

CONFECT FRIANDISES

Sensational breakfast assortment with sweet mini rolls: choclatines, fig rolls, müsli rolls, petit au fruits rouge, cashew, cinnamon



Sensationelle Frühstücksbrötchen-Mischung aus erlesenen, süßen Brötchen.

je 40 Stück: Chocclatines, Feigenbrötchen, Müslibrötchen, Petits au fruits rouge, Cashew-Zimt minis

Artikel	1881
Bezeichnung <i>Name</i>	Confect Friandises
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 50g +/- 10% je Stück
Verpackungseinheit <i>Units</i>	240
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	0-10
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	

HANDWERKER

Scandinavian speciality - cross rolls with a light fruity taste



Skandinavische Brötchenspezialität - eine Bereicherung für jeden Anlass Superkross mit leicht fruchtigem Aspekt.

Artikel	1882
Bezeichnung <i>Name</i>	Handwerker
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
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	

KRUSTENBEISSER

Very special crusty rolls



SALINÓS

Delicious snack roll with salted crown



Rückgewinnung althergebrachter Brotkultur in Brötchenform.

Artikel	1883
Bezeichnung <i>Name</i>	Krustenbeisser
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
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	

Köstliches Snack-Brötchen mit leicht salziger Oberfläche.

Artikel	1884
Bezeichnung <i>Name</i>	Salinós
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	25
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 BOULE

Wheat and olive oil at their finest



SCHWEIZER SCHLUMBIS

Special Swiss rolls



Knusprig zartes Weizenbrötchen, vollendet mit feinstem Olivenöl

Artikel	1885
Bezeichnung <i>Name</i>	Soft Boule
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 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	

Aromatische Schweizer Brötchenspezialität - unbedingt probieren!

Artikel	1886
Bezeichnung <i>Name</i>	Schweizer Schlumbis
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
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 STOLLENCONFECT MINI DAUERGEBÄCK MIX

The tiniest of stollen, filled with marzipan, poppy seeds, nuts, cookies



MINI HEFEZOPF

Handmade mini braids



Frühstück zum Verlieben -
Feinste Ministollen mit Marzipan-, Mohn- und Nussfüllung oder unser Mini-Dauergebäck
- oder einfach Beides!

Artikel	1805	1887
Bezeichnung <i>Name</i>	Mini Stollenconfect	Mini Dauergebäck Mix
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 35g - 60g +/- 10%	ca. 50g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	120	120
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	45-60	45-60
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time 1</i>	keine	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine
Bio-Artikelnummer		

Unvergleichlich wohlschmeckender Minizopf - handgeflochten !

Artikel	1888
Bezeichnung <i>Name</i>	Mini Hefezopf
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 60g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	80
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

EIERLIKÖRTÖRTCHEN

Egg Nog Tartlets



AMARETTO MANDEL TÖRTCHEN

Amaretto Almond Tartlets



Allerfeinste Mini-Törtchen mit edlem Eierlikör. Genuss darf auch ,mal`ne kleine Sünde sein!

Artikel	1889
Bezeichnung <i>Name</i>	Eierlikörtörtchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 50g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Verführerische Mini-Kuchen mit Mandeln und aromatischem Amaretto - eine wahre Kuchendelikatesse!

Artikel	1890
Bezeichnung <i>Name</i>	Amaretto Mandel Törtchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 90g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	30-45
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

GÂTEAUX „BONJOUR“

Irresistible at breakfast: English tart, Finnish nut tart, red Bordeaux tart



ROTWEINTÖRTCHEN

Bordeaux tartlets



Unwiderstehlicher Frühstücksgenuss in 3 Sorten.

Je 15 Stück: Englisch Kuchen, Finnischer Nusskuchen, Bordeaux Rotweinkuchen.

Feinste Minitörtchen mit echtem Bordeaux Rotwein.

Artikel	1891
Bezeichnung <i>Name</i>	Gâteaux „Bonjour“
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 100g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	45
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	80-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Artikel	1892
Bezeichnung <i>Name</i>	Rotweintörtchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 50g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	100
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

NUSS-, SAND-, ENGLISCH- KUCHEN

Different blends of cake that follow a long tradition



MARMORKUCHEN ROTWEINKUCHEN

Delicious blends of cake: marble or red wine



Köstliche Rührkuchen in echter Konditor Qualität.

Artikel	1893	1894	1895
Bezeichnung <i>Name</i>	Nusskuchen	Sandkuchen	Englischkuchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%	ca. 500g +/- 10%	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	12	12	12
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44	44	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	60-90	60-90	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine	keine	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine	keine	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine	keine
Bio-Artikelnummer			

Köstliche Rührkuchen nach althergebrachten Landesrezepten.

Artikel	1896	1897
Bezeichnung <i>Name</i>	Marmorkuchen	Rotweinkuchen
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 500g +/- 10%	ca. 500g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	12	12
Palettierung <i>Units per pallet</i>	44	44
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	60-90	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	keine	keine
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	keine	keine
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine	keine
Bio-Artikelnummer		