous Handcraft Bun**

*Precut*

Art. Nummer



**BT001**

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Fabulous Brioche Bun**

*Precut*

Art. Nummer



**BT002**

90

4050

45

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Fabulous Brioche Bun mit Sesam**

*Precut*

Art. Nummer



**BT003**

90

4050

45

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Premium Brioche Bun**

*Precut*

Art. Nummer



**AME000ILLI**

85

5100

60

4

32

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Fabulous Potato Bun mit weißem Mohn**

*Precut*

Art. Nummer



**BT005**

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Fabulous Healthy Handcraft Bun**

*Precut*

Art. Nummer



**BT006**

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Backofen



Auftauen



Gewicht in  
Gramm



Durch-  
messer



Länge



Gewicht Karton  
in Gramm



Stück im  
Karton



Karton  
pro Lage



Karton  
pro Palette

ALMA GUSTO®



**Classic Potato Roll**

Artikel-Nr.					
<b>AME0001POT</b>	54	3888	72	4	44
<b>AME0002POT</b>	80	7680	96	6	22
<b>AME0003POT</b>	100	6000	60	6	48

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Gourmet Potato Roll**

Artikel-Nr.					
<b>AME0004POT</b>	80	6800	85	6	22

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Long Potato Roll**

Artikel-Nr.					
<b>AME0005POT</b>	60	1920	32	10	90

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Hero Sub**

Artikel-Nr.					
<b>AME0006POT</b>	160	3840	24	6	54

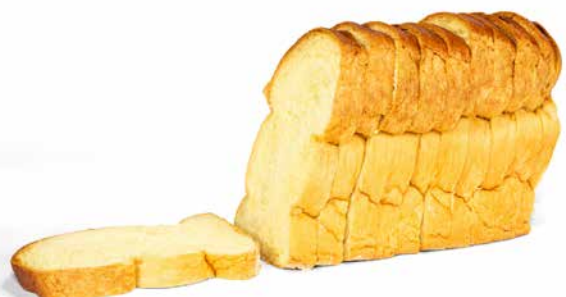
45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**New England Block**

Artikel-Nr.					
<b>AME0007POT</b>	400	4000	10	8	56

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



**Sandwich Bread**

Artikel-Nr.					
<b>AME0008POT</b>	500	2000	4	10	90

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



• BURGER TIME DELUXE. •

# BRÖTCHEN



## Kaisersemmel gebacken

Art. Nummer					
<b>MMB1001</b>	70	7000	100	4	20

20-30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



## Kaisersemmel vorgebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0008AR1</b>	70	7000	100	4	24

bei 190-200°C für 8-10 Minuten backen



## Bäckerbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0009AR1</b>	70	7000	100	4	24

bei 210°C für 5-7 Minuten backen



## Doppelbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0018BA1</b>	125	7500	60	4	24

bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen



### Kartoffelbrötchen dunkel

Art. Nummer					
<b>BAK0004BA1</b>	90	7200	80	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



### Kartoffelbrötchen Hell

Art. Nummer					
<b>BAK0003BA1</b>	90	7200	80	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



### Weltmeisterbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0006BA1</b>	85	8500	100	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



### Kürbiskernbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0025AR1</b>	88	8800	100	4	24
bei 180-185°C für 12-15 Minuten backen					



### Sonnenblumenkernbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0024AR1</b>	88	8800	100	4	24
bei 180-185°C für 12-15 Minuten backen					



# BRÖTCHEN





### Toskanisches Brötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0029BA1</b>	80	6400	80	4	24
180°C-200°C 10-12 Minuten					



### Ciabatta

Art. Nummer					
<b>BAK0031BA1</b>	110	7040	64	4	24
180°C-200°C 12-15 Minuten					



### Roggen-Bauernbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0034BA1</b>	85	4250	50	4	40
180°C-200°C 10-12 Minuten					



### Mehrkornbrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0035BA1</b>	85	4250	50	4	40
180°C-200°C 10-12 Minuten					

# BAGUETTE



## Demi Baguette Mehrkorn

Art. Nummer					
<b>BAK0001ARI</b>	135	5400	40	4	40
bei 185°C für 18 Minuten backen					



## Baguettebrötchen

Art. Nummer					
<b>BAK0010ARI</b>	90	8100	90	4	24
bei 210°C für 14-16 Minuten backen					



## Baguettebrötchen fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0017BAI</b>	60	6480	108	4	28
30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



## Baguette Nizza

Art. Nummer					
<b>BAK0021ARI</b>	340	8500	25	4	24
<b>BAK0030ARI</b>	230	8050	35	4	24
bei 175°C für 22 Minuten backen					



## Baguette Nizza Mehrkorn

Art. Nummer					
<b>BAK0022ARI</b>	340	6000	25	4	24
bei 175°C für 22 Minuten backen					



## Pane Rustico

Art. Nummer					
<b>BAK0030BAI</b>	400	7200	18	4	24
180°C-200°C 10-12 Minuten					



### Baguette

Art. Nummer					
<b>BAK0024BA1</b>	280	8400	30	4	24
	180°C-200°C 10-12 Minuten				



### Körnerbaguette

Art. Nummer					
<b>BAK0025BA1</b>	310	9300	30	4	24
	230°C 5-8 Minuten				

# LAUGENPRODUKTE



## Laugenbrezel mit Schnitt vorgegart

Art. Nummer					
<b>BAK0015BAI</b>	100	8400	84	4	44
bei 175°C für 15 Minuten backen					



## Brezel fertiggebacken mit Salz

Art. Nummer					
<b>BAK0007ARI</b>	100	4400	44	4	32
<b>BAK0011ARI</b>	130	5980	46	4	32
160°C 4-6 Minuten oder 40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



## Laugenbrezel ungeschnitten vorgegart

Art. Nummer					
<b>BAK0014BAI</b>	100	8400	84	4	44
bei 175°C für 15 Minuten backen					



### Laugenkaiser fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0012ARI</b>	57	5130	90	4	32
40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Laugenbagel mit Sesam fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0013ARI</b>	60	2400	40	8	64
bei 200°C für 1 Minute backen					



### Laugenbrötchen mit Saaten fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0014ARI</b>	100	4500	45	4	32
40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Laugenkranz fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0015ARI</b>	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Laugenkranz mit Sesam fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0016ARI</b>	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Laugenkranz mit Mohn fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0017ARI</b>	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					

## MINI SORTIMENT



### Mini Frühstücksmix

Art. Nummer					
<b>BAK0037BA1</b>	40	4000	100	6	48
bei 180°C-200°C 5-7 Minuten backen					



### Mini Jourgebäck

Art. Nummer					
<b>BAK0038BA1</b>	40	4000	100	6	48
bei 180°C-200°C 5-7 Minuten backen					



### Mini Potato Mix

Art. Nummer					
<b>BAK0003HE</b>	55	4950	90	4	48
bei 220°C für 4-6 Minuten backen					



### Mini Laugen Mix fertiggebacken

Art. Nummer					
<b>BAK0009BA1</b>	35	5600	160	4	40
bei 150-200°C für 3-5 Minuten backen					









### Micro Brötchen Mix

Art. Nummer					
<b>BAK0016BA1</b>	17	2550	150	9	72
bei 180-200°C für 4-6 Minuten backen					











### Mix Elite

Art. Nummer					
<b>PIZ0013FA</b>	38	3600	ca. 94	9	54
 bei 180 für 4 Minuten backen					









### Mix Bistro

Art. Nummer					
<b>PIZ0014FA</b>	38	3300	ca. 87	9	54
 bei 180 für 4 Minuten backen					



### Mix Imperiale

Art. Nummer					
<b>PIZ0015FA</b>	38	3600	ca. 94	9	54
 bei 180 für 4 Minuten backen					



# BROT



## Rustikales Bauernbrot

Art. Nummer					
<b>BAK001AUS</b>	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



## Mehrkornbrot

Art. Nummer					
<b>BAK002AUS</b>	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



## Kürbiskernbrot

Art. Nummer					
<b>BAK003AUS</b>	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



## Roggenmischbrot geschnitten

Art. Nummer					
<b>BAK004AUS</b>	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



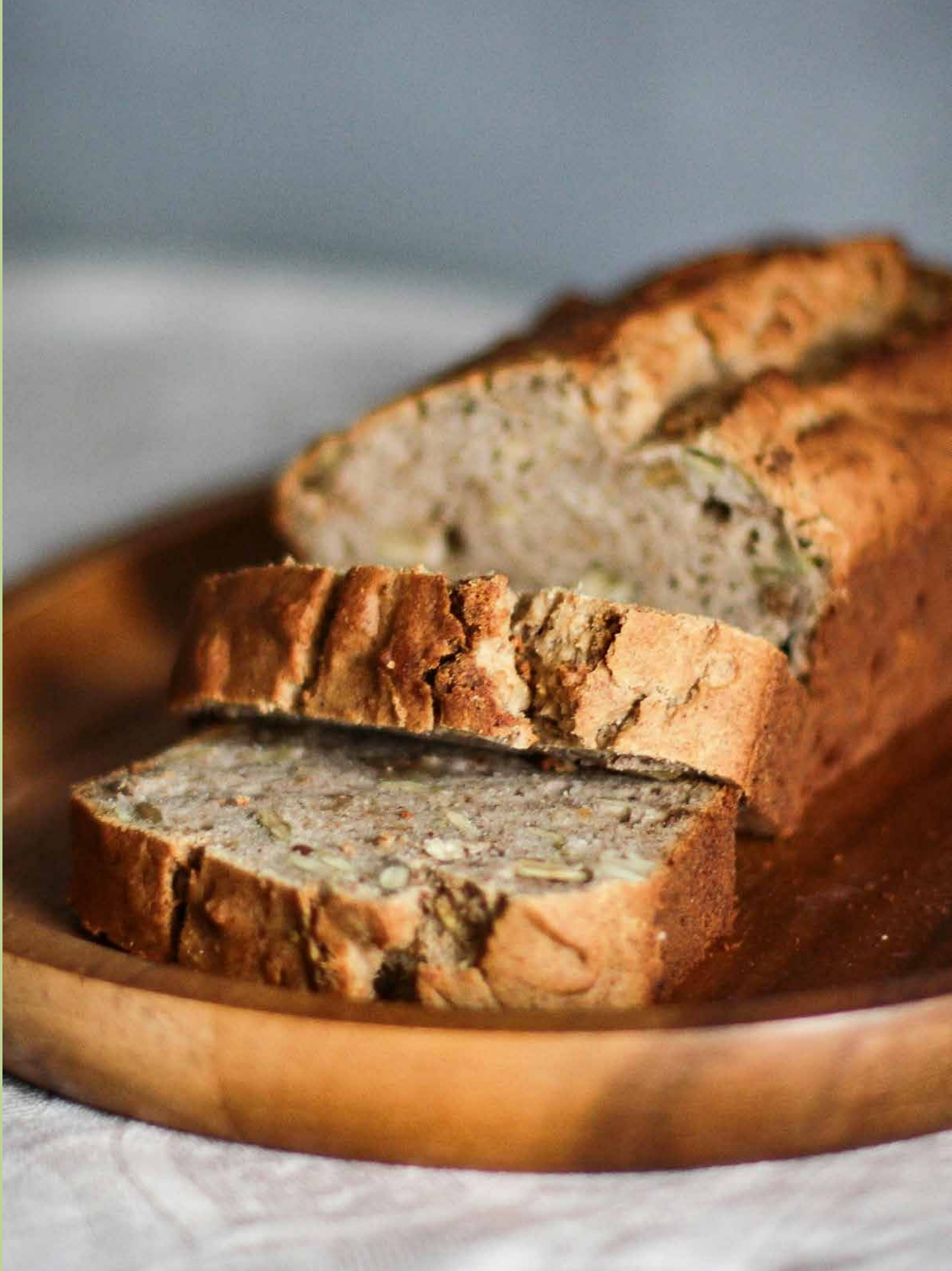
## Sonnenblumenbrot geschnitten

Art. Nummer					
<b>BAK005AUS</b>	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



## Mehrkornbrot geschnitten

Art. Nummer					
<b>BAK006AUS</b>	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



# BROT



## Brotkiste geschnitten

Art. Nummer					
<b>BAK0022BA1</b>	750	7500	10	6	48
Auftauen 240 Minuten					



## Buffetbrot Mix

Art. Nummer					
<b>BAK0021BA1</b>	1950	39000	20	4	52
Auftauen 120 Minuten					



## Nurkorn Brot

Art. Nummer					
<b>BAK0023BA1</b>	500	6000	12	8	72
180°C 14-15 Minuten					



## Krustenbrot

Art. Nummer					
<b>BAK0026BA1</b>	1060	10600	10	8	40
200°C 14-15 Minuten					



## Landbrot oval

Art. Nummer					
<b>BAK0027BA1</b>	1060	10600	10	8	40
200°C 14-15 Minuten					



## Bistro Sandwich Weizen

Art. Nummer					
<b>BAK0036BA1</b>	750	5250	7	4	56
Auftauen 60 Minuten					



**Mehrkornbrot oval**

Art. Nummer					
<b>BAK0032BA1</b>	805	9660	12	8	40
	200°C 14-15 Minuten				



**Vollkornbrot Kasten**

Art. Nummer					
<b>BAK0033BA1</b>	1050	10500	10	8	64
	200°C 14-15 Minuten				

# FOCACCE



## Focaccia Rosmarin mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
<b>FOC0005CA</b>	770	30x40 cm	3850	5	8	64
<b>SCFP354</b>	1420	60x40 cm	7100	5	4	36

SCFP354: 210° 7-9 Minuten / SCFF421: 210° 5-7 Minuten



## Focaccia mit Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
<b>SCFF495</b>	1000	30x40 cm	5000	5	8	72
<b>SCFP357</b>	1900	60x40 cm	9500	5	4	32

SCFF495: 210° 5-7 Minuten / SCFP357: 210° 8-10 Minuten



## Focaccia Ligure Traditionell mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
<b>SCFF407</b>	750	30x40 cm	3750	5	8	72
<b>SCFP361</b>	1420	60x40 cm	7100	5	4	32

SCFP361: 210° 9 Minuten / SCFF407: 210° 5-7 Minuten



## Focaccia mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
<b>SCFF418</b>	900	30x40 cm	4500	5	8	72

210° 5-7 Minuten



## Focaccia mit Oliven und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
<b>SCFF419</b>	800	30x40 cm	4000	5	8	72

210° 5-7 Minuten



## Pala Romana mit Olivenöl Extra Vergine und grobem Salz

Artikel-Nr.						
<b>SCFP453</b>	270	18x35 cm	3780	14	6	42
<b>SCFP453G</b>	550	25x53 cm	3300	6	6	36

220° - 240° 6 - 9 Minuten

# FOCACCINE



## Focaccine mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
<b>FOC0001FA</b>	40	4000	ca. 100	9	54
	200° 4 - 5 Minuten				



## Focaccine mit Oliven mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
<b>FOC0002FA</b>	45	4500	ca. 88	9	54
	200° 4 - 5 Minuten				



## Focaccine mit Kirschtomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
<b>FOC0003FA</b>	45	4500	ca. 88	9	54
	200° 4 - 5 Minuten				



## Pizzette mit Tomatensoße und Mozzarella







Artikel-Nr.					
<b>FOC0004FA</b>	45	4500	ca. 88	9	54
	200° 4 - 6 Minuten				

# PIZZASNACKS







mit  
echtem  
Mozzarella



## Pizza Margherita, rund







Artikel-Nr.					
<b>PIZ0001FA</b>	200	5000	25	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					

## Pizza mit scharfer Salami, rund







Artikel-Nr.					
<b>PIZ0002FA</b>	200	4800	24	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					

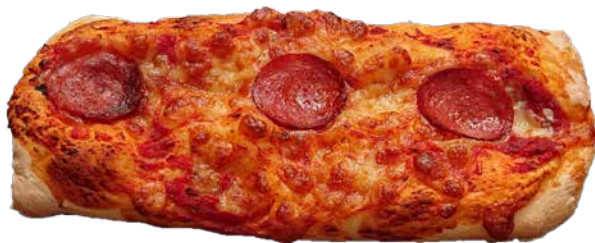


## Pizza mit Schinken und Pilzen, rund







Artikel-Nr.					
<b>PIZ0003FA</b>	200	4800	24	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					

## Pizzazunge Margherita







Artikel-Nr.					
<b>PIZ0011FA</b>	200	3120	20	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					

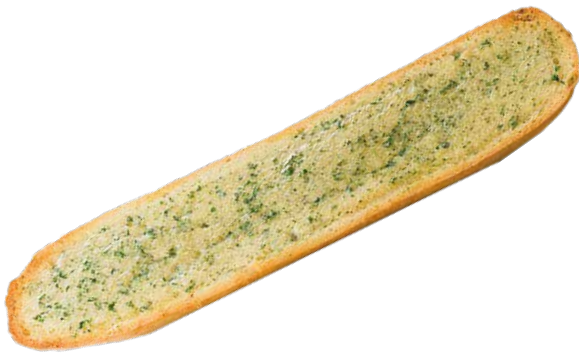


## Pizzazunge mit scharfer Salami

Artikel-Nr.					
<b>PIZ0007FA</b>	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					

## Pizzazunge mit Schinken und Pilzen

Artikel-Nr.					
<b>PIZ0012FA</b>	200	3120	20	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					



Art. Nummer



**BAK0001BF**

162,5

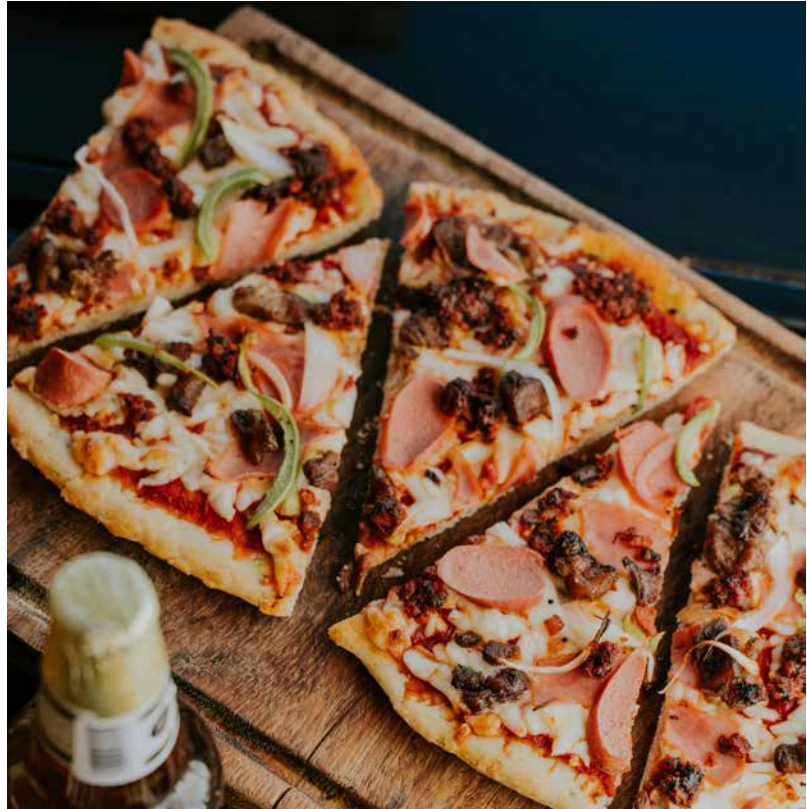
4062,5

25

8

64

bei 190-200°C für 10-12 Minuten backen



### Pizza Slice mit Schinken und Mais

Artikel-Nr.



**PEK0001**

150

6000

40

4

36

bei 190°C für ca. 7 Minuten



### Pizza Slice mit Schinken und Käse

Artikel-Nr.



**PEK0002**

150

6000

40

4

36

bei 190°C für ca. 7 Minuten



### Pizza Slice mit scharfer Salami

Artikel-Nr.



**PEK0003**

150

6000

40

4

36

bei 190°C für ca. 7 Minuten



### Pizza Flammkuchen Style

Artikel-Nr.



**PEK0004**

130

9750

75

4

28

bei 190°C für ca. 7 Minuten

# PIZZA / PINSABÖDEN



## Pizzaboden rund mit Rand 32cm

Artikel-Nr.					
<b>134041</b>	220	7040	32	6	30
	250° 6 Minuten				



## Pizzaboden mit Tomatensoße 32cm

Artikel-Nr.					
<b>PIZ0001SE</b>	310	4960	16	10	50
	250° 6 Minuten				



## Pinsa glutenfrei

Artikel-Nr.					
<b>GLU0001DM</b>	250	2500	10	8	80
	250° 6 Minuten				



## Pinsa Mono 33x18 cm

Artikel-Nr.					
<b>PIZ0001BO</b>	240	7200	30	6	36
	250° 6 Minuten				

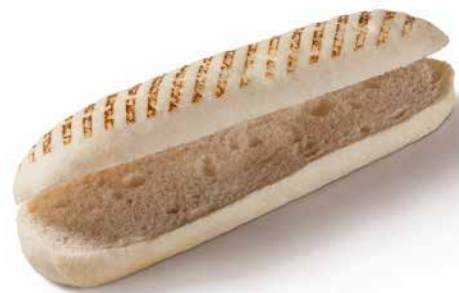




### Balkanfladen

Art. Nummer					
<b>BAK0001PAN</b>	150	8250	55	4	24
<b>BAK0002PAN</b>	100	10000	100	4	24
<b>BAK0003PAN</b>	200	9000	45	4	24
<b>BAK0004PAN</b>	80	6000	75	4	32

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



### Panino mit Grillstreifen

Art. Nummer					
<b>BAK0005PAN</b>	110	4400	40	4	40

bei 185-195°C für 10 Minuten backen



### Panino Mehrkorn mit Grillstreifen

Art. Nummer					
<b>BAK0006PAN</b>	120	8400	70	4	32

bei 185-195°C für 10 Minuten backen



### Bagel Natur

Art. Nummer					
<b>50601</b>	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Bagel mit Sesam

Art. Nummer					
<b>50600</b>	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Bagel mit Mohn

Art. Nummer					
<b>50603</b>	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Bagel Mehrkorn

Art. Nummer					
<b>50615</b>	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					

# ITALIENISCHE DESSERTS



### Mini Tiramisu al Mascarpone

Artikel-Nr.					
<b>1PS0007</b>	110	990	9	9	207

30/60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



### Mini Mousse Yogurt

Artikel-Nr.					
<b>1PS0003</b>	110	1650	15	9	207

Auftauen bei Zimmertemperatur



### Mini Mousse Cioccolato

Artikel-Nr.					
<b>1PS0004</b>	110	1650	15	9	207

Auftauen bei Zimmertemperatur



### Soufflè al Cioccolato

Artikel-Nr.					
<b>1PS0008</b>	100	1200	12	16	272

Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W



### Soufflè al Cioccolato e Cioccolato Bianco

Artikel-Nr.					
<b>1PS0033</b>	100	1200	12	16	272

Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W









### Soufflè al Pistacchio

Artikel-Nr.					
<b>1PS0031</b>	100	1200	12	16	272

Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W









### Tartufo Nero

Artikel-Nr.					
<b>1GBM001</b>	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					









### Tartufo Bianco

Artikel-Nr.					
<b>1GBM002</b>	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					









### Tartufo Limoncello

Artikel-Nr.					
<b>1GBM003</b>	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					



### Tartufo Pistacchio

Artikel-Nr.					
<b>1GBM004</b>	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					

# ITALIENISCHE DESSERTS



**Profiteroles Vaschetta Bianco**

Artikel-Nr.					
<b>1PD1038</b>	1200	1200	1	10	260
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



**Profiteroles Vaschetta Scuro**

Artikel-Nr.					
<b>1PD1032</b>	1200	1200	1	10	260
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



**Trancio Tiramisu**

Artikel-Nr.					
<b>1PT1058</b>	1200	1200	1	14	252
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



**Torta della Nonna**

Artikel-Nr.					
<b>1PF1006</b>	1400	1400	1	12	300
<b>1PP1006 (geschnitten)</b>	1400	1400	1	12	300
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					





### Cheesecake New York geschnitten

Artikel-Nr.					
<b>IPP1062</b>	1450	1450	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Cheesecake mit Erdbeeren geschnitten

Artikel-Nr.					
<b>IPP1064</b>	1600	1600	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Cheesecake mit Waldfrüchten geschnitten

Artikel-Nr.					
<b>IPP1063</b>	1600	1600	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Cheesecake mit Karamell geschnitten

Artikel-Nr.					
<b>IPP1065</b>	1450	1450	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



### Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
<b>C0544</b>	85	4250	50	9	63
<b>C1544</b>	70	3500	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



### Cornetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
<b>C0547</b>	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



### Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
<b>C0545</b>	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



### Cornetto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
<b>C0546</b>	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



### Cornetto mit Crema & Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
<b>C059</b>	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten





### Duetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
<b>D0301</b>	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Duetto mit Waldfrüchtaufüllung

Artikel-Nr.					
<b>D0302</b>	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Croissant ungefüllt leer

Artikel-Nr.					
<b>RC001</b>	75	4500	60	9	72
<b>RC010</b>	90	4500	50	9	72
<b>RC006</b>	40	4000	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Croissant Crema

Artikel-Nr.					
<b>RC002</b>	90	5400	60	9	72
<b>RC009</b>	45	4500	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Croissant Schokolade

Artikel-Nr.					
<b>RC003</b>	90	5400	60	9	72
<b>RC008</b>	45	4500	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Croissant Pistazie

Artikel-Nr.					
<b>RC005</b>	90	5400	60	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



### Cornetto Vegan ungefüllt

Artikel-Nr.					
<b>cv001</b>	70	3500	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



### Cornetto Vegan mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
<b>cv002</b>	85	4250	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



### Cornetto Vegan mit Zitrus- Ingwerfüllung

Artikel-Nr.					
<b>cv004</b>	85	4250	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



### Cornetto Vegan mit Johannisbeeren- und Granatapfelfüllung

Artikel-Nr.					
<b>cv006</b>	85	4250	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



### Cornetto Vegan mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
<b>cv003</b>	85	4250	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



### Mini Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
<b>c0124</b>	45	4500	100	9	72
	165/170°C 20-22 Minuten				



### Mini Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
<b>C1324</b>	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



### Mini Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
<b>C1332</b>	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



### Mini Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
<b>BC006</b>	40	4000	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



### Süße Minis

Artikel-Nr.					
<b>BAK0028BA1</b>	40	3600	90	9	63
100°C 8 Minuten					



### Salatini Happy 8 Sorten

Würstel, Pfefferoni, Steinpilze, Cacio e Pepe, Spinat, Brokkoli, Prosciutto, Artischocke

Artikel-Nr.					
<b>S1508</b>	12	4000	ca. 333	9	90
170/180°C 18-20 Minuten					



### Ortolini pikant, 4 Sorten

Kürbis, Rote Beete, Spinat, Artischocke

Artikel-Nr.					
<b>O1509</b>	12	4000	ca. 333	9	135
170/180°C 18-20 Minuten					



Mini Danish Selection

Artikel-Nr.					
<b>BAK0001MM</b>	43	5160	120	8	96
bei 180/190°C für 14-16 Minuten backen					



Cinnamon Roll

Artikel-Nr.					
<b>BAK0002MM</b>	106	3816	36	8	96
bei 180/190°C für 15-17 Minuten backen					



Zimt Schnecke

Artikel-Nr.					
<b>BAK0003MM</b>	90	4320	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Vanille Krone

Artikel-Nr.					
<b>BAK0004MM</b>	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Himbeere Krone

Artikel-Nr.					
<b>BAK0005MM</b>	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Apfel Krone

Artikel-Nr.					
<b>BAK0006MM</b>	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



### Ahorn-Pekan Strudel

Artikel-Nr.					
<b>BAK0007MM</b>	95	4560	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



### Karamell-Pekan Schnecke

Artikel-Nr.					
<b>BAK0008MM</b>	93	4464	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



### Mini Ahorn-Pekan Strudel

Artikel-Nr.					
<b>BAK0009MM</b>	42	5040	120	8	96
bei 180/190°C für 14-16 Minuten backen					