

ButterBack Produktliste

Product 1: Apfel-Karamell-Schnitte

BasisartikelNr: B0401-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfel-Karamell-Schnitte

Produktbeschreibung: Fruchtig-süßes Hefequarkteiggebäck mit leckerem Apfeltopping, trendiger Cremefüllung mit Karamell und knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Äpfel, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 3% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Apfelsaftkonzentrat, Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Modifizierte Stärken, Reismehl, RAHMPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; 0,1% Karamell, Stabilisator: Guarkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Zimt, Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 25% Apfelfüllung, 15% Karamellcreme, 12% Butterstreusel

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 2: Sweet Heart Erdbeer-Vanille

BasisartikelNr: B0406-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Sweet Heart Erdbeer-Vanille

Produktbeschreibung: Nicht nur die leckere Erdbeer-Vanille-Füllung, sondern auch die attraktive Optik lässt die Herzen höher schlagen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% BUTTER, Zucker, 5% Erdbeeren, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Cellulose, Xanthan; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Färbende Lebensmittel: Karottenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat, Karottenextrakt; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; natürliches Erdbeeraroma, Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 31% Vanillecreme, 13% Erdbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 3: Pflaumen-Streusel-Schnitte

BasisartikelNr: B0188-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Pflaumen-Streusel-Schnitte

Produktbeschreibung: Hefeteiggebäck mit Pflaume pur in all ihren köstlichen Facetten: belegt mit drei saftigen Pflaumenhälften und extra gefüllt mit Pflaumenfruchtfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: 34% Pflaumen (AT: Zwetschken), WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 2% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Reismehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Modifizierte Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisator: Guarkernmehl; Färbende Lebensmittel: Aroniabeere, Holunderbeere; natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EIN-SCHL. LAKTOSE)).. 18% Pflaumenfruchtfüllung, 11% Butterstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 4: Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

BasisartikelNr: B0148-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

Produktbeschreibung: Saftiges Hefeteiggebäck mit Erdbeer-Rhabarberfüllung, belegt mit fruchtigen Rhabarberstücken und dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% Erdbeer-Rhabarber-Füllung (34% Erdbeeren, Zucker, Wasser, 11% Rhabarber, Modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure; Färbende Lebensmittel: Karottenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat; natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 15% Rhabarber, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 3% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Reismehl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENWEIß, Stabilisator: Guarkernmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 12% Butterstreusel

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 5: Aprikose-Quark-Körbchen

BasisartikelNr: B0245-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Aprikose-Quark-Körbchen

Produktbeschreibung: So viel Aprikose, so viel Quark: das Aprikose-Quark-Körbchen bietet ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 23% Aprikosenfüllung (60% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma), WEIZENMEHL, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, 9% BUTTER, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 6: Pfirsich Melba-Plunder

BasisartikelNr: B0244-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Pfirsich Melba-Plunder

Produktbeschreibung: Blättriger Plunderteig mit einem halben Pfirsich auf einer Doppelfüllung aus Himbeeren und Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: ca. 22 Min.

Backschwaden: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% Pfirsich, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, 4% Himbeeren, 2,0% MANDELN, Hefe, modifizierte Stärken, Speisesalz, HÜHNERVOLLEI, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, WEIZENQUELLMEHL, MAGERMILCHPULVER, pflanzliches Öl: Kokos; Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen.. 7% Vanillecreme, 5% Himbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 7: Max und Moritz

BasisartikelNr: B0194-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Max und Moritz

Produktbeschreibung: Doppelt gefüllt, doppelt lecker: Dieses Butter-Plunderschiffchen überzeugt mit cremigem Frischtopfen und saftiger Mohnfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 10% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, 4% Mohn, 3% Äpfel, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; BUTTERREINFETT, Speisesalz, WEIZENKEIMMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLMILCHPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase.. 20% Mohn-Äpfelmusfüllung, 20% Quarkfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 8: Marillenspitz

BasisartikelNr: B0196-02

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Marillenspitz

Produktbeschreibung: Ein Klassiker in Bestform: saftige Aprikosenhälften auf einer Quark-Vanillecreme im hochwertigen Butterplunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: ca. 22 Min.

Backschwaden: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Aprikosen (AT: Marillen), Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Aroma, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase. 17% Quark-Cremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 9: Kirsch-Vanille-Fächer

BasisartikelNr: B0160-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Kirsch-Vanille-Fächer

Produktbeschreibung: Hier freut sich der Genießergaumen: Fruchtige Kirschen kombiniert mit einer zarten Vanillecreme im feinen Butterplunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% Kirschen, 11% BUTTER, Zucker, modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, WEIZENEIWEIß, pflanzliches Öl: Kokos; WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Zimt.. 20% Kirschfüllung, 20% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 10: Pfirsich-Joghurt-Taler

BasisartikelNr: B0308-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Pfirsich-Joghurt-Taler

Produktbeschreibung: Saftig, fruchtig, frisch und lecker ist dieser Hefetaler mit seinem doppelten Belag und der knusprigen Streusel-Dekoration.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, 13% SAHNEJOGHURTERZEUGNIS (SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Modifizierte Stärke, Gelatine), Wasser, 5% Pfirsich, 4% BUTTERREINFETT, 3% BUTTER, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Reismehl, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Stabilisatoren: Cellulose, Xanthan, Guarkernmehl; WEIZENEIWEIß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; natürliches Aroma, Farbstoff: Carotin; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 18% Butterstreusel, 18% Pfirsichfüllung, 18% Joghurtfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 11: Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)

BasisartikelNr: B0107-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)

Produktbeschreibung: Gefülltes Blätterteiggebäck mit hausgemachter Birnenfüllung und leckerer Schokocreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 28% Birnen, WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette: Shea, Palm, Kokos; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärken, fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Kakaomasse, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, BUTTERREINFETT, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 33% Birnenfüllung, 5% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: nein

Product 12: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

BasisartikelNr: B0105-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Produktbeschreibung: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 28% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 13: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

BasisartikelNr: B0105-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Produktbeschreibung: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 28% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 14: Streusel-Nuss-Hörnchen

BasisartikelNr: B0102-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Streusel-Nuss-Hörnchen

Produktbeschreibung: Unser Streusel-Nuss-Hörnchen verführt Sie mit schmackhafter Nussfüllung und knusprigen Butterstreuseln. Eine leckere Kombination!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 8% HASELNÜSSE, 8% BUTTER, 5% BUTTERREINFETT, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)), Aroma.. 28% Nussfüllung, 14% Butterstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 15: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

BasisartikelNr: B0095-06

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

Produktbeschreibung: Ein cremiges Erlebnis durch reichlich gefüllten Plunder-
teig, garniert mit knusprigen Mandeln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug
zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche,
knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, 7% SAHNE
(AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, 3% MANDELN, Glukosesirup,
modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER,
MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Kokos; Backhonig pul-
verisiert, HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono-
und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren,
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Maltodextrin, Verdickungsmittel:
Natriumalginat, Carrageen; BUTTERREINFETT, Stabilisatoren: Calciumsul-
fat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanil-
learoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure,
Amylase, Xylanase.. 35% Vanillecreme-Sahnefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 16: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

BasisartikelNr: B0095-06

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

Produktbeschreibung: Ein cremiges Erlebnis durch reichlich gefüllten Plunder-
teig, garniert mit knusprigen Mandeln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug
zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche,
knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, 7% SAHNE
(AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, 3% MANDELN, Glukosesirup,
modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER,
MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Kokos; Backhonig pul-
verisiert, HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono-
und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren,
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Maltodextrin, Verdickungsmittel:
Natriumalginat, Carrageen; BUTTERREINFETT, Stabilisatoren: Calciumsul-
fat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanil-
learoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure,
Amylase, Xylanase.. 35% Vanillecreme-Sahnefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 17: Himbeer-Vanille-Tasche

BasisartikelNr: B0089-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Himbeer-Vanille-Tasche

Produktbeschreibung: Erleben Sie die Himbeer-Vanille-Tasche: fruchtig-süße Himbeeren auf zarter Vanillecreme verwöhnen den Genießergaumen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% Himbeeren, 12% BUTTER, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 20% Vanillecreme, 16% Himbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 18: Apfel-Quark-Traum

BasisartikelNr: B0002-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfel-Quark-Traum

Produktbeschreibung: Eine Versuchung aus Apfel und Quark, gekrönt von einem zarten Mürbteiggitter.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 16% BUTTER, 12% Äpfel, Wasser, Zucker, 7% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Hefe, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Modifizierte Stärken, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 18% Apfelfüllung, 14% Quarkfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 19: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0006-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Feines Butter-Croissant mit viel cremiger Nuss-Nougat-Füllung, eine zarte Versuchung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, 9% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 20: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

BasisartikelNr: B0066-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Produktbeschreibung: Die marmorierte Optik macht jedes Croissant zum Unikat, die köstliche Doppelfüllung aus Milchcreme und Schokolade zum feinen Gaumenschmaus.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Zucker, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; SÜßMOLKENPULVER, RAHMPULVER, Kakaobutter, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumsulfate; Emulgator: Lecithine (enthält SOJA); Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 15% Milchcreme, 5% Schokolade

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 21: Butter-Quarktasche

BasisartikelNr: B0008-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 145g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Butter-Quarktasche

Produktbeschreibung: Eine Quarktasche der besonderen Art: handwerklich eingeschlagen und außergewöhnlich saftig durch reichlich köstlichen Frischquark.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 34% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 22: Bamberger Hörnchen

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT,DE

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 23: Bamberger Hörnchen

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 24: Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0010-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 80

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 25: Butter-Croissant, französische Art

BasisartikelNr: B0068-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant, französische Art

Produktbeschreibung: Genießen auf französische Art mit dem knusprigen Butter-Croissant mit 24% Buttergehalt, einer großporigen Krume und der geraden Form.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 26: Butter-Croissant mit Vollkornmehl (50%)

BasisartikelNr: B0011-02

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Vollkornmehl (50%)

Produktbeschreibung: Das Butterfeine mit Vollkornmehl zur Unterstützung eines ausgewogenen Frühstücks.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, 24% WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, 16% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 27: Laugen-Croissant

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 28: Laugen-Croissant

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 29: Laugenecke

BasisartikelNr: B0235-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugenecke

Produktbeschreibung: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 30: Laugenecke

BasisartikelNr: B0235-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugenecke

Produktbeschreibung: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 31: ButterBack-Kipferl

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 32: ButterBack-Kipferl

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 33: Laugen-Korn-Kipferl

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZEN-VOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 34: Laugen-Korn-Kipferl

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZEN-VOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 35: Keimkraft-Kipferl

BasisartikelNr: B0165-02

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Keimkraft-Kipferl

Produktbeschreibung: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 10% DINKELVOLLKORNSCHROT, 4% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 36: Dinkel-Croissant

BasisartikelNr: B0217-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Dinkel-Croissant

Produktbeschreibung: Das Croissant mit dem besonderen Geschmack des Dinkels und der feinen, saftigen Krume.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 30% DINKELMEHL, Wasser, 14% BUTTER, WEIZENWEIß, WEIZENKLEIE, GERSTENMALZMEHL, 2% DINKELKLEIE, Leinsamen, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENKEIME, HÜHNERVOLLEIPULVER, Kartoffelflocken, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Raps; SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Amylase, Xylanase, Cellulase; WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 37: Butter-Croissant mit Schokocreme

BasisartikelNr: B0018-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Schokocreme

Produktbeschreibung: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 38: Butter-Croissant mit Schokocreme

BasisartikelNr: B0018-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Schokocreme

Produktbeschreibung: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 39: Schokobrötchen

BasisartikelNr: B0115-05

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Schokobrötchen

Produktbeschreibung: Knackige Schokolade im Butterplunder machen dieses Schokobrötchen zu einem wahren Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein; Natürliches Vanillearoma.. 16% Schokoladenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 40: Butter-Croissant mit Nussfüllung

BasisartikelNr: B0070-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Nussfüllung

Produktbeschreibung: Feiner Butterplunder mit saftiger Haselnussfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Zimt, fettarmes Kakaopulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 21% Nussfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 41: Sahne-Vanille-Plunder

BasisartikelNr: B0116-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Sahne-Vanille-Plunder

Produktbeschreibung: Ein cremiges Erlebnis lädt ein zum Veredeln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: ca. 22 Min.

Backschwaden: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 12% BUTTER, 7% SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 37% Vanillecreme-Sahnefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 42: Vanille-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0020-03

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Vanille-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Fein-splittriges Butter-Croissant mit zarter Vanillecreme, eine herrliche Kombination!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Glukosesirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliches Fett: Kokos; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: Carotin.. 21% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 43: Vanille-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0020-03

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Vanille-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Fein-splittriges Butter-Croissant mit zarter Vanillecreme, eine herrliche Kombination!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Glukosesirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliches Fett: Kokos; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: Carotin.. 21% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 44: Marzipan-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0021-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Marzipan-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Unwiderstehliches Qualitäts-Marzipan in einem lockeren Butterplunder.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 13% Marzipan (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, Hefe, Speisesalz, 0,5% Haselnusskrokant (Zucker, 20% HASELNÜSSE), HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 23% Marzipan-Haselnusskrokant-Füllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 45: Vanillebrille

BasisartikelNr: B0023-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Vanillebrille

Produktbeschreibung: Knusprig und cremig - eine genussvolle Verbindung!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 46: Maxi-Mohnschnecke

BasisartikelNr: B0025-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Maxi-Mohnschnecke

Produktbeschreibung: Saftige Mohnschnecke aus feinem Butter-Croissantteig und leckerer Mohnfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 8% Mohn, 7% Äpfel, Zucker, Dextrose, Hefe, Modifizierte Stärke, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan; GERSTENMALZMEHL, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Mohn-Apfelmusfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 47: Croissant Royal mit Schokocreme, 100g

BasisartikelNr: B0299-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Schokocreme, 100g

Produktbeschreibung: Feinsplittriges Buttercroissant vereint mit einer dunklen Schokocreme, ein wahrer Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIGELB, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, WEIZENMALZMEHL, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 48: Mandelrolle

BasisartikelNr: B0027-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Mandelrolle

Produktbeschreibung: Einfach köstlich: knuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus Mandelmakronenmasse.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 8% MANDELN, pflanzliches Öl: Sonnenblume; 1,5% Puffreis, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, BUTTERREINFETT, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Hefe, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 28% Mandelfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 49: Mandelrolle

BasisartikelNr: B0027-04

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Mandelrolle

Produktbeschreibung: Einfach köstlich: knuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus Mandelmakronenmasse.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 8% MANDELN, pflanzliches Öl: Sonnenblume; 1,5% Puffreis, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, BUTTERREINFETT, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Hefe, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 28% Mandelfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 50: Apfelkörbchen

BasisartikelNr: B0028-08

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfelkörbchen

Produktbeschreibung: Fruchtiges Gebäckkörbchen mit saftigen Apfelstückchen, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 29% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 42% Apfelfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 51: Apfelecke

BasisartikelNr: B0061-05

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfelecke

Produktbeschreibung: Fruchtige Apfelstückchen im knusprigen Blätterteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Apfelfüllung, 2% Zuckerdekor

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 52: Apfelecke

BasisartikelNr: B0061-05

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfelecke

Produktbeschreibung: Fruchtige Apfelstückchen im knusprigen Blätterteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Apfelfüllung, 2% Zuckerdekor

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 53: Pain au Chocolat

BasisartikelNr: B0500-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu: DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 34

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Pain au Chocolat

Produktbeschreibung: Genießen à la française mit unserem splittrigen Schokobrötchen auf französische Art.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, 10% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Alpha-Amylase, Cellulase, Hemicellulase, Transglutaminase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 54: Aprikose-Quark-Traum

BasisartikelNr: B0123-01

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Aprikose-Quark-Traum

Produktbeschreibung: Die cremig-leichte Verführung: fruchtige Marille mit zartem Frischquark im feinen Butterplunder.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 12% BUTTER, Zucker, 7% Aprikosen (AT: Marillen), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärke, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 24% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 12% Aprikosenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 55: Aprikose-Quark-Traum

BasisartikelNr: B0123-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Aprikose-Quark-Traum

Produktbeschreibung: Die cremig-leichte Verführung: fruchtige Marille mit zartem Frischquark im feinen Butterplunder.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 12% BUTTER, Zucker, 7% Aprikosen (AT: Marillen), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärke, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 24% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 12% Aprikosenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 56: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

BasisartikelNr: B0221-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

Produktbeschreibung: Eine fruchtige Croissantvariante für Genießer.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 12% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZENQUELLMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Aprikosenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 57: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

BasisartikelNr: B0221-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

Produktbeschreibung: Eine fruchtige Croissantvariante für Genießer.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 12% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZENQUELLMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Aprikosenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 58: Maxi-Rosinenschnecke

BasisartikelNr: B0037-05

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Maxi-Rosinenschnecke

Produktbeschreibung: Knusprige Butterplunder-Schnecke mit feinen Sultaninen und zarter Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 8% Rosinen, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), HÜHNERVOLLEI, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliche Öle: Kokos, Baumwollsaat; HÜHNEREIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Glukosesirup, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; GERSTENMALZMEHL, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Cremefüllung mit Rosinen

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 59: Heidelbeer-Joghurt-Körbchen

BasisartikelNr: B0127-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Heidelbeer-Joghurt-Körbchen

Produktbeschreibung: Im Heidelbeer-Joghurt-Körbchen wird die beliebte Frucht köstlich frisch mit Joghurt kombiniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% SAHNEJOGHURTERZEUGNIS (SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), modifizierte Stärke, Gelatine), 12% BUTTER, Zucker, 7% Heidelbeeren, Hefe, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Joghurtfüllung, 16% Heidelbeerfruchtfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 60: Maxi-Nuss-Schnecke

BasisartikelNr: B0193-01

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Maxi-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung: Maximaler Nuss-Genuss wird hier garantiert: Reichlich Füllung im Buttercroissantteig macht diese Schnecke zu einer runden Sache.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Zucker, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCH-PULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zimt, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 40% Nussfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 61: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

BasisartikelNr: B0045-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

Produktbeschreibung: Ein Blickfang in Ihrer Theke und so köstlich: Durchgehend gefülltes Gebäck mit feinsten Schweizer Schokocreme kombiniert mit zarter Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Kokos; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; BUTTERREINFETT, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma .. 24% Vanillecreme, 12% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 62: Bauernstrudel

BasisartikelNr: B0046-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Bauernstrudel

Produktbeschreibung: Rustikale Gebäcktasche mit geräucherten Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Käse und Bechamelsauce.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% Schinkenschulter (Schweinefleisch, Würzlake (Wasser, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Gewürzextrakt, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rauch), 9% BUTTER, 5% Zwiebeln, 3% KÄSE, Hefe, modifizierte Stärken, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Hefeextrakt, Gewürze, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure.. 34% Schinken-Zwiebel-Béchamelsaucenfüllung

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 63: Schinken-Käse-Croissant

BasisartikelNr: B0216-02

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Schinken-Käse-Croissant

Produktbeschreibung: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 64: Schinken-Käse-Croissant

BasisartikelNr: B0216-02

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Schinken-Käse-Croissant

Produktbeschreibung: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 65: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

BasisartikelNr: B0077-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Produktbeschreibung: Unser deftiges Croissant mit Schinkenwürfeln: aromatische Schinken-Käse-Füllung in köstlicher Kombination mit blättrigem Croissantteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 9% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 7% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; VOLLMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Zwiebelpulver, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma.. 19% Schinken und Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 66: Spinatstrudel mit Feta

BasisartikelNr: B0049-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Spinatstrudel mit Feta

Produktbeschreibung: Spinat mit würzigem Feta: ein herzhafter Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% Spinat, Wasser, 10% BUTTER, 4% KÄSE, HÜHNERVOLLEI, 1,9% FETA, Zwiebeln, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Gewürze, SAHNEPULVER, Maltodextrin, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 32% Spinatfüllung mit Feta

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 67: Wiener im Blätterteig mit Ketchup

BasisartikelNr: B0104-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Wiener im Blätterteig mit Ketchup

Produktbeschreibung: Eine knackige Wiener Wurst im Blätterteigmantel. Ein Snack für Jung und Alt!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 28% Wiener Würstchen (Schweinefleisch, Wasser, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Rosmarinextrakt; Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Tomatenmark, 3% SESAMSAAT, Zucker, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; Speisesalz, Branntweinessig, modifizierte Stärken, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stärke: Mais; Glukosesirup, Kräuter, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 14% Ketchupsauce

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 68: Salami-Schinken-Pizza

BasisartikelNr: B0051-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 180g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Salami-Schinken-Pizza

Produktbeschreibung: Wer kann da schon widerstehen: unsere reichhaltig belegte Pizza mit Käse, Tomaten, Salami, Vorderschinken und Champignons.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 22 - 24 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% KÄSE, 8% BUTTER, Paprika, 4% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 4% Vorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisatoren: Triphosphat, Diphosphate, Polyphosphate; Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Pflanzeneiweiß aufgeschlossen, Dextrose, Gewürzextrakt), Champignons, Tomaten, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Zwiebeln, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürze, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET,

Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; Kräuter, Hefeextrakt, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, natürliches Aroma.. 16% Tomatensauce

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: nein

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 69: Vegetarische Gemüse-Pizza

BasisartikelNr: B0088-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 200g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Vegetarische Gemüse-Pizza

Produktbeschreibung: Optisch und geschmacklich ein Genuss ist die reichhaltig belegte Pizza mit Brokkoliröschen, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 22 - 24 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 10% KÄSE, 8% BUTTER, 5% Paprika, 5% Brokkoli, 3% Mais, Tomaten, 2% Zwiebeln, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürze, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; Kräuter, Hefeextrakt, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, natürliches Aroma.. 20% Tomatensauce, 15% Gemüsemischung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 70: Paprika-Tomatenstrudel

BasisartikelNr: B0053-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Paprika-Tomatenstrudel

Produktbeschreibung: Lecker würzig, dieser vegetarische Snack mit Paprika, Tomaten und Mais.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% Paprika, 10% BUTTER, 8% Tomaten, 4% SESAMSAAT, Tomatensaft, KÄSE, Mais, Hefe, Speisesalz, Zucker, Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Modifizierte Stärken, Dextrose, Tomatenpulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Gewürze, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Säuerungsmittel: Citronensäure; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); natürliches Aroma.. 32% Paprika-Tomatenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 71: Käseschnecke

BasisartikelNr: B0151-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE,EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käseschnecke

Produktbeschreibung: Durch zweierlei Käse wird diese Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und mit einer Scheibe Gouda gratiniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% GOUDA, 9% MOZZARELLA, 8% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 36% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 72: Pizzaschleife

BasisartikelNr: B0143-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Pizzaschleife

Produktbeschreibung: Handgedrehte Stange aus Blätterteig mit einer saftigen und mediterran gewürzten Füllung aus Tomaten, Salami, Schinken und Käse.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 11% KÄSE, 5% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 5% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Stärke: Mais; Bärlauch, Glukosesirup, Gewürze, Kräuter, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 34% Schinken- Salamifüllung, 7% Käse mit Bärlauch

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 73: Currywurst-Tasche XXL

BasisartikelNr: B0056-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 46

Nenngewicht: 170g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Currywurst-Tasche XXL

Produktbeschreibung: Der beliebte Imbiss-Klassiker im Bäckerformat: herzhafter Plunderteig umhüllt eine ganze geräucherte Wurst in leckerer Currysauce.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 32% Bockwurst (80% Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Stabilisatoren: Natriumacetat, Natriumcitrat, Diphosphate; Glukosesirup, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8% BUTTER, Tomatenmark, 2% SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Äpfel, Speisesalz, Curry, Branntweinessig, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Tomatenpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 11% Currysauce

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 74: Körnerschleife mit Pute und Gemüse

BasisartikelNr: B0122-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Körnerschleife mit Pute und Gemüse

Produktbeschreibung: Raffinierter, handgedrehter Snack aus Blätterteig mit einer fein-würzigen Gemüsefüllung und Putenfleischwürfeln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), 6% Putenbrust (Putenfleisch, Speisesalz, Dextrose, Zucker, Glukosesirup, Gewürz, Gewürzextrakt, Aroma, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), HÜHNERVOLLEI, 3% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; 2% Tomaten, Zucker, modifizierte Stärken, 1,0% Paprika, Champignons, 1,0% Zwiebeln, Speisesalz, SESAMSAAT, Leinsamen, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Bärlauch, Maltodextrin, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Carrageen; Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 27% Putenbrust-Gemüsefüllung, 5% Käse mit Sesam und Leinsamen

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 75: Antipasti Gemüse-Ecke

BasisartikelNr: B0156-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Antipasti Gemüse-Ecke

Produktbeschreibung: Unser leckerer Snack nach italienischer Art: Leicht angebratene Zucchini, Auberginen und rote Paprika im mit Käse und Bärlauch garnierten Snackteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, 9% Zucchini, 9% Auberginen, 7% KÄSE, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; 3% Paprika, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stärke: Mais; Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Bärlauch, Basilikum, Kräuter, Zwiebeln, Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Petersilie, Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Gewürzextrakt, natürliches Aroma.. 37% Gemüsefüllung, 4% Käse mit Bärlauch

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 76: Chili sin Carne-Ecke

BasisartikelNr: B0195-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Chili sin Carne-Ecke

Produktbeschreibung: Knusprige, vegetarische Snacktasche aus Maisteig mit dem typischen Chili con Carne-Gemüse, trendig ohne Fleisch.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 12% BUTTER, 5% Kidneybohnen, Maisgrieß, Maisgranulat, 3% Paprika, 3% Tomaten, Hefe, Modifizierte Stärken, Zwiebeln, 1,7% SOJAEIWEIß, 1,7% Mais, Maismehl, Zucker, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Tomatenpulver, Speisesalz, Gewürze, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); natürliches Aroma.. 37% Gemüse-Soja-Füllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 77: Tomate-Mozzarella-Schnecke

BasisartikelNr: B0280-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Tomate-Mozzarella-Schnecke

Produktbeschreibung: Die herzhafte Snack-Schnecke mit vegetarischer Tomate-Mozzarella-Füllung ist der perfekte Imbiss für Zwischendurch.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% BUTTER, 7% MOZZARELLA, modifizierte Stärken, 2% KÄSE, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, 0,9% Tomatenpulver, WEIZENEIWEIß, SAHNEPULVER, WEIZENKEIMMEHL, pflanzliche Öle: Palm, Sonnenblume; Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stärke: Mais; Emulgator: Lecithine; Gewürze, Hefeextrakt, Kräuter, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure; natürliches Aroma, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase.. 23% Tomaten-Käsecremefüllung, 23% Mozzarellacremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 78: Frischkäse-Peperoni-Stange

BasisartikelNr: B0277-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Frischkäse-Peperoni-Stange

Produktbeschreibung: Scharf-pikant und im Trend, unser vegetarischer Snack mit cremiger Frischkäse-Peperoni-Füllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, 8% FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke: Tapioka; Speisesalz), Maisgranulat, 3% Peperoni, Hefe, KÄSE, Maismehl, 1,8% Maisgrieß, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 27% Frischkäse-Peperonifüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 79: Geflügelrolle holländische Art

BasisartikelNr: B0206-01

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 46

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Geflügelrolle holländische Art

Produktbeschreibung: Handliche Teigrolle gefüllt mit einer lecker gewürzten Geflügelwurst.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 43% Hähnchenfleischrolle (74% Hähnchenseparatorenfleisch, Wasser, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Speisesalz, Gewürz, Zwiebeln getrocknet, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat; Säuerungsmittel: Natriumcitrat; Stabilisator: Diphosphate; SOJAEIWEIß), WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: nein
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 80: Käse-Mozzarella-Fächer

BasisartikelNr: B0154-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 145g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käse-Mozzarella-Fächer

Produktbeschreibung: Gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und gratiniert mit Gouda ist dieser Plunderfächer ein saftiger wie knuspriger Snack.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, 8% GOUDA, 7% MOZZARELLA, modifizierte Stärken, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Zucker, pflanzliches Öl: Palm; HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 29% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 81: Spinat-Zwirbel mit Feta

BasisartikelNr: B0325-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Spinat-Zwirbel mit Feta

Produktbeschreibung: Handliche Form, würzige Füllung und vegetarische Zutaten sind das Rezept für den feinen Genuss Zwischendurch.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% Spinat, Wasser, 13% BUTTER, Maisgranulat, HÜHNERVOLLEI, 3% SESAMSAAT, Hefe, 1,9% FETA, Zwiebeln, Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, modifizierte Stärken, Gewürze, VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Zucker, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 32% Spinatfüllung mit Feta

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 82: Gefüllte Pizzaschnitte Salami

BasisartikelNr: B0289-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 170g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Gefüllte Pizzaschnitte Salami

Produktbeschreibung: Die würzige Pizzaschnitte, belegt mit vielen Salamischeiben und der saftigen Füllung, ist mit ihrer handlichen Form der zeitgemäße Snack für unterwegs.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 22 - 24 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 15% KÄSE, 7% Salami (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Raucharoma, Aroma, Glukosesirup, Gewürzextrakt, Rauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), 6% Tomaten, HARTWEIZENGRIEß, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 83: Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

BasisartikelNr: B0284-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 180g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

Produktbeschreibung: Die nimmt man gerne mit: die fein gefüllte Pizzaschnitte, delikat belegt mit Schinken und Zwiebeln, ist beliebt im Geschmack und handlich im Verzehr.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 22 - 24 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 14% KÄSE, 10% Vorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisatoren: Triphosphate, Diphosphate, Polyphosphate; Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Pflanzeneiweiß aufgeschlossen, Dextrose, Gewürzextrakt), Tomaten, 5% Zwiebeln, HARTWEIZENGRIEB, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 84: Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

BasisartikelNr: B0285-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 170g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

Produktbeschreibung: Diese Pizzaschnitte ist doppelt tomatig: mit vielen Tomatenstückchen belegt und lecker mit einer Tomaten-Käsesauce gefüllt.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 22 - 24 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 15% Tomaten, 15% KÄSE, HARTWEIZENGRIß, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 85: Maisecke

BasisartikelNr: B0249-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Maisecke

Produktbeschreibung: Mit einer saftigen Krume und der zartsplittrigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, 7% Maisgranulat, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 86: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

BasisartikelNr: B0249-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

Produktbeschreibung: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, 6% Maisgranulat, 4% Maisgrieß, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEI-WEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 87: Blätterteigstange mit Käsefüllung

BasisartikelNr: B0321-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Blätterteigstange mit Käsefüllung

Produktbeschreibung: Knusprige Blätterteigstange gefüllt mit Käsecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 9% KÄSE, 5% MOZZARELLA, 4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Zucker, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 38% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 88: Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

BasisartikelNr: B0322-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

Produktbeschreibung: Knusprige Blätterteigstange gefüllt mit einer würzigen Schinken-Käsefüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 18% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 13% KÄSE, pflanzliches Fett: Shea; pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; modifizierte Stärken, Zucker, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Kräuter, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 38% Schinken und Käsecremefüllung, 9% Käse-Kräuterbestreuung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 89: Kartoffelecke

BasisartikelNr: B0309-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Kartoffelecke

Produktbeschreibung: Knusprig im Biss und innen kartoffelart zeigt sich unsere Kartoffelecke, die sowohl als Basis für herz hafte Snacks als auch für das Brötchensortiment bestens geeignet ist.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 4% Kartoffelflocken, Hefe, 2% extrudierte Kartoffeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, Zucker, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 90: Dinkelschiffchen Sour Cream

BasisartikelNr: B0416-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Dinkelschiffchen Sour Cream

Produktbeschreibung: Knuspriger Dinkelsnack mit fein würziger Sour Cream und Frühlingszwiebeln, lecker vegetarisch und vielseitig zu belegen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 31% DINKELMEHL, 26% SAUERRAHM, Wasser, BUTTER, 4% KÄSE, 2% rote Zwiebeln, 2% Frühlingszwiebeln, Zucker, Hefe, Speisesalz, modifizierte Stärken, Stärken: WEIZEN, Mais; WEIZENEIWEIß, HÜHNERVOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate; Backtriebmittel: Natriumcarbonate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Gewürze, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; natürliches Aroma.. 31% Sauerrahmfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 91: Caprese-Snack Tomato-Mozzarella

BasisartikelNr: B0415-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Caprese-Snack Tomato-Mozzarella

Produktbeschreibung: Einen Hauch von Italien versprüht dieser Snack aus Pizzateig mit seiner vegetarischen Caprese-Füllung aus Tomaten und Mozzarella sowie dem Käse-Basilikum-Dekor.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: ca. 22 Min.

Backschwaden: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% Tomaten, 9% KÄSE, HARTWEIZENGRIEß, BUTTER, 3% MOZZARELLA, Hefe, Zucker, Speisesalz, Zwiebeln, modifizierte Stärken, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET, WEIZENWEIß, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; Tomatenpulver, SAHNEPULVER, Gewürze, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; MOLKENWEIßKONZENTRAT, pflanzliche Öle: Palm, Sonnenblume; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Hefeextrakt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Kräuter, natürliches Aroma, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt).. 22% Tomatenfüllung, 11% Mozzarellacremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 92: Temptation Caramel

BasisartikelNr: B0303-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Temptation Caramel

Produktbeschreibung: Pure Verführung ist dieser zartblättrige Butterplunder mit der trendigen Cremefüllung mit Karamell, lecker dekoriert mit karamellisiertem Puffreis.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 12% BUTTER, Hefe, Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Puffreis, RAHMPULVER, HÜHNEREIEIGELB, Modifizierte Stärke, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; Emulgator: Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; 0,1% Karamell, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.. 22% Karamellcreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 93: Temptation Coconut

BasisartikelNr: B0302-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Temptation Coconut

Produktbeschreibung: Mit reichlich Kokosfüllung und knusprigen Kokos-Chips als Topping verführt dieser feine Butterplunder.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Zucker, 6% Kokosraspeln, 5% Kokosnussstreifen, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEI-WEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure.. 21% Kokosfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 94: Heidelbeer-Quark-Körbchen

BasisartikelNr: B0329-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Heidelbeer-Quark-Körbchen

Produktbeschreibung: Im Heidelbeer-Quark-Körbchen wird die beliebte Frucht köstlich frisch mit Quark kombiniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 11% BUTTER, Zucker, 8% Heidelbeeren, Hefe, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärken, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; HÜHNEREIWEIßPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 27% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 18% Heidelbeerfruchtfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 95: Erdbeer-Quark-Körbchen

BasisartikelNr: B0183-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Erdbeer-Quark-Körbchen

Produktbeschreibung: Fruchtig-frisch genießen mit stückiger Erdbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Erdbeeren, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, Zucker, 9% BUTTER, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGER-MILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 22% Erdbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 96: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)

BasisartikelNr: B0184-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)

Produktbeschreibung: Fruchtig-frisch genießen mit einer hausgemachten Himbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Himbeeren, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, Zucker, 9% BUTTER, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 22% Himbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 97: Bamberger Hörnchen, ungegart

BasisartikelNr: B0009-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 55

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Bamberger Hörnchen, ungegart

Produktbeschreibung: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 98: Butter-Croissant, ungegart

BasisartikelNr: B0010-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 60

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant, ungegart

Produktbeschreibung: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 99: ButterBack-Kipferl, ungegart

BasisartikelNr: B0015-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 55

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: ButterBack-Kipferl, ungegart

Produktbeschreibung: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 100: Butter-Croissant mit Schokocreme, ungegart

BasisartikelNr: B0018-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 3 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Schokocreme, ungegart

Produktbeschreibung: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENELWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 101: Schokobrötchen, ungegart

BasisartikelNr: B0115-06

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Schokobrötchen, ungegart

Produktbeschreibung: Knackige Schokolade im Butterplunder machen dieses Schokobrötchen zu einem wahren Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein; Natürliches Vanillearoma.. 16% Schokoladenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 102: Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0292-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Köstlich cremige Nougatfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 15% BUTTER, Zucker, Wasser, HASELNÜSSE, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; natürliches Aroma, Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung, 2% Schokoladenstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 103: Bamberger Hörnchen, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0009-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 70g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Bamberger Hörnchen, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 25% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 104: Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0096-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Hefe, WEIZEN-VOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 105: Croissant Royal, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0067-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 57g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Croissant Royal, fertig gebacken

Produktbeschreibung: In diesem feinsplittrigen Croissant mit 28% Butteranteil steckt französische Lebensart.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 28% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 106: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke), fertig gebacken

BasisartikelNr: B0105-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke), fertig gebacken

Produktbeschreibung: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure.. 0% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 107: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen), fertig gebacken

BasisartikelNr: B0184-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen), fertig gebacken

Produktbeschreibung: Fruchtig-frisch genießen mit einer hausgemachten Himbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% Himbeeren, 18% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, 10% BUTTER, Wasser, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma.. 31% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 24% Himbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 108: Butter-Quarktasche, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0008-03-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Butter-Quarktasche, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Eine Quarktasche der besonderen Art: handwerklich eingeschlagen und außergewöhnlich saftig durch reichlich köstlichen Frischquark.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), 15% BUTTER, Zucker, Wasser, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Aroma.. 36% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 109: Käsezwirbel mit Salami, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0227-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käsezwirbel mit Salami, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Dieser würzige Snack mit Salamistückchen ist lecker knusprig und doch wunderbar saftig durch die feine Mozzarellacreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; 9% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 6% MOZZARELLA, 4% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Zucker, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER.. 27% Salami-Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 110: Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0049-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Spinat mit würzigem Feta: nicht nur für Vegetarier ein Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Spinat, 11% BUTTER, 4% KÄSE, HÜHNERVOLLEI, Wasser, 2% FETA, Zwiebeln, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Gewürze, SAHNEPULVER, Maltodextrin, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 36% Spinatfüllung mit Feta

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 111: Käseschnecke, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0151-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käseschnecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Durch zweierlei Käse wird diese Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und mit einer Scheibe Gouda gratiniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% GOUDA, 10% MOZZARELLA, 10% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliches Aroma.. 32% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 112: Mini-Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0096-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 25g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Herzhaftes Minihörnchen aus mit Butter touriertem Körnerteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 6% SESAMSAAT, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natriumhydroxid; ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 113: Keimkraft-Kipferl, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0165-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Keimkraft-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% BUTTER, 11% DINKELVOLLKORNSCHROT, Wasser, 5% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN).

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 114: Laugen-Korn-Ecke, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0279-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 27

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Ecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Kerniges Snack-Dreieck mit herzhafter Lauge und fein gewürztem Körnerdekor.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 16% BUTTER, Wasser, Hefe, Kürbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Säureregulator: Natriumhydroxid; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 115: Laugenecke, fertig gebacken

BasisartikelNr: B0235-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 27

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugenecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN).

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 116: Maisecke mit Dekor (Knuspermais), fertig gebacken

BasisartikelNr: B0249-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Maisecke mit Dekor (Knuspermais), fertig gebacken

Produktbeschreibung: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% BUTTER, Wasser, 7% Maisgranulat, 5% Maisgrieß, Hefe, 3% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENWEIß, Speisesalz, Gewürze.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 117: Mini-Croissant Aprikose

BasisartikelNr: B0361-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 35

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Croissant Aprikose

Produktbeschreibung: Mini-Butter-Croissant mit fruchtiger Füllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, 4% Aprikosenpüreekonzentrat, Hefe, Glukosesirup, HÜHNERVOLLEI, WEIZENG-LUTEN, Speisesalz, Geliermittel: Pektin; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoffe: Carotin, Echtes Karmin, Kurkumin; Säureregulatoren: Trinatriumcitrat, Calciumphosphat; Aroma, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase; Färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; modifizierte Stärke, WEIZENMALZMEHL, Überzugsmittel: Schellack.15% Aprikosenfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 118: Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

BasisartikelNr: B0360-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 35

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

Produktbeschreibung: Mini-Butter-Croissant mit leckerer, cremiger Füllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle und Fette: Raps, Kakao, Sonnenblume; Hefe, 3% HASELNÜSSE, 1,3% fettarmes Kakaopulver, HÜHNERVOLLEI, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, 0,5% Kakaomasse, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase; Aroma, Überzugsmittel: Schellack; WEIZENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Gummi arabicum.16% Haselnuss-Kakao-Füllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 119: Mini-Quarktasche

BasisartikelNr: B0022-02

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 60g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Quarktasche

Produktbeschreibung: Köstlicher Frischquark in einer attraktiven Form.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 14% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Modifizierte Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 25% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 120: Mini-Vanilleschnecke

BasisartikelNr: B0023-02

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Vanilleschnecke

Produktbeschreibung: Buttriger Teig und cremige Füllung - eine genussvolle Verbindung!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 36% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 121: Mini-Nuss-Schnecke

BasisartikelNr: B0024-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung: Knuspriger Butterplunderteig mit feiner Nussfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 12% BUTTER, 10% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 36% Nussfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: nein

Product 122: Mini-Kirschkörbchen

BasisartikelNr: B0029-02

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 60g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Kirschkörbchen

Produktbeschreibung: Lust auf Frucht? Dann ist unser Mini-Kirschkörbchen genau das Richtige!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% Kirschen, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, 6% MANDELN, Modifizierte Stärken, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 31% Kirschfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 123: Mini-Apfelkörbchen

BasisartikelNr: B0028-09

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Apfelkörbchen

Produktbeschreibung: Fruchtiges Gebäckkörbchen mit saftigen Apfelstückchen, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 26% Äpfel, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 38% Apfelfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 124: Mini-Pain au Chocolat

BasisartikelNr: B0504-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 6 x 30

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Pain au Chocolat

Produktbeschreibung: Genießen à la française mit unserem splittrigen Schokobrötchen auf französische Art im Miniformat.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, 10% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Hemicellulase, Transglutaminase, Cellulase, Alpha-Amylase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 125: Croissant Royal mit Aprikosenfruchtfüllung

BasisartikelNr: B0293-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Aprikosenfruchtfüllung

Produktbeschreibung: Ein knusprig-fruchtiger Genuss: Unser feinsplittriges Buttercroissant mit leckerer Marillenfruchtfüllung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% Aprikosen (AT: Marillen), Glukose-Fruktose-Sirup, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Pektin; Überzugsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; WEIZENMALZMEHL, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.. 16% Aprikosenfruchtfüllung (Marillenfruchtfüllung)

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 126: Croissant Royal mit Vanillecreme

BasisartikelNr: B0291-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Vanillecreme

Produktbeschreibung: Einfach lecker, unser feinsplittriges Croissant Royal gefüllt mit zarter Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Hefe, Glukosesirup, HÜHNEREIEIGELB, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, Dextrose, WEIZENEIWEIß, Pflanzliches Fett: Kokos; WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; WEIZENMALZMEHL, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Farbstoff: Carotin.. 17% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: nein

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 127: Croissant Royal mit Nougatfüllung

BasisartikelNr: B0292-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Nougatfüllung

Produktbeschreibung: Köstlich cremige Nougatfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, HASELNÜSSE, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma, Vanillepulver.. 17% Nougatfüllung, 2% Schokoladenstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 128: Croissant Royal mit Schokocreme

BasisartikelNr: B0294-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Schokocreme

Produktbeschreibung: Feinsplittriges Buttercroissant vereint mit einer leckeren Schokocreme, ein wahrer Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle: Raps, Palm; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Palmkern; HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Kakaobutter, HASELNUSSPASTE, MAGER-MILCHPULVER, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; WEIZEN-MALZMEHL, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma.. 17% Schokoladencreme, 2% Schokoladenstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 129: Marillenspitz

BasisartikelNr: B0196-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Marillenspitz

Produktbeschreibung: Ein Klassiker in Bestform: saftige Aprikosenhälften auf einer Quark-Vanillecreme im hochwertigen Butterplunderteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: ca. 22 Min.

Backschwaden: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Aprikosen (AT: Marillen), Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Aroma, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase. 17% Quark-Cremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 130: Pecannuss-Zöpfchen

BasisartikelNr: B0185-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Pecannuss-Zöpfchen

Produktbeschreibung: Nicht nur für Kenner ein Genuss: das Pecannuss-Zöpfchen mit Ahornsirup.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 5% PEKANNÜSSE, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärke, Speisesalz, 0,3% Ahornsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Cellulose mikrokristallin, Natrium-Carboxymethylcellulose, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Karamellzuckersirup, natürliches Aroma (enthält WALNÜSSE), Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 21% Ahornsirupfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 131: Streusel-Nuss-Hörnchen

BasisartikelNr: B0102-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Streusel-Nuss-Hörnchen

Produktbeschreibung: Unser Streusel-Nuss-Hörnchen verführt Sie mit schmackhafter Nussfüllung und knusprigen Butterstreuseln. Eine leckere Kombination!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 8% HASELNÜSSE, 8% BUTTER, 5% BUTTERREINFETT, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)), Aroma.. 28% Nussfüllung, 14% Butterstreusel

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 132: Himbeer-Vanille-Tasche

BasisartikelNr: B0089-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Himbeer-Vanille-Tasche

Produktbeschreibung: Erleben Sie die Himbeer-Vanille-Tasche: fruchtig-süße Himbeeren auf zarter Vanillecreme verwöhnen den Genießergaumen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% Himbeeren, 12% BUTTER, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 20% Vanillecreme, 16% Himbeerfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 133: Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

BasisartikelNr: B0290-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

Produktbeschreibung: Stückige und aromatische Erdbeerfruchtfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant – für Genießer unwiderstehlich.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 10% Erdbeeren, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENEI-WEIß, Modifizierte Stärke, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; Säureregulator: Citronensäure; WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma.. 16% Erdbeerfruchtfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 134: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0006-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Feines Butter-Croissant mit viel cremiger Nuss-Nougat-Füllung, eine zarte Versuchung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, 9% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 135: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

BasisartikelNr: B0066-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Produktbeschreibung: Die marmorierte Optik macht jedes Croissant zum Unikat, die köstliche Doppelfüllung aus Milchcreme und Schokolade zum feinen Gaumenschmaus.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Zucker, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; SÜßMOLKENPULVER, RAHMPULVER, Kakaobutter, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumsulfate; Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 15% Milchcreme, 5% Schokolade

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 136: Bamberger Hörnchen

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 137: Croissant Royal, 67 g

BasisartikelNr: B0067-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 67g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Croissant Royal, 67 g

Produktbeschreibung: In diesem feinsplittrigen Croissant mit 24% Butteranteil steckt französische Lebensart.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 138: Croissant Royal, 80 g

BasisartikelNr: B0297-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT,DE

Neu:

Inhalt: 2 x 35

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Croissant Royal, 80 g

Produktbeschreibung: Buttrigen Geschmack und knusprigen Genuss bietet dieses echt französische Buttercroissant.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 139: Laugen-Croissant

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 140: Laugenecke

BasisartikelNr: B0235-00

Sortiment: EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugenecke

Produktbeschreibung: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 141: ButterBack-Kipferl

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 142: Laugen-Croquette

BasisartikelNr: B0317-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Croquette

Produktbeschreibung: Knusprige und zartblättrige Sandwich-Basis aus herzhaft gelaugtem Butter-Croissantteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 143: Laugen-Korn-Kipferl

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZEN-VOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 144: Keimkraft-Kipferl

BasisartikelNr: B0165-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Keimkraft-Kipferl

Produktbeschreibung: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 10% DINKELVOLLKORNSCHROT, 4% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 145: Dinkel-Croissant

BasisartikelNr: B0217-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Dinkel-Croissant

Produktbeschreibung: Das Croissant mit dem besonderen Geschmack des Dinkels und der feinen, saftigen Krume.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 30% DINKELMEHL, Wasser, 14% BUTTER, WEIZENWEIß, WEIZENKLEIE, GERSTENMALZMEHL, 2% DINKELKLEIE, Leinsamen, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENKEIME, HÜHNERVOLLEIPULVER, Kartoffelflocken, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Raps; SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Amylase, Xylanase, Cellulase; WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 146: Butter-Croissant mit Schokocreme

BasisartikelNr: B0018-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant mit Schokocreme

Produktbeschreibung: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 2

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 147: Vanillebrille

BasisartikelNr: B0023-04

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Vanillebrille

Produktbeschreibung: Knusprig und cremig - eine genussvolle Verbindung!

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Vanillecreme

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 148: Apfelkörbchen

BasisartikelNr: B0028-08

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfelkörbchen

Produktbeschreibung: Fruchtiges Gebäckkörbchen mit saftigen Apfelstückchen, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 29% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 42% Apfelfüllung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 149: Maxi-Nuss-Schnecke

BasisartikelNr: B0193-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Maxi-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung: Maximaler Nuss-Genuss wird hier garantiert: Reichlich Füllung im Buttercroissantteig macht diese Schnecke zu einer runden Sache.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Zucker, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCH-PULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zimt, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 40% Nussfüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 150: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

BasisartikelNr: B0045-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

Produktbeschreibung: Ein Blickfang in Ihrer Theke und so köstlich: Durchgehend gefülltes Gebäck mit feinsten Schweizer Schokocreme kombiniert mit zarter Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Kokos; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; BUTTERREINFETT, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 24% Vanillecreme, 12% Schokoladencremefüllung

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 151: Schinken-Käse-Croissant

BasisartikelNr: B0216-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Schinken-Käse-Croissant

Produktbeschreibung: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 152: Wiener-Würstchen-Croissant

BasisartikelNr: B0128-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Wiener-Würstchen-Croissant

Produktbeschreibung: So einfach wie schmackhaft: Eine ganze Wiener Wurst im mit Sesam bestreuten Buttercroissant.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 38% Wiener Würstchen (Schweinefleisch, Wasser, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Rosmarinextrakt; Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, 2% SESAMSAAT, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 153: Käsezwirbel mit Salami

BasisartikelNr: B0227-02

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE,EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käsezwirbel mit Salami

Produktbeschreibung: Dieser würzige Snack mit Salamistückchen ist lecker knusprig und doch wunderbar saftig durch die feine Mozzarellacreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 8% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 5% MOZZARELLA, 4% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Zucker, modifizierte Stärken, VOLLMILCH-PULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 29% Salami-Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 154: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

BasisartikelNr: B0249-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

Produktbeschreibung: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, 6% Maisgranulat, 4% Maisgrieß, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEI-WEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 155: Laugen-Korn-Ecke

BasisartikelNr: B0279-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Laugen-Korn-Ecke

Produktbeschreibung: Kerniges Snack-Dreieck mit herzhafter Lauge und fein gewürztem Körnerdekor.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Hefe, Kürbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 156: Kartoffelecke

BasisartikelNr: B0309-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Kartoffelecke

Produktbeschreibung: Knusprig im Biss und innen kartoffelart zeigt sich unsere Kartoffelecke, die sowohl als Basis für herzhafte Snacks als auch für das Brötchensortiment bestens geeignet ist.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 4% Kartoffelflocken, Hefe, 2% extrudierte Kartoffeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, Zucker, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 157: Puten-Frischkäse-Croissant

BasisartikelNr: B0205-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Puten-Frischkäse-Croissant

Produktbeschreibung: Blättriger Buttercroissantteig umschließt eine Scheibe Putenbrustschinken und zartcremige Frischkäsefüllung mit Schnittlauch.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Putenbrustschinken (Putenbrustfleisch, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Stabilisator: Triphosphat; natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakt, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), CRÈME FRAÎCHE, KÄSE, 3% FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke: Tapioka; Speisesalz), Hefe, Zucker, Speisesalz, SESAMSAAT, Leinsamen, WEIZENEIWEIß, Modifizierte Stärke, Stärke: WEIZEN; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Schnittlauch, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; HÜHNERVOLLEIPULVER.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 158: Mini-Butterplunder-Mix

BasisartikelNr: B0022-04 B0024-04 B0028-10 B0268-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 20

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Butterplunder-Mix

Produktbeschreibung: Kleine leckere Plundergebäcke in vier verschiedenen Sorten: Mini-Quarktasche, Mini-Nuss-Schnecke, Mini-Apfelkörbchen und Mini-Vanillecreme-Rolle.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Mini-Nuss-Schnecke (WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 11% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma), Mini-Vanillecreme-Rolle (WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Hefe, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, Kakao-masse, Dextrose, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, MAGERMILCH-PULVER, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Verdickungsmittel:

Natriumalginat; Glukosesirup, Kakaobutter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen), Mini-Quarktasche (WEIZENMEHL, 18% MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMI

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: nein

ohne Geschmacksverstärker: nein

ohne Konservierungsstoff: nein

ohne Antioxidationsmittel: nein

ohne gehärtete Fette: nein

ohne Palm: nein

Product 159: Mini-Twister-Trio "Snack"

BasisartikelNr: B0269-01 B0270-01 B0271-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 3 x 20

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Twister-Trio "Snack"

Produktbeschreibung: Kleine gedrehte Blätterteigstangen mit drei feinen herzhaften Füllungen: Tomate, Käse und Spinat-Lauch.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: ;Verkehrsbezeichnung; (Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 32% KÄSE, Lauch, Spinat, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm, Raps; modifizierte Stärken, Zucker, HARTWEIZENGRIEß, Speisesalz, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Tomatenpulver, Zwiebeln, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Hefeextrakt, Stärke: Mais; Maltodextrin, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Kräuter, natürliches Aroma, Hefe, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure).

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: nein
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 160: Butter-Croissant, ungegart

BasisartikelNr: B0010-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Artikelbezeichnung: Butter-Croissant, ungegart

Produktbeschreibung: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 161: Mini-Butter-Croissant

BasisartikelNr: B0010-12

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 2 x 90

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Butter-Croissant

Produktbeschreibung: Hochwertiges Buttercroissant im Miniformat mit Eistreiche.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit: 18 - 20 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 162: Mini-Korn-Hörnchen

BasisartikelNr: B0096-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 35g

Produktliste: 4

Artikelbezeichnung: Mini-Korn-Hörnchen

Produktbeschreibung: Mit Butter tourierter Körnerteig, garniert mit Sesam-
saat.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu)
und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche,
knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 5% SESAM-
SAAT, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natri-
umhydroxid; ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GER-
STENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester
von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase,
Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: ja

Product 163: Blätterteig-Apfelmuschel

BasisartikelNr: B0132-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 90

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Blätterteig-Apfelmuschel

Produktbeschreibung: Viel stückige Apfelfüllung im Blätterteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Baumwollsaat; Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 31% Apfelfüllung, 3% Zuckerdekor

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 164: Donut, natur

BasisartikelNr: B3300-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 45g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Donut, natur

Produktbeschreibung: Softer Hefedonut mit feiner Textur als Grundlage für kreative Veredelungen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzliches Öl: Palm; Zucker, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), Hefe, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKEN-PULVER, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 165: Donut, dunkel glasiert

BasisartikelNr: B3301-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 52g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Donut, dunkel glasiert

Produktbeschreibung: Leckerer Hefedonut mit attraktiver, dunkler Veredelung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern; Zucker, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), 1,8% fettarmes Kakaopulver, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.13% kakaohaltige Fettglasur

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 166: Vanille-Donut, glasiert

BasisartikelNr: B3302-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 68g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Vanille-Donut, glasiert

Produktbeschreibung: Attraktiv veredelter Hefedonut gefüllt mit leckerer Vanillecreme.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos; Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; fettarmes Kakaopulver, Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; MILCHZUCKER, Färbendes Lebensmittel: Saflor-extrakt; Natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 167: Nuss-Nougat-Donut, glasiert

BasisartikelNr: B3304-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 68g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Nuss-Nougat-Donut, glasiert

Produktbeschreibung: Zartschmelzende Nuss-Nougatcreme im feinporigen Hefedonut mit ansprechender Glasur.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos, Raps; Wasser, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, MOLKENPULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 168: Donut-Trio-Mix

BasisartikelNr: B3302-00 B3303-00 B3304-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 3 x 12

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Donut-Trio-Mix

Produktbeschreibung: Die beliebten Sorten Pink Donut, Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut in einem Mix-Karton.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos, Raps; Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), MAGERMILCHPULVER, Hefe, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; fettarmes Kakaopulver, HASELNÜSSE, Speisesalz, WEIZENEI-WEIß, Modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, Dextrose, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; Kakaobutter, MOLKENPULVER, Stabilisator: Guarkernmehl; Farbstoff: Echtes Karmin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Färbendes Lebensmittel: Safflorextrakt; Natürliches Vanillearoma, Überzugsmittel: Gummi arabicum.

ohne Aromen: nein
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: nein
ohne Geschmacksverstärker: nein
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: nein
ohne Palm: nein

Product 169: Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

BasisartikelNr: B3305-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 54g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

Produktbeschreibung: Bunt veredelter Hefedonut in attraktiver und auffälliger Optik.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle und Fette: Palmkern, Palm; Margarine (pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), 1,7% fettarmes Kakaopulver, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; Stärken: Kartoffel, Mais; Reismehl, MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Färbende Lebensmittel: Apfelkonzentrat, Kürbiskonzentrat, Zitronenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat, Spirulinakonzentrat, Karottenkonzentrat, Hibiskuskonzentrat, Paprikakonzentrat, Rettich Konzentrat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.13% kakaohaltige Fettglasur, 3% bunter Zuckerstreudekor

ohne Aromen: ja
nur natürliche Aromen: nein
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 170: Laugenbreze

BasisartikelNr: B9017-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 24

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 7

Artikelbezeichnung: Laugenbreze

Produktbeschreibung: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - die Laugenbreze ist überall ein Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl: Raps; Speisesalz, Stabilisator: Guarkernmehl; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZEN-MALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase.(mit Salzbeipack 140g)

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 171: Laugenbreze (schwäbische Art)

BasisartikelNr: B9018-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 4 x 21

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 7

Artikelbezeichnung: Laugenbreze (schwäbische Art)

Produktbeschreibung: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - unsere Laugenbrezen sind immer und überall ein Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl: Raps; Speisesalz, Stabilisator: Guarkernmehl; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZEN-MALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase.(mit Salzbeipack 140g)

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja

Product 172: Laugenstange, eingeschnitten

BasisartikelNr: B9066-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 7

Artikelbezeichnung: Laugenstange, eingeschnitten

Produktbeschreibung: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - unsere Laugenstangen sind immer und überall ein Genuss.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 160 - 170°C

Backzeit: 13 - 16 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl: Raps; Jodsalz: Natriumchlorid, Kaliumjodat; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENEIWEIß, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphat, Natriumhydroxid; WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase. (mit Salzbeipack 140g)

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: nein

Product 173: Apfelberliner

BasisartikelNr: B9041-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 5

Artikelbezeichnung: Apfelberliner

Produktbeschreibung: Beliebtes Siedegebäck mit Apfelstücken und Apfelfruchtfüllung für jede Jahreszeit.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 15% Apfelfruchtfüllung (Zucker, Glukosesirup, 29% Äpfel, Wasser, Verdickungsmittel: Pektin; Säureregulatoren: Citronensäure, Calciumcitrate; Aroma), 14% Äpfel, Pflanzliche Fette: Palm, Sonnenblume; Zucker, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; Wasser, Hefe, MILCHZUCKER, HÜHNEREIEIGELB, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, MAGERQUARKPULVER (AT: MAGERTOPFENPULVER), Modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Maismehl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 174: Quarkbällchen

BasisartikelNr: B9063-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 150

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 5

Artikelbezeichnung: Quarkbällchen

Produktbeschreibung: Köstlich saftige Quarkbällchen mit feiner Porung.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, 3% MAGERQUARKPULVER (AT: MAGER-TOPFENPULVER), Pflanzliche Fette: Palm, Sonnenblume; Stärke: WEIZEN; Modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: nein

Product 175: Berliner-Brezel

BasisartikelNr: B9068-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 70g

Produktliste: 5

Artikelbezeichnung: Berliner-Brezel

Produktbeschreibung: Diese leckere Hefe-Spezialität bringt Abwechslung in Ihr Siedegebäck-Sortiment.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Pflanzliche Öle: Palm, Raps; Zucker, HÜHNERVOLLEI, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Glukosesirup, HÜHNEREIWEIßPULVER, Färbende Lebensmittel: Kurkumaextrakt, Karottenextrakt; Aroma, Zimt, Wasser.8% Zucker-Zimtdekor

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 176: Yummy-Muffin Red Velvet

BasisartikelNr: B3412-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Red Velvet

Produktbeschreibung: Nicht nur lecker, sondern auch äußerst attraktiv ist dieser Red-Velvet Muffin mit seinem rot gefärbten Teig, den fruchtigen Himbeeren in der Krume, der hellen Creme und den knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 8% Himbeeren, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saft-Konzentrat; BUTTER, SÜßMOLKENPULVER, Modifizierte Stärke, MAGER-MILCHPULVER, MILCHZUCKER, MOLKENPULVER, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Fett: Palm; Farbstoff: Echtes Karmin; Verdickungsmittel: Xanthan; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz, Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: nein

ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 177: Yummy-Muffin Double Chocolate

BasisartikelNr: B3400-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 30

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und zweierlei Schokostücken garniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, HASELNÜSSE, MILCHZUCKER, VOLLMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; Glukosesirup, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 178: Yummy-Muffin Double Chocolate

BasisartikelNr: B3400-00

Sortiment: EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und zweierlei Schokostücken garniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, HASELNÜSSE, MILCHZUCKER, VOLLMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; Glukosesirup, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 179: Yummy-Muffin Blueberry

BasisartikelNr: B3402-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Blueberry

Produktbeschreibung: Fruchtig, saftig und lecker gefüllt: Dieser Blaubeer-Muffin ist ein Klassiker.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 11% Heidelbeeren, BUTTER, 1,0% Heidelbeerpüreekonzentrat, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz, Stärke: Mais; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Natürliches Aroma, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 180: Yummy-Muffin Blueberry

BasisartikelNr: B3402-00

Sortiment: EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Blueberry

Produktbeschreibung: Fruchtig, saftig und lecker gefüllt: Dieser Blaubeer-Muffin ist ein Klassiker.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille: 2018 1

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 11% Heidelbeeren, BUTTER, 1,0% Heidelbeerpüreekonzentrat, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz, Stärke: Mais; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; natürliches Aroma, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 181: Yummy-Muffin Lemon-Choc

BasisartikelNr: B3401-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Lemon-Choc

Produktbeschreibung: Zitronig frisch mit leckeren Schokotropfen verführt Sie dieser Muffin zum Reinbeißen.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; Kakaomasse, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, Verdickungsmittel: Xanthan; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); MAGERMILCHPULVER, Stärke: Mais; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Natürliches Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 182: Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

BasisartikelNr: B3413-00

Sortiment: AT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

Produktbeschreibung: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und knackigen Schokostücken als Dekor und im Teig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, 0,9% HASELNÜSSE, Kakaobutter, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma, Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 183: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

BasisartikelNr: B3407-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung: Frisch und schokoladig ist unser saftiger Schoko-Muffin mit einem Cheese-Cake-Topping, das auf der Zunge zergeht.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, 14% SPEISE-QUARK MAGER, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; SAHNE (AT: SCHLAGOB-ERS, CH: RAHM), Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter, Stärke: WEIZEN; Modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; MILCHEIWEIß, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Carrageen; Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 184: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

BasisartikelNr: B3407-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Artikelbezeichnung: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung: Frisch und schokoladig ist unser saftiger Schoko-Muffin mit einem Cheese-Cake-Topping, das auf der Zunge zergeht.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur:

Backzeit:

Backschwaden:

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, 14% SPEISE-QUARK MAGER, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; SAHNE (AT: SCHLAGOB-ERS, CH: RAHM), Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter, Stärke: WEIZEN; Modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; MILCHEIWEIß, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Carrageen; Aroma.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 185: Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

BasisartikelNr: B3451-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 6 x 6

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

Produktbeschreibung: Hochwertige und reichlich gefüllte Apfelstrudelschnitte mit aromatischen Apfelstücken in einer bedarfsgerechten Portion.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Backofen: Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken. Ofentemperatur: ca. 160°C; Gesamtbackzeit: 25-30 Min.; Beschwadung: ohne / Kombidämpfer: bei 140°C mit 60% Luftfeuchtigkeit 20-25 Minuten lang backen. / Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen. Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur: ca. 160°C

Backzeit: 25-30 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: 63% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett: Palm; Wasser, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure), BROTBROSEL (WEIZENMEHL, Zucker, Zimt, Speisesalz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Speisesalz, Zimt, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Pektin.

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 186: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

BasisartikelNr: B0077-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Produktbeschreibung: Unser deftiges Croissant mit Schinkenwürfeln: aromatische Schinken-Käse-Füllung in köstlicher Kombination mit blättrigem Croissantteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: nein

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 9% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 7% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; VOLLMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Zwiebelpulver, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma.. 19% Schinken und Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja
ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: nein
ohne Antioxidationsmittel: nein
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 187: Käse-Mozzarella-Brille

BasisartikelNr: B0151-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 3

Artikelbezeichnung: Käse-Mozzarella-Brille

Produktbeschreibung: Durch zweierlei Käse wird diese doppelte Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und mit Gouda gratiniert.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Backschwaden: viel

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 9% MOZZARELLA, 9% GOUDA, 8% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 37% Käsecremefüllung

ohne Aromen: nein

nur natürliche Aromen: ja

ohne Farbstoff: ja
ohne Geschmacksverstärker: ja
ohne Konservierungsstoff: ja
ohne Antioxidationsmittel: ja
ohne gehärtete Fette: ja
ohne Palm: nein

Product 188: Kirsch-Blätterteigtasche

BasisartikelNr: B0017-06

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Artikelbezeichnung: Kirsch-Blätterteigtasche

Produktbeschreibung: Fruchtige hausgemachte Kirschfüllung im knusprigen Blätterteig.

Produktvorteile: undefined

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur: 165 - 175°C

Backzeit: 26 - 28 Min.

Backschwaden: ohne

Garniervorschlag: undefined

vegetarisch: ja

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLG-Medaille:

Zutatenliste: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% Kirschen, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärken, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Kirschfüllung, 1% Zuckerdekor

ohne Aromen: ja

nur natürliche Aromen: nein

ohne Farbstoff: ja

ohne Geschmacksverstärker: ja

ohne Konservierungsstoff: ja

ohne Antioxidationsmittel: ja

ohne gehärtete Fette: ja

ohne Palm: ja