



NEUHEITEN

NEW PRODUCTS



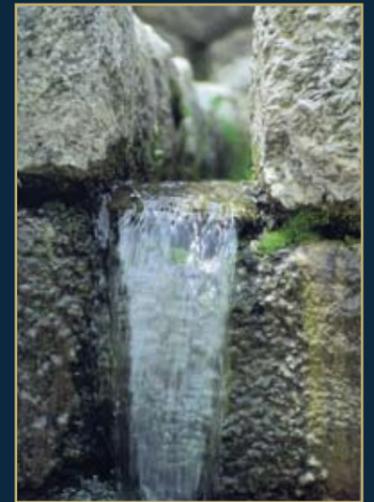
„Den Besten zu gefallen, ist kein geringes Lob“

Horaz (65-8 v. Chr.)



WISSENSWERTES... ÜBER UNSEREN ROHSTOFF „MEERSALZ“

WISSENSWERTES... ÜBER UNSEREN ROHSTOFF „WASSER“



Das weiße Gold ...

Was schon in der Antike hoch geschätzt wurde und heute von immer mehr Spitzenköchen wiederentdeckt wird, kommt jetzt auch bei uns zum Einsatz: naturbelassenes Meersalz, handwerklich hergestellt nach alter Tradition.

Dieses Salz haben wir an der Südküste Portugals für unsere Produkte entdeckt. Es entsteht in den traditionellen Salzgärten der Ost-Algarve, die sich in einem Naturschutzgebiet befinden.

Salz aus Sonne, Wind und Meer:
Sauberes Atlantikwasser wird durch Sonne und Wind verdunstet und die Sole in kleinen Becken aufkonzentriert. Die entstandenen Salzkristalle setzen sich auf dem Boden ab und werden etwa alle 14 Tage von Hand mit hölzernen Rechen geerntet und am Rande der Becken zum Trocknen an der Sonne aufgehäuft. Das Salz wird nicht raffiniert, sondern ist vollkommen naturbelassen und selbstverständlich frei von Zusatzstoffen wie Bleichmitteln oder Rieselhilfen. Für die hohe Qualität, die handwerkliche Herstellung und die regelmäßige Untersuchung auf chemische und mikrobiologische Reinheit bürgt die Zertifizierung von Certiplanet (EU-Kontrollst.-Nr. PT/AB04) und Natural Food Certifiers.

Mehr Mineralien, mehr Geschmack:
Durch die handwerkliche Herstellung und den Verzicht auf weitere Verarbeitungsschritte bleiben eine typische Restfeuchte (»Salzmutter«) und die wertvollen Mineralien und Spurenelemente des Meerwassers erhalten. Der gegenüber herkömmlichem Salz niedrigere Natriumanteil, der erhöhte Gehalt an Magnesium, Kalium, Calcium und natürliche Spurenelemente wie Jod und Selen machen dieses traditionell hergestellte Meersalz gesundheitlich wertvoll und sorgen für ein Mehr an Geschmack.

Produkte, die mit diesem Meersalz hergestellt wurden, sind in unseren Preislisten nach der Produktbezeichnung mit „PM“ gekennzeichnet.

The white gold ...

A precious raw material in the ancient world, rediscovered by today's top chefs and now also in use at panExpert: unprocessed sea salt, worked by hand just like our forefathers did.

This is the salt we found on the South coast of Portugal and are now using for our products. It forms in the traditional salt mines of the Eastern part of the Algarve located in a natural preserve.

*Salt from sun, wind and sea.
Clean water from the Atlantic ocean is volatilised via solar and wind energy and the brine reduced in small bassins. Salt crystals form and settle on the bottom of the bassins. Once every fortnight, the workers harvest them by hand with a wooden rake and pile them on the edges of the basin where they dry in the sun. The salt remains unrefined, is absolutely natural and, of course, free of additives such as bleaching agents or trickle aids. The high quality, the production by hand and the tests and inspections at regular intervals are certified by Certiplanet (EU test no PT/AB04) and Natural Food Certifiers.*

*More minerals, more taste.
Thanks to the production by hand and the non-employment of further processing steps the salt retains a typical residual moisture (the mother of salts) and the precious minerals and trace elements typical for sea salts. The compared to traditional salts low content of sodium, the increased quantities of magnesium, potassium, calcium and natural trace elements such as iodine and selenium make this traditionally produced sea salt a precious health product and enhance the taste of our goods.*

Products which are made with this special sea-salt are declared with „PM“ in our pricelist.

Unser Wasser hat Quellwassercharakter ...

Hochqualitative Rohstoffe sind die Basis für ein gesundes, leckeres Brot.

Wasser ist mengenmäßig der zweitwichtigste Rohstoff für die Brot- und Gebäckerstellung. Wir verwenden hier die neueste und hochentwickelteste Technologie aus der Wasserforschung. Das Wasser durchfließt mehrere bis zu einem Meter lange „Röhren“. Dadurch erhält das Leitungswasser nachweisbar ein deutlich besseres Teigverhalten und eine Art Quellwassercharakter.

Der Nutzen für Sie liegt in einer deutlich verbesserten Frischhaltung, noch besseren Aromaentwicklungen und einer verbesserten Verträglichkeit unserer Backwaren.

Wie funktioniert die Wasserveredelung?
Naturprozesse, wie Sie in Wildbächen vorkommen, werden in konzentrierter Form nachempfunden: Kristalline Edelsteine werden gezielt gerieben, kommen mit Gold, Silber und erlesenen hochfrequenten Mineralien zusammen und veredeln das Leitungswasser.

Es werden derzeit 17 Methoden verwendet, um ein kristallenes, strukturiertes, hochaktives und harmonisches Wasser zu erhalten.

Auch nach dem Backprozess sind diese edlen Naturinformationen im Wasser eingebunden und tragen so deutlich zu der hohen Qualität unserer Backwaren bei.

Our water has the character of spring water ...

High-quality raw materials are the basis to healthy and delicious bread.

When it comes to quantity, water ranks number two in bread and pastry production. In our production, we use the latest and most state-of-the-art technology regarding water research. The water runs through several up to one meter long pipes. This flow process allows tap water to develop clearly improved dough capacities and characteristics that are similar to spring water.

These improved characteristics show in the better freshkeeping capabilities, the optimized flavour buildup and the better digestibility of our bakery products.

*How does this water conditioning system work?
Natural processes as we know them from mountain torrents are simulated in a highly concentrated form. Crystal gems rub with gold, silver and selected high-frequency minerals and thus purify and ennoble the tap water.*

We are currently using 17 techniques to obtain a crystalline, structured, highly active and harmonic water.

These essential natural information remain part of the water even after the baking process and so contribute substantially to the high quality of our bakery products.

DAS GEHEIMNIS
IHRES ERFOLGES
IST UNSERE KOMPETENZ

REIN UND
HANDARBEIT

INHALTSVERZEICHNIS
Table of Contents

Amaretto Mandel Törtchen Seite 55	Müsliriegel Seite 66
Basilikumbrot..... Seite 15	Nusskuchen Seite 58
Bouchette Céréalia Seite 10	Nusszopf..... Seite 69
Böhmisch-Kuchen..... Seite 60	Pan Focaccia Seite 14
Canapé Brote..... Seite 32	Pane Arrriba..... Seite 7
Choclatine Seite 6	Pane Italia..... Seite 19
Céréalia Sandwich Seite 33	Pain Pompier..... Seite 20
Ciabatta 120g Seite 39	Pecannussbrot Seite 16
Ciabatta Mix Box Seite 31	Petit Pain Suprême..... Seite 44
Ciabatta-Sandwich	Piccantine Seite 13
Kräuter Knoblauch..... Seite 34	Rotweinkuchen..... Seite 59
Ciabatta Kräuter-Knoblauch Seite 12	Rotweintörtchen..... Seite 57
Couronne Olive..... Seite 17	Salinos Seite 49
Couronne Seite 23	Sandkuchen Seite 58
Couronne Volcano..... Seite 26	Sandwichring natur Seite 40
Confect Friandises Seite 46	Sandwichring Olive Seite 41
Englischkuchen Seite 58	Schweizer Schlumbis Seite 51
Eierlikörtörtchen Seite 54	Scones Mixed..... Seite 65
Gateaux „Bonjour“ Seite 56	Sélection Douceurs..... Seite 8
Gedeckter Mohnkuchen Seite 61	Sélection de Luxe Seite 28
Gourmet-Frühstück medium Seite 42	Sélection du Baguette Seite 29
Gourmetkuchen Sortiment Seite 64	Snack-Confect Seite 45
Handwerker..... Seite 47	Soft Baguette Seite 21
Kandierter Nusskuchen..... Seite 60	Soft Boule Seite 50
Kräuter Knoblauch 120g Seite 34	Soft Sandwich Seite 35
Kräuterbutter-Baguette..... Seite 27	Sprossenbrot Seite 25
Krustenbeisser Seite 48	Streuselkuchen mit Ananas..... Seite 63
Linzer Torte Seite 61	Suprême Pistache Seite 22
Marmorkuchen Seite 59	Tartelettes Mixte Seite 62
Mini Choclatine Seite 37	Vinschgauer Hüttenbrot Seite 9
Mini Dauergebäck Mix Seite 52	Vollkornbaguette..... Seite 18
Mini Stollenconfect Seite 52	Volcano Sandwich Seite 38
Mini Hefezopf..... Seite 53	Zopf Brot..... Seite 24
Mini Zwirbel Seite 36	Zopf natur Seite 68
Mix Box Baguette Seite 30	Zwirbel hell..... Seite 11
Mohnzopf..... Seite 70	Zwetschgen-Rohrnel Seite 67



CHOCCLATINE

Composition of the finest chocolate drops, cocoa, hazelnuts and raisins



Aufregende Komposition von edlen Schokoladendrops, Kakao, Haselnüssen und Rosinen.

Artikel	1827
Bezeichnung <i>Name</i>	Chocclatine
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 300g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	40
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

PANE ARRIBA

Ciabatta a la Mexicana - with yummi corn and hot green peppers



Ciabatta a la Mexicana.
Bringt den Geschmack Südamerikas auf Ihren Tisch: mit viel leckerem Mais, Peperoni und Oliven.

Artikel	1735
Bezeichnung <i>Name</i>	Pane Arrriba
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	30
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

SÉLECTION DOUCEURS

„Petit déjeuner parfait ! Exceptional assortment : choclatine, fig with vanilla, cashew with cinnamon, fruit rouge



„Petit déjeuner parfait!“ Außergewöhnliche Brotsorten in einem Mischgebäck:

Artikel	1850
Bezeichnung <i>Name</i>	Sélection Douceurs
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250-500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	24
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

VINSCHGAUER HÜTTENBROT

Flavoured wheat bread with Northern Italian spices



Aromatisches Weizenbrot mit norditalienischer Gewürzkomposition.

Artikel	1851
Bezeichnung <i>Name</i>	Vinschgauer Hüttenbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	12
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

BOUCHETTE CERÉALIA

We gave it the taste ... and it was a pleasure



ZWIRBEL HELL

Twisted white bread ... in great demand



Für Kenner herzhafter Brotkultur der wahre Hochgenuss.

Artikel	1678
Bezeichnung <i>Name</i>	Bouchette Céréalia
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Unser begehrtes Zwirbelbrot nun auch in der Weißbrot-Variante - Lecker!

Artikel	1852
Bezeichnung <i>Name</i>	Zwirbel hell
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	5-7
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

CIABATTA KRÄUTER-KNOBLAUCH

Highly valued ciabatta with garlic pickled in olive oil and herbal flavours



Edles Ciabatta mit in Olivenöl eingelegtem Knoblauch und aromatischen Kräutern

Artikel	1679
Bezeichnung Name	Ciabatta Kräuter-Knoblauch
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

PICCANTINE

Flavoured bread with a lot of spices and topped with cheese bits



Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.
Vollwürziges Brot mit vielen Gewürzen, abgerundet durch vollmundiges Käsetopping.

Artikel	1853
Bezeichnung Name	Piccantine
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

PAN FOCACCIA

Italian white bread with olive oil and rosemary



Italienisches Weißbrot mit Olivenöl und Rosmarin in Brotform, ideal für Buffets und für Brotkörbe

Artikel	1711
Bezeichnung Name	Pan Focaccia
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

BASILIKUMBROT

La „belle du jour“ - with basil - an exiting side dish



La „belle du jour“ mit Basilikum - aufregendes Beilagenbrot.

Artikel	1854
Bezeichnung Name	Basilikumbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

PECANNUSSBROT

Nutbread de Luxe with pecan nuts and Canadian maple syrup



COURONNE OLIVE

Rustic baguette ring with black olives



*Nussbrot de Luxe für den echten Feinschmecker
- mit Pecannüssen und Ahornsirup kanadischen Ursprungs*

Artikel	1794
Bezeichnung <i>Name</i>	Pecannussbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 700g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	18
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Rustikaler Baguettering mit schwarzen Oliven

Artikel	1855
Bezeichnung <i>Name</i>	Couronne Olive
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	15-20
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

VOLLKORNBAGUETTE

Baguette exquisite – wholemeal baguette made of wheat and rye flour



PANE ITALIA

Traditional Italian baguette with a lot of durum wheat



Baguette exquisit - volles Korn !
Vollaromatisches Vollkornbaguette aus Weizen- und Roggenvollkornmehlen.

Artikel	1856
Bezeichnung Name	Vollkornbaguette
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 750g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	9-12
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

spitzes Baguette italienischer Tradition - mit viel Durum-Weizen

Artikel	1857
Bezeichnung Name	Pane Italia
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	