
































# Gipfel Croissants



200828  
Croissant au beurre  
français, 60 g

# Gipfel | Croissants

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



# Gipfel | Croissants

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



**202857**



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



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



**200523**



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



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



**206637** *Délifrance*

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



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



**206636** *Délifrance*

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



**Croissant français, 65 g**



**200599**



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



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



**200838**



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



**Croissant français, 65 g**



**200580**



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



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



**200540**



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



**Croissant au beurre français, 60 g**



**200828**



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







# Kleinbrote Petits pains





# Kleinbrote | Petits pains

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



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

❄️

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



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

VEGAN ❄️

**Weggli, 60g**  
Pain au lait, 60g



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

❄️

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



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

VEGAN ❄️

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



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

❄️

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



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

VEGAN ❄️

**Semmeli, 60g**  
Ballon, 60g



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

VEGAN ❄️

**Doppelbürli, 180g**  
Petit pain double, 180g



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

VEGAN ❄️

**Semmeli, 80g**  
Ballon, 80g



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

VEGAN ❄️



# Kleinbrote | Petits pains

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

**200512**



VEGAN

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



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

**204361**



VEGAN

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



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

**204378**



VEGAN

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



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

**202767**



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



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

**205704**



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



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

**200570**



50 × 80 g  
Nur auftauen lassen  
Laisser dégeler seulement



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

**205699**



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



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

**207201**



VEGAN

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



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

**200753**



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



# Kleinbrote | Petits pains

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

**202843**



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

VEGAN

❄️

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

**200498**



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

VEGAN

❄️

**Rustico Romboli, 80 g**  
Romboli rustique, 80 g

**200590**



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

VEGAN

❄️

**Rustico Knusperli, 100 g**  
Croquant rustique, 100 g

**207200**



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

VEGAN

❄️

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

**205705**



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

VEGAN

❄️

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

**205706**



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

VEGAN

❄️

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

**205707**



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

VEGAN

❄️

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

**207198**


















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

VEGAN

❄️





# Kleinbrote | Petits pains

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

# Buns

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


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

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

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

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

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

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



# Kleinbrote | Petits pains

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

**200555**



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



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

**202775**



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



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

**200594**



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



**Sandwich, 82g**  
Pain sandwich, 82g

**200716**



36 × 82 g  
20 cm  
Vorgebacken | précuit



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

**202764**



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



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

**200534**



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



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

**202864**



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



**Sandwich Baguette weiss, 135g**  
Baguette sandwich, 135g

**200535**



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



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

**207199**



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



**Sandwich weiss, 100g**  
Sandwich blanc, 100g

**206834**



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



# Kleinbrote | Petits pains

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

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

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

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

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

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



# Brote Pains





# Brote | Pains

**Baguette weiss, 320 g**  
Baguette blanche, 320 g



**207047** 

24 × 320 g  
weiss gebacken | cuite à blanc  
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C  
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C

**Rustico Holzer-Malz-Baguette, 300 g**  
Baguette bûcheron rustique au malt, 300 g



**202878** 

24 × 300 g  
48–52 cm  
Vorgebacken | précuit  
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C  
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

**Flûte weiss, 290 g**  
Flûte blanche, 290 g



**200538** 

32 × 290 g  
weiss gebacken | cuite à blan  
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C  
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C

**Baguette Délifrance, 225 g**



**206811** 

38 × 225 g  
58 cm  
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C  
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



**Rustico Holzer-Baguette, 300 g**  
Baguette bûcheron rustique foncée, 300 g




**200553** 

24 × 300 g  
48–52 cm  
Vorgebacken | précuit  
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C  
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

**Helles Baguette, 290 g**  
Baguette blanche, 290 g



**205775** 

32 × 290 g  
58 cm  
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C  
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



**Holzer Baguette, 300 g**  
Baguette bûcheron, 300 g



**200569** 

24 × 300 g  
48–52 cm  
Vorgebacken | précuit  
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C  
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

**Midi-Baguette, 230 g**  
Midi-Baguette/demi-parisien, 230 g



**206813** 

25 × 230 g  
36 cm  
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C  
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C





# Brote | Pains

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

202851



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



Sonnenkranz, 300 g  
Couronne de soleil, 300 g

200550



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



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

202852



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



Knusperkranz, 320 g  
Couronne croustillante, 320 g

206190



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



Schraubrot Kurkuma, 350 g  
Pain torsadé curcuma, 350 g

205711



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



Laugenkranz, 320 g  
Couronne à la saumure, 320 g

206189



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



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

206165



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



Tessinerbrot, 270 g  
Pain tessinois, 270 g

202845



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



Landbrot lang, 300 g  
Pavé rustique, 300 g

206814 *Délifrance*



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



# Brote & Zopf | Pains & tresse

**Milchbrot, 850 g**  
Pain au lait, 850 g



**200561** 

3 × 850 g  
Nur auftauen lassen  
Laisser dégeler seulement



**Toastbrot, 480 g**  
Pain toast, 480 g



**200696** 

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



**Butterzopf, 400 g**  
Tresse au beurre, 400 g



**200563** 

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



**Englischbrot, 1 kg**  
Pain anglais, 1 kg



**202773** 

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




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



**200596** 

8 × 500 g  
Nur auftauen lassen  
Laisser dégeler seulement




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



**201823** 

10 × 500 g  
27 × 54 cm  
Gebacken | cuites





# Brote | Pains

**Burebrot, 400 g**  
Pain paysan, 400 g



**200565**



20 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Steinofenbrot, 500 g**  
Pain four pierre, 500 g



**200567**



12 × 500 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Kartoffelbrot, 400 g**  
Pain aux pommes, 400 g



**202770**



20 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Holzerbrot, 400 g**  
Pain bûcheron, 400 g



**202850**



20 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Landkornbrot, 400 g**  
Pain céréales campagnard, 400 g



**202868**



16 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Dinkelbrot, 400 g**  
Pain à l'épeautre, 400 g



**202859**



18 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Mehrkornbrot Gourmet, 400 g**  
Pain multicéréales «Gourmet», 400 g



**202867**



16 × 400 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Malzkornbrot, 350 g**  
Pain de malt, 350 g



**200595**



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



**Maggia Brot, 380 g**  
Pain maggia, 380 g



**200530**



16 × 380 g  
Vorgebacken | précuit  
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C  
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



**Bündner Nussbrot, 350 g**  
Pain des Grisons aux noix, 350 g



**202769**



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



# Brote | Pains

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

**207116**

10 × 1,1 kg



VEGAN

❄️

**Gosses Pochon Céréaliier, 1,1 kg**  
Pain grand pochon cereale, 1,1 kg

**207117**

10 × 1,1 kg



VEGAN

❄️

**Ruchbrot, 500 g**  
Pain bis, 500 g

**202853**

18 × 500 g

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️

**Schwarzbrot, 800 g**  
Pain noir, 800 g

**205708**

800 g

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️

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

**200554**

8 × 1,2 kg

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️

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

**200575**

8 × 1,2 kg

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️

**Äplerbrot, 800 g**  
Pain montagnard, 800 g

**202858**

8 × 800 g

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️

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

**205709**

8 × 800 g

Vorgebacken | précuit

Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



VEGAN

❄️





# Laugengebäck Pains à la saumure



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

# Laugengebäck | Pains à la saumure

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



# Süssbackwaren Viennoiseries



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

200828  
Croissant au beurre  
français, 60 g



# Süssgebäck | Viennoiseries

**Mandelgipfel, 120 g**  
Croissant aux amandes, 120 g



**200574** 

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



**Rosinenschnecke, 120 g**  
Pain aux raisins, 120 g



**207046** 

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



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



**207205** 

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



**Rosinenschnecke, 110 g**  
Pain aux raisins, 110 g



**200829** 

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



**Croissant Praliné, 95 g**



**202848** 

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



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



**206835** 

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





# Süssgebäck | Viennoiseries

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

**200577**



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



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

**200576**



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



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

**200532**



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



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

























**200501**



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



# Süssgebäck | Viennoiseries

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



# Mini Süßgebäck Mini Viennoiseries



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

# Mini Süßgebäck | Mini Viennoiseries

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



**200830** 

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



**Mini Schokobrötli, 25g**  
Mini pain au chocolat, 25g



**200839** 

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



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



**200825** 

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



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



**206194** 

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



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



**200840** 

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



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



**206193** 

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





# Tischgebäck | Gourmandises de table

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

# Tischgebäck | Gourmandises de table

**Spitzbueb, 80 g**  
**Coquin, 80 g**



**200585**

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



**Linzerschnitte, 80 g**  
**Tranche de Linz, 80 g**



**200584**

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



**Vogelnestli, 80 g**  
**Nid d'oiseau, 80 g**



**200544**

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



**Studentenschnitte, 95 g**  
**Tranche d'étudiant, 95 g**



**200545**

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



**Amaretti, 80 g**



**200547**

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



**Pfaffenhut, 80 g**  
**Chapeau du curé, 80 g**



**207204**

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

