

# BACK SHOP

Die Tiefkühlbäcker



## 4800-1 Baguette

Weizenbrot nach französischer Art gebacken  
L: 57cm

TK-Gewicht 440g  
Stück/ Karton 20  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180-200°C 14-15 Min.



## 4864 Ciabatta Bigsize

rustikales Weizenbrot im Maxi-Format  
Maße: 48x12cm

TK-Gewicht 550g  
Stück/ Karton 12  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

10 Min. 180-200°C 10-12 Min.



## 4801 Steinofen Mini-Frühstücksmix

Mix aus den Sorten:  
Kornschruppe mit Haferflocken, Saatenbrötchen,  
Mohnschruppe, Kaiserbrötchen

TK-Gewicht 40g  
Stück/ Karton 160  
Unterverpackung 4x40  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180-200°C 10-12 Min.



## 4805 Kaiserbrötchen

Weizenbrötchen rund/  
mit typischem Ausbund

TK-Gewicht 70g  
Stück/ Karton 50  
Unterverpackung 2x25  
Kartons/ Palette 40  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180°C 6-8 Min.



## 4812 Hamburger Sesam geschnitten

Weizenbrötchen/ klassische Form mit Sesam  
bestreut/ Durchmesser: 12,5cm, 5 Inches

TK-Gewicht 80g  
Stück/ Karton 30  
Unterverpackung 5x6  
Kartons/ Palette 80  
Fertigungsgrad fertig gebacken

60 Min. - -



## 4819 Schusterjungs- Roggenbrötchen

Roggenbrötchen mit 32% Roggenmehl

TK-Gewicht 85g  
Stück/ Karton 100  
Unterverpackung 4x25  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180-200°C 10-12 Min.



## 4834 Mehrkornbrötchen

mit Weizen, Roggen und Hafer/  
betreut mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen  
und Sesam

TK-Gewicht 85g  
Stück/ Karton 100  
Unterverpackung 4x25  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180-200°C 10-12 Min.



## 4835 Toskanisches Brötchen

Weizenbrötchen/ Form und Größe können auf  
Grund des rustikalen Charakters variieren/ mit  
spitz zulaufenden Enden/ L: ca. 17cm

TK-Gewicht 80g  
Stück/ Karton 80  
Unterverpackung 2x40  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken

- 180-200°C 10-12 Min.



## 4841 Kartoffelbrot

Weizenmischbrot mit 31% Weizenmehl und 7,5%  
Kartoffelflocken  
L: ca. 21,5cm

TK-Gewicht 805g  
Stück/ Karton 15  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 40  
Fertigungsgrad vorgebacken

150-180 Min. 200°C 14-15 Min.



## 4829 Krustenbrot

Roggenmischbrot mit 32% Roggenanteil  
L: ca. 22cm

TK-Gewicht 1.060g  
Stück/ Karton 10  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 54  
Fertigungsgrad vorgebacken

150-180 Min. 200°C 14-15 Min.



best of bakery

# BACK SHOP

Die Tiefkühlbäcker



## 4850 Hot Dog angeschnitten

Weizenbrötchen/ klassische Form  
Maße: 15 x 4,5cm

TK-Gewicht 50g  
Stück/ Karton 64  
Unterverpackung 8x8  
Kartons/ Palette 80  
Fertigungsgrad fertig gebacken



60 Min.



-



-



## 1490 Muffin mit Blaubeeren

Rührkuchenkleingebäck mit 10%  
Wildheidelbeeren

TK-Gewicht 82g  
Stück/ Karton 30  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 100  
Fertigungsgrad fertig gebacken



50-60 Min.



-



-



## 1489 Muffin mit Schokolade

Rührkuchenkleingebäck mit 6%  
Schokoladenstückchen

TK-Gewicht 82g  
Stück/ Karton 30  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 100  
Fertigungsgrad fertig gebacken



50-60 Min.



-



-



## 4863 Spritzring

Feinbackware mit Fondant überzogen  
Durchmesser: 7cm

TK-Gewicht 70g  
Stück/ Karton 24  
Unterverpackung -  
Kartons/ Palette 96  
Fertigungsgrad fertig gebacken



120 Min.



-



-



## 4824 Mini-Brötchenmix

Mix aus den Sorten:  
Schusterjungs, Mehrkornbrötchen,  
Sonnenblumenbrötchen, Kürbiskern-  
Sonnenblumenbrötchen

TK-Gewicht 40g  
Stück/ Karton 175  
Unterverpackung 5x35  
Kartons/ Palette 28  
Fertigungsgrad vorgebacken



-



190-200°C



6-8 Min.



## 4802 Mini-Buttercroissant

Plunderteig mit 22% Butter

TK-Gewicht 25g  
Stück/ Karton 150  
Unterverpackung 2x75  
Kartons/ Palette 88  
Fertigungsgrad vorgegärt



30 Min.



180°C



14 Min.



## 1905-1 Kartoffelbrötchen, hell

Weizenkleingebäck mit Kartoffelflocken und  
Meersalz

TK-Gewicht 90g  
Stück/ Karton 80  
Unterverpackung 2x40  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken



-



200°C



6-8 Min.



## 1905-2 Kartoffelbrötchen, dunkel

Weizenkleingebäck mit roggensauerteig,  
Kartoffelflocken, Roggenmehl und Meersalz

TK-Gewicht 90g  
Stück/ Karton 80  
Unterverpackung 2x40  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken



-



200°C



6-8 Min.



## 4853-1 Mini-Kaiserbrötchen

Weizenbrötchen rund/  
mi typischem Ausbund

TK-Gewicht 40g  
Stück/ Karton 160  
Unterverpackung 4x40  
Kartons/ Palette 24  
Fertigungsgrad vorgebacken



-



190-200°C



6-8 Min.



best of bakery