
































Gipfel Croissants



200828
Croissant au beurre
français, 60 g

Gipfel | Croissants

<p>Buttergipfel Premium, 65g Croissant au beurre Premium, 65g</p> 	<p>200522 </p> <p>100 × 65 g Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Buttergipfel, 41 g Croissant au beurre, 41 g</p> 	<p>200732 </p> <p>40 × 41 g Vorgebacken, bei ca. 200°C, ca. 1–2 Min. aufbacken Précuit, mettre au four à env. 200°C pendant env. 1–2 min</p> 
<p>Buttergipfel de Luxe «Jet», 50g Croissant au beurre de luxe «Jet», 50g</p> 	<p>203134 </p> <p>200 × 50 g Vorgegärt, Backen: 20 min auftauen. Mit Dampf ca. 18 min bei ca. 200°C backen. Préfermenté, temps de cuisson: Laisser décongeler sur une tôle env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18min. à env. 200°C</p> 	<p>Midi Buttergipfel, 30g Croissant au beurre midi, 30g</p> 	<p>202866 </p> <p>40 × 30 g Vorgebacken Backen: 1–2 Minuten bei ca. 190°C Précuit temps de cuisson: 1–2 minutes à env. 190°C</p> 
 	<p>207208 </p> <p>207210 </p> <p>Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Buttergipfel vorgegärt Croissant au beurre préfermenté</p> <p>Buttergipfel vorgegärt Croissant au beurre préfermenté</p>	<p>100 × 50 g </p> <p>300 × 50 g </p>
<p>Buttergipfeli, 42 g Croissant au beurre, 42 g</p> 	<p>202846 </p> <p>50 × 42 g Vorgebacken, Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C, Tipp: kurz antauen lassen Précuit, temps de cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C, conseil: laisser décongeler brièvement</p> 	<p>Rustico Buttergipfeli, 52 g Croissant rustique, 52 g</p> 	<p>202847 </p> <p>100 × 52 g Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 40 g Croissant au beurre à la saumure, 40 g</p> 	<p>202856 </p> <p>30 × 40 g Vorgebacken Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C, Tipp: kurz antauen lassen Précuit Cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C, Conseil: laisser décongeler brièvement</p> 	<p>Vital Rustico-Buttergipfel, 45 g Croissant beurre rustique vital, 45 g</p> 	<p>200516 </p> <p>50 × 45 g Vorgebacken, Backzeit 2–3 Minuten bei 185°C Précuit, temps de cuisson: 2–3 minutes à 185°C</p> 

Gipfel | Croissants

Laugenbuttergipfeli, 50 g
Croissant au beurre à la saumure, 50 g



202857



100 × 50 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Jumbo Laugen-Buttergipfel, 80 g
Croissant au beurre à la saumure jumbo, 80 g



200523



80 × 80 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 20–22 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 20–22 minutes à env. 190°C



Buttercroissant Héritage, 70 g
Croissant au beurre Héritage, 70 g



206637



60 × 70 g
Backfertig, Backzeit ca. 19–22 min. mit wenig Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, temps de cuisson env. 18–20 min. avec peu de vapeur à 165–185°C



Buttergipfel «Le Classique» 24% 55 g
Croissant pur beurre «Le Classique» 24% 55 g



206636



80 × 55 g
Backfertig, Backzeit ca. 19–22 min. mit wenig Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, temps de cuisson env. 18–20 min. avec peu de vapeur à 165–185°C



Croissant français, 65 g



200599



68 × 65 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Mini-Croissant français, 25 g
Mini croissant au beurre, 25 g



200838



225 × 25 g
Vorgegärt, Backen: 20 Minuten auftauen lassen, 12 Minuten bei ca. 180°C
Préfermenté, 20 minutes de décongélation puis env. 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C



Croissant français, 65 g



200580



100 × 65 g
Vorgegärt
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté
Cuisson: avec assez de vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Mini Croissant français, 25 g
Mini croissant français, 25 g



200540



160 × 25 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf, 15 Minuten bei ca. 180°C
Préfermenté, temps de cuisson: avec assez de vapeur, 15 minutes à env. 180°C



Croissant au beurre français, 60 g



200828



70 × 60 g
Vorgegärt, 25 Minuten auftauen lassen, 17 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, provenance: FR, 25 min. de décongélation puis env. 17 min. à 190°C dans un four préchauffé





Kleinbrote Petits pains



Kleinbrote | Petits pains

Weggli 57g
Petit pain au lait pur beurre, 57g



200715 Kern Sammet
48 × 57 g
Servierbereit: nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement

❄️

Sternenbrötli, 62g
Petit pain d'étoile, 62g



207123 Kern Sammet
50 × 62 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 2-4 Minuten bei 200°C
Cuisson: Env. 2-4 minutes à env. 200°C

❄️

VEGAN

Weggli, 60g
Pain au lait, 60g



200502 BISTRO
50 × 60 g
Nur auftauen lassen oder 3-5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3-5 minutes à 190°C

❄️

Knusperli, 100g
Petit pain croquant, clair, 100g



200589 BISTRO
50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

❄️

VEGAN

Mini Weggli, 40g
Petit pain au lait, 40g



200557 BISTRO
50 × 40 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement

❄️

Bürli, 4er-Schild ca. 360g
«Bürli» rustique, 4 pièces env. 360g



200506 BISTRO
60 × 90 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

❄️

VEGAN

Semmeli, 60g
Ballon, 60g



200526 BISTRO
50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

❄️

VEGAN

Doppelbürli, 180g
Petit pain double, 180g



202774 BISTRO
30 × 180 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

❄️

VEGAN

Semmeli, 80g
Ballon, 80g



200511 BISTRO
50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

❄️

VEGAN

Kleinbrote | Petits pains

Kürbiskernbrötchen, 80 g
Petit pain aux graines de courge, 80 g

200512



VEGAN

50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Dinkelbrötli, 70 g
Petit pain à l'épeautre précuit, 70 g

204361



VEGAN

50 × 70 g
Vorgebacken | précuit
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 190°C



Protein-Brötli, 70 g
Petit pain aux protéines, 70 g

204378



VEGAN

50 × 70 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Pausenbrötli mit Sultaninen, 80 g
Petit pain aux raisins, 80 g

202767



50 × 80 g
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C



Gourmetbrötli dunkel, 60 g
Petit pain gourmet foncé, 60 g

205704



50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Pausenbrötli mit Chocodrops, 80 g
Petit pain avec chocodrops, 80 g

200570



50 × 80 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Gourmetbrötli hell, 60 g
Petit pain gourmet clair, 60 g

205699



50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Rustico Brötli rund vorge., 80 g
Petit pain rustique rond, 80 g

207201



VEGAN

50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Happy Day-Brötli, 100 g
Petit pain Happy Day, 100 g

200753



18 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 2-4 Minuten bei 200°C
Cuisson: 2-4 minutes à 200°C



Kleinbrote | Petits pains

Butter-Zöpfl, 60 g
Petite tresse au beurre, 60 g

202843



50 × 60 g
Servierbereit, nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Prête à servir, Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C

VEGAN

❄️

Butter-Zöpfl, 100 g
Petite tresse beurre, 100 g

200498



24 × 100 g
Nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C

VEGAN

❄️

Rustico Romboli, 80 g
Romboli rustique, 80 g

200590



50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

VEGAN

❄️

Rustico Knusperli, 100 g
Croquant rustique, 100 g

207200



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

VEGAN

❄️

Apero Nussbrötli, 30 g
Petit pain apéro aux noix, 30 g

205705



60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

VEGAN

❄️

Apero Rusticobrötli, 30 g
Petit pain apéro rustique, 30 g

205706



60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

VEGAN

❄️

Apero Laugenbrötli, 30 g
Petit pain apéro à la saumure, 30 g

205707



60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

VEGAN

❄️

Mini-Knusperli hell, 30 g
Pains croquants mini, 30 g

207198


















40 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C


VEGAN

❄️

Kleinbrote | Petits pains

<p>Bankett-Brötli deluxe assortiert, 40 g Petits pains «deluxe» banquet assortis, 40 g</p> 	<p>200581 </p> <p>40 × 40 g Vorgebacken, je 10x Sonnenblumen, Rustico, Knusperli, Nuss, Backen: 3-5 Min. bei 185°C Précuit, 10x chacun grains de tournesol, rustique, croquant, noix, cuisson: 3-5 min. à 185°C</p> 	<p>Tischbrötchen ass. glutenfrei, 75g Petit pain de table ass. sans gluten, 75g</p> 	<p>202869 </p> <p>20 × 75 g Vorgebacken précuit Backen: 5 Minuten in der Folie bei ca. 170°C Cuisson: 5 minutes dans l'emballage à env. 170°C</p>  
<p>Tischbrötli, gemischt, 32 g Ballons de table assortis, 32 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202763 </p> <p>4 × 25 × 32 g Vorgebacken, je 25x Rustico dunkel, Semmeli, Sternen, Korn, Backen: 2 Min. bei 200°C Précuit, 25x chacun rustico complet, ballons blancs, étoile, céréales, cuisson: 2 min. à 200°C</p> 		
<p>Bankett-Ciabattini assortiert, 40 g Ciabattini pour banquet, assortis, 40 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202779 </p> <p>40 × 40 g Vorgebacken, 16 × hell, 12 × dunkel, 12 × rustico, Backen: 3-5 Minuten bei 185°C Précuit, 16 × clair, 12 × foncé, 12 × rustique, cuisson: 3-5 Min. à 185°C</p> 		

Buns

<p>Hamburger Bun, 80g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200548</p> <p>60 × 80 g ø 10,5–11,0 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Gourmet Bun Classic, 100 g Bun gourmet, 100 g</p> 	<p>207206</p> <p>50 × 100 g ø 12–13 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	--

<p>Hamburger Bun Sesam, 80 g Buns pour hamburger sésame, 80g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202765</p> <p>60 × 80 g ø 10,5–11,0 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

<p>Gourmet Bun Golden Corn, 100 g</p> 	<p>204291</p> <p>50 × 100 g ø 11 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Mini Buns ungeschnitten, 30 g Mini Buns non coupé, 30g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>207202</p> <p>50 × 30 g ø ca. 5 cm Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Gourmet Bun Country, 100 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204616</p> <p>50 × 100 g ø 11 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

<p>Maxi Bun Sesam, 100 g Bun maxi sésame, 100 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202879</p> <p>32 × 100 g ø 13 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

Kleinbrote | Petits pains

Holzer Baguetteli hell, 100g
Petite baguette bûcheron claire, 100g

200555



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwichbrötchen weich, 80g
Petit pain pour sandwich mou, 80g

202775



65 × 80 g
Servierbereit, nur auftauen lassen oder 3–5 Min bei 190°C
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C



Rustica Schraubenbrötli, 100g
Petit pain torsadé rustique, 100g

200594



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich, 82g
Pain sandwich, 82g

200716



36 × 82 g
20 cm
Vorgebacken | précuit



Schraubenbrötli hell, 100g
Petit pain torsadé clair, 100g

202764



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Hot Dog Baguette weiss, 100g
Petite baguette pour Hot Dog, 100g

200534



65 × 100 g
weiss gebacken | cuite à blanc
Backen: 8–10 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 8–10 minutes à env. 190°C



Hot Dog Brötchen Duo, 2 × 90g
Petit pain pour Hot Dog Duo, 2 × 90g

202864



25 × 2 × 90 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich Baguette weiss, 135g
Baguette sandwich, 135g

200535



50 × 135 g
weiss gebacken | cuite à blanc
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 200°C
Cuisson: 10–12 minutes à env. 200°C



Schraubenbrötli dunkel, 100g
Petit Pain torsadé foncé, 100g

207199



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich weiss, 100g
Sandwich blanc, 100g

206834



65 × 100 g
22 cm
Backfertig; Backzeit ca. 7–9 min. bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire; temps de cuisson env. 7–9 min. à 195–210°C



Kleinbrote | Petits pains

<p>Sandwich-Ciabatta mit Oliven, 100 g Ciabatta pour sandwich avec olives, 100 g</p>	<p>200517 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>30 × 100 g ca. env. 180 × 85 × 40 mm Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> <p></p>

<p>Bagel Sesam, 100 g Bagel graines sésame, 100 g</p>	<p>207267 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>28 × 100 g Backen: ca. 2–4 Minuten bei ca. 200°C Cuisson: env. 2–4 minutes à env. 200°C</p> <p></p>

<p>Sandwich-Ciabatta, 100 g Ciabatta pour sandwich, 100 g</p>	<p>202768 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>30 × 100 g ca. env. 180 × 85 × 40 mm Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> <p></p>

<p>Bagel Rustico, 100 g Bagel Rustico, 100 g</p>	<p>207268 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>28 × 100 g Backen: ca. 2–4 Minuten bei ca. 200°C Cuisson: env. 2–4 minutes à env. 200°C</p> <p></p>

<p>Pitabrot Deluxe, 100 g Pain pita Deluxe, 100 g</p>	<p>201484</p>
	<p>10 × 5 × 100 g ø 15 cm</p> <p></p>

<p>Pitabrot Cocktail, 18 g Pain pita cocktail, 18 g</p>	<p>201487</p>
	<p>222 × 18 g ø 6 cm</p> <p></p>

Brote Pains



Brote | Pains

<p>Baguette weiss, 320 g Baguette blanche, 320 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>207047 </p> <p>24 × 320 g weiss gebacken cuite à blanc Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C</p> <p></p>	<p>Rustico Holzer-Malz-Baguette, 300 g Baguette bûcheron rustique au malt, 300 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202878 </p> <p>24 × 300 g 48–52 cm Vorgebacken précuit Backen: 10–12 Minuten bei 180°C Cuisson: 10–12 minutes à 180°C</p> <p></p>
<p>Flûte weiss, 290 g Flûte blanche, 290 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200538 </p> <p>32 × 290 g weiss gebacken cuite à blan Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C</p> <p></p>	<p>Baguette Délifrance, 225 g</p> 	<p>206811 </p> <p>38 × 225 g 58 cm Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C</p> <p></p>
<p>Rustico Holzer-Baguette, 300 g Baguette bûcheron rustique foncée, 300 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200553 </p> <p>24 × 300 g 48–52 cm Vorgebacken précuit Backen: 10–12 Minuten bei 180°C Cuisson: 10–12 minutes à 180°C</p> <p></p>	<p>Helles Baguette, 290 g Baguette blanche, 290 g</p> 	<p>205775 </p> <p>32 × 290 g 58 cm Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C</p> <p></p>
<p>Holzer Baguette, 300 g Baguette bûcheron, 300 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200569 </p> <p>24 × 300 g 48–52 cm Vorgebacken précuit Backen: 10–12 Minuten bei 180°C Cuisson: 10–12 minutes à 180°C</p> <p></p>	<p>Midi-Baguette, 230g Midi-Baguette/demi-parisien, 230g</p> 	<p>206813 </p> <p>25 × 230 g 36 cm Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C</p> <p></p>

Brote | Pains

Schraubrot hell, 350 g
Pain torsadé express clair, 350 g

202851



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Sonnenkranz, 300 g
Couronne de soleil, 300 g

200550



20 × 300 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Schraubrot dunkel, 350 g
Pain torsadé, foncé, 350 g

202852



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Knusperkranz, 320 g
Couronne croustillante, 320 g

206190



18 × 320 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Schraubrot Kurkuma, 350 g
Pain torsadé curcuma, 350 g

205711



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Laugenkranz, 320 g
Couronne à la saumure, 320 g

206189



18 × 320 g
Vorgebacken | précuit
Nur auftauen lassen | Laisser dégeler seulement



Schraubrot Rustico, 350 g
Pain torsadé «rustique», 350 g

206165



20 × 350 g
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Tessinerbrot, 270 g
Pain tessinois, 270 g

202845



20 × 270 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 8–10 Minuten bei 185°C
Cuisson: 8–10 minutes à 185°C



Landbrot lang, 300 g
Pavé rustique, 300 g

206814

Dalfrance



37 cm
30 × 300 g
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



Brote & Zopf | Pains & tresse

Milchbrot, 850 g
Pain au lait, 850 g



200561 

3 × 850 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Toastbrot, 480 g
Pain toast, 480 g



200696 

15 × 480 g
9 × 9 cm
Servierbereit, geschnitten, 20 Scheiben
Prêt à servir, coupé, 20 tranches



Butterzopf, 400 g
Tresse au beurre, 400 g



200563 

12 × 400 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 8–10 Minuten bei 185°C
Cuisson: 8–10 minutes à 185°C



Englischbrot, 1 kg
Pain anglais, 1 kg



202773 

4 × 1 kg
10 × 10 cm
Nur auftauen lassen, ca. 30 Scheiben
Laisser dégeler seulement, env. 30 tranches




Grill- und Fonduebrot, 500 g
Pain pour grill et fondue, 500 g



200596 

8 × 500 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement




Toastbrotplatten Canapé hell, 500 g
Plaques de pain toast blanc, 500 g



201823 

10 × 500 g
27 × 54 cm
Gebacken | cuites



Brote | Pains

<p>Burebrot, 400 g Pain paysan, 400 g</p> 	<p>200565 </p> <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>	<p>Steinofenbrot, 500 g Pain four pierre, 500 g</p>  <p></p>	<p>200567 </p> <p>12 × 500 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>
<p>Kartoffelbrot, 400 g Pain aux pommes, 400 g</p> 	<p>202770 </p> <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>	<p>Holzerbrot, 400 g Pain bûcheron, 400 g</p> 	<p>202850 </p> <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>
<p>Landkornbrot, 400 g Pain céréales campagnard, 400 g</p>  <p></p>	<p>202868 </p> <p>16 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>	<p>Dinkelbrot, 400 g Pain à l'épeautre, 400 g</p>  <p></p>	<p>202859 </p> <p>18 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>
<p>Mehrkornbrot Gourmet, 400 g Pain multicéréales «Gourmet», 400 g</p>  <p></p>	<p>202867 </p> <p>16 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>	<p>Malzkornbrot, 350 g Pain de malt, 350 g</p>  <p></p>	<p>200595 </p> <p>20 × 350 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>
<p>Maggia Brot, 380 g Pain maggia, 380 g</p>  <p></p>	<p>200530 </p> <p>16 × 380 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>	<p>Bündner Nussbrot, 350 g Pain des Grisons aux noix, 350 g</p>  <p></p>	<p>202769 </p> <p>20 × 350 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> <p></p>

Brote | Pains

Gosses Pochon Lalos, 1,1 kg
Pain grand Pochon Lalos, 1,1 kg



10 × 1,1 kg





Gosses Pochon Céréalié, 1,1 kg
Pain grand pochon cereale, 1,1 kg



10 × 1,1 kg





Ruchbrot, 500 g
Pain bis, 500 g



18 × 500 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN



Schwarzbrot, 800 g
Pain noir, 800 g



800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN



Gastrobrot hell, 1,2 kg
Pain gastro clair, 1,2 kg



8 × 1,2 kg
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN



Gastrobrot dunkel, 1,2 kg
Pain gastro foncé, 1,2 kg



8 × 1,2 kg
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN



Äplerbrot, 800 g
Pain montagnard, 800 g



8 × 800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN



Gastrobrot Black&White, 800 g
Pain gastro Black & White, 800g



8 × 800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



 VEGAN




Laugengebäck Pains à la saumure



200519
Laugnbrezel, 100 g
Bretzel à la saumure, 100 g

Laugengebäck | Pains à la saumure

<p>Jumbo Laugen-Buttergipfel, 80 g Croissant au beurre à la saumure jumbo, 80 g</p> 	<p>200523</p>  <p>80 × 80 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit genügend Dampf 20–22 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 20–22 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Jumbo Laugenbretzel, 150 g Bretzel à la saumure «Jumbo», 150 g</p> 	<p>200491</p>  <p>30 × 150 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 50 g Croissant au beurre à la saumure, 50 g</p> 	<p>202857</p>  <p>100 × 50 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Laugenbretzel, 100 g Bretzel à la saumure, 100 g</p> 	<p>200519</p>  <p>30 × 100 g Auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 40 g Croissant au beurre à la saumure, 40 g</p> 	<p>202856</p>  <p>30 × 40 g Vorgebacken précuit Backzeit: 1–2 Minuten bei 200°C Cuisson: 1–2 minutes à 200°C</p> 	<p>Laugenbretzel mit Butter, 70 g Bretzel à la saumure, fourré au beurre, 70 g</p> 	<p>202781</p>  <p>50 × 70 g Einzel verpackt, nur auftauen lassen, servierbereit Préemballé, laisser dégeler seulement, prêt à servir</p> 
<p>Apero Laugenbrötli, 30 g Petit pain à la saumure pour l'apéro, 30 g</p> 	<p>205707</p>  <p>60 × 30 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> 	<p>Laugen-Parisette, 100 g Parisette à la saumure, 100 g</p> 	<p>200492</p>  <p>50 × 100 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 
<p>Laugenkranz, 320 g Couronne à la saumure, 320 g</p> 	<p>206189</p>  <p>18 × 320 g Vorgebacken précuit Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> 	<p>Laugenbrötli, 60 g Délice, 60 g</p> 	<p>202849</p>  <p>80 × 60 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 

Süssbackwaren Viennoiseries



200835
Französisches Choco-Brötli, 65 g
Pain au chocolat, 65 g

200828
Croissant au beurre
français, 60 g

Süssgebäck | Viennoiseries

Mandelgipfel, 120 g
Croissant aux amandes, 120 g



200574



50 × 120 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit viel Dampf
18–20 Minuten bei ca.
185°C
Cuisson: beaucoup de
vapeur 18–20 minutes à
env. 185°C



Rosinenschnecke, 120 g
Pain aux raisins, 120 g



207046



46 × 120 g
Backen: mit genügend
Dampf ca. 18–22 Minuten
bei 180°C
Cuisson: avec assez de
vapeur env. 18–22 minutes
à 180°C



Buttergipfel «Diplomat», 100 g
Croissant au beurre «Diplomat», 100 g



207205



18 × 100 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler
seulement



Rosinenschnecke, 110 g
Pain aux raisins, 110 g



200829



60 × 110 g
Backen: 20 Minuten
auftauen lassen und 20
Minuten bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de
décongelations puis env.
20 minutes à 170°C dans
un four préchauffé



Croissant Praliné, 95 g



202848



50 × 95 g
Backen: mit viel Dampf
18–20 Minuten bei ca.
185°C
Cuisson: beaucoup de
vapeur 18–20 minutes à
env. 185°C



Choco-Nuss-Gipfel, 90 g
Croissant choco-noisette, 90 g



206835 *Datifrance*

48 × 90 g
Backfertig, Backen: ca.
19–22 min. mit wenig
Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, cuisson: env.
19–22 min. avec peu de
vapeur à 165–185°C



Süssgebäck | Viennoiseries

Nussstange Blätterteig, 120g
Bâtons aux noisettes pâte feuilletée, 120g

200577



50 × 120 g
Backen: mit viel Dampf
22–25 min bei 185°C Tipp:
45 min antauen lassen
Cuisson: beaucoup de
vapeur 22–25 min à 185°C,
conseil: Laisser dégeler
pendant 45 min



Vanillestange Blätterteig, 90g
Bâton à la vanille pâte feuilletée, 90g

200576



50 × 90 g
Backen: mit viel Dampf
22–25 min bei 190°C Tipp:
30 min antauen lassen
Cuisson: beaucoup de
vapeur 22–25 min à 190°C,
conseil: Laisser dégeler
pendant 30 min



Vanille-Himbeer-Plunder, 120 g
**Frivolité Danoise à la vanille
framboises, 120 g**

200532



50 × 120 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit viel Dampf ca.
18 Minuten bei 185°C
Cuisson: avec beaucoup de
vapeur env. 18 minutes à
185°C



Apfel-Frivolité (Blätterteig), 105 g
Frivolité aux pommes pâte feuilletée, 105g
























200501



40 × 105 g
Backen: mit etwas Dampf
ca. 22–25 Minuten bei ca.
185°C, Tipp: ca. 45
Minuten antauen lassen
Cuisson: avec de vapeur
env. 22–25 minutes à env.
185°C, conseil: laisser
dégeler env. 45 minutes



Süssgebäck | Viennoiseries

<p>Französisches Choco-Brötli, 65 g Pain au chocolat, 65 g</p> 	<p>200835 </p> <p>90 × 65 g Backen: 20 Minuten auftauken lassen, 20 Minuten bei 170°C backen Cuisson: 20 minutes de décongélation puis env. 20 minutes dans un four préchauffé à 170°C</p> <p></p>	<p>Berliner, gefüllt, 65 g Boule de Berlin, fourrée, 65 g</p> 	<p>202776 </p> <p>72 × 65 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Französisches Choco-Brötli, 80 g Pain au chocolat français, 80 g</p> 	<p>200542 </p> <p>60 × 80 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei ca. 185°C Cuisson: avec beaucoup de vapeur env. 18 minutes à env. 185°C</p> <p></p>	<p>Mini Berliner, 12,5 g</p> 	<p>202643 </p> <p>1,25 kg 100 Stk pce Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Pausenbrötli mit Chocodrops, 80 g Petit pain avec chocodrops, 80 g</p> 	<p>200570 </p> <p>50 × 80 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Chocolate Chunk Cookie XL, 80 g</p> 	<p>205227 </p> <p>96 × 80 g</p> <p></p>
<p>Schokoladeweggen Héritage, 75 g Pain chocolat Héritage, 75 g</p> 	<p>206827 </p> <p>60 × 75 g Backfertig, Backen: ca. 17-21 min. mit wenig Dampf bei ca. 160-195°C Prêt à cuire, cuisson: env. 17-21 min. avec peu de vapeur à 160-195°C</p> <p></p>	<p>Triple Chocolate Cookie XL, 80 g</p> 	<p>205392 </p> <p>96 × 80 g</p> <p></p>

Mini Süßgebäck Mini Viennoiseries



200830
Mini Jalouise Frucht, 40 g
Mini Jalouise auf fruit, 40 g

Mini Süssgebäck | Mini Viennoiseries

Mini Jalousie Frucht, 40g
Mini Jalousie aux fruits, 40g



200830 

100 × 40 g
Je 25 Stück : Mango, Erdbeer, Kirschen, und Apfel
25 pièces de chaque mangue, fraise, griotte e pomme



Mini Schokobrotli, 25g
Mini pain au chocolat, 25g



200839 

250 × 25 g
Backen: 20 min auftauen lassen, 15 min bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de décongélations puis env. 15 minutes à 170°C dans un four préchauffé



Mini Apfeltasche, 40g
Mini chausson aux pommes, 40g



200825 

225 × 40 g
Backen: ca. 18 Minuten bei 165°C
temps de cuisson: 18 minutes à 165°C



Mini Choco-Brötli, 30g
Mini-pain au chocolat, 30g



206194 

180 × 30 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit genügend Dampf ca. 15–18 Minuten bei 175°C
Cuisson: avec assez de vapeur env. 15–18 minutes à 175°C



Mini Rosinenschnecke, 30g
Mini pain aux raisins, 30g



200840 

260 × 30 g
Backen: 20 min auftauen lassen, 14 min bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de décongélations puis env. 14 minutes à 170°C dans un four préchauffé



Mini Rosinenschnecke, 35g
Mini-pain aux raisins, 35g



206193 

180 × 35 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit genügend Dampf ca. 15–18 Minuten bei 175°C
Cuisson: avec assez de vapeur env. 15–18 minutes à 175°C



Tischgebäck | Gourmandises de table

<p>Nussstange, 105 g Bâton aux noisettes, 105 g</p> 	<p>204514 </p> <p>24 × 105 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>	<p>Brownie, 70 g</p> 	<p>200496 </p> <p>28 × 70 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>
<p>Hefeschnecke, 100 g Escargot noisettes, 100 g</p> 	<p>207207 </p> <p>50 × 100 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>	<p>Zitronencake-Schnitte, 90 g Tranche de cake au citron, 90 g</p> 	<p>200486 </p> <p>40 × 90 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>
<p>Mandelstange, 105 g Bâton aux amandes, 105 g</p> 	<p>207203 </p> <p>40 × 105 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Marmorcake-Schnitte, 90 g Tranche de cake marbré, 90 g</p> 	<p>200485 </p> <p>40 × 90 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>

Tischgebäck | Gourmandises de table

Spitzbueb, 80 g
Coquin, 80 g

200585



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Linzerschnitte, 80 g
Tranche de Linz, 80 g

200584



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Vogelnestli, 80 g
Nid d'oiseau, 80 g

200544



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Studentenschnitte, 95 g
Tranche d'étudiant, 95 g

200545



30 × 95 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Amaretti, 80 g

200547



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Pfaffenhut, 80 g
Chapeau du curé, 80 g

207204



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure

