

## PAIN POMPIER

The hot red chili peppers make this one a very spicy baguette



Diese Kreation trägt ihren Namen zurecht - schön scharf durch feurige, rote Peperonis

Artikel	1665
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Pain Pompier</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	25
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	

## SOFT BAGUETTE

Baguette with delicate crust and finest olive oil



Baguette mit zarter Kruste und bestem Olivenöl

Artikel	1859
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Soft Baguette</b>
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	

## SUPRÊME PISTACHE

Wheat bread with precious Iranian "supergreen" pistachio nuts



Weizenbrot mit edlen iranischen Pistazien „supergreen“  
Gönnen Sie Ihren Gästen diesen Genuss !

Artikel	1860
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Suprême Pistache</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	170-180 °C
Backzeit in Minuten Baking time	25-30
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## COURONNE

Rustic baguette ring – an enrichment to all bread bins



Rustikaler Baguettering - eine Bereicherung für jede Brottheke.

Artikel	1861
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Couronne</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 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	

# ZOPFBROT

Handicraft and taste – perfectly combined



# SPROSSENROT

Perfect special bread with a lot of sprouts



Handwerkskunst und Geschmack, vollendet kombiniert.

Artikel	1862
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Zopfbrot</b>
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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Geschmacklich perfekt abgerundete Spezialität mit hohem Anteil an Sprossen.

Artikel	1863
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Sprossenbrot</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	25
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	

# COURONNE VOLCANO

Baguette ring with chili



# KRÄUTERBUTTER- BAGUETTE

The classic with homemade garlic butter



*Baguettering mit roten Peperonis - nicht nur optisch begehrenswert.*

Artikel	1664
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Couronne Volcano</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 350g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	22
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	

*Der Klassiker - in unnachahmlicher Vollendung!  
mit handgemachter Knoblauchbutter.*

Artikel	1866
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Kräuterbutter-Baguette</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 600g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	15
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	30-45
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	

## SÉLECTION DE LUXE

Pour "la restauration superieur": assortment of our finest – ciabatta longa olive, ciabatta longa peperoni



## SÉLECTION DU BAGUETTE

Our very best : baguette ancienne, walnut baguette, baguette with spring onions, épicette



Pour „la restauration superieur“

Mischung unserer 6 edelsten Sorten für die „Elite-Küche“  
je 3 Stück: Ciabatta Longa Olive, Ciabatta Longa Pepperoni, pan Focaccia, Suprême Noix,  
engl. Rosinenbrot, Boulot Campagne

Artikel	1865
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Sélection de Luxe</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	divers
Verpackungseinheit Units	18
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	8-10
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Für alle, die sich nicht entscheiden wollen - Spitzenklasse selektiert:

je 5 Stück: Baguette Ancienne, Walnussbaguette,  
Flûte mit frischen Frühlingszwiebeln,  
Épicette

Artikel	1867
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Sélection du Baguette</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	divers
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	8-10
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## MIX BOX BAGUETTE

5 favourites from the Continent: parisienne, navette, rye baguette, pumpkin sunflower baguette



## CIABATTA MIX BOX

Ciabatta mix: plain, olive, tomato-basil, herbs and garlic, chili



Schöne Auswahl kontinentaler Baguette-Favoriten.

je 5 Stück Parisienne, Navette, Roggenbaguette, Kürbis-Sonnenblumen-Baguette.

....damit die Auswahl nicht so schwer fällt.

Ciabatta -Mischung aus 5 Sorten je 6 Stück: Natur, Olive, Tomate-Basilikum, Kräuter-Knoblauch, Peperoni.

Artikel	1868
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Mix Box Baguette</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10% je Produkt
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	

Artikel	1869
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Ciabatta Mix Box</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10% je Produkt
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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## CANAPÉ BROTE

Small tin loaves for your canapé creations



Kleine Kastenbrote 5 x 5 cm für Ihre Canapé-Kreationen.

In den Sorten:  
Bauernbrot, Roggen-Vollkorn, Powerbrot, Holzfällerbrot.

Artikel	1870
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Canapé Brote</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 600g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	24
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	

## CÉRÉALIA SANDWICH

Meaty but crunchy hoagie roll



Kernig-knackiges Sandwich-Brötchen für rustikale Snacks.

Artikel	1871
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Céréalia Sandwich</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	80
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	

# CIABATTA-SANDWICH KRÄUTER KNOBLAUCH 120G

*Mediterranean hoagie roll with herbs and garlic*



# SOFT SANDWICH

*Finely crunchy and dipped in cold-pressed olive oil "extra-vergine"*



**Auf die Plätze - fertig - Belegen!**  
*Genial zur Bereitung mediterraner Sandwiches.*

Artikel	1680
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciabatta-Sandwich Kräuter Knoblauch 120g</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

**Fein-knuspriges Sandwich -**  
*an der Oberfläche in Olivenöl „extra Vergine“ getaucht.*

Artikel	1872
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Soft Sandwich</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	



## MINI ZWIRBEL

Twisted mini sandwich



## MINI CHOCCLATINE

Rich and tasty snack roll



....für Sandwiches, die Ihren Kunden „den Kopf verdrehen“.

Artikel	1712
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Mini Zwirbel</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

Dieses Schlemmerbrötchen besticht auch ohne Belag - reichhaltig und lecker zu jeder Tageszeit.

Artikel	1873
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Mini Chocclatine</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

## VOLCANO SANDWICH

*Sandwich ciabatta with red peppers*



## CIABATTA 120G

*Delicate and finely flavoured ciabatta sandwich*



*Feuriges Sandwich für pikante Kreationen - Vorsicht Lava !*

Artikel	1874
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Volcano Sandwich</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

*Dieses zarte Ciabatta-Sandwich besticht durch hervorragende Frischhaltung und bestes Ciabatta-Aroma.*

Artikel	1875
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciabatta 120g</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 125g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

## SANDWICHRING NATUR

*Naturally plain yet crunchy bagel*



## SANDWICHRING OLIVE

*The special one with olive oil and spicy chili*



*Unsere Interpretation eines Bagels, in aromatisch-knuspriger Variante.*

Artikel	1876
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Sandwichring natur</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

*DIE Besonderheit unter den Belegvarianten: mit edelsten Oliven und würzigen Peperonis.*

Artikel	1877
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Sandwichring Olive</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	10-15
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	

# GOURMET-FRÜHSTÜCK MEDIUM

Assortment of medium-sized rolls for first-class hotels



# MINILETTES MIXTE

Xtra crunchy mini breakfast baguettes



Vollendete Mischung an Medium-Brötchen für edle Hotellerie und Gastronomie

Artikel	1731
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Gourmet-Frühstück medium</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 70g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	180
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-7
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	

Extra krosse Frühstücks-Baguettes im Mini-Format: Ihre künftigen Buffet-Stars!

Artikel	1878
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Minilettes Mixte</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 60g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	160
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-7
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	4-5
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

## PETIT PAIN SUPRÊME

Delicious assortment for restaurants: mini olive rolls, mini chili rolls, mini boule, mini longuets



Vorzügliche Restaurant-Mischung bestens geeignet für Brotkörbe zu Mahlzeiten.

je 40 Stück: Mini Olivenbrötchen, Mini-Peperonibrötchen, Mini Boule, Mini Longuets

Artikel	1879
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Petit Pain Suprême</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 50g +/- 10% je Produkt
Verpackungseinheit Units	160
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-5
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

## SNACK-CONFECT

Mini rolls with a great taste: onion, épicette, herbs and garlic, salami, smoked ham



Begeisternde Zusammenstellung herzhafter Minibrötchen.

Je 70 Stück in folgenden Geschmacksrichtungen: Zwiebel, Épicette, Kräuter-Knoblauch, Salami, Rauchschinken

Artikel	1880
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Snack-Confect</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 35g +/- 10% je Produkt
Verpackungseinheit Units	350
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	