



ALMA  GUSTO®



Entdecken Sie unsere neuesten Produkte im Bereich Backwaren, Süßspeisen und Snacks, welche speziell für die Bedürfnisse der modernen Konsumentenwelt entwickelt wurden.

Von Klassikern bis hin zu neuen Trends – bei uns finden Sie eine breite Auswahl an marktorientierten Produkten, die den Ansprüchen Ihrer Kunden gerecht werden.

Dabei ist nicht nur das Standard-Sortiment unser Fokus. Wir sind auch stolz darauf, individuelle Lösungen in enger Zusammenarbeit mit unseren Partnern zu entwickeln.

Neben den Big Playern arbeiten wir ebenfalls mit kleineren und mittelgroßen Produzenten aus der ganzen Welt zusammen. So bieten wir unseren Kunden neben dem Preiseinstiegssortiment, ebenfalls hochwertige Produkte an, welche Ihr Sortiment einzigartig machen.

Bei der Auswahl unserer Produkte, legen wir sehr viel Wert auf Qualität, Verfügbarkeit und Nachhaltigkeit. Die gängigen Zertifizierungen können Sie ebenso erwarten, wie die laufende Kontrolle aller Produkte.

Wir freuen uns gemeinsam mit Ihnen, Ihr Sortiment einzigartig zu machen!

office@mundmtrade.com | www.mundmtrade.com



INHALT

Gourmet Brot & Brötchen	4-7	
Hamburger Brötchen	8-9	
Premium Burger Buns	10-13	
Pane Italiano	14-17	
Focacce	18-19	
Pizzasnacks	20-21	
Pizza / Pinsaböden	22-23	
Italienische Einzeldesserts	24	
Torten - Schnitten - Profiteroles	25-26	
Eisdesserts	27	
Milanesi	28-29	
American Bakery	30-31	
Fettgebäcke	32	
Vegane Muffins	33	
Cornetti - Croissants 1980	34-35	
Cornetti - Croissants	36	
Blätterteig Spezialitäten	37	
Vegane Cornetti - Croissants	38-39	
Buttercroissants	40	
Melange Croissant	41	
Mini Croissants	42	
Pikante Spezialitäten	43	

Nicht nur Clean Label
sondern Clean Product

Wir produzieren alle unsere
Gourmetbackwaren **OHNE**
jegliche Zusatzstoffe!



Rosenbrötchen hell

Artikel-Nr.					
BAK0001AB1	90	8100	90	4	28
190°C 10 Minuten					



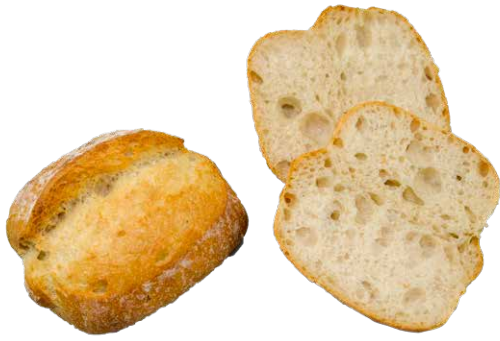
Rosenbrötchen dunkel

Artikel-Nr.					
BAK0002AB1	90	8100	90	4	28
190°C 10 Minuten					



Dunkles Rosenbrötchen mit Roggenmehl

Artikel-Nr.					
BAK0003AB1	90	8100	90	4	28
190°C 10 Minuten					



Bauernbrötchen

Artikel-Nr.					
BAK0004AB1	110	7920	72	4	24
190°C 10 Minuten					



Bergbauernbrot

Artikel-Nr.					
BAK0008AB1	650	13000	20	4	24
170°C 20 Minuten					



Steinofenbaguette

Artikel-Nr.					
BAK0011AB1	330	4950	15	8	48
190°C 12 Minuten					



Bauernbaguette

Artikel-Nr.					
BAK0012AB1	330	8250	25	4	24
190°C 12 Minuten					



Rustigette

Artikel-Nr.					
BAK0013AB1	265	7950	30	4	24
190°C 12 Minuten					



Rustico mit Saaten

Artikel-Nr.					
BAK0014AB1	355	10650	30	4	24
190°C 12 Minuten					





Rustikales Wurzelbrot

Artikel-Nr.					
BAK0015AB1	450	9000	20	4	24
190°C 12 Minuten					



Seele mit Salz und Kümmel

Artikel-Nr.					
BAK0017AB1	170	4760	28	4	24
190°C 10 Minuten					



Orientaler

Artikel-Nr.					
BAK0018AB1	160	7680	48	4	24
190°C 10 Minuten					



HAMBURGER BRÖTCHEN



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

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

45 Minuten bei Zimmertemperatur



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

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

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Brioche Burger Bun 4inch
Precut

Artikel-Nr.						
AME0004W1	80	100mm	1600	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



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

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

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Double Cut Burger Bun 4inch
Precut

Artikel-Nr.						
AME0005W1	78	100mm	1560	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Mehrkorn Burger Bun 5inch

Precut

Artikel-Nr.



AME0004W3

95

125mm

2850

30

4

76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Giant Bun

Precut

Artikel-Nr.



AME0001W4

130

145mm

2080

16

4

76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Hot Dog Bun Watersplit

Precut

Artikel-Nr.



AME0003W5

80

160mm

2560

32

4

76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Hot Dog Bun natur

Precut

Artikel-Nr.



AME0001W5

39,5

145mm

2528

64

4

76

AME0002W5

80

160mm

2560

32

4

76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



PREMIUM BURGER BUNS



Bun-Tastic Handcraft
Precut

Artikel-Nr.					
BT001	105	3780	36	4	36
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Bun-Tastic Brioche
Precut

Artikel-Nr.					
BT002	100	3000	30	4	44
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Bun-Tastic Brioche mit Sesam
Precut

Artikel-Nr.					
BT003	100	3000	30	4	44
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Bun-Tastic Arabo
Precut

Artikel-Nr.					
BT004	90	3240	36	4	48
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Bun-Tastic Potato mit Weisssem Mohn
Precut

Artikel-Nr.					
BT005	105	3780	36	4	36
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Bun-Tastic Healthy Handcraft
Precut

Artikel-Nr.					
BT006	105	3780	36	4	36
60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Produkte der Marke BUN-TASTIC sind nicht zum Vertrieb in Deutschland vorgesehen.



Bun-Tastic Yellow Topaz mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT007	95	1900	20	9	72
BT007M	35	2100	60	9	72

60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



Bun-Tastic Green Smaragd mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT008	95	1900	20	9	72
BT008M	35	2100	60	9	72

60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



Bun-Tastic Blue Sapphire mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT009	95	1900	20	9	72
BT009M	35	2100	60	9	72

 60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



Bun-Tastic Red Rubin mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT009	95	1900	20	9	72
BT010M	35	2100	60	9	72

 60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



Bun-Tastic Purple Amethyst mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT011	95	1900	20	9	72
BT011M	35	2100	60	9	72

 60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



Bun-Tastic Black Ardesia mit Sesam

Artikel-Nr.					
BT012	95	1900	20	9	72
BT012M	35	2100	60	9	72

 60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur



PANE ITALIANO



Moratino mit Rosmarin

Artikel-Nr.					
100055	30	4000	124	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



Moratino mit Oliven

Artikel-Nr.					
100005	30	5000	127	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



Moratino mit Kürbis

Artikel-Nr.					
100063	30	2000	64	16	96
200°C 8 - 10 Minuten					



Moratino mit Sesam

Artikel-Nr.					
100002	30	3500	100	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



Moratino mit Malz

Artikel-Nr.					
100001	30	3500	100	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



Schiacciata Mehrkorn

Artikel-Nr.					
300229	70	3920	ca. 56	8	48
auftauern bei Zimmertemperatur					



Mediterraneo mit Oliven

Artikel-Nr.					
300145	75	4500	ca. 60	8	48
200°C 14 Minuten					



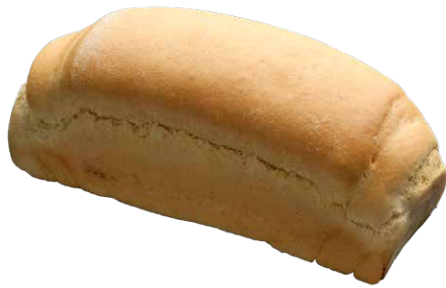
Olivotto

Artikel-Nr.					
300006	96	5000	52	8	48
200°C 10 Minuten					



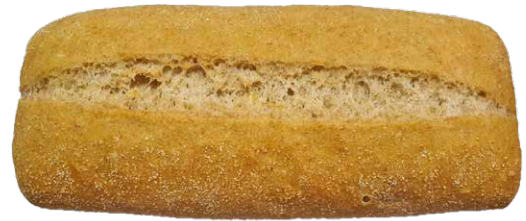
Mehrkorn Spitzbaguette mit Haferflockenbelag

Artikel-Nr.					
300233	360	8640	24	4	24
200°C 16 Minuten					



Bauletto mit Dinkel

Artikel-Nr.					
300159	300	3600	12	8	48
200°C 18 - 20 Minuten					



Ciabattina

Artikel-Nr.					
300135	95	4000	42	8	48
200°C 10 - 12 Minuten					



Ciabatta mit Kürbis

Artikel-Nr.					
300129	220	4840	ca. 22	8	48
200°C 10 Minuten					



Kürbisciabatta mit Kürbiskerne

Artikel-Nr.					
300077	480	10000	21	4	24
190°C 16 Minuten					



Spitzbaguette mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
300239	360	7920	ca. 22	4	24
200°C 16 Minuten					



Peppone mit Oliven

Artikel-Nr.					
300017	2125	8500	4	4	24
200°C 30 Minuten					



Peppone mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
300003	2000	8000	4	4	24
200°C 25 - 28 Minuten					



Peppino mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
300014	230	3500	15	8	48
200°C 15 - 16 Minuten					



Quadrotta mit Oliven

Artikel-Nr.					
300023	480	11000	23	4	24
200°C 15 Minuten					



Pagnotta mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
300167	430	7800	ca. 18	4	24
200°C 20 Minuten					



Ciabatta mit Heidelbeeren

Artikel-Nr.					
300102	220	4840	ca. 22	8	48
200°C 15 Minuten					



Cristallo

Artikel-Nr.					
300189	270	5400	20	4	24
300293	170	6800	40	4	24
180°C 12 Minuten					

FOCACCE



Focaccia Rosmarin mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF421	770	30x40 cm	3850	5	8	72
SCFP354	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.						
SCFF495	1000	30x40 cm	5000	5	8	72
SCFP357	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.						
SCFF407	750	30x40 cm	3750	5	8	72
SCFP361	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.						
SCFF418	900	30x40 cm	4500	5	8	72
210° 5-7 Minuten						



Focaccia mit Oliven und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF419	800	30x40 cm	4000	5	8	72
210° 5-7 Minuten						



Focaccia Pugliese mit gegrilltem Gemüse und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF435	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						

TIPP: Für ein besseres Ergebnis die Focaccia Pugliese nach dem Auftauen für 6-7 Minuten bei 240° in den Ofen



Focaccia Pugliese mit kleinen Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF433	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Rossa Pugliese mit Tomatensoße und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF436	900	37/38	5400	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF434	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Oliven, Tomaten, Kapern und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF487	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese aus 100% Hartweizengrieß und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF490	650	37/38	3900	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Pala Romana mit Olivenöl Extra Vergine und grobem Salz

Artikel-Nr.						
SCFP453	270	18x35 cm	3780	14	6	42
SCFP453G	550	25x53 cm	3300	6	6	36
220 ° - 240° 6 - 9 Minuten						

PIZZASNACKS

mit
echtem
Mozzarella



Pizza mit scharfer Salami, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0002FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza Margherita, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0001FA	200	5000	25	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit verschiedenen Käse, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0004FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit Schinken und Pilzen, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0003FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit Gemüse, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0005FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Backofen



Auftauen



Gewicht in
Gramm



Gewicht Karton
in Gramm



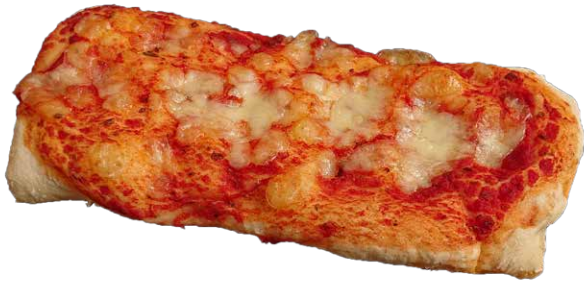
Stück im
Karton



Karton pro
Lage

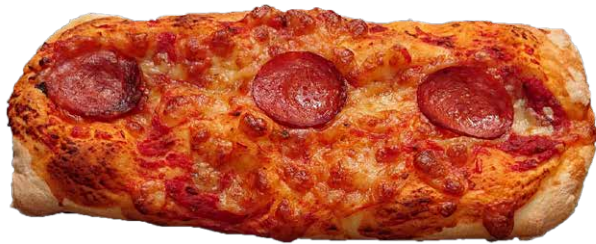
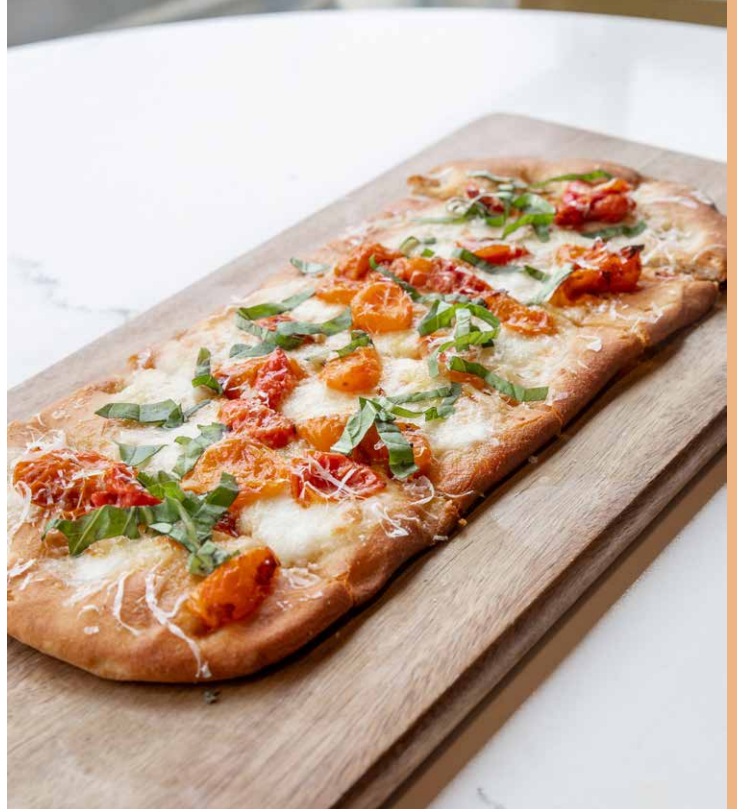


Karton pro
Palette



Pizzazunge Margherita

Artikel-Nr.					
PIZ0006FA	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit scharfer Salami

Artikel-Nr.					
PIZ0007FA	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit Schinken und Pilzen

Artikel-Nr.					
PIZ0008FA	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit verschiedenen Käse

Artikel-Nr.					
PIZ0009FA	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit Gemüse

Artikel-Nr.					
PIZ0010FA	130	3120	24	9	72
 200° 4 - 6 Minuten					

PIZZA / PINSABÖDEN





Pizzaboden Rund mit Rand 32cm

Artikel-Nr.					
134041	220	7040	32	6	30
 250° 6 Minuten					



Pinsa glutenfrei

Artikel-Nr.					
GLU0001DM	250	2500	10	8	80
 250°C 6 Minuten					



Pinsa Mono 33x18 cm

Artikel-Nr.					
PIZ0001BO	240	7200	30	6	36
 250°C 6 Minuten					



ITALIENISCHE EINZELDESSERTS



Mini Tiramisu al Mascarpone

Artikel-Nr.					
IPS0007	110	990	9	9	207
30/60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Mini Mousse Yogurt

Artikel-Nr.					
IPS0003	110	1650	15	9	207
Auftauen bei Zimmertemperatur					



Mini Mousse Cioccolato

Artikel-Nr.					
IPS0004	110	1650	15	9	207
Auftauen bei Zimmertemperatur					



Soufflè al Cioccolato

Artikel-Nr.					
IPS0008	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					



Soufflè al Cioccolato e Cioccolato Bianco

Artikel-Nr.					
IPS0033	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					



Soufflè al Pistacchio

Artikel-Nr.					
IPS0031	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					

GLUTENFREIES SORTIMENT

Mini Semifreddo Nocciola

11PS0014

Mini Panna Cotta

11PS0013

Mini Semifreddo Pistacchio

11PS0015

TORTEN - SCHNITTEN - PROFITEROLES



Profiteroles Vaschetta Bianco

Artikel-Nr.					
1PD1038	1200	1200	1	10	260

3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur



Profiteroles Vaschetta Scuro

Artikel-Nr.					
1PD1032	1200	1200	1	10	260

3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur



Trancio Tiramisu

Artikel-Nr.					
1PT1058	1200	1200	1	14	252

3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur



Torta della Nonna

Artikel-Nr.					
1PF1006	1400	1400	1	12	300
1PPI006 (geschnitten)	1400	1400	1	12	300

3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur

Bestelle dir deinen „LA DOLCE VITA“ Moment!



Für nähere Informationen zu den Produkten kontaktieren Sie bitte office@mundmtrade.com



Torta Limone Meringa

Artikel-Nr.					
1PF1007	1300	1300	1	12	240
1PP1007 (geschnitten)	1300	1300	1	12	240
 3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



mit
verschiedenen
TOPPINGS
erhältlich

Cheesecake New York geschnitten

Artikel-Nr.					
1PP1062	1450	1450	1	12	300
 3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					

EISDESSERTS



Tartufo Nero

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



Tartufo Bianco

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



Tartufo Limoncello

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



Tartufo Pistacchio

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



Spumone Tradizionale

Artikel-Nr.					
1GBM302	180	2160	12	19	285
5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					



Spumone Nocciola e Pistacchio

Artikel-Nr.					
1GBM303	180	2160	12	19	285
5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					

MILANESI

handwerklich
verarbeitet



IL DUOMO mit Schokoladeteig,
weißer Schokoladecreme und Sternchen

Artikel-Nr.

M031



105



1680



16



8



160

2h bei Zimmertemperatur



**Gebacken mit Leidenschaft,
veredelt von Hand!**



IL LORETO mit Schokoladeteig, Birne,
Schokolade und Mandeln

Artikel-Nr.

M037



105



1680



16



8



160

2h bei Zimmertemperatur



IL CADORNA mit Karamell im Teig
und salzigem Karamell

Artikel-Nr.

M038



105



1680



16



8



160

2h bei Zimmertemperatur



IL MISSORI mit Pistazien im Teig
und Zitronencreme

Artikel-Nr.

M039



105



1680



16



8



160

2h bei Zimmertemperatur



IL CROGETTA mit Buchweizen,
Nuss und Himbeere

Artikel-Nr.

M040



105



1680



16



8



160

2h bei Zimmertemperatur



IL SAN BABILA Red Velvet mit weißer Schokoladecreme und Sternchen

Artikel-Nr.					
M033	105	1680	16	8	160
 2h bei Zimmertemperatur					



IL BONOLA mit Apfel und Zimt

Artikel-Nr.					
M042	95	1520	16	8	160
 2h bei Zimmertemperatur					



Bagel Natur

Artikel-Nr.					
50601	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Mohn

Artikel-Nr.					
50603	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Sesam

Artikel-Nr.					
50600	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Everything

Artikel-Nr.					
50615	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Backofen



Auftauen



Gewicht in Gramm



Gewicht Karton in Gramm



Stück im Karton



Karton pro Lage



Karton pro Palette



Mini Donut mit Zimt und Zucker

Artikel-Nr.					
50352	12	1200	100	12	168
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Cheesecake Chocolate XXL

Artikel-Nr.					
50209	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Blueberry XXL mit Crumble

Artikel-Nr.					
50210	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Double Choc. XXL mit Crunch

Artikel-Nr.					
50211	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



FETTGEBÄCKE

FERTIGGEBACKEN



Apfelberliner mit Apfelstückchen, gezuckert

Artikel-Nr.					
50301	90	4500	50	4	52
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Spritzring natur

Artikel-Nr.					
52200	48	3456	72	4	44
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Buttermilchbällchen Mini gezuckert

Artikel-Nr.					
52303	18	2000	ca. 112	8	80
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Windbeutel mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
52300	33	2500	ca. 75	8	120
2 Stunden bei Zimmertemperatur					

VEGANE MUFFINS

FERTIGGEBACKEN



Muffin Vegan Mini Mix 2-fach

Artikel-Nr.



19



1600



ca. 84



10



140

❄️ 2 Stunden bei Zimmertemperatur



Muffin Vegan Blueberry

Artikel-Nr.



90



2160



24



10



90

❄️ 2 Stunden bei Zimmertemperatur



Muffin Vegan Johannisbeere

Artikel-Nr.



90



2160



24



10



90

❄️ 2 Stunden bei Zimmertemperatur



Muffin Vegan Kakaocremefüllung DC

Artikel-Nr.



90



2160



24



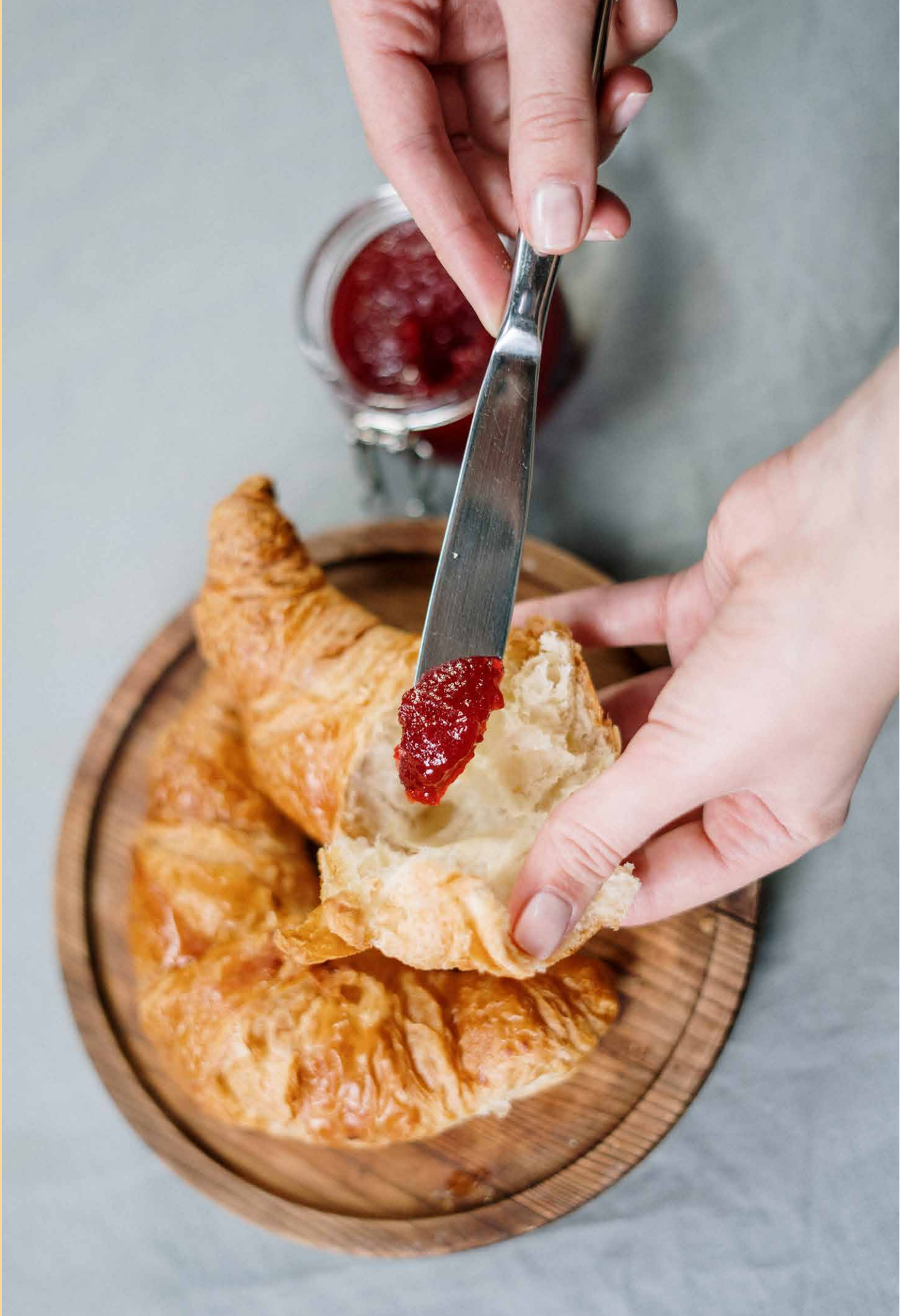
10



90

❄️ 2 Stunden bei Zimmertemperatur





NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN



Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0544	85	4250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0547	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0545	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0546	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



CORNETTI - CROISSANTS



Duetto mit Schokoladefüllung

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



Duetto mit Waldfrüchtefüllung

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



Duetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
B0503	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					

VORGEGART



Cornetto mit Mandelcreme

Artikel-Nr.					
C1004	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Pistazienfüllung

Artikel-Nr.					
C1011	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Muschel mit Sahnecreme

Artikel-Nr.					
C1312	40	2400	60	9	72
C1605	110	6600	60	9	72

 C1605 : 170/180°C 30-32 Minuten | C1312 : 170/180°C 20-22 Minuten



Muschel mit Sahnecreme und Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C1612	110	6600	60	9	72

 170/180°C 30-32 Minuten



Muschel mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C1313	40	2400	60	8	112
C1610	95	5700	60	9	72

 C1610 : 170/180°C 30-32 Minuten | C1313 : 170/180°C 20-22 Minuten



Muschel mit Sahnecreme und Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
C1611	110	6600	60	9	72

 170/180°C 30-32 Minuten





**Cornetto Vegan
ungefüllt**

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



**Cornetto Vegan mit
Aprikosenfüllung**

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



**Cornetto Vegan mit
Zitrus- Ingwerfüllung**

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



**Cornetto Vegan mit
Johannisbeeren- und Granatapfelfüllung**

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



**Cornetto Vegan mit
Schokoladefüllung**

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



BUTTERCROISSANTS

24%
BUTTER-
ANTEIL

VORGEGART



Französisches Croissant ungefüllt

Artikel-Nr.					
BC002	70	4200	60	6	72
170° 22 Minuten					



Französisches Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
BC003	85	5100	60	6	72
170° 22 Minuten					



Französisches Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
BC004	85	5100	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					



Französisches Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
BC005	85	5100	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					

MELANGE CROISSANT

VORGEGART



Melange Croissant ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0147	70	4200	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					



Melange Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0050	90	5400	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					



Melange Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0049	90	5400	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					



Melange Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0048	90	5400	60	9	72
165/170°C 23-25 minuten					





Mini Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0124	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Croissant mit Aprikosenfüllung

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



Mini Croissant mit Schokoladefüllung

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



Mini Cornetto ungefüllt

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





PIKANTE SPEZIALITÄTEN

BACKFERTIG



Croissant Pikant mit Saaten

Artikel-Nr.					
C0702	70	3500	50	9	72
180°C 20 Minuten					



Salatini Happy 8 Sorten

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

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



Ortolini pikant, 4 Sorten

Kürbis, Rote Beete, Spinat, Artischocke

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



Rustikales Buffetsortiment

Würstel, Olive, Schinken, Salami, Artischocke

Artikel-Nr.					
R0222	25	6000	240	9	90
180°C 25-30 Minuten					

ALMA  GUSTO®



office@mundmtrade.com | www.mundmtrade.com