



# HANDMADE DREAMS



„Ein Traum ist unerlässlich, wenn man die Zukunft gestalten will.“

*Victor Hugo (1802-85)*

## „... ALLES ANDERE IST EINE KOPIE“

## „... EVERYTHING ELSE CAN BE BUT A COPY“



Aufwändige Teigruhe  
elaborate long-time doughs



Schonende Aufarbeitung  
careful handling

Handgerollte Baguettes  
baguettes rolled by hand

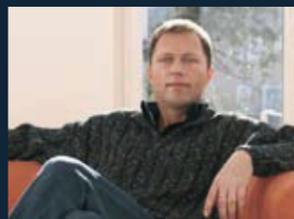


Optische Endkontrolle  
final visual inspection



„Es gibt keine kreative Arbeit ohne Tradition.  
Jede Neuheit ist immer eine Variation des Vergangenen.“  
(Carlos Fuentes)

“There is no creative work without tradition.  
Each novelty is always a variation of the past.”  
(Carlos Fuentes)



Geschätzter Kunde,

mit der nun  
dritten Auflage unseres  
Delikatessbrotkataloges

nutze ich die Gelegenheit, mich persönlich für Ihr bis jetzt  
entgegengebrachtes Vertrauen zu bedanken.

Seit mehr als 5 Jahren bringen wir als einziger Anbieter im  
Tiefkühlbereich handgearbeitete Brotdelikatessen in  
kompromissloser Qualität und Rohstoffphilosophie  
europaweit in die Häuser der Gourmets.

Auch der höchstqualitative Wiederverkäufer zählt zu  
unseren treuen Kunden. Ihr Vertrauen in uns und Ihre eige-  
ne Leidenschaft für Qualität hat uns zusammen erfolgreich  
gemacht. Dies führt aktuell zu der Entwicklung, dass ande-  
re Anbieter von Tiefkühl-Backwaren und Industriebetriebe  
auf unsere Nische aufmerksam geworden sind.

Mit einfachen Handgriffen auf rustikal getrimmte Produkte  
werden auf den Markt geworfen ohne jedoch unseren  
Geschmack, unser Esserlebnis, unsere Frischhaltung oder  
unsere Gesamtqualität zu erreichen.

Der Versuch, uns nachzueifern ist legitim und bestätigt uns  
als Ihrem Lieferanten hervorragende Arbeit;  
denn nur das Beste wird kopiert.

Sie können sich auch weiterhin auf uns verlassen.  
Als Anbieter mit den wohl besten Delikatessbackwaren-  
produkten Europas kennen Sie uns - und das wird auch so  
bleiben - denn alles andere ist eine Kopie.

Hochachtungsvoll

Jürgen Schmidt (Geschäftsführer)  
panExpert Heinz Schmidt GmbH

Dear Customer

This is the third edition of our catalog and I would like  
to take the great success as just occasion to express my  
thanks for your trust in us.

After five busy years we remain the only provider of  
handmade bread specialties in the deep-freeze area.  
As our bakery products convince with their  
uncompromising quality and the employment of but the  
purest raw materials, they have found their way into the  
houses of gourmet chefs and cuisines all over Europe and  
have become an inherent merchandise to all those  
resellers who cherish quality.

Your trust in us, your want of quality has made  
us successful. This success has, of course,  
brought us and our market niche to the attention of other  
suppliers of deep-freeze bakery and other products. With  
one or two simple moves they trim their products until they

seem the real thing; however, they do not even come close  
to the flavour of our breads, to the freshkeeping feature,  
the allround quality of our specialties.

Actually the unsuccessful attempts to copy our products  
only highlight the outstanding job that is done in  
our bakery. Only the very best is worth copying!

You can rely on us. You know us as supplier of the best  
delicatessen bakery products and that is exactly  
what we will remain

– because everything else can be but a copy.

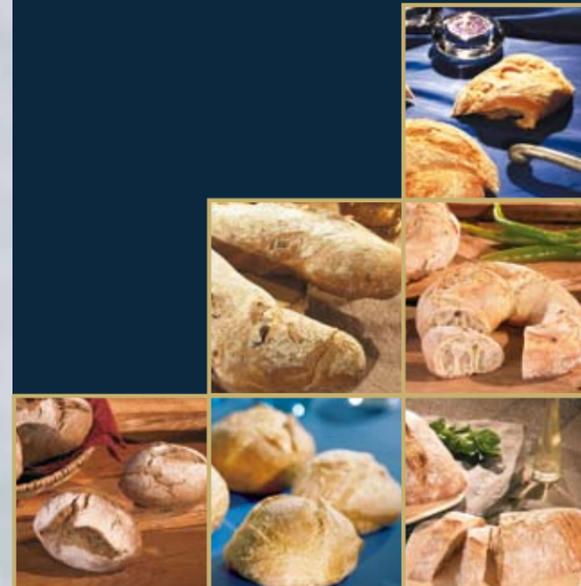
Thank you very much

Jürgen Schmidt (Managing Director)  
panExpert Heinz Schmidt GmbH

# DELIKATESSEN VON HAND GEARBEITET

## INHALTSVERZEICHNIS

Table of Contents



Andalusische Bergfladen .....	Seite 42	Müslibaguette .....	Seite 100
Baguette Ancienne .....	Seite 14	Müslibrötchen .....	Seite 97
Bauernbrötchen .....	Seite 90	Müslibrot .....	Seite 53
Baguettebrötchen.....	Seite 91	Mühlenbrot .....	Seite 118
Babyflütes .....	Seite 110	Münchner Malzbrot .....	Seite 116
Bauernbrot.....	Seite 113	Navette .....	Seite 47
Bauern Mailänder .....	Seite 86	Navettine .....	Seite 82
Bauernsandwich .....	Seite 81	Nussbrötchen .....	Seite 94
Baguettine .....	Seite 57	Olivenciabatta Kalamata .....	Seite 12
Bio-Kartoffelbrötchen .....	Seite 95	Olivenflüte .....	Seite 25
Boulot Campagne .....	Seite 31	Olivenbrot.....	Seite 62
Brötchenblume.....	Seite 101	Parisienne halbgebacken.....	Seite 6
Brötchentrio.....	Seite 61	Parisienne rustikal .....	Seite 8
Brötchenconfect		Pane Noce .....	Seite 60
„Continental“ .....	Seite 106	Pane Roma rund .....	Seite 51
Brötchenconfect „Venezia“ .....	Seite 105	Pane Roma rustikal.....	Seite 54
Bouchette Provencale .....	Seite 59	Partystange .....	Seite 44
Ciabatta Longa Olive.....	Seite 15	Party Minis .....	Seite 103
Ciabatta Longa Peperoni .....	Seite 16	Panelleau .....	Seite 55
Ciabatta Tomate-Basilikum .....	Seite 22	Pariser Baguette .....	Seite 18
Ciabatta Walnuss.....	Seite 23	Pain Boulot .....	Seite 20
Ciabatta Oriental.....	Seite 27	Pain Soleil.....	Seite 49
Ciabatta 120g .....	Seite 79	Peperoncino .....	Seite 13
Ciabatta 250g .....	Seite 28	Peperoni flüte .....	Seite 30
Ciabatta Peperoni .....	Seite 46	Pointú.....	Seite 33
Ciambella.....	Seite 41	Pestobrötchen .....	Seite 87
Crossini .....	Seite 104	Power Bread .....	Seite 114
Cuminette .....	Seite 63	Praliné Brötchen.....	Seite 109
Demi-Walnuss .....	Seite 29	Roggenbaguette .....	Seite 45
Diabolo .....	Seite 65	Roggen-Farmerbrötchen .....	Seite 84
Elsässer Brot.....	Seite 110	Roggen Singluette .....	Seite 92
Englisches Rosinenbrot .....	Seite 10	Sandwich rustikal.....	Seite 80
Épi .....	Seite 11	Schweizer Laib .....	Seite 114
Épicette .....	Seite 17	Seele Kümmel/Salz .....	Seite 72
Farmer Baguettebrötchen .....	Seite 83	Seele Käse .....	Seite 72
Fitnessflüte .....	Seite 35	Sesam Filone.....	Seite 50
Flüte .....	Seite 26	Singluette rustikal.....	Seite 93
Flüte rustikal.....	Seite 7	Suprême Olive.....	Seite 38
Flüte mit Frühlingzwiebeln .....	Seite 19	Suprême Peperoni .....	Seite 39
Focaccia mit grünen Oliven .....	Seite 66	Suprême du Goût.....	Seite 40
Focaccia natur .....	Seite 67	Suprême Noix.....	Seite 8
Focaccia natur 100g.....	Seite 70	Steinofenbaguette.....	Seite 58
Focaccia Olive 100g.....	Seite 71	Steinofenbrötchen Mehrkorn .....	Seite 98
Fougasse.....	Seite 69	Steinofenbrötchen Kürbiskern ..	Seite 98
Französisches Landbrot .....	Seite 43	Steinofenbrötchen	
Gourmet Brotrad.....	Seite 64	Sonnenblume .....	Seite 98
Ciabatta 400g .....	Seite 28	Sonnenblumenbrot.....	Seite 119
Olivenciabatta.....	Seite 9	Tiroler Nussbrot .....	Seite 117
Karottenbrötchen .....	Seite 89	Toscana Brötchen .....	Seite 88
Kastenweissbrot.....	Seite 52	Toscana Fladen .....	Seite 24
Knoblauchbrot.....	Seite 52	Tournette .....	Seite 68
Krusti natur, Tomate, Peperoni ..	Seite 77	Trimmis.....	Seite 73
Krusti Olive, Paprika.....	Seite 78	Wachauer .....	Seite 75
Kürbis-Sonnen-Baguette.....	Seite 34	Walnussbaguette .....	Seite 21
Landmannsbrot .....	Seite 112	Walnussbrot.....	Seite 12
Liliputs .....	Seite 107	Wellnessbaguette.....	Seite 36
Mandelbrot .....	Seite 32	Winzerring .....	Seite 56
Mailänder .....	Seite 85	Zwiebelbaguette .....	Seite 48
Mini Fladen .....	Seite 73	Zwiebelbrötchen .....	Seite 96
Mini Toscana .....	Seite 76	Zwiebelbrot, Irländer.....	Seite 115
Mini-Cocktailbrötchen .....	Seite 108	Zwirbel .....	Seite 37
Mini-Gourmet-Brötchenkiste...	Seite 102	Zwirbelchen .....	Seite 74
Mohnschleife, Sesamschleife....	Seite 99		

## PARISIENNE HALBGEBACKEN

Handmade French-style baguette 500 g



Baguette geniessen wie „Gott in Frankreich“

Artikel	1313
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Parisiene halbgebacken</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1568

## PARISIENNE RUSTIKAL FLÛTE RUSTIKAL

Old-fashioned baguettes with natural surface



Natürlich rustikale Baguettes -  
Natürliches Aroma wie vor 200 Jahren!

Artikel	1340	1304
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Parisiene rustikal</b>	<b>Flûte rustikal</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15	25
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	7-9	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1904	

## SUPRÊME NOIX

Bread with lots of walnuts



## OLIVENCIABATTA KALAMATA OLIVENCIABATTA

Ciabatta with black kalamata olives and olive oil



*Exquisites Walnussbrot mit grösstmöglichem Anteil an ausgesuchten Walnüssen.*

Artikel	1635
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Suprême Noix</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20
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	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

*Das unvergleichliche Ciabatta mit Olivenöl und ganzen, griechischen Kalamata-Oliven.*

Artikel	1310	1447	1459
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Olivenciabatta Kalamata</b>	<b>Olivenciabatta 250g</b>	<b>Olivenciabatta 400g</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%	ca. 250g +/- 10%	ca. 400g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	30	30	18
Palettierung Units per pallet	28	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7	5-7	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1561		

# ENGLISCHES ROSINENBROT

English raisin-and-hazelnut bread



Rosinen und Haselnüsse extra, dazu etwas Rosmarin - fertig ist das Highlight eines jeden Buffets. Passt perfekt zu edlem Käse!

Artikel	1432
<b>Bezeichnung</b> Name	Englisches Rosinenbrot
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 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	7-9
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

# ÉPI

The beauty among French baguettes



Die Venus der Baguettes - Schönheit und Essgenuss in Vollendung!

Artikel	1383
<b>Bezeichnung</b> Name	Épi
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 350g +/- 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	

# WALNUSSBROT

Walnut bread



„In jeder Beziehung Produkt Nr. 1!“ Unnachahmliches Nußbrot mit dem besonderen Aroma.

Artikel	1305	1362
Bezeichnung Name	Walnussbrot	Walnussbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	100
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	5-10
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	9-12	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1556	1936

# PEPERONCINO

Bread ring with hot green peppers



Mit frischen griechischen Peperonis.  
Das müssen Sie probieren!

Artikel	1378
Bezeichnung Name	Peperoncino
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	22
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	

## BAGUETTE ANCIENNE

*French-style baguette fresh from history*



## CIABATTA LONGA OLIVE

*Finest ciabatta bread, shaped like a baguette,  
with black olives*



*Das absolute Muss und Highlight in  
jeder gelungenen Brottheke!*

Artikel	1400
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Baguette Ancienne</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	

*Edles Ciabattabrot in Baguetteform mit Oliven -  
bestens geeignet für Brotkörbe und zur Bereitung von Canapeés.*

Artikel	1600
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Ciabatta Longa Olive</b>
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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

## CIABATTA LONGA PEPERONI

*Finest ciabatta bread, shaped like a baguette, with hot green peppers*



*Edles Ciabatta-Brot mit Peperonis in Baguetteform - bestens geeignet für Brotkörbe und zur Bereitung von Canapeés.*

Artikel	1605
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Ciabatta Longa Peperoni</b>
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	

## ÉPICETTE

*Baguette with curry and cumin*



*Diese Kombination aus einzigartigem Baguette, feinstem Curry und Kreuzkümmel wird das Herz jedes Gourmets berühren!*

Artikel	1438
<b>Bezeichnung</b> Name	<b>Épicette</b>
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	25
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	

## PARISER BAGUETTE

*French-style baguette with very thin crust*



## FLÜTE MIT FRISCHEN FRÜHLINGSZWIEBELN

*French-style baguette with fresh spring onions*



*...mit der besonders dünnen Kruste -  
soft und knusprig zugleich!*

Artikel	1401
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Pariser 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>	7-9
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

*Diese Komposition sehnt sich  
nach edlem Käse und Wein...*

Artikel	1395
<b>Bezeichnung</b> <i>Name</i>	<b>Flüte mit Frühlingszwiebeln</b>
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 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	