

# 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>AME0001W5</b> | 39,5 | 145mm | 2528 | 64 | 4 | 76 |
|------------------|------|-------|------|----|---|----|

|                  |    |       |      |    |   |    |
|------------------|----|-------|------|----|---|----|
| <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



**AME000111**

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®

# BRÖTCHEN



## Kaisersemmel gebacken

| Art. Nummer                                 |    |      |     |   |    |
|---------------------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>MMB1001</b>                              | 70 | 7000 | 100 | 4 | 20 |
| 20-30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |    |      |     |   |    |



## Kaisersemmel vorgebacken

| Art. Nummer                           |    |      |     |   |    |
|---------------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>BAK0008A1</b>                      | 70 | 7000 | 100 | 4 | 24 |
| bei 190-200°C für 8-10 Minuten backen |    |      |     |   |    |



## Bäckerbrötchen

| Art. Nummer                      |    |      |     |   |    |
|----------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>BAK0009A1</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 |    |      |     |   |    |



### Mehrkornbrötchen

| Art. Nummer                            |    |      |     |   |    |
|----------------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>BAK0023AR1</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 |    |      |     |   |    |



### Kürbiskernbrötchen

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

## BAGUETTE



### Demi Baguette Mehrkorn

| Art. Nummer                     |     |      |    |   |    |
|---------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0001AR1</b>               | 135 | 5400 | 40 | 4 | 40 |
| bei 185°C für 18 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Baguettebrötchen

| Art. Nummer                        |    |      |    |   |    |
|------------------------------------|----|------|----|---|----|
| <b>BAK0010AR1</b>                  | 90 | 8100 | 90 | 4 | 24 |
| bei 210°C für 14-16 Minuten backen |    |      |    |   |    |



### Baguettebrötchen fertiggebacken

| Art. Nummer                              |    |      |     |   |    |
|------------------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>BAK0017BA1</b>                        | 60 | 6480 | 108 | 4 | 28 |
| 30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |    |      |     |   |    |



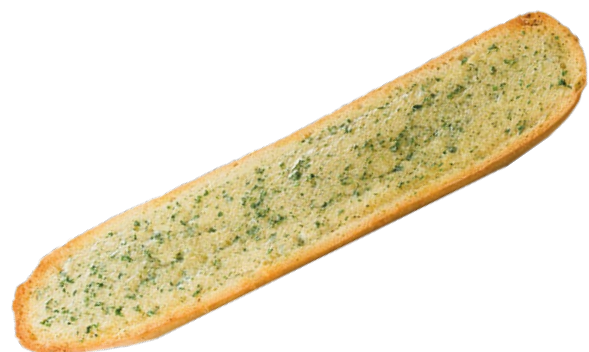
### Baguette Nizza

| Art. Nummer                     |     |      |    |   |    |
|---------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0021AR1</b>               | 340 | 8500 | 25 | 4 | 24 |
| <b>BAK0030AR1</b>               | 230 | 8050 | 35 | 4 | 24 |
| bei 175°C für 22 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Baguette Nizza Mehrkorn

| Art. Nummer                     |     |      |    |   |    |
|---------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0022AR1</b>               | 340 | 6000 | 25 | 4 | 24 |
| bei 175°C für 22 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Knoblauchbaguette Hälften

| Art. Nummer                            |       |        |    |   |    |
|----------------------------------------|-------|--------|----|---|----|
| <b>BAK0001BF</b>                       | 162,5 | 4062,5 | 25 | 8 | 64 |
| bei 190-200°C für 10-12 Minuten backen |       |        |    |   |    |



## LAUGENPRODUKTE



### Brezel fertiggebacken mit Salz

| Art. Nummer       |     |      |    |   |    |
|-------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0007ARI</b> | 100 | 4400 | 44 | 4 | 32 |
| <b>BAK0011ARI</b> | 130 | 5980 | 46 | 4 | 32 |

160°C 40-60 Minuten  
oder 40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



### Laugenbrezel ungeschnitten vorgegart

| Art. Nummer       |     |      |    |   |    |
|-------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0014BA1</b> | 100 | 8400 | 84 | 4 | 44 |

bei 175°C für 15 Minuten backen



### Laugenkaiser fertiggebacken

| Art. Nummer                                 |    |      |    |   |    |
|---------------------------------------------|----|------|----|---|----|
| <b>BAK0012AR1</b>                           | 57 | 5130 | 90 | 4 | 32 |
| 40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |    |      |    |   |    |



### Laugenbagel mit Sesam fertiggebacken

| Art. Nummer                   |    |      |    |   |    |
|-------------------------------|----|------|----|---|----|
| <b>BAK0013AR1</b>             | 60 | 2400 | 40 | 8 | 64 |
| bei 200°C für 1 Minute backen |    |      |    |   |    |



### Laugenbrötchen mit Saaten fertiggebacken

| Art. Nummer                                 |     |      |    |   |    |
|---------------------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0014AR1</b>                           | 100 | 4500 | 45 | 4 | 32 |
| 40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |     |      |    |   |    |



### Laugenkranz fertiggebacken

| Art. Nummer                              |     |      |    |   |    |
|------------------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0015AR1</b>                        | 300 | 5400 | 18 | 4 | 32 |
| 90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |     |      |    |   |    |



### Laugenkranz mit Sesam fertiggebacken

| Art. Nummer                              |     |      |    |   |    |
|------------------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0016AR1</b>                        | 300 | 5400 | 18 | 4 | 32 |
| 90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |     |      |    |   |    |



### Laugenkranz mit Mohn fertiggebacken

| Art. Nummer                              |     |      |    |   |    |
|------------------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>BAK0017AR1</b>                        | 300 | 5400 | 18 | 4 | 32 |
| 90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur |     |      |    |   |    |

## MINI SORTIMENT



### Mini Frühstücksmix

| Art. Nummer                      |    |      |    |   |    |
|----------------------------------|----|------|----|---|----|
| <b>BAK0005AR1</b>                | 40 | 3200 | 80 | 4 | 48 |
| bei 200°C für 6-8 Minuten backen |    |      |    |   |    |



### Mini Jourgebäck

| Art. Nummer                      |    |      |    |   |    |
|----------------------------------|----|------|----|---|----|
| <b>BAK0006AR1</b>                | 40 | 3200 | 80 | 4 | 48 |
| bei 200°C für 6-8 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 |    |      |     |   |    |



### Mini Gastro Mix

| Art. Nummer                        |    |      |     |   |    |
|------------------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>BAK0018AR1</b>                  | 40 | 6000 | 150 | 4 | 24 |
| bei 200-220°C für 3 Minuten backen |    |      |     |   |    |



### Mini Mix Hell

| Art. Nummer                                                                                                              |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BAK0019AR1</b>                                                                                                        | 31                                                                                  | 3720                                                                                | 120                                                                                 | 4                                                                                   | 36                                                                                  |
|  bei 190-200°C für 5-7 Minuten backen |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |



### Mini Mix Mehrkorn

| Art. Nummer                                                                                                              |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BAK0020AR1</b>                                                                                                        | 40                                                                                  | 7000                                                                                  | 175                                                                                   | 4                                                                                     | 24                                                                                    |
|  bei 180-200°C für 6-8 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 |     |      |    |   |    |



# 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 |     |      |    |   |    |



### Focaccia Snack Margherita

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0002BB</b>               | 105 | 3780 | 36 | 4 | 80 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Focaccia Snack Salami scharf

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0003BB</b>               | 115 | 4140 | 36 | 4 | 80 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Focaccia Snack Caprese

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0004BB</b>               | 105 | 3780 | 36 | 4 | 80 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Pizza Snack Tricolore vegetarisch

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0005BB</b>               | 130 | 4680 | 36 | 4 | 64 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Pizza Snack Margherita mit Cheddar

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0006BB</b>               | 110 | 3960 | 36 | 4 | 80 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |



### Pizza Snack Salami

| Art. Nummer                    |     |      |    |   |    |
|--------------------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>PIZ0007BB</b>               | 110 | 3960 | 36 | 4 | 80 |
| bei 160°C für 7 Minuten backen |     |      |    |   |    |

## 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°C 6 Minuten  |     |      |    |    |    |



### Pinsa glutenfrei

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



### Pinsa Mono 33x18 cm

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



## ETNO PRODUKTE



### 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>1PP1062</b>                      | 1450 | 1450 | 1 | 12 | 300 |
| 3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur |      |      |   |    |     |



### Cheesecake mit Erdbeeren geschnitten

| Artikel-Nr.                         |      |      |   |    |     |
|-------------------------------------|------|------|---|----|-----|
| <b>1PP1064</b>                      | 1600 | 1600 | 1 | 12 | 300 |
| 3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur |      |      |   |    |     |



### Cheesecake mit Waldfrüchten geschnitten

| Artikel-Nr.                         |      |      |   |    |     |
|-------------------------------------|------|------|---|----|-----|
| <b>1PP1063</b>                      | 1600 | 1600 | 1 | 12 | 300 |
| 3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur |      |      |   |    |     |



### Cheesecake mit Karamell geschnitten

| Artikel-Nr.                         |      |      |   |    |     |
|-------------------------------------|------|------|---|----|-----|
| <b>1PP1065</b>                      | 1450 | 1450 | 1 | 12 | 300 |
| 3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur |      |      |   |    |     |

# CORNETTI – BLÄTTERTEIG SNACKS

VORGEGART



**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 Aprikosenfüllung

| Artikel-Nr.             |    |      |     |   |    |
|-------------------------|----|------|-----|---|----|
| <b>c1332</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 Cornetto ungefüllt

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



### 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 |    |      |         |   |    |

# DANISH PASTRY

## VORGEGART



### 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 |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |

## POTATO BUNS – MR. DOBELINA

FERTIGGEBACKEN & PRE-CUT



### Classic Potato Roll

| Artikel-Nr.       |     |      |    |   |    |
|-------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>AME0001POT</b> | 54  | 3168 | 72 | 4 | 44 |
| <b>AME0002POT</b> | 80  | 1872 | 96 | 6 | 22 |
| <b>AME0003POT</b> | 100 | 2880 | 60 | 6 | 48 |

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



### Gourmet Potato Roll

| Artikel-Nr.       |    |      |    |   |    |
|-------------------|----|------|----|---|----|
| <b>AME0004POT</b> | 80 | 1872 | 85 | 6 | 22 |

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



### Long Potato Roll

| Artikel-Nr.       |    |      |    |    |    |
|-------------------|----|------|----|----|----|
| <b>AME0005POT</b> | 60 | 2880 | 32 | 10 | 90 |

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



### Hero Sub

| Artikel-Nr.       |     |      |    |   |    |
|-------------------|-----|------|----|---|----|
| <b>AME0006POT</b> | 160 | 1296 | 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. •