

FOCACCIA NATUR 100G

Special Italian rolls



FOCACCIA OLIVE 100G

Special Italian rolls with black olives



Italienische Brötchenspezialität - Ideal für Ihre Sandwich-Theke.

Artikel	1433
Bezeichnung Name	Focaccia natur 100g
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

.... damit Sie unvergleichliche Sandwich-Spezialitäten zaubern können

Artikel	1434
Bezeichnung Name	Focaccia Olive 100g
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

SEELE KÄSE SEELE KÜMMEL/SALZ

Southern German small bread with cheese or salt and caraway seeds



TRIMMIS MINI FLADEN

Seed rolls 170 g with millet and Turkish flat bread



Durch extra lange Teigreifung in Geschmack und Frischhaltung einzigartig auf dem Markt!

Artikel	1319	1318
Bezeichnung Name	Seele Kümmel / Salz	Seele Käse
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 180g +/- 10%	ca. 180g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	50	50
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

In jeder Brot- und Sandwich-Theke ein „Muss“!
Trimmis mit Hirse und türkische Mini-Fladen!

Artikel	1302	1299
Bezeichnung Name	Trimmis	Mini Fladen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 170g +/- 10%	ca. 95g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	80	60
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	180-200 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1903	

ZWIRBELCHEN

Twirled ciabatta sandwich roll



WACHAUER

Tyrolese flat roll



Attraktives Sandwich-Produkt mit toller Oberflächenoptik.

Artikel	1359
Bezeichnung <i>Name</i>	Zwirbelchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 180g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	45
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>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

*Kleines Fladenbrot mit südtiroler Geschmacksrichtung
- das ideale Single-Brot oder als Beilage zu Südtiroler Speck!*

Artikel	1307
Bezeichnung <i>Name</i>	Wachauer
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 180g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
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	1907

MINI TOSCANA

Flat bread with fine spices



KRUSTI NATUR, TOMATE, PEPERONI

Crusty rolls natural, tomato, green pepper



Saftiges Fladenbrot, abgestrichen mit feinstem Olivenöl und bestreut mit Kräutern der Provence - tolle Beilage!

Artikel	1332
Bezeichnung Name	Mini Toscana
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 130g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Die Top-Produkte für Sandwich-Profis.
Attraktiv in Optik und Geschmack...

Artikel	1411	1416	1420
Bezeichnung Name	Krusti natur	Krusti Tomate	Krusti Peperoni
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%	ca. 120g +/- 10%	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60	60	60
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	4-6	4-6	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine	keine
Bio-Artikelnummer			

KRUSTI OLIVE, PAPRIKA

Crusty rolls olive and pepper



CIABATTA 120G

Delicate ciabatta-sandwich with the best flavour



*... ausgefeilt in Geschmack und Form
- genau der richtige Weg zum begeisterten Kunden.*

Artikel	1421	1412
Bezeichnung Name	Krusti Olive	Krusti Paprika
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60	60
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-6	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

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

Artikel	1633
Bezeichnung Name	Ciabatta 120g
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	10-15
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

SANDWICH RUSTIKAL

Rustic sandwich roll



*Rustikales Beleg-Brötchen
mit feinknuspriger Kruste!*

Artikel	1301
Bezeichnung Name	Sandwich rustikal
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 115g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1902

BAUERN SANDWICH

Sour dough farmer's sandwich



Das Sandwich schlechthin!!

Artikel	1612
Bezeichnung Name	Bauernsandwich
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 120g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	60
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	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1958

NAVETTINE

Cereal sandwich



FARMER BAGUETTEBRÖTCHEN

Farmer rolls



.. weil Ihr Sandwich sicher noch beste Cerealien verträgt

Artikel	1706
Bezeichnung <i>Name</i>	Navettine
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 115g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	60
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	

Wer typisch französische Baguettebrötchen liebt, kommt an dieser Spezialität wohl nicht vorbei...

Artikel	1428
Bezeichnung <i>Name</i>	Farmer Baguettebrötchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-10
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	1948

ROGGEN-FARMER- BRÖTCHEN

Rye farmer rolls



MAILÄNDER UNBEMEHLT UND RUSTIKAL

Italian-style rolls with flour topping



Saftig-krosser Brötchengenuß mit angenehmen Sauerteigaroma.

Artikel	1622
Bezeichnung Name	Roggen-Farmerbrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	100
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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

Lockere Porung und lange Frischhaltung
- ein Brötchen für jede Tageszeit.

Artikel	1303	1298
Bezeichnung Name	Mailänder unbemeht	Mailänder rustikal
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 10%	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	80	80
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	4-6	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		1551

BAUERN MAILÄNDER

Italian-style country rolls



Unsere beliebten Mailänder rustikal
- mit etwas Sauerteig, ideal für rustikale Sandwiches und Brötchenkörbe.

Artikel	1601
Bezeichnung Name	Bauern Mailänder
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	80
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	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1956

PESTOBRÖTCHEN

Pesto rolls



Rundes Ciabatta-Brötchen mit feinem Pesto -
passt bestens zu allen mediterranen Belegvarianten.

Artikel	1360
Bezeichnung Name	Pestobrötchen
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 100g +/- 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	4-6
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	

TOSCANABRÖTCHEN

Toscana roll



KAROTTENBRÖTCHEN

Precious roll with fresh carrots



Darf in keiner Sandwich-Theke und auf keinem Buffet fehlen!

Artikel	1352
Bezeichnung <i>Name</i>	Toscanabrötchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 110g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
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>	4-6
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1932

Für alle Liebhaber wertvoller Brötchenkunst - mit frischen Karotten.

Artikel	1746
Bezeichnung <i>Name</i>	Karottenbrötchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	5-10
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	