

Beweisen Sie guten Geschmack.

Fuß
fuess.com



B A C K W A R E N

S o r t i m e n t s a n g e b o t

”

Liebe ist wie das tägliche Brot: Immer gleich und doch immer wieder anders.

Sigrid Undset, norwegische Romanautorin, Novellistin und Essayistin Schriftsteller (1882 - 1949)



Brot: Unser Kulturerbe voller Geschmack.

In Deutschland können wir auf eine reichhaltige und vielfältige Auswahl an Broten zurückgreifen. Das Brotregister des Deutschen Brotinstituts verzeichnet über 3.000 unterschiedliche Brotspezialitäten.

Die Deutsche Brotkultur wurde durch die nationale UNESCO-Kommission im Jahr 2014 sogar in das Bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Ähnlich wie die berühmte französische Esskultur zählt das deutsche Bäckerhandwerk somit zur Vielfalt der lebendigen kulturellen Ausdrucksformen, die unmittelbar von menschlichem Können getragen werden.

Für uns ist Brot daher weit mehr als ein Grundnahrungsmittel. Brot ist für uns der Inbegriff von Heimat, Tradition und Genuss.

Im neuen **Sortimentsangebot Backwaren** finden Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an kräftigen Brotsorten und raffinierten Brötchen, röschen Baguettes, Pane und Pizza sowie an zarten Croissants, bunter Viennoiserie und süßer American Bakery.

Gerne beraten wir Sie persönlich zu diesen und weiteren Produkten aus unserem umfangreichen Sortiment und wählen mit Ihnen gemeinsam die passenden Lebensmittel für Ihren Betrieb aus.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und wünschen viel Freude beim Einkauf.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'D. Strohschänk', written in a cursive style.

Dominik Strohschänk
Vertriebsleiter



INHALT

Brote und Baguettes	6
Brötchen und Laugen Gebäck	16
Buns und Wraps	22
Pizza und Flammkuchen	26
Croissants und Viennoiserie	30
American Bakery	38
Backanleitungen	44



BROTE UND BAGUETTES



Gutes Brot
braucht Zeit.

Deutsches Brot ist weltweit beliebt und in Vielfalt und Qualität einzigartig. Mit der deutschen Brotkultur und dem Bäckerhandwerk sind alte Traditionen und Bräuche verbunden. Vollkommen zurecht ist es Immaterielles Kulturerbe in Deutschland.

„Ein gutes Brot braucht nicht viel. Das wichtigste ist genügend Zeit für die Teigführung, damit sich ein vollmundiges Aroma, eine lockere Krume und eine rösche Kruste entwickeln können“, sagt unser erfahrener Bäcker **Raik Bechstedt**. „Denn Brote mit langer Teigführung sind besser verdaulich, länger haltbar und geschmackvoller.“

Handwerklich hergestelltes Brot bedeutet pure Ess- und Genusskultur, sagte Tim Mälzer 2014, damals Botschafter des Deutschen Brotes. „Aber auch in der Gastronomie erlebe ich, dass der Geruch von ofenwarmen Brot auf dem Tisch etwas ist, was die Leute wirklich begeistert.“ Dieser Meinung können wir uns nur anschließen.



Bistro Sandwich, geschnitten

750 g | 9 Stück / Karton

Artikel 77628

super-softes Weizenbrot, mit hervorragenden Toasteigenschaften, fertig gebacken, 20 Scheiben pro Brot, Brotlänge 25,5 cm, quadratische Scheiben mit ca. 11 cm Länge, einfach für 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen



Quark-Körnerbrot

500 g | 12 Stück / Karton

Artikel 77810

ovales Mehrkornbrot mit Speisequark verfeinert und mit Saaten bestreut, halbgebacken, dunkles, saftiges Brot mit reichlich Saaten, herzhaft im Geschmack, bei Raumtemperatur 120 Minuten auftauen lassen und anschließend bei 180 °C für 10 Minuten fertig backen



Kürbiskernbrot

500 g | 13 Stück / Karton

Artikel 77811

ovales Mehrkornbrot bestreut mit Kürbiskernen, halbgebacken, dunkles, knackiges und saftiges Brot, bei Raumtemperatur für 5 Stunden auftauen lassen und im Anschluss bei 190 °C für 10 bis 12 Minuten backen



Dinkelbrot

500 g | 12 Stück / Karton

Artikel 77812

rundes Brot aus Dinkelmehl bestreut mit Dinkelschrot, halbgebacken, rösche Kruste und saftige Krume, schmeckt herzhaft und leicht nussig, bei Raumtemperatur 120 Minuten auftauen lassen und anschließend bei 180 °C für 10 Minuten fertig backen



PurPur Brot

600 g | 14 Stück / Karton

Artikel 77698

PurPur Weizen- und Roggenvollkornmehl, Sojaschrot, Roggensauerteig, halbgebacken, kerniges Brot, verfeinert mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Walnüssen, dekoriert mit einer Oblate, im gefrorenem Zustand bei 190 °C für 25 Minuten aufbacken



Allgäuer Krustenlaib

500 g | 12 Stück / Karton

Artikel 77705

aus 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl und Sauerteig, halbgebacken, rösche Kruste, saftig und überaus schmackhaft, bei 180 bis 200 °C für 10 Minuten backen, im Anschluss 30 Minuten ruhen lassen, vom Allgäuer Handwerksbäcker



Walnussbrot

500 g | 13 Stück / Karton

Artikel 77813

kräftiges Weizenmischbrot (70% Weizen, 30% Roggen), mit Walnussstückchen, halbgebacken, rösche Kruste und saftige Krume, herzhaft mit feiner Walnussnote, bei Raumtemperatur für 5 Stunden auftauen lassen und im Anschluss bei 190 °C für 10 Minuten fertig backen



Roggenmischbrot

1,0 kg | 8 Stück / Karton

Artikel 77814

aus 60% Roggen- und 40% Weizenmehl, halbgebacken, schmeckt frisch und herzhaft mit Noten von Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel, Majoran, Piment, Nelken und Thymian, 120 Minuten auftauen lassen und anschließend bei 180 °C für 10 Minuten fertig backen



Urkornbrot

500 g | 14 Stück / Karton

Artikel 77699

Mehrkornbrot mit den Urgetreiden Waldstaudenrogen, Einkorn und Emmer, knusprige Kruste und locker-feine Krume, saftig und geschmackvoll, im gefrorenem Zustand bei 190 °C für 25 Minuten aufbacken



Brotmischung mit 6 Sorten

0,75 - 1,0 kg | 13 Stück / Karton

Artikel 77684

vielfältiger Mischkarton mit sechs Sorten, alle Brote sind vorgebacken, 3 Vollkornbatzen und jeweils 2 Vollkorn-, Sonnenblumenkern-, Krusten-, Kartoffel- und Kürbiskernbrote, ca. 150 Minuten antauen lassen und anschließend bei 200 °C für 15 Minuten backen

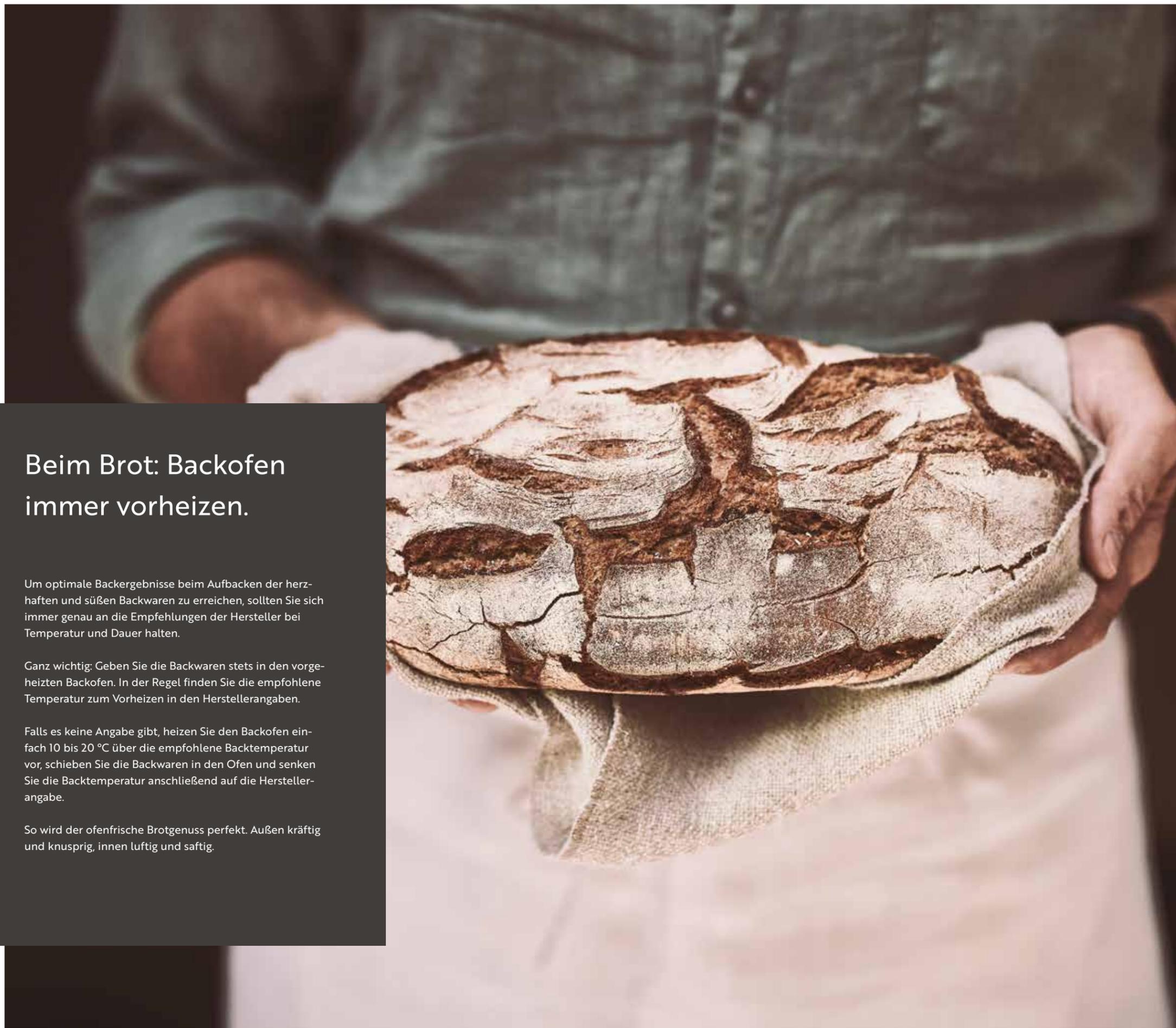


Allgäuer Bauernbrot

1,5 kg | 4 Stück / Kiste

Artikel 77710

aus 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl und Sauerteig, halbgebacken, rösche Kruste, saftig und überaus schmackhaft, bei 180 bis 200 °C für 10 Minuten backen, im Anschluss 30 Minuten ruhen lassen, vom Allgäuer Handwerksbäcker



Beim Brot: Backofen immer vorheizen.

Um optimale Backergebnisse beim Aufbacken der herzhafte und süßen Backwaren zu erreichen, sollten Sie sich immer genau an die Empfehlungen der Hersteller bei Temperatur und Dauer halten.

Ganz wichtig: Geben Sie die Backwaren stets in den vorgeheizten Backofen. In der Regel finden Sie die empfohlene Temperatur zum Vorheizen in den Herstellerangaben.

Falls es keine Angabe gibt, heizen Sie den Backofen einfach 10 bis 20 °C über die empfohlene Backtemperatur vor, schieben Sie die Backwaren in den Ofen und senken Sie die Backtemperatur anschließend auf die Herstellerangabe.

So wird der ofenfrische Brotgenuss perfekt. Außen kräftig und knusprig, innen luftig und saftig.



Brotscheibe, weiße Krume

250 g | 10 Scheiben / Karton

Artikel 87630

Brotscheibe mit weißer Krume, ohne Kruste, 9 mm dick, 300 x 400 mm groß, ideal zur Herstellung von Canapés, Fingerfood und ähnlichem, einfach Brotscheibe entnehmen und 30 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen



Brotscheibe, schwarze Krume

250 g | 10 Scheiben / Karton

Artikel 87631

Brotscheibe mit schwarzer Krume, ohne Kruste, 9 mm dick, 300 x 400 mm groß, ideal zur Herstellung von Canapés, Fingerfood und ähnlichem, einfach Brotscheibe entnehmen und 30 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen



Steinofenbrot Le Grand Pochon

1,1 kg | 8 Stück / Karton

Artikel 84220

handwerkliches Weizenbrot mit Hartweizengrieß bestreut, intensiv und kräftig im Geschmack mit rustikaler Optik, im Steinofen vorgebacken, Länge ca. 50 cm, im vorgeheizten Backofen bei 190 bis 200 °C für rund 16 bis 18 Minuten backen

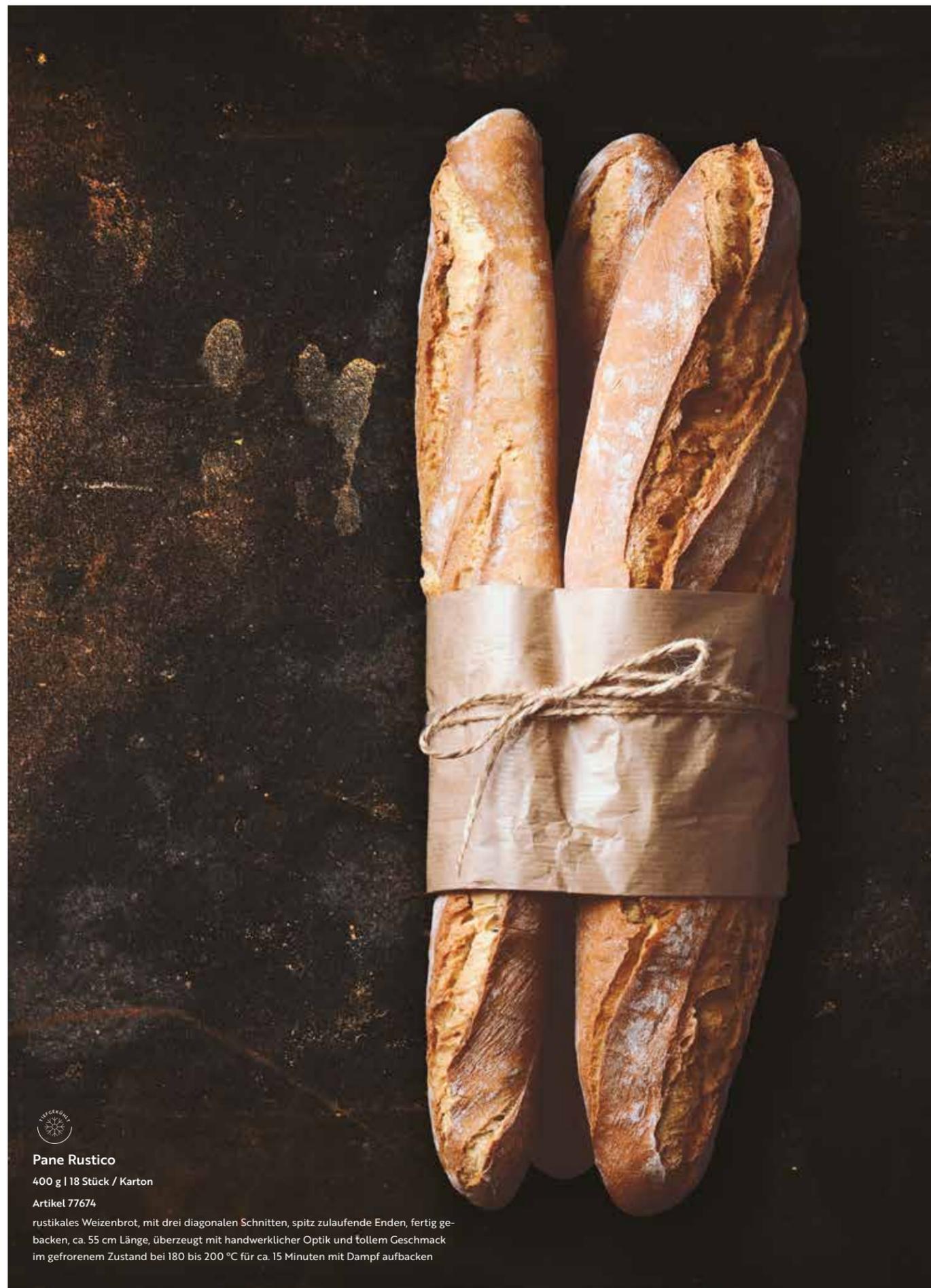


Steinofenbrot Grand Ceralier

1,1 kg | 8 Stück / Karton

Artikel 84221

handwerkliches Mehrkornbrot mit Sämereien bestreut, intensiv und kräftig im Geschmack mit rustikaler Optik, im Steinofen vorgebacken, Länge ca. 50 cm, im vorgeheizten Backofen bei 190 bis 200 °C für rund 16 bis 18 Minuten backen

**Pane Rustico**

400 g | 18 Stück / Karton

Artikel 77674

rustikales Weizenbrot, mit drei diagonalen Schnitten, spitz zulaufende Enden, fertig gebacken, ca. 55 cm Länge, überzeugt mit handwerklicher Optik und tollem Geschmack im gefrorenem Zustand bei 180 bis 200 °C für ca. 15 Minuten mit Dampf aufbacken

**Fitnessbaguette**

310 g | 30 Stück / Karton

Artikel 77608

Mehrkornbaguette mit Leinsamen, Haferflocken, Sesam und Sonnenblumenkernen, vorgebacken, ca. 51 cm Länge, rösche Kruste und feine Krume, 15 Minuten antauen lassen, anschließend bei 230°C für 6 Minuten fertig backen

**Steinofenbaguette**

340 g | 25 Stück / Karton

Artikel 77734

Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten, spitz zulaufende Enden, im Steinofen vorgebacken, ca. 46 cm Länge, rösche Kruste und feine Krume, leicht bemehlt, 30 bis 60 Minuten antauen lassen, anschließend bei 180 bis 200°C für 15 Minuten fertig backen

**Baguette**

280 g | 30 Stück / Karton

Artikel 77733

Weizenbrot nach französischer Art, vorgebacken, ca. 52 cm Länge, typisch grobporig und ungleichmäßige Krume und knusprige Kruste, kräftig und aromatisch im Geschmack, im gefrorenem Zustand bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten aufbacken

**Schwäbische Seele**

ca. 170 g | 20 Stück / Karton

Artikel 77732

Weizenhefeteig, besonders lange Teigführung, mit Hagelsalz und Kümmel bestreut, fertig gebacken, luftig-lockere und schmackhafte Krume mit röscher Kruste, rund 15 Minuten antauen lassen, anschließend bei 200 °C für 5 bis 8 Minuten aufbacken

**Vorarlberger helles Wurzelbrot**

450 g | 8 Stück / Karton

Artikel 77685

Weizenbrot, rustikal von Hand gedreht, leicht bemehlt, vorgebacken, außergewöhnliches Aroma dank besonders langer Teigführung von 24 Stunden, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 12 Minuten fertig backen

**Vorarlberger dunkles Wurzelbrot**

450 g | 8 Stück / Karton

Artikel 77686

Weizenbrot mit Roggenvollkornschrot und Saaten, rustikal von Hand gedreht, leicht bemehlt, vorgebacken, außergewöhnliches Aroma dank besonders langer Teigführung von 24 Stunden, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 12 Minuten fertig backen

BROT BACK KUNST

Um ein gutes Brot zu backen braucht es nicht viel. Ausgesuchte natürliche Zutaten, Erfahrung, Leidenschaft und vor allem ausreichend Zeit.

Nur mit Zeit entwickelt Natursauerteig die vielfältigen und intensiven Aromen und sorgt beim Ausbacken für eine saftige und lockere Krume und eine knackige Kruste. Mindestens 20 Stunden ruht der Teig für unsere für Sie selektieren Brote und Brötchen, bevor dieser weiter verarbeitet und veredelt wird.

Mit diesen Produkten bekommen Sie traditionelle Backwaren, die Ihre Gäste und Sie begeistern werden. Ofenfrisch, just in time.

Handwerklich hergestelltes Brot bedeutet pure Ess- und Genusskultur. Es ist die wunderbare Verbindung von natürlichen Zutaten, langjähriger Erfahrung und Leidenschaft für dieses ehrliche Handwerk. Gutes Brot ist Kunst.



Flüte Rustikal *select*

250 g | 25 Stück / Karton

Artikel 83500

handwerkliches Weizenbrot mit bemehlter Oberfläche, fertig gebacken, aromatisches, Brot mit hervorragender Textur, einfach für 60 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 250 °C mit viel Dampf 5 bis 10 Minuten aufbacken



Parisiene *select*

500 g | 15 Stück / Karton

Artikel 83501

handwerkliches Weizenbrot, fertig gebacken, goldbraunes, länglich geformtes Brot mit hervorragender Textur, einfach für 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 190 bis 210 °C 5 bis 10 Minuten aufbacken



Vinschgauer Brötchen *select*

60 g | 50 Stück / Karton

Artikel 83520

nach dem Südtiroler Originalrezept aus dem Vinschgau, aus Roggen- und Weizenmehl und Natursauerteig mit den klassischen Brotgewürzen, vorgebacken, für knapp 30 Minuten auftauen lassen, anschließend bei ca. 200 °C für 4 bis 6 Minuten fertig backen



Münchner Malzbaguette *select*

1.000 g | 10 Stück / Karton

Artikel 83550

handwerkliches Brot aus Weizen- und Roggenmehl mit Hafer und Leinsaat, fertig gebacken, aromatisches, lang geformtes Brot mit hervorragender Textur, einfach für 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen



Brotmischung Klassik *select*

500 g | 12 Stück / Karton

Artikel 83600

Mischkarton mit den Sorten Boulot Champagne, Parisienne, Partystange und Bouchette Cerealia, jeweils 3 Stück, fertig gebacken, mit hervorragender Optik, einfach für 60 bis 120 Minuten auftauen lassen und bei 250 °C mit viel Dampf 5 bis 10 Minuten aufbacken



Brotmischung Buffet *select*

350 - 500 g | 15 Stück / Karton

Artikel 83601

In den Sorten Englisches Rosinenbrot, Malz Boulot und Walnussbaguette, jeweils 5 Stück, fertig gebacken, aromatische und handwerkliche Brote, für 60 bis 120 Minuten auftauen lassen und bei 250 °C mit viel Dampf 5 bis 10 Minuten aufbacken



Brotmischung Hotel *select*

350 - 1.000 g | 6 Stück / Karton

Artikel 83602

feine Brotmischung mit Epi, Walnussbrot und Malzbrot, jeweils 2 Stück, fertig gebacken handwerklich, aromatisch und knusprig mit hervorragender Optik, für 60 bis 120 Minuten auftauen lassen und bei 250 °C mit viel Dampf 5 bis 10 Minuten aufbacken



Brotmischung Rustikal *select*

750 - 1.000 g | 5 Stück / Karton

Artikel 83603

handwerkliche Brotmischung mit einem Elsässerbrot und je zweimal Malzbrot und Irländer, fertig gebacken, einfach für 60 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 250 °C mit viel Dampf 5 bis 10 Minuten aufbacken

BRÖTCHEN UND LAUGENGEBÄCK



Kleingebäck mit vielen Namen.

Wir sagen normalerweise Semmel. Doch das unglaublich vielseitige Kleingebäck hat mindestens so viele Namen im deutschen Sprachraum wie es unterschiedliche Sorten gibt.

Im nördlichen und westlichen Teil unseres Sprachraums wird das Kleingebäck meistens als Brötchen bezeichnet. Eine verselbstständigte Verkleinerungsform von Brot. Doch auch Rundstück, Schrippe und Bömmel sind bekannte Bezeichnungen. Im südlichen Teil unseres Sprachraums ist die Semmel, der Kipf oder der Wecken bekannt. Vor allem der Wecken trägt mit zahlreichen Abwandlungen wie Wecke, Wecka, Weckli oder Weggli zur Namensvielfalt bei.

Wir freuen uns vor allem über die wunderbare Vielfalt der kleinen Gebäcke und die zahlreichen und schmackhaften Möglichkeiten diese zu belegen.

Funfact von unserem Kollegen **Hubertus Müller**: "Semmelbrösel werden im gesamten deutschen Sprachraum Semmelbrösel genannt."



Brötchenmix Mini Gourmet

60 g | 80 Stück / Karton

Artikel 77623

Mischung aus vier Sorten Minirollen, im Steinofen vorgebacken, sortenrein in Beuteln verpackt, in den Sorten Karottenknoten, Körnerknoten, helles und dunkles Weizenbrötchen, tiefgekühlt im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für 4 bis 6 Minuten backen



Brötchenmix Mini Klassik

40 g | 175 Stück / Karton

Artikel 77731

Mischung aus den Sorten Kürbiskern-, Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Sonnenblumen-, Mehrkornbrötchen und Schusterjungs, sortenrein verpackt, die gefrorenen Brötchen bei 190 bis 200 °C für 6 bis 8 Minuten fertig backen



Mehrkornbrötchen

85 g | 100 Stück / Karton

Artikel 77617

aus Weizen- und Roggenmehl, mit Leinsamen, Haferflocken, Sesam und anderen Sämereien bestreut, fertig gebacken, die gefrorenen Brötchen mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Kürbiskernbrötchen

85 g | 100 Stück / Karton

Artikel 77680

Weizenbrötchen mit Kürbiskernen, vorgebacken, dunkles Brötchen, reichlich mit Kürbiskernen bestreut, die gefrorenen Brötchen mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Brötchenmix Mini Frühstück

40 g | 160 Stück / Karton

Artikel 77735

Mischung aus den Sorten Kaiserbrötchen, Saatenbrötchen, Mohnbrötchen und Kornschrippe, sortenrein verpackt und im Steinofen vorgebacken, im gefrorenem Zustand bei 180 bis 200 °C für 6 bis 8 Minuten fertig backen



Brötchenmix, glutenfrei

60 - 70 g | 24 Stück / Karton

Artikel 77729

Mischung aus den Sorten Sonntags-, Fitness-, Krusten- und Laugenbrötchen, einzeln in Beutel verpackt, einfach gefroren im backfesten Beutel in den vorgeheizten Ofen bei 190 °C zwischen 13 und 18 Minuten fertig backen



Bäckerbrötchen

70 g | 100 Stück / Karton

Artikel 77800

klassisches Weizenbrötchen, mit Längsschnitt, vorgebacken, außen angenehm knusprig und innen locker, im gefrorenem Zustand mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Toskanisches Brötchen

80 g | 80 Stück / Karton

Artikel 77683

rustikales Weizenbrötchen mit spitz zulaufenden Enden, vorgebacken, helles Brötchen mit röscher Kruste und feiner Krume, die gefrorenen Brötchen mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Brötchenmix Mini Kartoffelbrötchen

55 g | 150 Stück / Karton

Artikel 77727

Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, in 6 Sorten, verpackt zu je 25 Stück, vorgebacken, in den Sorten hell und dunkel, mit Körnern, mit Sonnenblumenkernen, mit Kürbiskernen und natur, einfach im gefrorenen Zustand mit Dampf bei 220 °C für 4 bis 5 Minuten fertig backen



Baguettebrötchen, kurz

90 g | 80 Stück / Karton

Artikel 77801

Weizenbrötchen mit Roggenmehl, mit zwei diagonalen Schnitten, ca. 16 cm Länge, vorgebacken, außen knusprig und innen locker und saftig, im gefrorenem Zustand mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Baguettebrötchen, lang

95 g | 80 Stück / Karton

Artikel 77799

Weizenbrötchen mit Roggenmehl, mit zwei diagonalen Schnitten, ca. 16 cm Länge, vorgebacken, außen knusprig und innen locker und saftig, im gefrorenem Zustand mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Lenôtre Finedor® Natur

45 g | 50 Stück / Karton

Artikel 84200

elegantes Brötchen aus Weizenmehl, Länge ca. 18 cm, vorgebacken, handwerkliches Brötchen mit röscher Kruste und saftiger Krume, im geforenen Zustand für rund 6 Minuten bei 220 bis 230 °C fertig backen



Lenôtre Finedor® Ähre

40 g | 40 Stück / Karton

Artikel 84201

raffiniertes Brötchen in Ährenform, aus Weizenmehl, Länge ca. 18 cm, vorgebacken, handwerkliches und optisch ansprechendes Brötchen, mit röscher Kruste und saftiger Krume, im geforenen Zustand für rund 4 Minuten bei 220 bis 230 °C fertig backen



Schwäbische Party-Laugenbrezel

50 g | 120 Stück / Karton

Artikel 77861

Mini Laugenbrezel mit Schnitt und Hagelsalz bestreut, vorgegartes Teigling, elfenbein-farbige weiche Krume und rösche Kruste mit feiner Hefenote, bei Raumtemperatur 20 Minuten antauen und bei 210 °C im vorgeheizten Backofen für 8 Minuten fertig backen



Mini Kaisersemmel

40 g | 160 Stück / Karton

Artikel 77728

rundes Weizenbrötchen, mit klassischem Ausbund, vorgebacken, röscher Klassiker im Mini-Format, die geforenen Brötchen mit Dampf bei 190 bis 200 °C für 6 bis 8 Minuten fertig backen



Laugenbrötchen

ca. 45 g | 54 Stück / Karton

Artikel 77620

ovales Laugenbrötchen, mit zwei diagonalen Einschnitten, fertig gebacken, rot-braune Oberfläche, locker-luftige Krume, einfach bei Raumtemperatur für 60 bis 90 Minuten auftauern, alternativ 3 bis 4 Minuten bei 180 °C aufbacken



Laugenbrezel mit Salz

100 g | 30 Stück / Karton

Artikel 77624

klassische Laugenbrezel, mit Schnitt, bestreut mit Hagelsalz, fertig gebacken, lockere Brezel mit röscher Kruste, einfach für 60 bis 90 Minuten auftauern lassen und anschließend bei 160 °C für 6 Minuten aufbacken



Maxi Laugenbrezel

160 g | 60 Stück / Karton

Artikel 77726

klassische Laugenbrezel, mit Schnitt, mit Hagelsalz zum selbst bestreuen, gegarter Teigling, lockere Brezel mit röscher Kruste, für knapp 30 Minuten auftauern lassen und anschließend für 20 Minuten bei 180 °C fertig backen



Kaisersemmel

70 g | 100 Stück / Karton

Artikel 77730

klassisches Weizenbrötchen mit typischem Ausbund, vorgebacken, locker und leicht mit röscher Kruste, die geforenen Brötchen mit Dampf bei 180 bis 200 °C für 10 bis 12 Minuten fertig backen



Laugenbun

ca. 80 g | 42 Stück / Karton

Artikel 77622

gelaugtes Weizenbrötchen, geschnitten, fertig gebacken, einfach bei Raumtemperatur für 90 Minuten auftauern lassen und kurz anrösten



Schwäbische Laugenbrezel

110 g | 72 Stück / Karton

Artikel 77860

typisch Schwäbische Laugenbrezel, mit Schnitt, Hagelsalz beigelegt, vorgegartes Teigling, elfenbein-farbige weiche Krume und rösche Kruste, bei Raumtemperatur 30 Minuten antauen und bei 170 °C im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten fertig backen



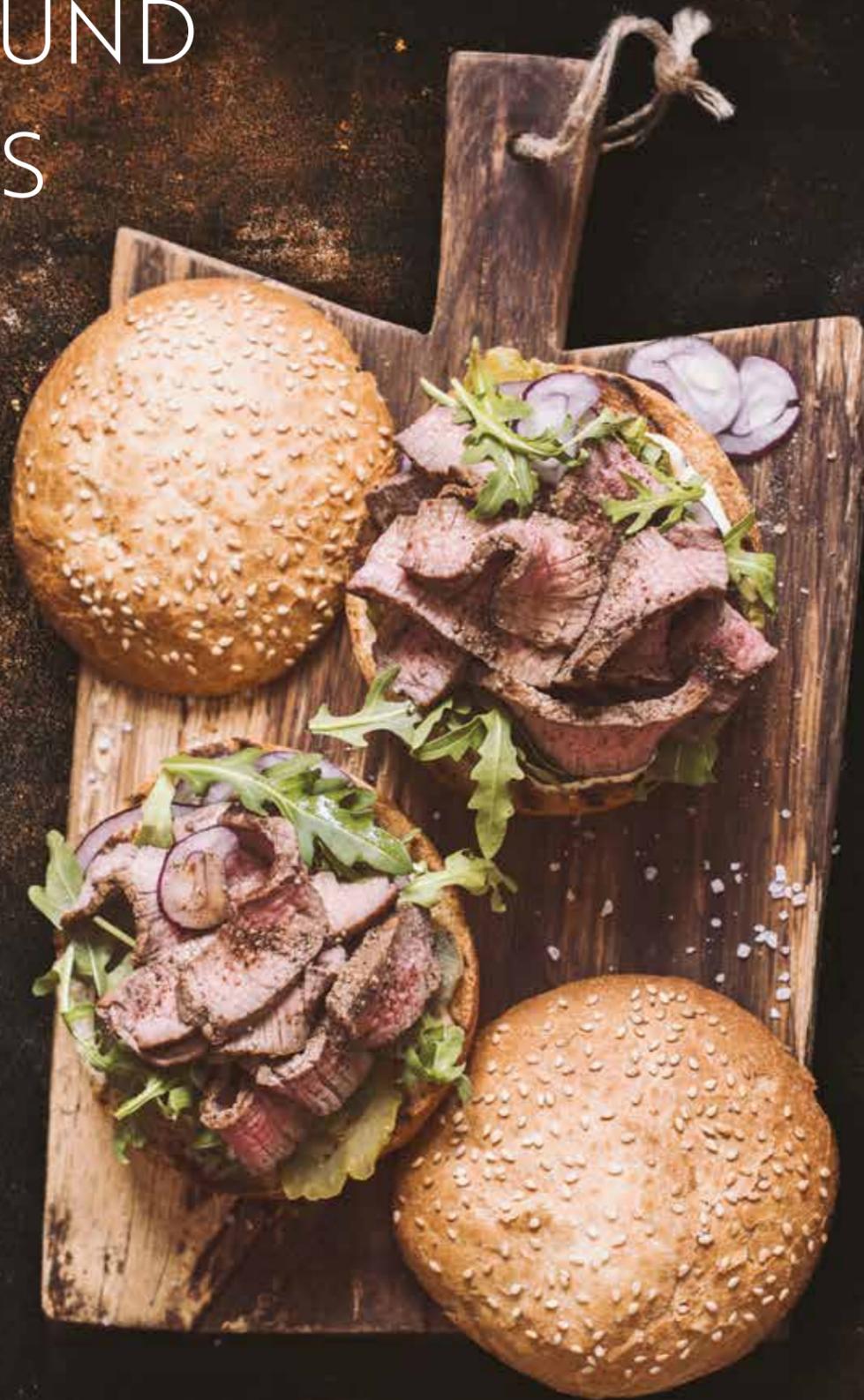
Laugen Partygebäck

40 g | 144 Stück / Karton

Artikel 77621

dreierlei Laugengebäck im Miniformat mit Hagelsalz zum bestreuen, vorgegarte Teiglinge, goldbraun und typisch im Geschmack, bei Raumtemperatur für 30 Minuten antauen lassen, im Anschluss bei 170 °C für 10 Minuten backen

BUNS UND WRAPS



It starts with the
perfect bun.

Für den perfekten Burger braucht man ein perfektes Patty. Klassisch aus bestem Rindfleisch, mit saftigem Geflügel oder Fisch oder mit vegetarischen Alternativen. Dazu würzige Saucen und leckere Toppings. Ganz wichtig für alle Variationen: Ein lockeres und softes Burger Bun, dass alles geschmackvoll zusammenhält.

Da haben wir genau das Richtige! Bei uns finden Sie eine bunte Auswahl an köstlichen Buns für Ihre Burgerkreationen. Von rustikal und kräftig bis süßlich und zart. Üppig mit Sämereien bestreut oder simpel und clean.

„Die Buns sollten nach dem Auftauen und vor dem Belegen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill angeröstet werden. Auf diese Weise schmecken Sie nicht nur intensiver, sondern bleiben auch stabiler“, empfiehlt unser Kollege **Mike Braunmüller**.

**Hamburger-Brötchen Sesam**

80 g | 30 Stück / Karton

Artikel 77700

klassisches Hamburger-Brötchen, mit Sesam bestreut, fertig gebacken, geschnitten, Ø 4,7 Inch (120 mm), bei Raumtemperatur für knapp 60 Minuten auftauen lassen und belegen

**Hamburger-Brötchen Sesam XL**

125 g | 16 Stück / Karton

Artikel 77701

klassisches Hamburger-Brötchen, mit Sesam bestreut, fertig gebacken, geschnitten, Ø 5,7 Inch (145 mm), bei Raumtemperatur für knapp 60 Minuten auftauen lassen und belegen

**Floured Burgerbun**

86 g | 48 Stück / Karton

Artikel 79100

softes Hamburger-Brötchen aus Weizen, leicht mit Mehl bestäubt, gebacken, geschnitten, in Packungen zu 8 Stück, Ø 5 Inch (120 mm), einfach bei Raumtemperatur auftauen lassen und kurz anrösten

**Beer Burgerbun**

86 g | 48 Stück / Karton

Artikel 79101

aus Weizenmehl, mit Malz und Irish Stout verfeinert, mit Weizenflocken bestreut, leicht mit Mehl bestäubt, fertig gebacken, geschnitten, in Packungen zu 8 Stück, Ø 5 Inch (120 mm), einfach auftauen lassen und kurz anrösten

**Brioche Hot Dog Bun**

72 g | 48 Stück / Karton

Artikel 79651

glasiertes Weizenbrötchen, eingeschnitten, goldbraun gebacken, Länge ca. 20 cm, hervorragend für typisch amerikanische Hot Dogs, einfach bei Raumtemperatur auftauen lassen, kurz anrösten und belegen

**Brioche Burgerbun**

95 g | 42 Stück / Karton

Artikel 79102

Weizenbrötchen, mit Ei-Strich glasiert, gebacken, geschnitten, paarweise verpackt, überaus soft und leicht süßlich im Geschmack, Ø 5 Inch (120 mm), bei Raumtemperatur auftauen lassen und in Pfanne oder Grill anrösten

**Malted Grain Burgerbun**

95 g | 48 Stück / Karton

Artikel 79103

rustikales Weizenbrötchen, reichlich mit Gerste und Haferflocken bestreut, fertig gebacken, ungeschnitten, paarweise verpackt, Ø 5 Inch (120 mm), einfach beim Raumtemperatur auftauen lassen und kurz anrösten

**Wrap Weizentortillas**

Ø 30 cm | 10 Stück / Beutel

Artikel 74502

aus Weizenmehl, rund, flach, Ø 30 cm, perfekt für die Tex-Mex-Küche und für kreative Snacks, einfach kurz in der Mikrowelle erhitzen, wir empfehlen die Wraps in der Pfanne von beiden Seiten leicht zu rösten

**Vintage Glazed Burgerbun**

75 g | 30 Stück / Karton

Artikel 79105

goldbraunes Weizenbrötchen im Retro-Style, glasiert und mit geröstetem Sesam bestreut, gebacken, geschnitten, 3 Stück im Beutel, Ø 4,5 Inch (115 mm), bei Raumtemperatur auftauen lassen und kurz in Pfanne oder Grill rösten

**Brioche Glazed Burgerbun**

75 g | 30 Stück / Karton

Artikel 79106

softes Weizenbrötchen mit süßem Geschmack, glasiert, gebacken, geschnitten, Ø 4,3 Inch (110 mm), bei Raumtemperatur auftauen lassen und in Pfanne oder Grill anrösten

**Wrap Weizentortillas, klein**

Ø 16,3 cm | 144 Stück / Beutel

Artikel 79604

aus Weizenmehl, verpackt in 8 Beuteln mit jeweils 18 Stück, hervorragend für die Mexikanische Küche, einfach für 15 Sekunden in der Mikrowelle bei 650 Watt erhitzen oder in der Pfanne anrösten

**Original Grains Burgerbun**

100 g | 24 Stück / Karton

Artikel 67700

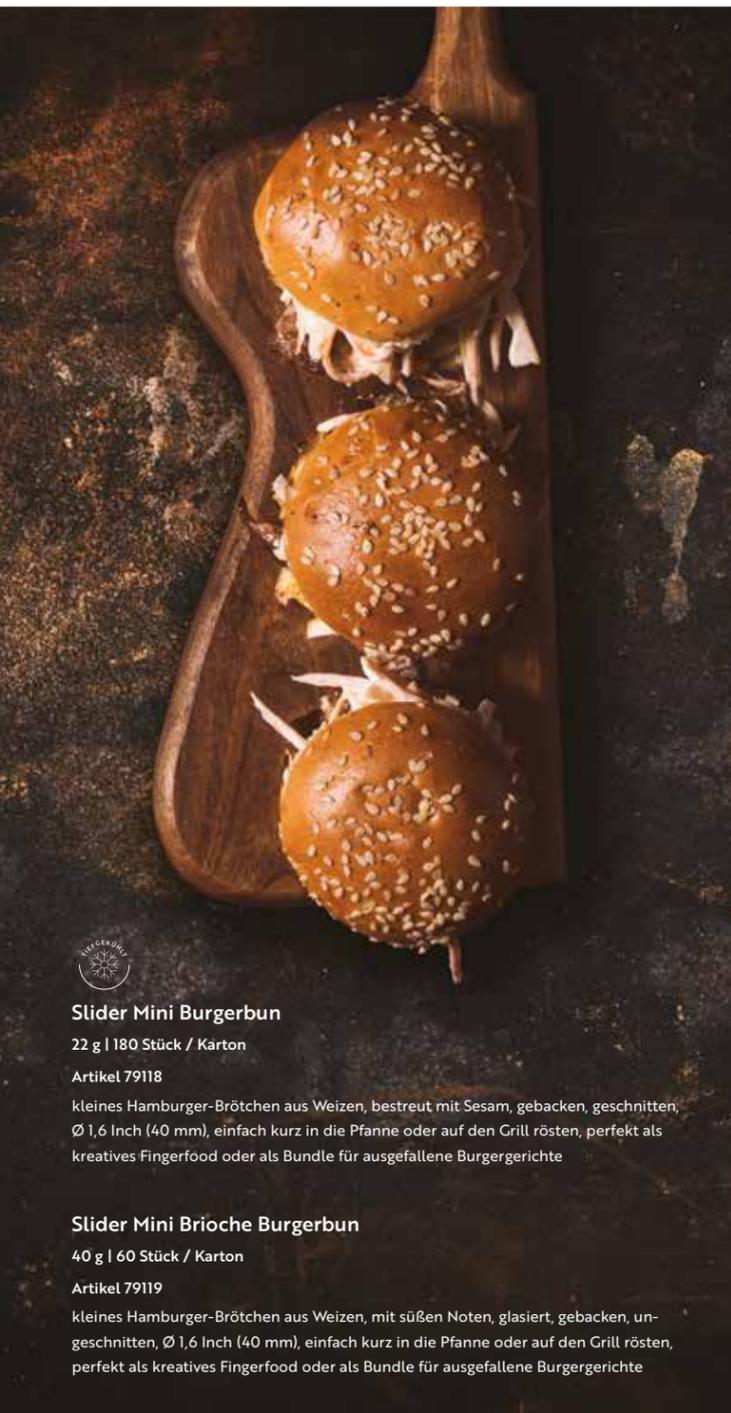
Weizenbrötchen mit Urgetreidemehl und grobem Roggen- und Vollkorn bestreut, vorgeschritten, fertig gebacken, softes und rustikales Weizenbrötchen mit kernigem Geschmack, Ø 5 Inch (120 mm), einfach auftauen lassen und kurz rösten

**Glutenfree Burgerbun**

110 g | 45 Stück / Karton

Artikel 79108

softes Burgerbrötchen aus Reismehl und Tapiokastärke, fertig gebacken, einzeln verpackt, Ø 5 Inch (125 mm), glutenfrei

**Slider Mini Burgerbun**

22 g | 180 Stück / Karton

Artikel 79118

kleines Hamburger-Brötchen aus Weizen, bestreut mit Sesam, gebacken, geschnitten, Ø 1,6 Inch (40 mm), einfach kurz in die Pfanne oder auf den Grill rösten, perfekt als kreatives Fingerfood oder als Bundle für ausgefallene Burgergerichte

Slider Mini Brioche Burgerbun

40 g | 60 Stück / Karton

Artikel 79119

kleines Hamburger-Brötchen aus Weizen, mit süßen Noten, glasiert, gebacken, ungeschnitten, Ø 1,6 Inch (40 mm), einfach kurz in die Pfanne oder auf den Grill rösten, perfekt als kreatives Fingerfood oder als Bundle für ausgefallene Burgergerichte

PIZZA UND FLAMMKUCHEN



Die Welt
isst eine Scheibe.

Vor wenigen Jahrzehnten war die Pizza nördlich des Brenners vollkommen unbekannt. Kaum zu glauben! Denn heute ist der runde Teigfladen von unseren Tellern nicht mehr wegzudenken und die beliebteste Scheibe der Welt.

Über die Entstehung der Pizza ranken sich zahlreiche Mythen und die Geschichte der Urpizza reicht zurück bis in die Antike. Fest steht: Die Pizza wie wir sie heute kennen, stammt aus Neapel. Mit der "Port' Alba" wurde hier im Jahr 1738 auch die erste Pizzeria der Welt eröffnet.

Ende des 19. Jahrhunderts trat die Pizza schließlich ihren Siegeszug an. Der Pizzaiolo Raffaele Esposito servierte dem damaligen Königspaar Umberto I und seiner Frau Margherita di Savoia seine Pizzen mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum. Den Nationalfarben Italiens. Die Königin war entzückt und ließ Raffaele Esposito in einem Dankesbrief ausrichten. „Ich versichere Ihnen, dass diese Pizzen wahrhaft vorzüglich gewesen sind.“



Pizzaboden La Leggera Rustica

19 x 38 cm | 10 Stück / Karton

Artikel 75910

19 x 38 cm, ca. 240 g pro Stück, vorgebacken, handwerklicher Pizzaboden in original italienischem Semola di Grano ausgerollt, im aufgetauten oder tiefgekühltem Zustand belegen und bei 190 °C zwischen 2 und 5 Minuten backen



Pizzakugel

230 g | 40 Stück / Karton

Artikel 75903

klassischer Pizzateigling als Kugel geformt, nur mit klassischen Zutaten zubereitet, zum selbst ausrollen, im aufgetauten Zustand ausrollen und belegen und bei 230 bis 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



Premium Pizzaboden mit Tomatensauce

Ø 28 cm | 10 Stück / Karton

Artikel 75905

ca. 330 g pro Stück, vorgebacken, knuspriger Pizzaboden, gleichmäßig mit Tomatensauce bestrichen, im aufgetauten Zustand belegen und bei 230 bis 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



Steinofen Pizzaboden

Ø 18 cm | 20 Stück / Karton

Artikel 75900

dünnere typisch, italienischer Pizzaboden, ca. 120 g pro Stück, im Steinofen vorgebacken, nur mit klassischen Zutaten, im aufgetauten Zustand belegen und bei 230 bis 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



Pizzazunge Margherita

220 g | 15 Stück / Karton

Artikel 75931

länglich geformte Pizzazunge, mit Tomatensauce, bestreut mit Käse, fertig gebacken, krosser Teig, fruchtige Tomatensauce und würziger Käse, im aufgetauten Zustand bei 230 und 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



Flammkuchen mit Schmand

ca. 260 g | 14 Stück / Karton

Artikel 75921

oval geformter, dünner Flammkuchenboden, bestrichen mit Schmandbestrichen, vorgebacken, einfach im aufgetauten Zustand belegen und bei 230 und 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



Ideas Pizzaboden

Ø 29 cm | 30 Stück / Karton

Artikel 75916

hochwertiger Pizzateig aus besten, natürlichen Zutaten, roher Teig, mit geformten Rand, schnell und sauber zuzubereiten, einfach zu kalkulieren, einfach im gefrorenem Zustand belegen und bei 230 bis 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen



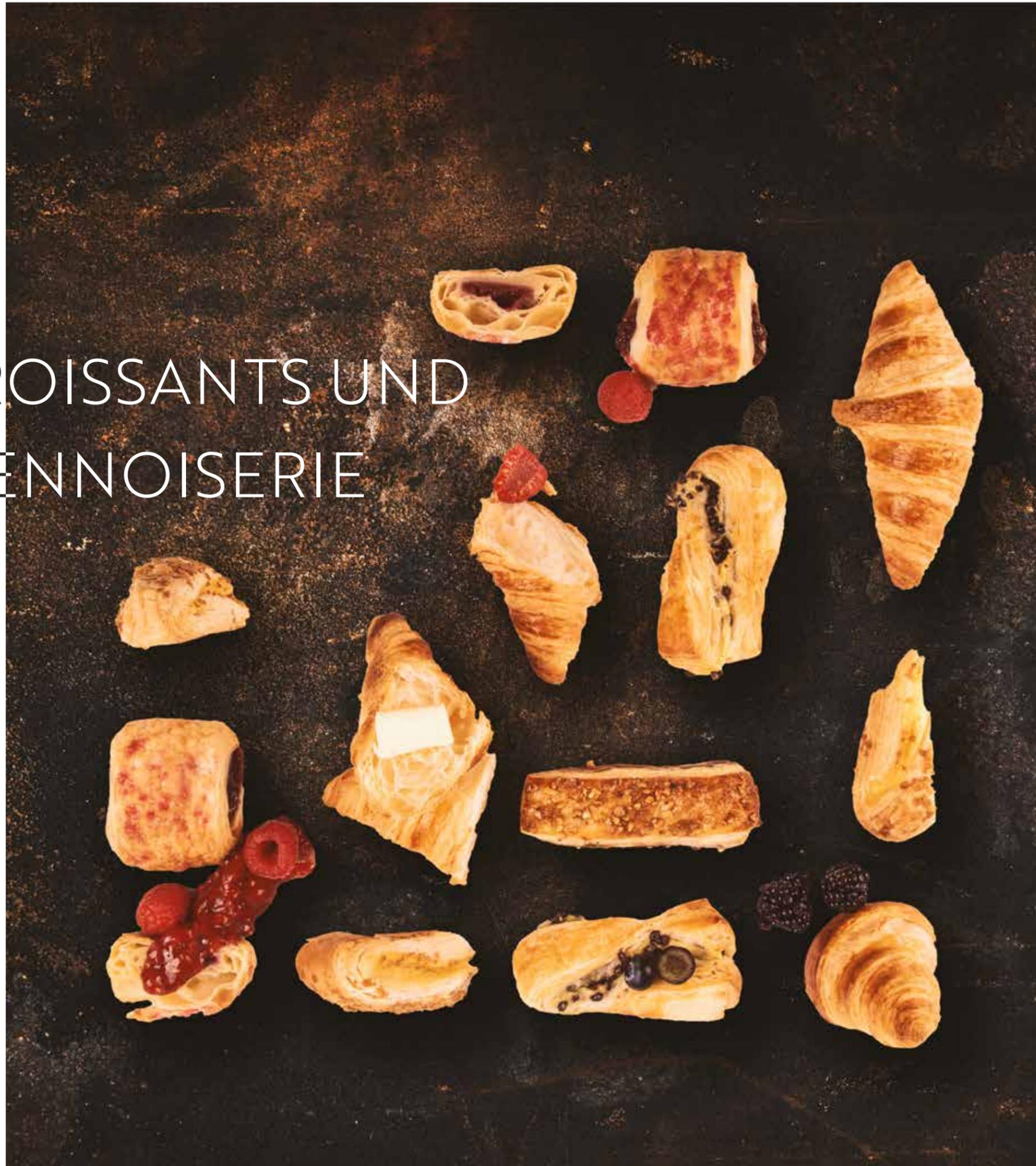
Ideas Pizzaboden

Ø 34 cm | 20 Stück / Karton

Artikel 75917

hochwertiger Pizzateig aus besten, natürlichen Zutaten, roher Teig, mit geformten Rand, schnell und sauber zuzubereiten, einfach zu kalkulieren, einfach im gefrorenem Zustand belegen und bei 230 bis 250 °C zwischen 5 und 10 Minuten backen

CROISSANTS UND VIENNOISERIE



Kunstfertige Hörnchen.

Was macht das französische Croissant so unvergleichlich? Ist es das Mehl, die oft leicht gesalzene AOP Butter Charentes-Poitou, die ausgedehnte Reifung des Teiges oder das handwerkliche Geschick der französischen Bäckerinnen und Bäcker?

Ein hervorragendes Croissant beginnt bereits bei der Kunst einen feinen Blätterteig zuzubereiten. "Den klassischen, französischen Blätterteig herzustellen ist mühevoll und braucht Zeit. Nur wenn sich Butter und Teig optimal verbinden und der fertige Teig ausreichend Zeit zur Reifung hat, entsteht am Ende das zarte Gebilde, dass wir alle gerne zum Frühstück genießen", berichtet unser Fahrer und gelernte Bäcker und Konditor **Günther 'Gonzo' Steinborn**.

Und was macht das perfekte Croissant aus? Eine feinblättrige und splitternde Kruste. Ein luftiges und zartes Inneres, dass auf der Zunge schmilzt und komplexe, intensive Aromen. So soll das traditionelle Feingebäck und Wahrzeichen Frankreichs sein.



Mini Buttercroissant Charente

20 g | 260 Stück / Karton

Artikel 84001

feinblättriges Mini-Croissant mit 23% Butter aus dem französischen Poitou-Charentes, gegarter Teigling, einfach 15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 165 °C für 12 Minuten fertig backen



Maxi Buttercroissant Kakao-Haselnuss

90 g | 44 Stück / Karton

Artikel 84040

schokoladig-süßes Croissant mit feiner Struktur und cremiger Kakao-Haselnussfüllung, gegarter Teigling, einfach 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 170 °C für 16 Minuten fertig backen



Mini Schokobrotchen Charente

28 g | 260 Stück / Karton

Artikel 84002

feinblättriges Gebäck mit 20% Butter aus dem französischen Poitou-Charentes und Schokolade, gegarter Teigling, einfach 15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 165 °C für 13 Minuten fertig backen



Mini Schleife Cranberries

28 g | 100 Stück / Karton

Artikel 84051

feinblättriges, eingedrehtes Gebäck mit Cranberries, gegarter Teigling, einfach 20 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 165 °C für 13 Minuten fertig backen



Buttercroissant Hôtel

40 g | 165 Stück / Karton

Artikel 84010

goldgelbes und feinblättriges Croissant mit angenehmem Buttergeschmack, mit 23% Butteranteil, gegarter Teigling, einfach 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 165 °C für 15 Minuten fertig backen



Maxi Buttercroissant

80 g | 60 Stück / Karton

Artikel 84049

zartes Croissant mit 23% Butteranteil, gegarter Teigling, feinblättrige Struktur mit intensiver Butternote, einfach 30 bis 45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 175 bis 180 °C für 16 bis 17 Minuten fertig backen



Viennoserie-Mischung Mini Feingebäck

28 - 40 g | 140 Stück / Karton

Artikel 84100

feine Gebäckmischung bestehend aus Mini Schleife Schokolade und Cranberries, Mini Zimtschnecke und Mini Cremebrötchen, gegarte Teiglinge, für 15 Minuten auftauen lassen und anschließend bei 165 bis 170 °C für 12 bis 14 Minuten fertig backen



Viennoserie-Mischung Mini Köstlichkeiten

28 - 40 g | 140 Stück / Karton

Artikel 84101

Gebäckmischung mit Mini Himbeerbrötchen, Mini Nougatfinger, Mini Jésuites mit Konditorcreme und Mini Schleife Schokolade, bei Raumtemperatur für 30 Minuten auftauen lassen und anschließend bei ca. 170 °C für 13 bis 14 Minuten fertig backen



Lenôtre Buttercroissant

30 g | 195 Stück / Karton

Artikel 84000

feinblättriges Premium-Croissant mit 23% Butter, gegarter Teigling, mit intensivem Buttergeschmack, einfach 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 165 °C für 13 Minuten fertig backen



Viennoserie-Mischung Mini Lunch

30 - 35 g | 135 Stück / Karton

Artikel 84104

Gebäckmischung bestehend aus Mini Croissant, Mini Schokobrotchen und Mini Rosinenschnecke, gegarte Teiglinge, 15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 165 °C für 13 Minuten fertig backen



Viennoserie-Mischung Mini Fruchtkörbe

40 g | 100 Stück / Karton

Artikel 84103

Gebäckmischung aus den Fruchtkörben karamellierter Apfel, Sauerkirsche, Erdbeere und Mango, gegarte Teiglinge, einfach 30 Minuten bei auftauen lassen und anschließend bei 170 °C für 14 Minuten fertig backen



Petits Fours Versailles

9 Sorten | 63 Stück / Karton

Artikel 84152

ansprechende Häppchen in 9 raffinierten Sorten mit jeweils 7 Stück, einfach für 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und maximal 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen



Macarons Sortiment

12 g | 72 Stück / Karton

Artikel 84150

französisches Mandelgebäck in 6 Sorten, jeweils 6 Stück, 2 Platten pro Karton, Karamell mit Guérande-Salzbutter, Schokoladen-Ganache, Zitrone, Himbeeremus, Pistazie und Bourbon-Vanille, einfach für 2 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen



Viennoserie-Mischung Mini Schnecken Arc-en-Ciel

40 g | 180 Stück / Karton

Artikel 84102

Gebäckmischung aus den Schnecken Walnuss-Karamell, Schokolade-Cranberries und karamellisiertem Apfel, gegarte Teiglinge, einfach 20 Minuten auftauen lassen und bei 170 °C für 13 bis 14 Minuten fertig backen



herzhafte Mischung Schnecken Salés

30 - 35 g | 225 Stück / Karton

Artikel 84210

zarte Gebäckmischung in den Sorten Mini Schnecken mit Pesto, Mini Schnecke Pizza und Mini Schnecke mit Käse, einfach 30 bis 45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und anschließend bei 190 °C für 14 bis 15 Minuten fertig backen



Mini Madeleines

18 g | 100 Stück / Karton

Artikel 87673

französisches Gebäck mit hohem Butteranteil und Fleur de Sel de Guérande, luftige Madeleines mit köstlich süßem Geschmack und feiner, leicht salziger Butternote, einfach für 60 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen



Mini Madeleines, Schokolade

18 g | 100 Stück / Karton

Artikel 87674

klassisches französisches Gebäck mit hohem Butteranteil, verfeinert mit Schokolade und Schokoladenstückchen und Fleur de Sel de Guérande, einfach für 60 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen



Brommler Mandelhörnchen

90 g | 27 Stück / Karton

Artikel 77181

Mandelmakronenmasse mit Mandelblättchen umhüllt, Spitzen von Hand in Zartbitterkuvertüre getaucht, hochwertiges Traditionsgebäck mit angenehmen Mandelgeschmack und schöner Schokoladennote, einfach bei Raumtemperatur für 60 Minuten auftauen



Brommler Nussecke

100 g | 45 Stück / Karton

Artikel 77184

Mürbteig mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit Nussmasse gebacken, von Hand mit Zartbitterkuvertüre umrahmt, intensiv nussig und mit feinem Schokoladengeschmack, einfach bei Raumtemperatur für 60 Minuten auftauen



Pancakes

25 g | 80 Stück / Karton

Artikel 87685

typisch amerikanischer Eierkuchen, Durchmesser 90 mm, Höhe 10 mm, fertig gebacken, lockerer und zarter Eierkuchenteig für perfekte Frühstücksbuffets, einfach für 60 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen

Butterstriezel Mischung

ca. 550 g | 6 Stück / Karton

Artikel 77149

geflochtene Hefezöpfe in drei Sorten, jeweils 2 Stück pro Sorte, fertig gebacken, mit Nussfüllung, mit Mohnfüllung und mit Quarkfüllung, einfach aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur für 120 Minuten auftauen lassen



Brommler Marmor Guglhupf

Ø 13 cm | 10 Stück, ungeschnitten

Artikel 77141

helle und dunkle Rührteigmasse, mit Zartbitterkuvertüre überzogen, mit Pistaziensplitter dekoriert, Stückgewicht 300 g, einzeln auf Papptellern in Folie verpackt, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen



Brommler Mini Marmor Guglhupf

Ø 9 cm | 36 Stück, ungeschnitten

Artikel 77146

der beliebte Guglhupf im Miniformat, helle und dunkle Rührteigmasse umhüllt von köstlicher Zartbitterkuvertüre, überaus locker und saftig, Stückgewicht 150 g, einzeln verpackt, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen



Butterzopf mit Mandeln

230 g | 15 Stück / Karton

Artikel 83610

handgeflochten, mit Mandelblättchen bestreut, ohne Rosinen, fertig gebacken, lockerer und saftiger, handwerklich hergestellter Zopf im ansprechendem kleinen Format, einfach bei Raumtemperatur für 30 bis 60 Minuten auftauen lassen



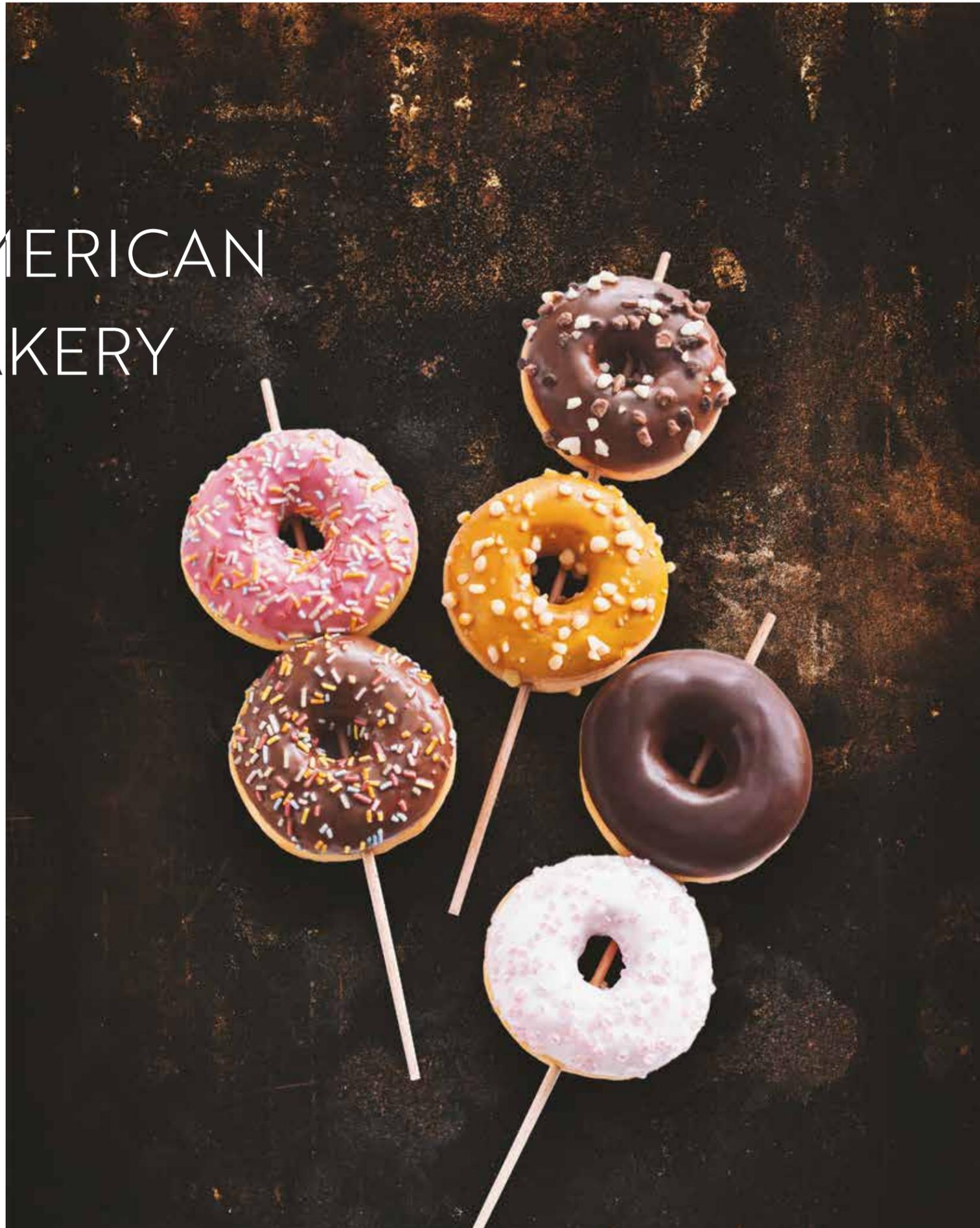
Nusszopf

ca. 500 g | 8 Stück / Karton

Artikel 77148

Hefeteig in Kastenform mit Haselnussfüllung, mit Zuckerguss glasiert, fertig gebacken, saftiger und lockerer Teig, durchzogen von aromatischer Nussfüllung, einfach bei Raumtemperatur für 60 bis 120 Minuten auftauen lassen

AMERICAN BAKERY



Welcome to
sweet USA.

Fragt man uns, an was wir bei American Bakery denken, sagen wir sofort: Donut! Eine der wohl bekanntesten und süßesten Verführungen aus den Vereinigten Staaten überhaupt. Homer Simpson kann nicht ohne sie, genau wie die Amerikaner selbst. Ob gefüllt, mit Streuseln oder glasiert.

"Immer beliebter werden auch die amerikanischen Muffins. Die kleinen, runden Minikuchen sind mindestens so vielfältig wie Donuts. Mit leckeren Füllungen, raffinierten Toppings oder einfach mit süßen Früchten", erklärt unser Kollege **Toni Egert**.

In unserer Auswahl finden Sie ganz bestimmt die passende süße Verführung für Ihr Frühstücksbuffet, für Ihre Tagungsverpflegung oder für den Nachmittagskaffee. Ganz egal ob Donut oder Muffin.

**Sesam Bagel**

85 g | 44 Stück / Karton

Artikel 67680

ringförmiges Weizengebäck, mit Sesam bestreut, vorgebacken, aromatisch und leicht süß, hervorragend für üppig belegte, herzhaft Snacks, bei Raumtemperatur für 15 bis 30 Minuten auftauen und bei 180 bis 200 °C für 2 Minuten fertig backen

**Malzkorn Bagel**

100 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67681

ringförmiges Gebäck mit Weizen, Malz, Hafer, Roggen, mit Samen bestreut, vorgebacken, aromatisch und herzhaft, ideal für köstliche Snacks, bei Raumtemperatur für 15 Minuten auftauen und bei 200 °C für 2 Minuten fertig backen

**Donut Black**

52 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67550

lockerer Hefeteig überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken, luftiger und süßer Klassiker der American Bakery, einfach bei Raumtemperatur 60 Minuten auftauen lassen

**Donut Kids Crunch**

57 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67558

lockerer Hefeteig mit weißer Fettglasur und Schokolinsenstückchen, fertig gebacken, knusprig-bunt, luftig-locker und herrlich süß, einfach bei Raumtemperatur 60 Minuten auftauen lassen

**Mini Brownies**

20 g | 120 Stück / Karton

Artikel 67630

köstlicher Schokoladenkuchen mit Pekanusstückchen, fertig gebacken, in kleine Portionen geschnitten, hervorragend zum Anrichten mit Vanillesauce, Eiscreme oder frischem Obst, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen

**Donut mit Milka®**

56 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67570

luftiger Donut mit original Milka® Alpenmilch Schokolade und Milch-Kakao-Füllung, fertig gebacken, saftiger Donut mit cremiger Füllung, im attraktivem Milka®-Design, einfach bei Raumtemperatur 60 Minuten auftauen lassen

**Donut mit Oreo®**

73 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67571

dunkler Donut, gefüllt mit einer Creme mit Vanilleschmack, dekoriert mit Oreo® Keksstückchen, fertig gebacken, knusprig dekoriert, lecker gefüllt, im attraktivem Oreo®-Design, einfach bei Raumtemperatur 90 Minuten auftauen lassen

**Mini Donut Filly Mixbox**

32 g | 60 Stück / Karton

Artikel 67560

gefüllte Mini-Donuts in den Sorten Filly-Strawberry, Filly-Caramel und Filly-Choc-Hazelnut, sortenrein verpackt, fertig gebacken, einfach bei Raumtemperatur 60 Minuten auftauen lassen



Muffin Deep Blueberry

100 g | 36 Stück / Karton

Artikel 67501

luftig-lockerer Muffinteig mit reichlich Blaubeeren und Streuseln, fertig gebacken, zart-knusprige Streusel auf herrlich-soften Masse mit saftigen Heidelbeeren, einfach bei Raumtemperatur 90 Minuten auftauen lassen



Muffin mit Milka®

110 g | 36 Stück / Karton

Artikel 67520

Muffin mit Schokodrops und Dekor aus original Milka® Alpenmilch Schokolade, fertig gebacken, extra saftig und zart-schmelzend, im attraktivem Milka®-Design, einfach bei Raumtemperatur 90 bis 120 Minuten auftauen lassen



Mini Muffin mit Milka®

30 g | 72 Stück / Karton

Artikel 67510

Mini-Muffin mit Schokodrops und Dekor aus original Milka® Alpenmilch Schokolade, fertig gebacken, luftiger Muffin mit der bekannten Schokolade, im attraktivem Milka® Design, einfach bei Raumtemperatur 50 Minuten auftauen lassen



Muffin Rich Chocolate

100 g | 36 Stück / Karton

Artikel 67500

luftiger Muffin aus feinem Schokoladenteig, fertig gebacken, ein schokoladiger Klassiker der American Bakery, mit extra vielen Schokostückchen, einfach bei Raumtemperatur 60 Minuten auftauen lassen



Muffin Choco Nougat

100 g | 36 Stück / Karton

Artikel 67502

zarter Muffin mit Nougatcremefüllung, kakaohaltiger Fettglasur und Schokoflocken, fertig gebacken, herrlich süßer und schokoladiger Muffin, einfach bei Raumtemperatur 150 Minuten auftauen lassen



Mini Muffin Black

30 g | 72 Stück / Karton

Artikel 67511

Mini-Muffin aus softer Rührmasse mit schokoladigem Kakaogeschmack, fertig gebacken, luftig-locker und schokoladig, einfach bei Raumtemperatur 30 bis 40 Minuten auftauen lassen



Mini Muffin Sugar Flakes

30 g | 72 Stück / Karton

Artikel 67512

Mini-Muffin aus softer Rührmasse mit Butter-Vanille-Geschmack, fertig gebacken, luftig-locker und angenehm süß, mit Zuckerflocken dekoriert, einfach bei Raumtemperatur 30 bis 40 Minuten auftauen lassen



Cookie Triple Choc

72 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67600

zarter Schoko-Mürbteig, mit weißen und dunklen Schokoladenstückchen, fertig gebacken, herrlich schokoladig mit großen Schokostückchen, einfach bei Raumtemperatur 60 bis 90 Minuten auftauen lassen



Cookie Milk Choc

72 g | 48 Stück / Karton

Artikel 67601

zarter Mübteig, mit Vollmilchschokoladenstückchen, fertig gebacken, herrlich schokoladig mit großen Schokostückchen, einfach bei Raumtemperatur 60 bis 90 Minuten auftauen lassen

BACK- ANLEITUNGEN



Auftauen Gibt die empfohlene Auftauzeit in Minuten an. Diese ist wichtig, damit die gefrorenen Backwaren vollständig durchbacken. Die Zeitspanne des Auftauens ist bei Raumtemperatur angegeben (ca. 18 - 20 °C).



Temperatur Die Backtemperatur ist zusammen mit der Backzeit der wichtigste Faktor für knusprige Brötchen und knackige Brote. Die empfohlenen Temperaturen sind immer für den vorgeheizten Backofen gültig.



Backzeit Genau so wichtig wie die Backtemperatur ist die Backzeit. Für ein optimales Ergebnis sollten sie sich genau an die Empfehlung halten.



Schwaden Wird auch Dampfen, Wrasen oder Schwell genannt. Gemeint ist die unmittelbare oder leicht verzögerte Zufuhr von Wasser in den Backraum zur Dampferzeugung und das anschließende ausbacken ohne weitere Zugabe von Wasser.



Für ofenfrischen
Genuss.

Ofenfrisches Brot ist purer Genuss. Mit unseren tiefgekühlten Broten, Baguettes, Brötchen und Croissants bieten Sie Ihren Gästen immer beste Qualität. Just in Time! Das richtige Finish ist für den Genuss entscheidend. Daher sollten Sie sich genau an die Backanleitungen der Hersteller halten.

In unserer Übersicht haben wir die Backempfehlungen der Hersteller für Sie nach Produktgruppen zusammengefasst und alphabetisch sortiert.

BROTE UND BAGUETTES

						
		Auftauzeit in Minuten	Temperatur	Backzeit in Minuten	Schwaden	Bemerkung
Allgäuer Bauernbrot	77710	x	180 °C	10	x	
Allgäuer Krustenlaib	77705	x	180 °C	10	x	
Baguette	77733	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Bistro Sandwich	77628	60	x	x	x	
Brotmischung Buffet	83601	60 - 120	250 °C	5 - 10	✓	
Brotmischung Hotel	83602	60 - 120	250 °C	5 - 10	✓	
Brotmischung Klassik	83600	60 - 120	250 °C	5 - 10	✓	
Brotmischung Rustikal	83603	60 - 120	250 °C	5 - 10	✓	
Brotmischung, 6 Sorten	77684	150 - 180	200 °C	14 - 15	x	
Brotscheibe, weiß	87630	30	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Brotscheibe, schwarz	87631	30	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Dinkelbrot	77812	120	180 °C	10	✓	
Fitnessbaguette	77608	15	230 °C	6	x	
Flüte	83500	60 - 120	250 °C	5 - 10	✓	
Kürbiskernbrot	77811	300	190 °C	10 - 12	x	
Malzbaguette	83550	30 - 60	x	x	x	
Pane Rustico	77674	x	180 - 200 °C	15	✓	
Parisiene	83501	30 - 60	190 - 210 °C	5 - 10	x	
PurPur Brot	77698	x	190 °C	25	x	
Quark-Körnerbrot	77810	120	180 °C	10	✓	
Roggenmischbrot	77814	120	180 °C	10	✓	
Schwäbische Seele	77732	15	200 °C	5 - 8	x	
Steinofenbaguette	77734	30 - 60	180 - 200 °C	15	x	
Steinofenbrot Pochon	84220	x	190 - 200 °C	16 - 18	✓	
Steinofenbrot Ceralier	84221	x	190 - 200 °C	16 - 18	✓	
Urkornbrot	77699	x	190 °C	25	x	
Walnussbrot	77813	300	190 °C	10 - 11	x	
Wurzelbrot, hell	77685	x	200 °C	12	✓	
Wurzelbrot, dunkel	77686	x	200 °C	12	✓	

BRÖTCHEN UND LAUGENGEBÄCK

						
		Auftauzeit in Minuten	Temperatur	Backzeit in Minuten	Schwaden	Bemerkung
Bäckerbrötchen	77800	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Baguettebrötchen, kurz	77801	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Baguettebrötchen, lang	77799	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Brötchenmix Mini Frühstück	77735	x	180 - 200 °C	6 - 8	✓	
Brötchenmix Mini Gourmet	77623	x	220 °C	4 - 6	✓	
Brötchenmix Mini Kartoffel	77727	x	220 °C	4 - 5	✓	
Brötchenmix Mini Klassik	77731	x	190 - 200 °C	6 - 8	✓	
Brötchenmix, glutenfrei	77729	x	190 °C	13 - 18	✓	im backfesten Beutel backen
Kaisersemmel	77730	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Kaisersemmel, mini	77728	x	190 - 200 °C	6 - 8	✓	
Kürbiskernbrötchen	77680	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Laugen Partygebäck	77621	15 - 30	170 °C	10	x	
Laugenbrezen mit Salz	77624	90	160 °C	6	x	
Maxi Laugenbrezel	77726	25 - 30	170 - 180 °C	20	x	
Party-Laugenbrezel	77861	20	210 °C	8	x	
Schwäbische Laugenbrezel	77860	20 - 30	160 - 170 °C	15 - 17	x	
Laugenbrötchen	77620	x	180 °C	3 - 4	x	oder 90 Minuten auftauen lassen
Laugenbun	77622	90	x	x	x	
Lenôtre Finedor® Natur	84200	x	220 - 230 °C	6	x	
Lenôtre Finedor® Ähre	84201	x	220 - 230 °C	4	x	
Mehrkornbrötchen	77617	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Toskanisches Brötchen	77683	x	180 - 200 °C	10 - 12	✓	
Vinschgauer	83520	30	200 °C	4 - 6	x	

BUNS UND WRAPS

						
		Auftauzeit in Minuten	Temperatur	Backzeit in Minuten	Schwaden	Bemerkung
Beer Burgerbun	79101	60	x	x	x	
Brioche Burgerbun	79102	60	x	x	x	
Brioche Glazed Burgerbun	79106	60	x	x	x	
Brioche Hot Dog Bun	79651	60	x	x	x	
Floured Burgerbun	79100	60	x	x	x	
Glutenfree Burgerbun	79108	60	x	x	x	
Hamburgerbrötchen	77700	60	x	x	x	
Hamburgerbrötchen XL	77701	60	x	x	x	
Malted Grain Burgerbun	79103	60	x	x	x	
Original Grains Burgerbun	67700	60	x	x	x	
Vintage Glazed Burgerbun	79105	60	x	x	x	
Wrap Weizentortillas	74502	x	x	x	x	
Wrap Weizentortillas, klein	79604	im gefrorenem Zustand für 10 bis 15 Sekunden in der Pfanne erhitzen				

PIZZA UND FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand	75921	30 - 60	230 - 250 °C	5 -10	x	
La Leggera Rustica	75910	15 -30	190 °C	2 - 5	x	
Pizzaboden Ideas	75916	x	230 - 250 °C	5 -10	x	
Pizzaboden Ideas	75917	x	230 - 250 °C	5 -10	x	
Pizzaboden mit Sauce	75905	15 -30	230 - 250 °C	5 -10	x	
Pizzakugeln	75903	60 - 90	230 - 250 °C	5 -10	x	
Pizzazunge Margherita	75931	30 - 60	230 - 250 °C	5 -10	x	
Steinofen Pizzaboden	75900	30 - 60	230 - 250 °C	5 -10	x	

CROISSANTS UND VIENNOISERIE

						
		Auftauzeit in Minuten	Temperatur	Backzeit in Minuten	Schwaden	Bemerkung
Buttercroissant Hôtel	84010	30	165 °C	15	✓	
Buttercroissant Lenôtre	84000	30	165 °C	13	✓	
Buttercroissant, maxi	84049	30 - 45	175 - 180 °C	16 - 17	✓	
Buttercroissant, mini	84001	15	165 °C	12	✓	
Buttercroissant, Schoko	84040	60	170 °C	16	✓	
Butterstriezel	77149	120	x	x	x	
Butterzopf	83610	30 - 60	x	x	x	
Feingebäck Lunch	84104	15	165 °C	13	✓	
Feingebäck, mini	84100	15	165 - 170 °C	12 - 14	✓	
Fruchtkörbe, mini	84103	30	170 °C	14	✓	
Köstlichkeiten, mini	84101	30	170 °C	13 - 14	✓	
Macarons	84150	120	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Madeleines	87673	60	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Madeleines, Schoko	87674	60	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Marmor Guglhupf	77141	x	x	x	x	über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen
Marmor Guglhupf, mini	77146					
Mandelhörnchen	77181	30 - 60	x	x	x	
Minischleife Cranberries	84051	20	165 °C	13	✓	
Nusszopf	77148	60 - 120	x	x	x	
Nussecke	77184	30 - 60	x	x	x	
Pancakes	87685	60	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Petits Fours Versailles	84152	180 - 240	x	x	x	im Kühlschrank auftauen lassen
Schnecken Arc-en-Ciel	84102	20	170 °C	13 - 14	✓	
Schnecken Salés	84210	30 - 45	190 °C	14 - 15	✓	
Schokobrotchen	84002	15	165 °C	13	x	

AMERICAN BAKERY

						
		Auftauzeit in Minuten	Temperatur	Backzeit in Minuten	Schwaden	Bemerkung
Cookie Triple Choc	67600	60 - 120	x	x	x	
Cookie Milk Choc	67601	60 - 120	x	x	x	
Donut Black	67550	60	x	x	x	
Donut Kids Crunch	67558	60	x	x	x	
Donut mit Milka®	67570	60	x	x	x	
Donut mit Oreo®	67571	90	x	x	x	
Malzkornbagel	67681	15	200 °C	2	✓	
Mini Brownies	67630	über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen oder für wenige Sekunden in der Mikrowelle				
Mini Donuts, gefüllt	67560	60	x	x	x	
Mini Muffin Black	67511	30 - 40	x	x	x	
Mini Muffin mit Milka®	67510	50	x	x	x	
Mini Muffin Sugar Flakes	67512	30 - 40	x	x	x	
Muffin Choco Nougat	67502	150	x	x	x	
Muffin Deep Blueberry	67501	90	x	x	x	
Muffin mit Milka®	67520	90 - 120	x	x	x	
Muffin Rich Chocolate	67500	60	x	x	x	
Sesambagel	67680	15 - 30	180 - 200 °C	2	✓	

Füß GmbH Gastro Service

Burgstraße 1 . 87509 Immenstadt im Allgäu

T 0049 8323 98 66 1 - 0

F 0049 8323 98 66 1 - 55

bestellung@fuess.com

www.fuess.com

shop.fuess.com

Geschäftsführer Herbert Füß

Registergericht Kempten HRB 3006



@fuessgastro

SCHÖLER

Im Allgäu von Schöler Kreativ gedruckt. Auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft, klimaneutral und mit ökologischen Bio-Farben.



#SupportYourLocal
#DasAllgäuHältZusammen

www.schoeler-kreativ.de

Alle Preise verstehen sich netto, exklusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Entsorgungsgebühr. Das Angebot ist freibleibend und gültig so lange der Vorrat reicht. Es gelten die aktuellen AGB der Füß GmbH. Druck- und Satzfehler vorbehalten.