

EINZIGARTIG GLUTENFREI



SORTIMENT UND PREISE

Art.Nr.	Bezeichnung	g/Stück	Stück/ Karton	Stückpreis CHF	Kartonpreis CHF	Back- programm*	ohne Laktose und Milch	Vegan	Vegi	ohne Ei	ohne Nuss	ohne Soja	ohne Weizen	ohne Palmöl
BROTE / BAGUETTE / SPEZIALBROTE														
6007	TK Baguette kurz glutenfrei	110	12	1.40	16.80	7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6009	TK Vita-Körnerbrot glutenfrei	340	7	4.10	28.70	6	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
6010	TK Früchte-Nussbrot glutenfrei	400	7	4.50	31.50	6	✓	✓	✓	✓			✓	✓
6015	TK Kürbiskernen-Brot glutenfrei	360	7	4.90	34.30	6	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
6017	TK Artesano-Brot dunkel glutenfrei	360	7	4.50	31.50	6	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
KLEINBRÖTLI / TISCHBRÖTLI														
6012	TK Kürbiskernen-Brötli glutenfrei	65	18	0.85	15.30	9	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
6016	TK Artesano-Brötli dunkel glutenfrei	65	18	0.80	14.40	9	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
SANDWICHBRÖTLI														
6018	TK Sandwich glutenfrei	145	12	1.70	20.40	8	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
6019	TK Kürbiskernen-Sandwich glutenfrei	145	12	1.90	22.80	8	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
6020	TK Buchweizen-Sandwich glutenfrei	155	12	1.70	20.40	8	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
SÜSSES														
6003	HB Aprikosen-Wähe glutenfrei	165	18	3.90	70.20	7			✓	✓	✓	✓		
6004	HB Apfel-Wähe glutenfrei	165	18	3.90	70.20	7			✓	✓	✓	✓		
6006	TK Muffin mit Blueberry glutenfrei	105	15	2.10	31.50	17	✓		✓	✓			✓	
6013	TK Himbeer-Muffin glutenfrei	110	15	2.10	31.50	17			✓	✓			✓	✓
6014	TK Chocolino-Muffin glutenfrei	100	15	2.10	31.50	17			✓				✓	✓
SALZIGES / SNACKS														
6005	HB Quiche mit Käse 11 cm glutenfrei	165	18	3.50	63.00	16					✓	✓	✓	

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (Stand April 2018) und die Lieferkonditionen der Fredy's AG. Kostenlose Lieferung bereits ab CHF 250.--.

*Das detaillierte Backprogramm finden Sie auf der Rückseite.

BACKPROGRAMME



HB

Süsse Wähen und salzige Quiches

Zum fertig backen. Ofenfrisch duftende Backwaren sind ein absoluter Mehrwert für Ihr Angebot. Mit unserem vielfältigen Sortiment können Sie in kürzester Zeit auf die Unverträglichkeiten Ihrer Gäste reagieren.

TK

Brote, Brötli

Nur auftauen lassen oder im Ofen fertig backen. Beides ist möglich.

Die Nummer mit dem optimalen Backprogramm finden Sie vorne in der Liste. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den aufgeführten Werten um Richtwerte handelt, die abhängig sind von Backgut, Volumen und Ofen. Tipps & Tricks zum perfekten Backprogramm erhalten Sie auch bei Ihrem Verkaufsberater.

Empfehlung

Alles, ausser Muffins, am gleichen Tag konsumieren. Aufgetaute Muffins innerhalb 2 Tagen essen.

Back-programm	Convenience-Stufe	Antauen	Backpapier	Temperatur im vorgeheizten Ofen (°C)		Dampf	Backzeit (Min.)
				Umluft	Backofen		
6	TK Brote	nein	nein	200	220	nein	13 - 15
7	TK Spezialbrote	nein	nein	190	210	nein	9 - 12
7	HB Wähen	nein	nein	190	210	nein	9 - 12
8	TK Kleinbrote	nein	nein	190	210	nein	6 - 8
9	TK Tischbrötli	nein	nein	190	210	nein	4 - 5
16	HB Quiche glutenfrei	nein	nein	200	210	nein	17 - 18
17	TK Muffins / Toastbrot			Nur auftauen lassen			