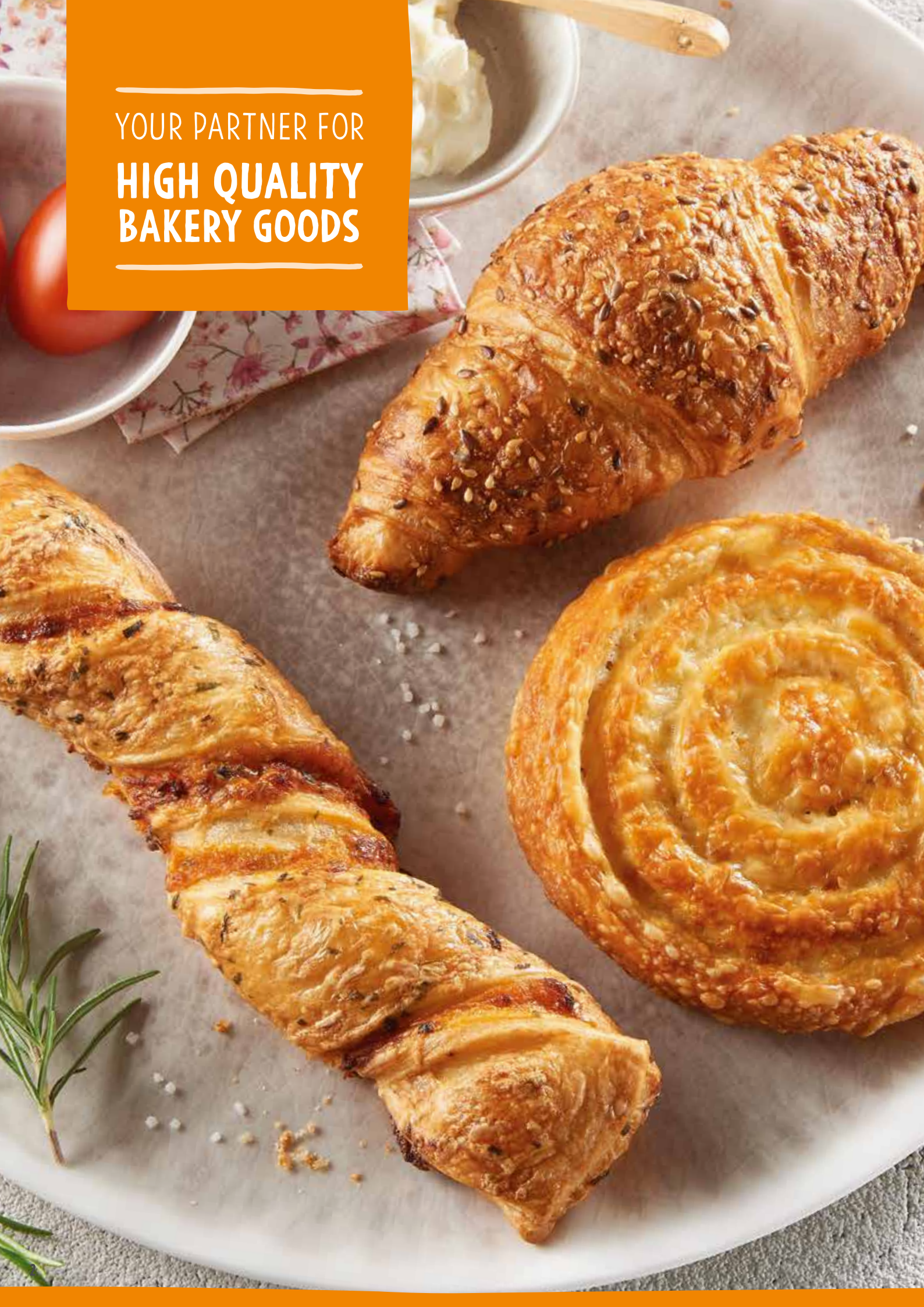


HIGH QUALITY DEEP FROZEN PASTRIES

ASSORTMENT 2025 / 26



YOUR PARTNER FOR
**HIGH QUALITY
BAKERY GOODS**



wolf ButterBack

quality we have in common



Who we are

At Wolf ButterBack we have been developing, producing and distributing our high quality deep frozen pastries for over 30 years at just one site, in Fürth (southern Germany).

Our company history is characterised by a strong regional identity, many years of experience and consistent growth.

Our aim as bakers, as a source of ideas and as advisers is to support you in your daily work, helping you meet the needs of your customers and thus contributing to the success of your business.

What you can expect of us:

- ✓ Premium quality
- ✓ Strong-selling innovations
- ✓ A close relationship and comprehensive service

Questi siamo noi

Noi di Wolf ButterBack sviluppiamo, produciamo e vendiamo i nostri prodotti da forno surgelati di alta qualità in un'unica sede a Fürth (Germania meridionale) da oltre 30 anni.

La nostra storia aziendale è caratterizzata da legami regionali, molti anni di esperienza e crescita costante.

Vorremmo supportarti come panettieri, fonte di idee e consulenti nel tuo lavoro quotidiano per soddisfare le esigenze dei tuoi clienti e contribuire così a plasmare il successo della tua azienda.

Cosa puoi aspettarti da noi:

- ✓ Qualità premium
- ✓ Innovazioni che rafforzano le vendite
- ✓ Vicinanza e servizio a sostegno delle tue esigenze

À propos de nous

Chez Wolf ButterBack, nous développons, produisons et distribuons nos produits panifiés surgelés haute qualité depuis plus de 30 ans à partir de notre site unique de Fürth (dans le sud de l'Allemagne).

L'histoire de notre société est empreinte de notre attachement à la région, de notre expérience de longue date et d'une croissance constante.

En tant que boulanger, fournisseur d'idées et conseiller, nous souhaitons vous épauler dans vos tâches quotidiennes pour satisfaire les attentes de votre clientèle et contribuer ainsi à façonner le succès de votre entreprise.

Ce que vous pouvez attendre de notre part :

- ✓ Une qualité premium
- ✓ Des innovations à fort potentiel de vente
- ✓ La proximité de la clientèle & toute une gamme de services

OUR QUALITY CRITERIA



BEST INGREDIENTS FOR PREMIUM QUALITY

In the production of our croissants and laminated yeast doughs, we use only the best pure butter. Our flaky pastry we produce with vegetable margarine to ensure good volume together with clearly visible lamination. Our vegetable margarine does not, of course, contain palm oil or hydrogenated fats.

The result is a particularly enjoyable eating experience and a long-lasting freshness for all our bakery goods.

We produce the vast majority of our sweet and savoury fillings ourselves, to our own recipes.



HAND-CRAFTED PRODUCTION TECHNIQUES

Our products are prepared in a hand-crafted manner. We rely on:

- ✓ meticulous production with many manual processes
- ✓ staff who are well-trained and qualified in the bakery trade
- ✓ plenty of time for the dough to prove, allowing our bakery goods to develop their full flavour and stay fresh for a long while after baking
- ✓ highly modern technology to ensure consistent quality.



REGIONAL SUPPLIERS

For environmental reasons, we prefer to source our raw ingredients from local suppliers. 40 % of our suppliers are located within a 100 km radius of our facility.



SUSTAINABLY CULTIVATED PALM OIL

As part of the group Geschwister Oetker Beteiligungen KG we are members of the 'Roundtable on Sustainable Palm Oil' (RSPO) and certified to the MB (massbalanced) and SG (segregated) RSPO standards.



CLEAN LABEL

To enhance transparency for our customers, we explicitly highlight the non-use of specific additives, hydrogenated fats, and palm oil on the product pages of our website (www.butterback.de/en/products).



In our catalogue, the products bearing the Clean Label meet all the adjacent criteria. When it comes to flavourings, we use either natural or no flavourings at all.



Our bread and bread roll specialities have their own Clean Label criteria:

- no flavourings
- no natural flavourings
- no colouring agents
- no flavour enhancers
- no preservatives
- no antioxidants
- no hydrogenated fats/oils
- no palm fats/oils

- No declarable additives are contained in the baked product.
- The flour treatment agent ascorbic acid (E300) may be present in the recipe. E300 is customarily used by flour mills to standardise the flour's properties, improving dough properties and fermentation stability.

I NOSTRI CRITERI DI QUALITÀ



LE MIGLIORI MATERIE PRIME PER LA QUALITÀ PREMIUM

Per preparare i nostri sfogliati e i dolci in pasta croissant utilizziamo solo burro di alta qualità. Per la nostra sfoglia impieghiamo margarina vegetale che ci permette di ottenere un volume pronunciato abbinato ad una laminazione ben visibile. Naturalmente la margarina vegetale che lavoriamo non contiene né olio di palma né grassi idrogenati.

Il risultato è un'esperienza di piacere unica con una freschezza di lunga durata in tutti i nostri prodotti da forno.

Produciamo in azienda la maggior parte dei nostri ripieni dolci e salati secondo le nostre ricette.



PRODUZIONE CON TECNICHE ARTIGIANALI

I nostri prodotti sono realizzati artigianalmente e per questo puntiamo su:

- ✓ lavorazione accurata e molte fasi di lavoro manuali
- ✓ personale altamente formato e qualificato
- ✓ lungo riposo degli impasti in modo che i nostri prodotti da forno possano sviluppare tutto il loro sapore e rimanere freschi a lungo dopo la cottura
- ✓ tecnologia all'avanguardia che garantisce una qualità costante.



FORNITORI DAL TERRITORIO

Da un punto di vista ecologico, preferiamo fornitori di materie prime della nostra regione. Il 40 % dei nostri fornitori proviene da un raggio di 100 km.



SOLO DI PALMA DA COLTIVAZIONI SOSTENIBILI

Come parte del gruppo Geschwister Oetker Beteiligungen KG, siamo membri della "Roundtable on Sustainable Palm Oil" (RSPO) e certificati secondo lo standard RSPO MB (bilanciato in massa) e SG (segregato).



CLEAN LABEL

Al fine della trasparenza da parte nostra sulla rinuncia a determinati additivi, grassi idrogenati e olio di palma, elenchiamo esplicitamente questi criteri nelle pagine dei prodotti del nostro sito web: www.butterback.de/it/prodotti.



I prodotti contrassegnati con la dicitura Clean Label nel catalogo soddisfano tutti i relativi criteri. Per gli aromi quindi non vengono utilizzati aromi o aromi naturali.



Le nostre specialità di pane e panini hanno i propri criteri di Clean Label:

- senza aromi
- solo aromi naturali
- senza coloranti
- senza esaltatori di sapidità
- senza conservanti
- senza antiossidanti
- senza grassi idrogenati
- senza olio di palma

- Non contiene additivi nel prodotto cotto.
- Nella ricetta può essere incluso un agente per il trattamento della farina, acido ascorbico (E300). E300 viene di norma utilizzato nei mulini per standardizzare le proprietà della farina. Questo migliora le proprietà dell'impasto e la stabilità della fermentazione.

NOS CRITÈRES DE QUALITÉ



LES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES POUR UNE QUALITÉ PRÉMIUM

Pour fabriquer nos croissants et nos pâtes levées feuilletées, nous utilisons uniquement du beurre de qualité pur. Pour nos pâtes feuilletées, nous incorporons de la margarine végétale, ce qui nous permet d'obtenir un volume important avec un laminage nettement visible. Bien évidemment, notre margarine végétale ne contient ni huile de palme, ni matières grasses hydrogénées.

Le résultat : un plaisir gustatif exceptionnel et une fraîcheur longue durée pour tous nos panifiés.

Nos garnitures sucrées et salées sont réalisées pour la plupart selon nos propres recettes par nos soins.



UNE FABRICATION AU CARACTÈRE ARTISANAL

Nos produits sont fabriqués de façon artisanale. En effet, nous misons sur:

- ✓ une réalisation soignée et de nombreuses étapes de travail manuelles
- ✓ des spécialistes compétents et qualifiés dans le secteur de l'artisanat de la boulangerie
- ✓ le long repos de la pâte afin que nos panifiés puissent développer toute leur saveur et demeurent frais longtemps après cuisson
- ✓ une technologie industrielle de pointe garantissant une qualité constante.



DES FOURNISSEURS RÉGIONAUX

Pour des raisons écologiques, nous donnons la préférence à des fournisseurs de matières premières de notre région. Ainsi, 40 % de nos fournisseurs sont situés dans un périmètre de 100 km.



L'HUILE DE PALME ISSUE DE CULTURES DURABLES

Dans le cadre du Groupe Geschwister Oetker Beteiligungen KG, nous sommes membre de la « Table ronde pour une huile de palme durable » (Roundtable on Sustainable Palm Oil – RSPO) et avons obtenu la certification MB (massbalanced) et SG (segregated) conformément au standard RSPO.



CLEAN LABEL

Pour vous permettre d'identifier clairement l'absence de certains additifs, de matières grasses hydrogénées et d'huile de palme, ces critères sont mentionnés explicitement sur les pages produits de notre site Internet www.butterback.de/en/products..



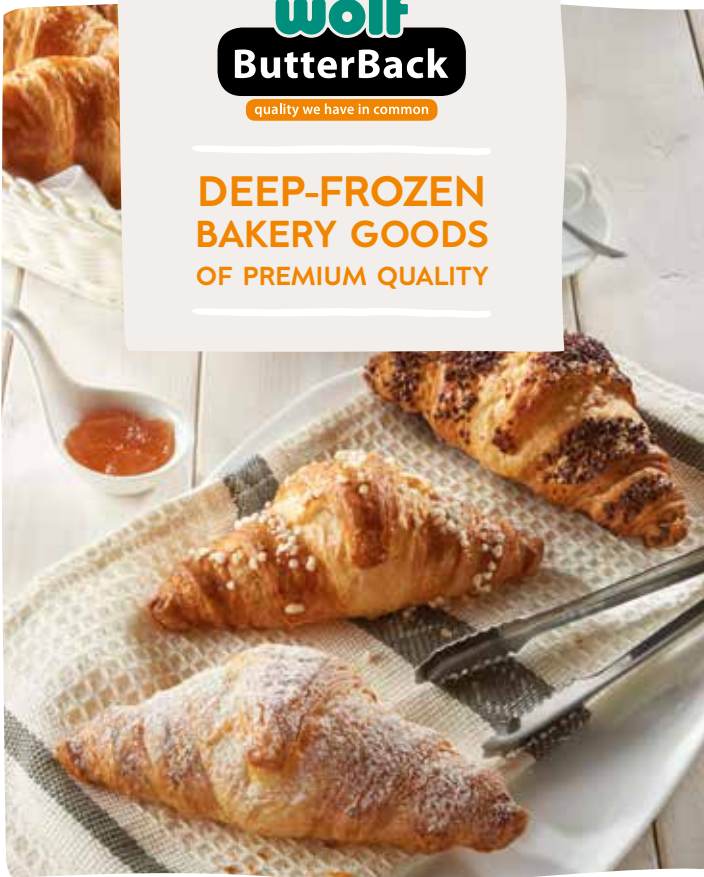
Les produits marqués Clean Label dans le catalogue satisfont à tous les critères ci-contre. Quant aux arômes, soit ils sont entièrement absents, soit des arômes naturels sont utilisés.



Nos spécialités de pains et de petits pains on leurs propres critères Clean Label:

- sans arômes
- sans conservateurs
- arômes naturels uniquement
- sans antioxydants
- sans colorants
- sans matières grasses hydrogénées
- sans exhausteurs de goût
- sans graisses ni huiles de palme

- Ne contient aucun additif soumis à obligation de déclaration dans le produit cuit.
- La recette peut contenir de l'acide ascorbique (E300) en tant qu'agent de traitement de la farine. L'E300 est utilisé de manière standard dans les moulins pour obtenir une farine aux propriétés constantes. Il permet d'améliorer les caractéristiques de la pâte et la stabilité de fermentation.



wolf
ButterBack

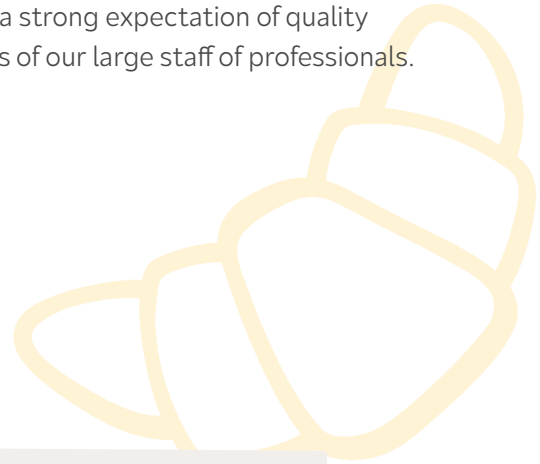
quality we have in common

**DEEP-FROZEN
BAKERY GOODS
OF PREMIUM QUALITY**

The Wolf ButterBack brand stands for high quality deep-frozen bakery goods including filled and unfilled croissants, sweet pastries and savoury snacks.

Our products are produced to the highest standards of the craft using top-quality ingredients including, for example, the best pure butter, and are noted for their outstanding freshness and especially enjoyable eating experience.

All of our bakery goods reflect over 30 years' experience, a strong expectation of quality and the skills of our large staff of professionals.

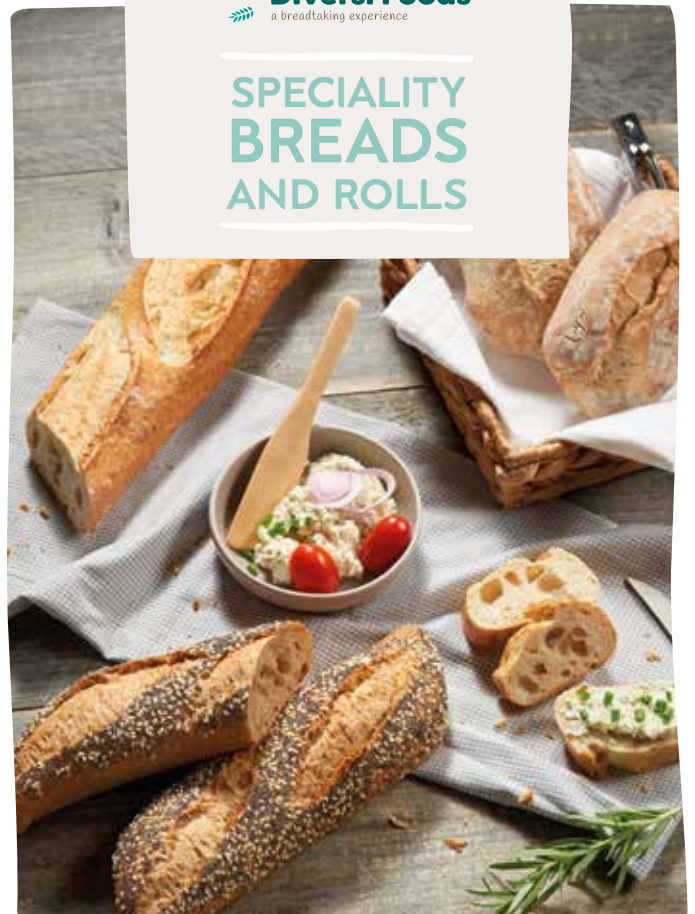


Under the Diversi Foods brand name, we distribute an authentic range of traditional speciality breads and baguettes, along with enjoyable rolls and healthy alternatives.

The premium baguette product line, baked in stone ovens, is of special quality that sets it apart. Carefully selected ingredients and hand-crafting production methods, such as a long processing period of up to 30 hours including sour dough production, proving and natural fermentation, guarantee top class bakery goods.


Diversi Foods
a breadtaking experience

**SPECIALITY
BREADS
AND ROLLS**



Il marchio Wolf ButterBack è sinonimo di prodotti da forno surgelati di alta qualità come croissant ripieni e non, dolci in pasta croissant e snack salati.

Le specialità realizzate con elevato livello di artigianalità e l'utilizzo delle migliori materie prime, quali il burro di alta qualità, spiccano grazie alla loro eccezionale freschezza e offrono un'esperienza di gusto straordinaria.

Tutti i prodotti da forno rispecchiano oltre 30 anni di esperienza, un elevato standard qualitativo e la competenza di molti specialisti.



wolf
ButterBack
perché la qualità unisce

**PRODOTTI DA
FORNO SURGELATI
DI QUALITÀ PREMIUM**


Diversi Foods
a breadtaking experience

**SPECIALITÀ
DI PANE
E PANINI**



Con il marchio Diversi Foods offriamo una autentica gamma di specialità tradizionali di pane e baguette, nonché pani sfiziosi e alternative salutari.

La linea di baguette premium cotte in forno a pietra si distingue per la sua particolare qualità. Ingredienti selezionati e processi artigianali, come il lungo tempo di lavorazione fino a 30 ore con la produzione di lievito madre, il riposo dell'impasto e il processo di lievitazione naturale, garantiscono prodotti da forno di alta qualità.

wolf
ButterBack

car la qualité unit

**DES PANIFIÉS
SURGELÉS DE
QUALITÉ PREMIUM**



La marque Wolf ButterBack est synonyme de panifiés surgelés haute qualité, tels que des croissants, fourrés ou non, des viennoiseries sucrées et des snacks salés.

Fabriqués à un niveau artisanal élevé avec les meilleures matières premières, comme du beurre de qualité pur par exemple, ses produits se distinguent par une fraîcheur remarquable et assurent une expérience gustative exceptionnelle.

Chaque produit panifié est le reflet de 30 années d'expérience, d'un sens aigu de la qualité et de la compétence de nombreux spécialistes.



Sous la marque Diversi Foods, nous commercialisons une gamme authentique de pains et de baguettes de spécialité traditionnels, ainsi que des pains dégustation et des alternatives saines.

La gamme de baguettes premium cuite au four à pain sur pierre se distingue par sa qualité exceptionnelle. Des ingrédients sélectionnés et des processus artisanaux, tels que le temps de réalisation long pouvant atteindre 30 heures avec la fabrication du levain, le temps de repos et le processus de fermentation naturel, garantissent l'obtention de pains hautement qualitatifs.


Diversi Foods
a breadtaking experience

**PAINS ET PETITS
PAINS
DE SPÉCIALITÉ**












OUR RANGES

I NOSTRI ASSORTIMENTI

NOS ASSORTIMENTS



	RANGE OF CROISSANTS Varietà di croissant Croissants variés	14 - 25
	SWEET FILLED PASTRIES Pasticceria ripiena dolce Produits à garniture sucrée	26 - 35
	FRIED BAKERY PRODUCTS Pasticceria frita Pâtisseries frits	36 - 37
	AMERICAN BAKERY American bakery American bakery	38 - 43
	SAVOURY FILLED SNACKS Pasticceria ripiena salata Snacks salés	44 - 55
	PRETZEL BAKES Specialità bavaresi Produits façon bretzel	56 - 57
	SPECIALITY BREADS AND BAGUETTES Specialità di pane e baguette Pains de spécialité et baguettes	58 - 65
	MINI PASTRIES Mini pasticceria Miniatures	66 - 71
	SERVICE Service Services	72 - 83



THE FINE
TASTE OF BUTTER





RANGE OF CROISSANTS

VARIETÀ DI CROISSANT CROISSANTS VARIÉS

Plenty of **best pure butter** and **long proving times** give our croissants their fine flavour and long-lasting freshness.

Tanto **burro di alta qualità** e il **lungo riposo** degli impasti conferiscono ai nostri croissant un gusto raffinato e freschezza a lungo.

Beaucoup de **beurre de qualité** pur et des **temps de repos** longs donnent à nos croissants leur goût raffiné et leur fraîcheur longue durée.

UNFILLED CROISSANTS
CROISSANT VUOTI
CROISSANTS NON FOURRÉS



CleanLabel

Bamberger Crescent
Cornetto Bamberger
Croissant de Bamberg

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

30501



80 g



1 × 60



60



9



Nr. 1

15026



70 g

1 × 24

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ with plenty of best pure butter (22%)
- ✓ traditional with a touch of sweetness

IT

- ✓ con abbondante burro di alta qualità (22%)
- ✓ tradizionale con una nota dolce

FR

- ✓ avec une haute teneur pur beurre (22%)
- ✓ traditionnel avec une note sucrée



CleanLabel

Croissant Royal, 67 g
Croissant Royal, 67 g
Croissant Royal, 67 g

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

30506



67 g



1 × 55



60



9



Nr. 2

15036



57 g

1 × 32

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ straight French butter croissant with 24% butter content
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ croissant al burro in forma diritta, con il 24% di burro
- ✓ aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

FR

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24% de beurre
- ✓ optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf



CleanLabel

Croissant Royal, 80 g
Croissant Royal, 80 g
Croissant Royal, 80 g

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30521



80 g



2 × 35



56



9



Nr. 2

GB

- ✓ straight French butter croissant with 24 % butter content
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ croissant al burro in forma diritta, con il 24 % di burro
- ✓ aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

FR

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24 % de beurre
- ✓ optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf



CleanLabel

Croissant Royal, curved
Croissant Royal, curvo
Croissant Royal, courbé

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31451



90 g



1 × 45



60



9



Nr. 2

PO

GB

- ✓ flaky butter croissant with a slightly curved shape, with 24 % butter
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ croissant al burro friabile dalla forma leggermente ricurva, con il 24 % di burro
- ✓ aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

FR

- ✓ croissant au beurre légèrement courbé délicatement cassant, avec 24 % de beurre
- ✓ optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf



CleanLabel

Spelt Croissant
Croissant al farro
Croissant à l'épeautre

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30586



100 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ 70 % of the cereal products used are spelt flour and spelt bran
- ✓ with sprouted and ground linseeds

IT

- ✓ 70 % dei cereali impiegati sono farina di farro e crusca di farro
- ✓ con semi di lino germogliati macinati

FR

- ✓ la farine d'épeautre et du son d'épeautre représentent 70 % des produits céréaliers utilisés
- ✓ avec des graines de lin germées et broyées

TIP

CROISSANT TRENDS

CROISSANT TRENDS TENDANCES CROISSANTS

Edgy ideas for croissants

View the clip now and use our creative recipes to give your range a breath of fresh air.



Idee trendy per croissant

Guarda ora la clip e porta una ventata di aria fresca alla tua gamma di prodotti con le nostre ricette creative.



Des idées très tendance pour les croissants

Regardez le clip et redonnez du souffle à votre gamme de produits grâce à nos recettes originales.





CleanLabel

Keimkraft Croissant

Cornetto vital

Croissant aux céréales

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

31276



105 g



1 × 60



60



9



Nr. 1

15136



90 g

1 × 30

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ butter croissant with whole pumpkin seeds, sunflower seeds, coarse-ground wholemeal spelt and linseeds
- ✓ with a rustic sprinkling of roughly ground oats

IT

- ✓ croissant al burro con semi di zucca interi, semi di girasole, cruschetto di farro integrale e semi di lino
- ✓ decorazione rustica con cruschetto d'avena

FR

- ✓ croissant au beurre savoureux avec des graines de potiron entières, des graines de tournesol, du gruau d'épeautre complet et des graines de lin
- ✓ finition rustique avec du gruau d'avoine

NEW RECIPE



CleanLabel

Pretzel Croissant, 90 g

Croissant bavarese, 90 g

Croissant bretzel, 90 g

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

30206



90 g



1 × 45



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ butter croissant with a slightly curved shape
- ✓ loosely rolled pastry gives an attractive appearance
- ✓ pretzel-style savoury taste

IT

- ✓ croissant al burro dalla forma leggermente ricurva
- ✓ superficie croccante ed esteticamente piacevole
- ✓ dal gusto tipico bavarese

FR

- ✓ croissant au beurre légèrement courbé
- ✓ optique appétissante grâce à la pâte enroulée sans trop serrer
- ✓ goût salé façon bretzel



CleanLabel

Pretzel Multi-Grain Cornet

Croissant multicereali salato

Croissant bretzel aux céréales

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

31271



85 g



1 × 60



60



9



Nr. 1

15231



65 g

1 × 30

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ a multi-grain pastry laminated with butter, with linseeds, whole rye, whole wheat flour
- ✓ pretzel-style savoury flavour and crispy exterior

IT

- ✓ pasta sfoglia al burro ai semi, con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina di frumento integrale
- ✓ superficie croccante dal gusto tipico bavarese

FR

- ✓ pâte tournée au beurre et aux céréales avec graines de lin, gruau de seigle complet et farine de blé complet
- ✓ croûte croustillante au goût salé façon bretzel

TIP



CleanLabel

Pretzel Croquette Croquette bavarese Croquette façon bretzel

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30566



100 g



1 x 55



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ butter croissant pastry with 21 % butter content in the baked product
- ✓ pretzel-style savoury taste
- ✓ perfect size and shape for sandwiches and snacks

IT

- ✓ pasta croissant al burro con 21 % di burro nel prodotto cotto
- ✓ dal gusto tipico bavarese
- ✓ ideale per forma e dimensioni del prodotto come snack da farcire

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre ayant une teneur en beurre de 21 % dans le produit cuit
- ✓ goût salé façon bretzel
- ✓ snack à garnir idéal par sa forme comme par sa taille

TIP

CROQUETTE QUICHE

CROQUETTE-QUICHE
CROQUETTE QUICHE



Always something new!

All sorts of snacks can be created from our Pretzel Croquette.
Link to the clip for the Croquette quiche:



Sempre nuova!

Con la Croquette bavarese puoi creare una grande varietà di snack.
Clicca qui per la clip della quiche Croquette:



Toujours de nouvelles facettes !

Notre croquette façon bretzel permet de créer des snacks très variés. Cliquez ici pour voir le clip de la croquette quiche :





TIP



CleanLabel

Pretzel Triangle

Spicchio bavarese

Triangle façon bretzel

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

30541



100 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15161



80 g

1 × 27

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ butter croissant pastry with a perfect shape for fillings
- ✓ pretzel-style savoury taste

IT

- ✓ pasta croissant al burro dalla forma ideale da farcire
- ✓ superficie croccante dal gusto tipico bavarese

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre à la forme idéale pour être garnie
- ✓ goût salé façon bretzel



CleanLabel

Sweetcorn Pastry with Garnish

Spicchio al mais decorato

Triangle au maïs décoré

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

31145



105 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15171



80 g

1 × 36

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ sweetcorn dough enriched with sunflower seeds
- ✓ sprinkled with dried crunchy sweetcorn granules

IT

- ✓ impasto al mais arricchito con semi di girasole
- ✓ croccante grazie alla spolverata di mais granulato

FR

- ✓ pâte au maïs enrichie de graines de tournesol
- ✓ parsemé de granulés de maïs



CleanLabel

Potato Triangle

Spicchio alle patate

Triangle à la pomme de terre

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

31176



100 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ fine butter croissant pastry with potato flakes
- ✓ garnished with crunchy potato granules

IT

- ✓ fine pasta sfoglia croissant al burro con fiocchi di patate
- ✓ guarnito con croccante granella di patate

FR

- ✓ fine pâte à croissant au beurre aux flocons de pomme de terre
- ✓ décoré de croustillants granulés de pommes de terre



CleanLabel

Crusty Cheese Bun Crusty al formaggio Petit pain feuilleté au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31251



105 g



1 × 46



60



9



Nr. 8

GB

- ✓ fine butter croissant dough with open crumb
- ✓ sprinkled with grated Gouda and Edam cheese

IT

- ✓ fine e porosa sfoglia croissant al burro
- ✓ cosparso di formaggio grattugiato Edam e Gouda

FR

- ✓ fine pâte à croissant au beurre à la texture aérée
- ✓ parsemé de gouda et d'edam râpés



CleanLabel

Pretzel Multi-Grain Triangle Spicchio multicereali salato Triangle bretzel aux céréales

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31291



100 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15191



80 g

1 × 27

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ multi-grain pastry laminated with butter, with linseeds, bruised grain from whole rye and whole wheat flour
- ✓ garnished with a lightly seasoned, crunchy multi-grain mix
- ✓ pretzel-style savoury taste

IT

- ✓ pasta sfogliata lievitata al burro ai semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina integrale di frumento
- ✓ decorata con miscela di semi leggermente insaporita
- ✓ con il sapore salato delle specialità bavaresi

FR

- ✓ pâte tournée au beurre et aux céréales avec graines de lin, gruau de seigle complet et farine de blé complet
- ✓ décoré d'un croustillant mélange de céréales légèrement assaisonné
- ✓ goût salé façon bretzel

TIP

FALAFEL TRIANGLE

SPICCHIO CON FALAFEL
TRIANGLE FALAFEL



Our croissant-dough pastries are delicious, whether on their own or filled, e.g. vegetarian with falafel.

I nostri Spicchi in pasta croissant sono gustosi vuoti o conditi, ad esempio come hamburger estivo con falafel vegetariani.

Nos triangles en pâte à croissant sont délicieux nature ou garnis, par exemple en version végétarienne avec des falafels.





FILLED CROISSANTS
CROISSANT RIPIENI
CROISSANTS FOURRÉS



CleanLabel

Croissant Royal with Apricot Filling
Croissant Royal all'albicocca
Croissant pur beurre fourré à l'abricot

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30041



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ pleasantly sweet apricot filling with 40 % fruit, sprinkled with bake-proof sugar crystals

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ farcitura gradevolmente dolce all'albicocca con il 40 % di frutta, cosperso di granella di zucchero resistente alla cottura

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ préparation à l'abricot agréablement sucrée avec une teneur en fruit de 40 %, garni de sucre casson stable à la cuisson



Croissant Royal with Vanilla-Cream
Croissant Royal alla crema
Croissant pur beurre fourré à la crème vanille

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30051



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ filled with cooked vanilla-cream with natural flavour

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ farcito con crema pasticcera cotta dal gusto naturale

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré de crème cuite à la vanille à l'arôme naturel



CleanLabel

Croissant Royal with Nougat Filling
Croissant Royal alla crema nocciole e cacao
Croissant pur beurre fourré à la crème noisette et cacao

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30061



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

15016



80 g

1 × 32

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ with a nut nougat filling (with 48 % hazelnut), decorated with dark chocolate sprinkles

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ ripieno con farcitura di crema alle nocciole (48 %) e cacao, guarnito con granella di cioccolato fondente

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré de crème au praliné noisette (teneur en noisettes 48 %), parsemé de vermicelles en chocolat noir



Croissant Royal with Chocolate-Cream
Croissant Royal alla crema di cioccolato
Croissant pur beurre avec de la crème au chocolat

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30071



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 21 % butter content in the dough
- ✓ filled with an aromatic chocolate cream, decorated with dark chocolate sprinkles

IT

- ✓ 21 % di burro nell'impasto
- ✓ farcito con aromatica crema al cioccolato, guarnito con granella di cioccolato fondente

FR

- ✓ 21 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré d'une savoureuse crème au chocolat, parsemé de vermicelles en chocolat noir



Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

Croissant marbré avec crème au lait et chocolat

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30486



115 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ mixture of light and dark laminated yeast dough
- ✓ double filling made of milk-cream with cream and a chocolate bar made of couverture

IT

- ✓ combinazione di pasta sfoglia lievitata chiara e scura
- ✓ doppia farcitura a base di crema al latte con panna e una barretta di cioccolato fondente

FR

- ✓ combinaison de pâte levée feuilletée claire et foncée
- ✓ double garniture composée d'une crème au lait riche en crème et d'un bâtonnet de chocolat de couverture



Chocolate Roll

Panino cioc

Pain au chocolat

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00616



100 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ buttery croissant pastry with appealing volume
- ✓ double filling with crunchy, dark chocolate

IT

- ✓ pasta croissant al burro dal volume accattivante
- ✓ doppiamente farcito con croccante cioccolata fondente

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre au volume appétissant
- ✓ doublement fourrée avec du chocolat amer croquant



CleanLabel

Pain au Chocolat

Pain au chocolat

Pain au chocolat

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00745



80 g



2 × 34



56



9



Nr. 2

GB

- ✓ french chocolate roll made with flaky pastry with 24% butter content in the dough
- ✓ 2 batons of typical dark chocolate running the entire length of the roll
- ✓ egg-coated for a glazed appearance

IT

- ✓ pain au chocolat a base di sfoglia croissant con il 24% di burro nell'impasto
- ✓ completamente farcito con i due tipici bastoncini di cioccolato fondente
- ✓ spennellato all'uovo per una finitura lucida

FR

- ✓ pain au chocolat en pâte à croissant délicatement cassante avec 24% de beurre
- ✓ fourré de part en part avec les deux barres de chocolat noir typiques
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante



OUR OWN TRUSTED
RECIPES



SWEET FILLED PASTRIES

PASTICCERIA RIPIENA DOLCE PRODUITS À GARNITURE SUCRÉE

With our wide and varied range of classic **sweet filled pastries** and **innovative creations**, we have just the right product for every assortment – as a range extension, a replacement product or a promotional item.

Con la nostra variegata selezione di **dolci classici e creazioni innovative**, c'è la specialità giusta in ogni assortimento, che sia un prodotto in aggiunta, una sostituzione o un articolo promozionale.

Notre sélection variée de **pâtisseries classiques** et de **créations innovantes** convient pour tous les assortiments, que ce soit pour élargir ou varier la gamme ou bien en tant qu'articles promotionnels.

TIP

Sweet Heart Strawberry Vanilla

Sweet Heart fragola e crema

Sweet Heart vanille-fraise

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00136



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ crunchy laminated yeast dough basket in an appealing heart shape
- ✓ with a smooth and fruity strawberry filling in combination with vanilla-cream
- ✓ perfect promotional product for Valentine's Day and Mother's Day

IT

- ✓ cestino di sfoglia lievitata croccante dall'accattivante forma a cuore
- ✓ con succoso e omogeneo ripieno di purea di fragole in combinazione con crema pasticcera
- ✓ perfetto articolo promozionale per San Valentino e Festa della Mamma

FR

- ✓ petit panier croustillant en pâte levée feuilletée en forme de cœur séduisante
- ✓ garni d'une purée fruitée veloutée à la fraise combinée à de la crème vanille
- ✓ article promotionnel parfait pour la Saint-Valentin et pour la fête des mères



Apricot Quark Basket

Cestino all'albicocca e quark

Panier abricot et fromage blanc

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00161



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ double filled with fresh quark and apricot filling with chunks (fruit content 60 %)

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ doppia farcitura a base di fresco quark e ripieno ricco di albicocca a pezzettoni (60 % di frutta)

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille crouillante
- ✓ doublement fourré de fromage blanc frais et d'une préparation aux morceaux d'abricots (teneur en fruits 60 %)



Strawberry Quark Basket

Cestino alla fragola e quark

Panier fraise et fromage blanc

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01590



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ homemade fruit filling (fruit content 80 %) of deliciously aromatic whole strawberries on fresh quark

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno alla frutta (80 %) di nostra produzione fatto di profumate fragole intere, combinato con quark fresco

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille crouillante
- ✓ garniture aux fruits (teneur en fruits 80 %) faite maison à base de fraises entières aromatiques sur du fromage blanc frais

**Raspberry Quark Basket****Cestino ai lamponi e quark****Panier framboise et fromage blanc**

Art.-no.

Art.-nr. / Réf.

01595



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15056



120 g



1 × 40



64



9



Nr. 18

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ aromatic homemade raspberry filling (fruit content 81 %) on fresh quark

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno artigianale alla frutta a base di profumati lamponi (81 % di frutta) in combinazione con quark fresco

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ garniture aromatique aux framboises (teneur en fruits 81 %) faite maison sur du fromage blanc frais



TIP

SWEET HEART STRAWBERRY VANILLA

SWEET HEART FRAGOLA E CREMA

SWEET HEART VANILLE-FRAISE

Winning special event products

Our Sweet Heart is especially suited to those emotional moments such as Mother's Day, Valentine's Day or when you simply want to say 'thank you'.

Punti con articoli promozionali

Il nostro Sweet Heart è particolarmente adatto per i momenti emozionali come la Festa della Mamma, San Valentino o semplicemente per dire 'grazie'.

Jouez gagnant avec les articles promotionnels

Notre Sweet Heart est parfait pour les moments riches en émotions à la fête des mères, à la Saint-Valentin ou bien tout simplement pour dire « Merci ».





Pear Helene Pastry
Pera Helene
Poire Belle-Hélène

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
 00331



135 g



1 x 50



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ moist homemade pear filling (fruit content 85 %) combined with high-quality Swiss chocolate cream

IT

- ✓ pasta sfoglia croccante
- ✓ succoso ripieno (85 % di frutta) fatto in casa alla pera a combinato con pregiata crema alla cioccolata svizzera

FR

- ✓ croustillante pâte feuilletée
- ✓ garniture savoureuse à la poire (teneur en fruits 85 %) faite maison, agrémentée d'une crème exquise au chocolat suisse



VEGAN
 CleanLabel

Apple Turnover
Fagottino alle mele
Triangle aux pommes

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
 00736



130 g



1 x 50



60



9



Nr. 7

GB

- ✓ puff pastry
- ✓ filled with a fruity apple filling and decorated with a crispy sugar crust

IT

- ✓ impasto sfogliato
- ✓ farcito con ripieno alle mele e decorato con croccante crosta di zucchero

FR

- ✓ pâte feuilletée
- ✓ garniture fruitée à la pomme, avec une croustillante croûte sucrée



Apricot Danish
Dolce albicocca
Oranis aux abricots

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
 30241



150 g



1 x 40



60



9



Nr. 8

GB

- ✓ laminated yeast dough with a high butter content (24 %)
- ✓ apricot halves added by hand on a filling of quark and vanilla-cream

IT

- ✓ pasta lievitata leggermente sfogliata con un'alta percentuale di burro (24 %)
- ✓ con mezza albicocca adagiata a mano su una farcitura a base di quark e crema pasticceria

FR

- ✓ pâte levée feuilletée à haute teneur en beurre (24 %)
- ✓ demi-abricots posés à la main sur une garniture composée de fromage blanc et de crème à la vanille



CleanLabel

Raspberry Vanilla Turnover

Pasticcino lamponi e crema

Panier framboise-vanille

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30401



125 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ homemade raspberry filling of whole fruit (81 %), based on our own recipe, on light vanilla-cream

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata
- ✓ farcitura artigianale ottenuta da lamponi interi (81 %) secondo la ricetta della casa su una delicata crema pasticcera

FR

- ✓ pâte levée feuilletée
- ✓ garniture faite maison à base de framboises entières (81 %) selon une recette exclusive sur une savoureuse crème à la vanille

TIP

VEGAN
CleanLabel

Cherry Puff Pastry Turnover

Fagottino di pasta sfoglia alle ciliegie

Chausson feuilleté à la cerise

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
71010



125 g



1 × 50



60



9



Nr. 7

GB

- ✓ crispy puff pastry with a sugar crust
- ✓ home-made filling made from whole cherries

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia con crosta zuccherata
- ✓ ripieno fatto in casa con ciliegie intere

FR

- ✓ pâte feuilletée croustillante à la croûte sucrée
- ✓ garniture faite maison à base de des cerises entières

TIP

HOMEMADE

FATTO IN CASA FAIT MAISON

We make the majority of fruit fillings ourselves using our own trusted recipes.

Produciamo la maggior parte dei ripieni alla frutta utilizzando le nostre collaudate ricette.

Nous fabriquons nous mêmes la plupart de nos garnitures fruitées selon nos recettes éprouvées.



TIP



CleanLabel

Cinnamon Sugar Loop

Intreccio cannella e zucchero

Couronne torsadée sucre et cannelle

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00196



130 g



1 × 40



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ flaky butter pastry, filled with cinnamon sugar cream
- ✓ crisp sugar crystal garnish
- ✓ handcrafted, twisted by hand and then shaped into a loop

IT

- ✓ soffice pasta croissant al burro, ripiena di crema di zucchero alla cannella
- ✓ decorazione croccante con granella di zucchero
- ✓ lavorato e attorcigliato a mano a forma di ghirlanda

FR

- ✓ pâte levée feuilletée au beurre délicatement cassante, parsemée de sucre casson croustillant
- ✓ parsemée de sucre casson croustillant
- ✓ façonnée de manière artisanale, torsadée et mise en forme de couronne à la main



CleanLabel

Cinnamon Swirl

Chiocciola con cannella e zucchero

Escargot à la cannelle

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00341



125 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15046



110 g

1 × 36

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ high-quality croissant pastry with a high butter content (24 %)
- ✓ with cinnamon sugar and apricot kernel filling

IT

- ✓ pregiata pasta croissant con alto contenuto di burro (24 %)
- ✓ con zucchero aromatizzato alla cannella e ripieno di pasta di mandorle

FR

- ✓ pâte à croissant fine à haute teneur en beurre (24 %)
- ✓ avec de la cannelle sucrée et une garniture de persipan

TIP

CINNAMON STICK

BASTONCINO DI CANNELLA
FLÛTE À LA CANNELLE

On-trend cinnamon highlight

Transform the cinnamon sugar loop into modern cinnamon sticks. Find the recipe on our Customer Service Portal.

La cannella fa tendenza

Trasforma l'Intreccio cannella e zucchero in trendy bastoncini alla cannella. Puoi trovare la ricetta nel nostro portale servizio clienti.

La star du moment : la cannelle

Transformez la couronne torsadée sucre et cannelle en des flûtes à la cannelle en vogue. Vous trouverez la recette dans notre portail de service à la clientèle.





CleanLabel

Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor

Fagottino alla crema mandorlato

Petit pain à la crème vanille décoré aux amandes

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00386



120 g



1 × 50



60



9



Nr. 7

GB

- ✓ laminated yeast dough decorated with sliced almonds and a sugar mix to create a crunchy and caramelised topping
- ✓ filled with vanilla-cream

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata guarnita con scaglie di mandorle e una miscela di zucchero per un topping croccante e caramellato
- ✓ farcito con crema pasticcera

FR

- ✓ pâte levée feuilletée garnie d'amandes effilées et d'un mélange sucré pour un fini croustillant et caramélisé
- ✓ fourré de crème à la vanille



Butter Quark Turnover

Pasticcino al quark

Carré beurre au fromage blanc

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00495



145 g



2 × 40



32



9



Nr. 1

15066



130 g



1 × 24



64



9



Nr. 18

GB

- ✓ hand-folded laminated yeast dough with a crisp crust
- ✓ generously filled with fresh quark

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata ripiegata a mano dalla superficie croccante
- ✓ abbondantemente farcito con morbido quark fresco

FR

- ✓ pâte levée feuilletée au beurre, pliée à la main, à la surface croustillante
- ✓ généreusement garnie de fromage blanc frais



CleanLabel

Cream and Vanilla Pastry

Fior di crema e panna

Petit pain à la crème pâtissière

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00626



135 g



1 × 50



60



9



Nr. 8

GB

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ vanilla-cream filling refined with cream

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno di crema di vaniglia, resa più raffinato da panna

FR

- ✓ pâte levée feuilletée au beurre
- ✓ garniture de crème à la vanille enrichie de crème



Almond Roll

Sfogliata alle mandorle

Roulé aux amandes

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00701



105 g

1 × 60

60

9

Nr. 6

GB

- ✓ puff pastry filled with home-made macaroon mixture made with ground almonds
- ✓ decorated with caramelised puffed rice

IT

- ✓ pasta sfoglia farcita con ripieno macaron fatto in casa alla farina di mandorle grattugiate
- ✓ guarnito con riso soffiato caramellato

FR

- ✓ pâte feuilletée garnie d'une pâte à macaron faite maison à base d'amandes en poudre
- ✓ déjà garnie de riz soufflé caramélisé



VEGAN

Pecan Nut Plait

Treccia alle noci pecan

Tresse aux noix de pécan

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30271



95 g

1 × 60

60

9

Nr. 6

GB

- ✓ puff pastry in attractive shape
- ✓ aromatic filling with maple syrup and caramel, garnished with broken pecan nuts

IT

- ✓ pasta sfoglia dalla forma accattivante
- ✓ ripieno aromatico con sciroppo d'acero e caramello, guarnito con pezzetti di noci pecan

FR

- ✓ pâte feuilletée de forme appétissante
- ✓ garniture aromatique au sirop d'érable et au caramelle, décoré d'éclats de noix de pécan



Crumble Nut Crescent

Cornetto alla nocciola cosparso di croccantini

Croissant aux noisettes parsemé de streusels

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30351



140 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ generous moist nut filling with a high hazelnut content, decorated with crunchy butter crumble topping

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ abbondante e soffice farcitura alle nocciole con un alto contenuto di nocciole, decorato con croccante granella al burro

FR

- ✓ pâte levée feuilletée au beurre
- ✓ préparation savoureuse à haute teneur en noisettes, garni d'un crumble croustillant au beurre

**Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent****Cornetto cioccolato e crema****Croissant à la crème chocolat et crème vanille**Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
30891

125 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ double filled with finest Swiss chocolate-cream and vanilla-cream

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ doppio ripieno con pregiata crema al cioccolato svizzero e crema pasticceria

FR

- ✓ pâte levée feuilletée
- ✓ doublement fourré avec une crème raffinée au chocolat suisse et de la crème à la vanille


Diversi Foods
 a breadmaking experience
Eclair with cream filling**Eclair con crema****Eclair fourré à la crème**Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF1024-06

85 g

8 × 5

56

4

Nr. 10

GB

- ✓ fine choux pastry
- ✓ sweet combination of cream filling and cocoa topping using Belgian chocolate, with 65 % cocoa

IT

- ✓ raffinata pasta choux
- ✓ dolce combinazione di ripieno alla crema e topping al cioccolato belga 65 % di cacao

FR

- ✓ pâtisserie fine en pâte à chou
- ✓ combinaison gourmande d'une garniture à la crème et d'une finition chocolatée au chocolat belge avec 65 % de cacao


VEGAN
Pan
 since 1968
Apple Strudel Slices with pulled dough**Fette di Strudel di mele con pasta velo****Tranche de strudel aux pommes en pâte étirée**Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
38535

160 g

6 × 6

108

18

Nr. 22

GB

- ✓ filled with freshly peeled South Tyrolean apples, refined with raisins and cinnamon sugar
 - ✓ easy to handle and quickly available
- There is no QR code on the box

IT

- ✓ farcitura a base di mele fresche dell'Alto Adige tagliate e lavorate al momento, arricchita con uvetta e zucchero aromatizzato alla cannella
 - ✓ di facile utilizzo e rapida disponibilità
- Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone

FR

- ✓ garnie de pommes du Tyrol du Sud fraîchement épluchées, enrichie de raisins secs et de sucre à la cannelle
 - ✓ facile à utiliser et disponible rapidement
- Pas de code QR sur le carton



FRIED

BAKERY PRODUCTS

PASTICCERIA FRITTA PÂTISSERIES FRITS

Our selection of tasty ball and ring donuts features a soft dough with a **melting crumb** that is **sugarsweet** on the palate.

La nostra selezione di deliziosi lievitati fritti regala un impasto morbido con una **mollica soffice** e un piacere **zuccherino** per il palato.

Une pâte moelleuse à **la texture aérée** et tendre pour une expérience gustative douce et **sucrée**, voilà ce que réserve notre sélection de délicieux beignets.



DELICIOUS
TREATS



Fried Spiral with Apple
Krapfen alle mele
Beignet aux pommes

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
37540



110 g

1 × 40

52

12

Nr. 10

GB

- ✓ with plenty of fruity apple chunks and particularly juicy thanks to the additional apple fruit filling
- ✓ ready decorated with sugar

IT

- ✓ con tanti saporiti pezzetti di mela, particolarmente succoso grazie ad un ulteriore ripieno di polpa di mele
- ✓ già zuccherato

FR

- ✓ avec de nombreux dés de pommes fruités et particulièrement savoureux car fourré aussi avec une préparation à la pomme
- ✓ déjà sucré



Quark Ball
Palline al quark
Beignets au fromage blanc

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
37580



30 g

1 × 150

52

12

Nr. 10

GB

- ✓ moist quark dough finely pored
- ✓ ready decorated with sugar

IT

- ✓ pasta al quark molto morbida, porosità fine
- ✓ già zuccherate

FR

- ✓ pâte au fromage blanc très savoureuse à texture fine
- ✓ déjà sucré



Donut Pretzel
Brezen dolce
Beignet bretzel

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
37590



70 g

1 × 48

40

12

Nr. 10

GB

- ✓ soft deep-fried donut
 - ✓ sprinkled with sugar and cinnamon
- There is no QR code on the box

IT

- ✓ soffice lievitato fritto
 - ✓ cosparso con zucchero e cannella
- Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone

FR

- ✓ beignet savoureux
 - ✓ saupoudré de sucre et de cannelle
- Pas de code QR sur le carton



GREAT TASTE!
LOTS OF FUN!



AMERICAN BAKERY

Delight your young target group with our deliciously soft **yeast donuts** of various kinds, or with our **muffins**, made to an original American recipe.

Ispira la tua clientela più giovane con i nostri deliziosi e **morbidi donut** in diverse versioni o con i nostri **muffin** preparati secondo la ricetta originale americana.

Enthousiasmez la jeune clientèle que vous ciblez avec nos différents **donuts en pâte levée**, délicieux et moelleux, ou avec nos **muffins** fabriqués selon une recette américaine d'origine.

**Nougat Donut, glazed****Donut alla crema nocciole e cacao, glassato**
Donut praliné-noisette, avec glaçageArt.-no.
Art.-nr. / Réf.
36665

68 g

1 × 48

80

18

Nr. 10

GB

- ✓ soft, finely pored, yeast-risen donut filled with nougat-cream
- ✓ dark decoration with white stripes

IT

- ✓ donut lievitato con porosità fine con crema nougat
- ✓ decorazione scura con strisce bianche

FR

- ✓ donut moelleux à texture fine en pâte levée, fourré de crème au praliné noisette
- ✓ finition foncée avec stries blanches

**Donut-Trio-Mix****Donut-Trio-Mix****Assortiment de trois donuts**Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
36700

55 g

3 × 12

88

18

Nr. 10

GB

- ✓ colourful mix of 3 popular varieties
- ✓ deliciously filled Vanilla Donut, Nougat Donut and attractively glazed Pink Donut

IT

- ✓ variopinto mix composto da 3 varietà
- ✓ donut con golosa farcitura alla crema pasticceria, donut alla crema di nocciole e cacao e donut Pink dalla glassa accattivante

FR

- ✓ assortiment de 3 variantes appréciées
- ✓ délicieux donut fourré vanille, donut fourré praliné noisette et donut au glaçage rose appétissant

**Dark Donut with Confetti Sprinkles****Dark Donut con coriandoli colorati****Dark donut, décor confettis**Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
36705

54 g

1 × 48

80

18

Nr. 10

GB

- ✓ soft, finely pored, yeast-risen donut
- ✓ decorated with a dark, cocoa-based glaze, generously sprinkled with colourful sugar confetti

IT

- ✓ donut lievitato con porosità fine
- ✓ decorato con glassa al cioccolato scuro cosperso con coriandoli di zucchero colorati

FR

- ✓ donut moelleux à texture fine en pâte levée
- ✓ décoré d'un glaçage chocolaté foncé, parsemé de nombreux confettis multicolores en sucre



Yummy Muffin Red Velvet

Yummy-Muffin Red Velvet

Yummy-Muffin Red Velvet

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37636



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

- ✓ moist cake in an on-trend colour
- ✓ filled with whole raspberries and a light cream, decorated with crunchy butter crumble

IT

- ✓ succoso impasto per un muffin colorato e trendy
- ✓ farcito con lamponi interi e crema chiara, decorato con croccante crumble al burro

FR

- ✓ gâteau savoureux à pâte colorée très tendance
- ✓ fourré de framboises entières et d'une crème claire, décoré d'un croustillant crumble au beurre



Yummy Muffin Double Chocolate

Yummy-Muffin double chocolate

Yummy-Muffin double chocolate

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37641



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

37661



90 g

1 × 40

72

12

Nr. 10

GB

- ✓ cocoa dough filled with sweet nut nougat cream
- ✓ decorated with crunchy milk and dark Belgian chocolate chunks

IT

- ✓ impasto al cacao farcito con dolce crema alla nocciola e cacao
- ✓ guarnito con croccanti pezzetti di cioccolato belga al latte e cioccolato fondente

FR

- ✓ pâte au cacao fourrée d'une préparation crémeuse au praliné noisette
- ✓ garni de pépites croquantes de chocolat au lait belge et de chocolat amer



Yummy Muffin Blueberry

Yummy-Muffin al mirtillo

Yummy-Muffin aux myrtilles

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37646



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

- ✓ moist muffin with whole blueberries, decorated with crunchy butter crumble
- ✓ filled with a blueberry fruit preparation with a high fruit content (60 %)

IT

- ✓ soffice muffin con mirtilli interi, cosperso di croccante crumble al burro
- ✓ ripieno con una farcitura ai mirtilli neri dall'alto contenuto di frutti (60 %)

FR

- ✓ muffin moelleux aux myrtilles entières, décoré d'un croustillant crumble au beurre
- ✓ fourré d'une préparation aux myrtilles à haute teneur en fruits (60 %)



Yummy Muffin Lemon-Choc
Yummy-Muffin lemon-choc
Yummy-Muffin citron-choc

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37651



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

- ✓ soft, light cake made according to an original American recipe
- ✓ delicious composition of lemon and dark chocolate drops

IT

- ✓ pasta leggera e morbida secondo la ricetta originale americana
- ✓ combinazione deliziosa di limone e gocce di cioccolato

FR

- ✓ pâte moelleuse et aérée selon une recette américaine originale
- ✓ délicieux mélange de citron et de gouttes de chocolat noir



Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake
Yummy-Muffin chocolate-cheesecake
Yummy-Muffin chocolat-cheesecake

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37676



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

- ✓ moist chocolate mixture with fine chocolate drops
- ✓ plenty of creamy cheesecake topping, decorated with crunchy dark chocolate chunks

IT

- ✓ impasto soffice e morbido al cioccolato con delicate gocce di cioccolato
- ✓ abbondante topping tipo cheesecake, guarnito con croccanti pezzetti di cioccolato fondente

FR

- ✓ savoureuse pâte moelleuse au chocolat avec de délicates gouttes de chocolat
- ✓ copieusement recouvert d'un nappage cheesecake, décoré de croquantes pépites de chocolat noir





THE VERSATILE
WORLD OF SNACKS



SAVOURY FILLED SNACKS

PASTICCERIA RIPIENA SALATA SNACKS SALÉS

Take advantage of our **varied selection** of **delicious filled snacks** – vegetarian or meat-based, from the classic to the sophisticated, there will always be something to your customers' taste.

Approfitta della nostra **vasta gamma** di **snack deliziosamente farciti** che, vegetariani o con carne, classici o ricercati incontrano sempre il gusto dei tuoi clienti.

Profitez de notre **vaste gamme** de **délicieux snacks fourrés**, végétariens ou avec de la viande, classiques ou raffinés mais toujours parfaitement au goût de votre clientèle.

FILLED SNACKS
SNACKS FARCITI
SNACKS FOURRÉS



VEGGIE

Spinach Strudel with Feta Cheese
Strudel con spinaci e formaggio feta
Strudel aux épinards et au fromage feta

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

00920



125 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

15086



110 g

1 × 32

64

9

Nr. 18

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ homemade spinach and feta filling, already sprinkled with cheese

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ ripieno casalingo a base di spinaci e feta, ricoperto con formaggio

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ farce faite maison avec des épinards et de la feta, déjà parsemé de fromage



VEGGIE
CleanLabel

Red Pepper and Tomato Strudel
Strudel pomodori e peperoni
Strudel au poivron et à la tomate

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

00960



125 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ filling with tomatoes, red peppers and sweetcorn, garnished with sesame seeds

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ ripieno con peperoni rossi, pomodori e mais, decorato con semi di sesamo

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ farce aux tomates, aux poivrons rouges et au maïs, décoré de graines de sésame



VEGGIE

Cheese Spiral

Girella sfiziosa ai formaggi

Escargot au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

00965



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

15096



110 g



1 × 36



64



9

Nr. 18

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ filled with mozzarella cream and topped with a slice of Gouda

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ farcita con crema di mozzarella, arricchita con una fetta di Gouda

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ fourré avec une préparation à la mozzarella et garni d'une tranche de gouda

VEGGIE
CleanLabel

Cream Cheese Hot Pepper Snack

Piccantino con formaggio fresco e peperoni

Croustillant au fromage frais et piment

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

01035



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated pastry with sweet corn and cornmeal, enriched with sunflower seeds
- ✓ spicy filling with cream cheese and chopped hot peppers, crunchy decor with granulated corn meal

IT

- ✓ impasto lavorato con mais e farina di mais, arricchito con semi di girasole
- ✓ con ripieno saporito-piccante al formaggio fresco e peperoni a pezzetti, decorato con mais granulato

FR

- ✓ pâte tourée au maïs et à la farine de maïs, enrichie de graines de tournesol
- ✓ farce relevée épicée au fromage frais et aux morceaux de piments, décoré de croustillants granulés de maïs



VEGGIE

Spelt Diamond with Sour Cream

Barchetta al farro sour cream

Diamant à l'épeautre crème aigre

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

01201



120 g



1 × 40



60



9



Nr. 2

GB

- ✓ soft butter-laminated spelt dough with 96 % spelt content in flour
- ✓ sour cream spread, topped with spring onions and diced red onion
- ✓ grated cheese topping

IT

- ✓ soffice impasto al farro lavorato con burro con il 96 % di farro nei cereali
- ✓ crema spalmabile con panna acida, condita con cipollotti e pezzetti di cipolla rossa
- ✓ cosparso di formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte d'épeautre aérée, tourée au beurre, avec 96 % d'épeautre parmi les céréales utilisées
- ✓ garniture à la crème aigre agrémentée de ciboule et de petits morceaux d'oignons rouges
- ✓ parsemée de fromage râpé



VEGGIE

Caprese Snack Caprese snack Snack Caprese tomate mozzarella

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01206



135 g

1 x 50

60

9

Nr. 8

GB

- ✓ pizza base made with durum wheat semolina and wheat sourdough, decorated with grated gouda and edam cheese, sprinkled with basil
- ✓ flavoursome tomato filling with onions and grated cheese
- ✓ combined with a mozzarella filling, enhanced with basil

IT

- ✓ impasto per pizza con semola di grano duro e lievito madre di grano tenero decorato con basilico e formaggi Edamer e Gouda grattugiati
- ✓ farcitura aromatica al pomodoro con cipolle e formaggio grattugiato
- ✓ abbinato a un ripieno di mozzarella arricchito con basilico

FR

- ✓ pâte à pizza à la semoule de blé dur et au levain, décorée de basilic ainsi que de gouda et d'edam râpés
- ✓ garniture aromatique à la tomate avec oignons et fromage râpé
- ✓ combiné à une garniture à la mozzarella rehaussée de basilic

NEW



VEGGIE

Spelt Twist with Cheese Grissone al farro con formaggio Torsade à l'épeautre avec du fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01231



100 g

1 x 60

60

9

Nr. 1

GB

- ✓ fine, butter-laminated spelt dough, 96 % spelt content in cereal component
- ✓ moist cheese filling with mozzarella, sprinkled with grated cheese

IT

- ✓ sottile impasto al farro con burro, con il 96% di faro
- ✓ succulento ripieno di formaggio con mozzarella, cosparso di formaggio grattugiato

FR

- ✓ fine pâte d'épeautre tourée au beurre, 96 % d'épeautre dans les céréales utilisées
- ✓ savoureuse garniture au fromage avec de la mozzarella, parsemée de fromage râpé



VEGGIE

Spinach Twist with Feta Cheese Grissone spinaci e feta Torsade aux épinards et au fromage feta

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01095



125 g

1 x 40

60

9

Nr. 6

GB

- ✓ laminated pastry with sweet corn and cornmeal, enriched with sunflower seeds
- ✓ spinach filling with feta cheese, sprinkled with sesame seeds

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata con mais e farina di mais, arricchita con semi di girasole
- ✓ ripieno agli spinaci e feta, cosparso di semi di sesamo

FR

- ✓ pâte tourée au maïs et à la farine de maïs, enrichie de graines de tournesol
- ✓ farce aux épinards et à la feta, parsemée de graines de sésame



Pizza Twist

Grissone alla pizzaiola

Torsade méditerranéenne

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00975



130 g



1 × 48



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ fruity tomato filling with plenty of diced ham, salami and grated cheese, wood garlic and cheese garnish

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ succoso ripieno al pomodoro, con abbondante salame e prosciutto a cubetti e formaggio grattugiato, decorazione di aglio orsino e formaggio

FR

- ✓ pâte feuilletée croustillante
- ✓ farce fruitée à la tomate, généreusement garnie de dés de salami et de jambon ainsi que de fromage rapé, décoration à l'ail des ours et au fromage



Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables

Grissone ai semi con verdure e tacchino

Torsade céréales à la dinde et aux légumes

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00990



120 g



1 × 48



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ filled with diced turkey, tomatoes, onions, peppers and mushrooms, garnished with cheese, sesame seeds and linseeds

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ ripieno con cubetti di carne di tacchino, pomodori, cipolle, peperoni e champignon, decorato con formaggio, sesamo e semi di lino

FR

- ✓ pâte feuilletée croustillante
- ✓ garnie de dés de dinde, de tomates, d'oignons, de poivrons et de champignons, décorée de fromage, de sésame et de graines de lin



Cheese Twist with Salami

Grissone sfogliato

Torsade fromagée au salami

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31100



120 g



1 × 48



60



4



Nr. 6

15076



100 g



1 × 30



64



9

Nr. 18

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ filled with salami cubes, a delicate cheese cream with mozzarella and béchamel sauce, sprinkled with grated cheese

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ farcito con pezzetti di salame e una delicata crema al formaggio a base di mozzarella e besciamella e guarnito con formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte feuilletée croustillante
- ✓ fourrée de petits morceaux de salami, d'une fine préparation à la mozzarella et à la sauce béchamel, garni de fromage râpé



Country Strudel

Strudel alla contadina

Strudel paysan

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00900



130 g



1 x 50



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ hearty snack with diced smoked ham, onions and bechamel sauce, sprinkled with grated cheese

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ snack delizioso con speck a cubetti, cipolle e besciamella, spolverato di formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ délicieux snack rustique avec dés de jambon fumé, oignons et sauce béchamel, parsemé de fromage râpé



Frankfurter Sausage Roll with Ketchup

Sfoglia con würstel viennese e ketchup

Feuilleté à la saucisse de Francfort et au ketchup

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00935



140 g



1 x 50



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ a whole Frankfurter sausage combined with well-seasoned ketchup, sesame seed garnish

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ wurstel viennese intero con ketchup finemente insaporito, guarnitura con semi di sesamo

FR

- ✓ pâte feuilletée croustillante
- ✓ une saucisse de Francfort entière combinée à du ketchup bien assaisonné, garniture de graines de sésame



Curried Sausage Turnover XXL

Strudel würstel e curry XXL

Chausson à la saucisse au curry XXL

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
00985



170 g



1 x 46



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ whole smoked sausage in a fruity and spicy curried sauce with tomato ketchup, garnished with curried sesame seeds

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ wurstel affumicato intero in salsa al curry succosa e piccante con ketchup e guarnito con semi di curry

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée
- ✓ saucisse fumée entière dans une sauce au curry fruitée et relevée, avec du ketchup, garnie de sésame au curry



TIP



VEGGIE

Cheese Stick

Sfogliastick al formaggio

Feuilleté fourré au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01160



105 g



1 x 60



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy stick made with puff pastry
- ✓ filled with a cheese cream with mozzarella and grated hard cheese, garnished with grated cheese

IT

- ✓ croccante snack a base di sfoglia
- ✓ farcito con crema alla mozzarella e formaggio grattugiato, decorato in superficie con formaggio grattugiato

FR

- ✓ bâtonnet croustillant en pâte feuilletée
- ✓ fourré d'une crème au fromage à la mozzarella et au fromage à pâte dure râpé, décoré de fromage râpé

TIP



Ham and Cheese Stick

Sfogliastick prosciutto e formaggio

Feuilleté fourré au jambon et au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01170



105 g



1 x 60



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy stick made with puff pastry
- ✓ filled with cooked ham cubes in a cheese cream with Gouda and Edam, garnished with grated cheese and Provençal herbs

IT

- ✓ croccante snack a base di sfoglia
- ✓ farcito con prosciutto cotto a cubetti in una crema al formaggio a base di Gouda e Edamer, guarnito con formaggio grattugiato e erbe provenzali

FR

- ✓ bâtonnet croustillant en pâte feuilletée
- ✓ fourré de dés de jambon blanc dans une crème au fromage au gouda et à l'edam, garni de fromage râpé et d'herbes de Provence

TIP

DELICIOUS CHEESE BALLS

DELIZIOSI STUZZICHINI AL FORMAGGIO

DE DÉLICIEUSES BOUCHÉES AU FROMAGE

With our puff pastry sticks, these little balls can be conjured up in an instant. Tempted? Just pop over to our Customer Service Portal!

Dai nostri bastoncini sfogliati si possono creare in un attimo delle palline. Vuoi saperne di più? Visita il portale servizio clienti!

Nos bâtonnets feuilletés peuvent se transformer en de petites bouchées rondes en un clin d'œil. Vous voulez en savoir plus ? Il vous suffit d'aller faire un tour dans notre portail de service à la clientèle !





Ham and Cheese Croissant

Cornetto prosciutto e formaggio

Croissant au jambon et au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
39011



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ savoury butter croissant pastry, sprinkled with cheese
- ✓ cheese filling with mozzarella and grated hard cheese
- ✓ contains a rolled slice of ham

IT

- ✓ croissant al burro cosparso con abbondante formaggio
- ✓ farcitura con mozzarella e formaggio stagionato grattugiato
- ✓ contiene una fetta arrotolata di prosciutto cotto

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée, parsemé de fromage
- ✓ fourré d'une préparation à la mozzarella et au fromage à pâte dure râpé
- ✓ contient une tranche de jambon blanc roulée



Croissant with Hamcubes and Cheese

Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

Croissant aux dés de jambon et au fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
39035



105 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

PO

GB

- ✓ savoury butter croissant pastry, sprinkled with cheese
- ✓ filled with diced cooked ham in a cheesy cream with Edam and Gouda

IT

- ✓ croissant al burro, cosparso con abbondante formaggio
- ✓ farcito con prosciutto cotto a cubetti in una crema al formaggio con Edamer e Gouda

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée, parsemée de fromage
- ✓ fourré de dés de jambon blanc dans une crème au fromage à l'edam et au gouda



Turkey and Cream Cheese Croissant

Croissant al tacchino e formaggio fresco

Croissant dinde-fromage frais

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31195



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ savoury butter croissant pastry, with a topping of sesame seeds, linseeds and grated cheese
- ✓ filled with a slice of turkey ham and a seasoned cream cheese filling with cheese and chives

IT

- ✓ pasta sfoglia croissant al burro con topping al sesamo, semi di lino e formaggio grattugiato
- ✓ farcito con una fetta di petto di tacchino al forno e un saporito ripieno a base di formaggio fresco ed erba cipollina

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée garnie de sésame, de graines de lin et de fromage râpé
- ✓ fourré avec une tranche de jambon de dinde et une préparation au fromage frais agréablement assaisonnée avec du fromage et de la ciboulette



NEW RECIPE



Frankfurter Sausage Croissant

Croissant con würstel viennese

Croissant à la saucisse de Francfort

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31090



125 g



1 × 40



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ savoury butter croissant pastry, sprinkled with sesame
- ✓ contains a whole Frankfurter sausage

IT

- ✓ croissant al burro, cosparso di sesamo
- ✓ contiene un wurstel viennese intero

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée, parsemée de sésame
- ✓ contient une saucisse de Francfort entière





PIZZA SLICES
BRUSCHETTE-SANDWICH
PIZZA FOURRÉES

Especially moist

Our pizza slices are filled with a finely spiced cheese & tomato sauce. By laminating the pizza dough with butter, we ensure the products stay moist for a long while and can be quickly reheated in the oven without drying out.

Particolarmente succose

Le nostre bruschette-sandwich sono farcite con salsa di pomodoro e formaggio. Grazie all'impasto per pizza lavoarato con burro, i prodotti rimangono succosi a lungo e possono essere riscaldati rapidamente in forno senza seccarsi.

Particulièrement savoureuses

Nos pizzas sont fourrées d'une sauce à la tomate et au fromage délicatement assaisonnée. Grâce à la pâte à pizza tourée au beurre, les produits demeurent frais longtemps et peuvent être réchauffés rapidement au four sans se dessécher.



Filled Pizza Slice Salami
Bruschetta-sandwich salame
Pizza fourrée salami

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01105



170 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

- ✓ laminated pizza dough
- ✓ topped with tangy salami slices, tomato chunks and grated cheese on fruity tomato sauce

IT

- ✓ pasta pizza
- ✓ ripieno di gustose fette di salame, pomodoro a pezzetti e formaggio grattugiato su una fresca salsa al pomodoro

FR

- ✓ pâte à pizza tourée
- ✓ garni de tranches de salami à la saveur épicée, de petits morceaux de tomate et de fromage râpé sur une sauce tomate fruitée



Filled Pizza Slice Prosciutto
Bruschetta-sandwich prosciutto
Pizza fourrée prosciutto

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01125



180 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

- ✓ laminated pizza dough
- ✓ topped with a seasoned tomato sauce, strips of ham shoulder, diced onion, tomato chunks and grated cheese

IT

- ✓ pasta pizza
- ✓ farcitura con profumata salsa di pomodoro, prosciutto cotto, cipolla a cubetti, pezzetti di pomodoro e formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte à pizza tourée
- ✓ garni de sauce tomate aromatisée, lamelles de jambon d'épaule, dés d'oignons, petits morceaux de tomate et fromage râpé



VEGGIE
CleanLabel

Filled Pizza Slice Margherita
Bruschetta-sandwich pomodoro-formaggio
Pizza fourrée margherita

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
01135



170 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

- ✓ laminated pizza dough
- ✓ topped with a seasoned tomato sauce, tomato chunks and grated cheese

IT

- ✓ pasta pizza
- ✓ farcitura con profumata salsa di pomodoro, pomodori a pezzetti e formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte à pizza tourée
- ✓ garniture à la sauce tomate aromatisée, avec de petits morceaux de tomate et du fromage râpé



PRETZEL BAKES

SPECIALITÀ BAVARESÌ

PRODUITS FAÇON
BRETZEL

Pretzel bakes can be **filled in many ways** and are the **perfect complement** for every snack range.

I Brezen possono essere **farцитi in molti modi** e **completano perfettamente** ogni assortimento di snack.

Les produits façon bretzel peuvent être **garnis de diverses manières** et sont le **complément idéal** de tout assortiment de snacks.



THE PERFECT
SNACK



Bavarian Pretzel
Brezen bavarese
Brezel

CleanLabel

VEGAN

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37205



110 g



4 × 21



44



6



Nr. 12

- GB** ✓ Bavarian speciality with a handcrafted appearance
✓ a classic for all occasions
- IT** ✓ una specialità bavarese dall'aspetto artigianale
✓ un classico per molte occasioni
- FR** ✓ une spécialité bavaroise à l'optique artisanale
✓ un classique pour bon nombre d'occasions



Bavarian Breadstick, scored
Filoncino bavarese, inciso
Flûte bretzel, avec encoches

VEGAN

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
37310



100 g



2 × 40



63



6



Nr. 12

- GB** ✓ handcrafted appearance with rounded corners
thanks to the traditional baking method
✓ ideal for fillings or with a melted cheese topping
There is no QR code on the box
- IT** ✓ ottica artigianale con angoli arrotondati perché
prodotto in modo tradizionale
✓ particolarmente adatto per essere farcito o
gratinato con formaggio
Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone
- FR** ✓ optique artisanale aux coins arrondis en raison d'une
fabrication traditionnelle
✓ idéale pour être garnie ou gratinée au fromage
Pas de code QR sur le carton



You can find more pretzel bakes made
with croissant dough on pages 19 - 22.

Altre specialità bavaresi a base di pasta croissant alle pagine 19 - 22.

Vous trouverez d'autres produits en pâte à croissant façon
bretzel aux pages 19 - 22.



RUSTIC AND
AUTHENTIC





SPECIALITY BREADS & BAGUETTES

SPECIALITÀ DI PANE E BAGUETTE PAINS DE SPÉCIALITÉ ET BAGUETTES

You will find traditional and authentic recipes in our **selection of premium quality baguettes**. In addition, we can offer you speciality bakery products with **special ingredients** and in **attractive shapes** that are delicious either as sandwiches or on their own.

Ricette tradizionali e autentiche nella nostra **selezione di baguette di alta qualità**. Inoltre vi offriamo specialità da forno originali con **ingredienti speciali e forme accattivanti**, da proporre farciti o al naturale.

Des recettes traditionnelles et authentiques sont la base de notre **sélection de baguettes en qualité premium**. De plus, nous vous proposons des spécialités de boulangerie qui savent convaincre en tant que sandwich ou nature par leurs **ingrédients spéciaux** et leurs **formes séduisantes**.

**PREMIUM BAGUETTES
PREMIUM BAGUETTES
BAGUETTES PREMIUM**



The premium baguettes from Diversi Foods

are prepared to handcrafted quality using traditional methods and carefully selected ingredients. They are made over a long processing period of up to 30 hours that allows for sourdough production, proving and natural fermentation. Baked in a stone oven, they acquire a rustic crust with attractive incisions, as well as a deliciously open, moist crumb with the authentic aroma of sourdough. And they are made without additives of any kind.

Le baguette premium a marchio Diversi Foods

sono realizzate con metodi tradizionali, ingredienti selezionati e qualità artigianale. Sono sottoposte un lungo tempo di lavorazione, fino a 30 ore, con produzione di lievito madre, riposo dell'impasto e processo di fermentazione naturale. La cottura in forno in pietra regala alle baguette una crosta rustica con accattivanti incisioni e una mollica aperta e succosa dall'autentico aroma di lievito madre. Inoltre non contengono additivi.

Les baguettes premium de la marque Diversi Foods

sont fabriquées en qualité artisanale selon des processus traditionnels et avec des ingrédients sélectionnés. Elles résultent d'un temps de réalisation long pouvant atteindre 30 heures avec la fabrication du levain, le temps de repos de la pâte et le processus de fermentation. Cuites dans un four à pain sur pierre, elles en sortent avec une croûte rustique aux entailles appétissantes et enthousiasment les palais par leur savoureuse mie aérée au bon goût authentique de levain. Pour cela, elles n'ont besoin d'aucun additif.



VEGAN
CleanLabel

Legend Sourdough Baguette White

Legend Baguette lievito madre

Legend Baguette Blanche Levain

Art.-no. Art.-nr. / Réf.							
DF8501	pre-baked	400 g	45	1 × 20	24	12	B&B 3
DF8507	pre-baked	340 g	45	1 × 20	24	12	B&B 3

GB

- ✓ rustic baguette, exceptionally aromatic with the flavour of the wheat and rye sourdough
- ✓ long-lasting freshness after baking
- ✓ simple recipe with few ingredients

IT

- ✓ baguette rustica con l'aroma eccezionale del lievito naturale di grano e segale
- ✓ fresca a lungo dopo la cottura
- ✓ ricetta semplice con pochi ingredienti

FR

- ✓ baguette rustique à l'arôme exceptionnel et au bon goût de levain blé et seigle
- ✓ très longue conservation
- ✓ recette simple ne comprenant que peu d'ingrédients



VEGAN
CleanLabel

Balance Baguette with Buckwheat

Balance Baguette con grano saraceno

Balance Baguette Levain au Sarrasin

Art.-no. Art.-nr. / Réf.							
DF8503	pre-baked	350 g	50	1 × 20	24	12	B&B 3

GB

- ✓ rustic baguette, generously decorated on all sides with linseed, poppy, sesame and pumpkin seeds
- ✓ source of dietary fibre, multigrain
- ✓ long-lasting freshness after baking

IT

- ✓ generosamente decorata su tutti i lati con semi di lino, papavero, sesamo e semi di zucca
- ✓ fonte di fibre, multicereali
- ✓ fresca a lungo dopo la cottura

FR

- ✓ baguette rustique, décorée sur tout son pourtour avec des graines de lin, du pavot, des graines de sésame et de potiron
- ✓ apport en fibres alimentaires, multicéreales
- ✓ fraîcheur longue durée



SPECIALITY BAGUETTES AND ROLLS
SPECIALITÀ DI BAGUETTE E PANINI
BAGUETTES DE SPÉCIALITÉ ET PETITS PAINS



Mini Pain D'Antan
Mini Pain D'Antan
Mini Pain D'Antan

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF260

pre-baked

110 g 1 × 50 24 12 B&B 2

GB

- ✓ rustic wheat roll with active sourdough and an open crumb
- ✓ shaped by hand and baked in a stone oven

IT

- ✓ panino rustico di grano con crosta dorata e poroso
- ✓ modellato a mano e cotto in forno a pietra

FR

- ✓ petit pain rustique à base de farine de blé et de levain actif à la texture aérée
- ✓ formé à la main et cuit au four à pain sur pierre



Fitness ½ Baguette

Fitness sandwich baguette

½ Baguette Fitness

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF360

pre-baked



150 g



28



1 × 60



24



12



B&B 4

GB

- ✓ wholegrain rye and wheat dough containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ decorated with rolled oats and grains
- ✓ ideal size for filling

IT

- ✓ impasto ai cereali con farina di segale e grano tenero contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ decorata con fiocchi d'avena e cereali
- ✓ ideale da farcire

FR

- ✓ pâte aux céréales à la farine de seigle et de blé, contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ parsemée de flocons d'avoine et de graines
- ✓ produit de taille parfaite pour garnitures individuelles



Fitness Piccolo

Fitness piccolo

Fitness Piccolo

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF416-09

pre-baked



100 g



17



1 × 50



48



12



B&B 2

GB

- ✓ generously sized roll made with rye and wheat dough containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ decorated with rolled oats and grains

IT

- ✓ ricco panino con farina di segale e grano tenero, contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ decorato con fiocchi d'avena e cereali

FR

- ✓ petit pain copieux à la farine de seigle et de blé contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ parsemé de flocons d'avoine et de graines



Fitness Triangle

Triangolo fitness

Fitness Triangle

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF643

pre-baked



90 g



1 × 80



24



12



B&B 1

GB

- ✓ wheat-rye roll containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ crisp crust, decorated with grains
- ✓ attractive shape for filling

IT

- ✓ prodotto da forno a base di farina di grano tenero misto con farina di segale, contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ crosta croccante con guarnitura ai cereali
- ✓ forma accattivante adatta per farciture

FR

- ✓ pain mixte au blé et à la farine de seigle contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ croûte croustillante décorée de graines
- ✓ forme séduisante pour finitions individuelles



Cheese Bun

Cheese bun

Pistolet au Fromage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF2208-05



pre-baked



75 g



1 x 45



42



12



B&B 2



GB

- ✓ wheat roll with a cheese crust made with hearty Gouda
- ✓ soft crumb

IT

- ✓ panino di grano con croccante crosta al formaggio
- ✓ mollica soffice

FR

- ✓ petit pain à base de farine de blé avec une croûte au fromage en savoureux gouda
- ✓ mie moelleuse



Soup Bowl

Soup-Bowl

Boule de potage

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF494-07



125 g



1 x 44



24



12



B&B 6



VEGAN

GB

- ✓ hand-crafted wheat bread cup, perfect for serving soup or other meals
- ✓ high convenience level: simply defrost and fill

IT

- ✓ tazza artigianale di pane di grano, perfetta per servire zuppe o altre pietanze
- ✓ ad alto grado di convenienza: basta lasciar scongelare e riempire

FR

- ✓ bol artisanal en pain de blé, parfait pour servir les soupes et autres plats
- ✓ haut niveau de finition « Convenience » : simplement décongeler et remplir



Soft Marguerite with Herbs

Margherita di pane alle erbe

Marguerite soft aux épices

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF1704-03



pre-baked



450 g



1 x 14



24



12



B&B 2



VEGAN

GB

- ✓ 7 soft wheat rolls shaped like a flower
- ✓ different toppings including BBQ herbs, Provençal herbs, sesame seeds and poppy seeds
- ✓ perfect for sharing

IT

- ✓ 7 morbidi panini di grano formano un fiore
- ✓ diverse spolverature con erbe per grigliata, erbe provenzali, semi di sesamo e papavero
- ✓ ideale da condividere

FR

- ✓ 7 petits pains de blé moelleux formant une fleur aux garnitures variées telles que herbes à grillades, herbes de Provence, graines de sésame et graines de pavot
- ✓ parfait pour partager



CleanLabel

Vegan Hamburger Bun Beetroot**Hamburger Bun vegetariano alla barbabietola**
Pain Hamburger Vegan BetteraveArt.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF2623-09

95 g

1 x 35

42

12

B&B 5

PO

GB

- ✓ burger bun with pureed beetroot (proportion of vegetable over 28 %), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con purea di barbabietola (oltre il 28 %), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger à la purée de betterave rouge (teneur en légumes de plus de 28 %), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé



CleanLabel

Vegan Hamburger Bun Spinach**Hamburger Bun vegetariano agli spinaci**
Pain Hamburger Vegan ÉpinardsArt.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF2629-08

95 g

1 x 35

42

12

B&B 5

PO

GB

- ✓ naturally coloured burger bun with high proportion of vegetable (over 28 % pureed spinach), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con colore a base naturale e alta percentuale di verdura (oltre il 28 % di purea di spinaci), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger naturellement coloré à haute teneur en légumes (plus de 28 % de purée d'épinards), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé



CleanLabel

Vegan Hamburger Bun Red Pepper**Hamburger Bun vegetariano ai peperoni**
Pain Hamburger Vegan PoivronArt.-no.
Art.-nr. / Réf.
DF2630-08

95 g

1 x 35

42

12

B&B 5

PO

GB

- ✓ burger bun with pureed red pepper (vegetable proportion over 28 %), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con purea di peperone rosso (oltre il 28 %), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger à la purée de poivron (teneur en légumes de plus de 28 %), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé



POPULAR
MINI-SIZED
PASTRIES



MINI PASTRIES

MINI PASTICCERIA MINIATURES

Our **top quality** mini butter pastries are ideal for mixed selection offers or as a little snack between meals.

I nostri mini pasticcini al burro di **alta qualità** sono ideali, sia come spuntino oppure offerti al cliente in confezione mista.

Nos mignardises en pâte levée feuilletée au beurre **au top de la qualité** sont parfaites pour la vente en mélange ou en tant que petit en-cas.

SWEET MINI PASTRIES
MINIS DOLCI
MINIATURES SUCRÉES



CleanLabel

Mini Butter Croissant
Mini croissant al burro
Mini-croissant au beurre

Art.-no.
 Art.-nr. / Réf.
 32500



30 g

2 x 90

64

12

Nr. 2

GB

- ✓ flaky butter croissant with a high butter content (24%)
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ croissant sfogliato al burro con alta percentuale di burro (24%)
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ croissant au beurre délicatement cassant à haute teneur en beurre (24%)
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante



CleanLabel

Mini Pain au Chocolat

Mini Pain au chocolat

Mini Pain au chocolat

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
20745



30 g



6 × 30



56



9



Nr. 12

GB

- ✓ french chocolate roll made with flaky pastry (dough contains 24 % butter), 2 batons of typical dark chocolate running the entire length of the roll
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ panino al cioccolato in pasta croissant al burro (24 % di burro nell'impasto), interamente farcito con i 2 tipici bastoncini di cioccolato fondente
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ fait en pâte levée feuilletée (24 % de beurre dans la pâte), garni de part en part avec 2 barres de chocolat noir
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante

Mini Quark Turnover
Mini pasticcino al quark
Mini chausson au fromage blanc



Mini Nut Spiral
Mini girella alle nocciole
Mini escargot aux noisettes



Mini Apple Basket
Mini cestino alle mele
Mini panier aux pommes

Chocolate Bite
Bocconcino al cioccolato
Canapé au chocolat

Mini Butter Pastry Mix

Mini-Mix pasticceria al burro

Assortiment de mini viennoiseries au beurre

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31210



30 g



4 × 20



120



9



Nr. 1

GB

- ✓ 4 different laminated yeast dough pastries
- ✓ filled with nuts, quark, apples or chocolate

IT

- ✓ 4 amati ripieni in pasta sfoglia lievitata al burro di alta qualità
- ✓ farciti con nocciole, quark, mele o cioccolato

FR

- ✓ 4 viennoiseries différentes en pâte levée feuilletée au beurre
- ✓ fourrées aux noisettes, au fromage blanc, aux pommes ou au chocolat



SAVOURY MINI PASTRIES MINIS SALATI MINIATURES SALÉES



Mini Tomato Twister
Mini grissone al pomodoro
Mini torsade aux tomates



Mini Spinach and Leek Twister
Mini grissone spinaci e porri
Mini torsade épinard-poireau

Mini Cheese Twister
Mini grissone al formaggio
Mini torsade au fromage

VEGGIE

Mini Twister Trio „Snack“ Mini twister trio „snack“ Trio de mini-torsades « Snack »

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
31300



55 g

3 × 20

120

9

Nr. 6

GB

- ✓ 3 different twisted puff pastry sticks
- ✓ filled with tomato, cheese or spinach-leek with various garnishes

IT

- ✓ 3 diversi sfogliastick
- ✓ farciti con formaggio, pomodoro, e spinaci e porro con diverse decorazioni

FR

- ✓ 3 torsades différentes en pâte feuilletée
- ✓ garni avec fromage, tomate ou épinard-poireau et avec des décors différents



Mini Pretzel Multi-Grain Cornet Mini croissant salato con semi vari Mini-croissant bretzel aux céréales

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.
33005



35 g

1 × 60

120

9

Nr. 2

15116



25 g

1 × 60

64

9

Nr. 18

CleanLabel

GB

- ✓ laminated multi grain dough with linseeds, whole rye and wheat grains, sprinkled with sesame seeds
- ✓ pretzel-style savoury taste

IT

- ✓ impasto sfogliato con semi di lino, segale e farina di frumento, guarnito con semi di sesamo
- ✓ con il sapore salato delle specialità bavaresi

FR

- ✓ pâte tourée aux céréales avec graines de lin, gruau de seigle et de froment complet, parsemé de graines de sésame
- ✓ goût salé façon bretzel



MINI BREAD ROLLS MINI PANINI MINI PETIT PAINS



Mini Hotel Rolls Mini-mix panini hotel Mini pains hotel

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF511

pre-baked



35 g



5 × 45



24



12



B&B 2

GB

✓ selection of 5 different mini varieties: Kaiser rolls with sesame seeds and poppy seeds along with three rustic varieties containing rye flour

IT

✓ selezione di 5 diverse mini varianti: rosetta con semi di sesamo e una con semi di papavero e tre versioni con segale

FR

✓ sélection de 5 variations de miniatures : petit pain « Kaiser-brötchen » au sésame ou au pavot, et trois sortes rustiques avec une part de farine de seigle



Premium Mini Rolls Mini-mix panini premium Mini pains de luxe

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF517

pre-baked



35 g



4 × 30



48



12



B&B 2



GB

✓ 4 different mini speciality rolls: with potato flakes, with sesame seeds and Italian herbs, with rye flour and sunflower seeds or with rolled oats, linseeds and sunflower seeds

IT

✓ 4 differenti mini panini speciali: con fiocchi di patate, con sesamo e erbe aromatiche italiane, con farina di segale e semi di girasole o con fiocchi d'avena, semi di lino e semi di girasole

FR

✓ 4 petits pains miniatures spéciaux différents : flocons de pomme de terre, sésame et épices italiennes, farine de seigle et graines de tournesol, ou bien flocons d'avoine, graines de lin et graines de tournesol



Mini Mix Vegan Buns Mini-Mix Buns vegetariani Assortiment de mini pains aux légumes, vegan

Art.-no.
Art.-nr. / Réf.

DF2793



26 g



4 × 20



90



12



B&B 5

GB

✓ mini-buns with vegetable purée (up to 17% vegetable content)
✓ 4 delicious varieties – pumpkin, spinach, beetroot and red pepper
✓ pre-sliced

IT

✓ mini buns con purea di verdura (fino al 17% di contenuto vegetale)
✓ 4 deliziose varietà con zucca, spinaci, barbabietola e peperoni
✓ pretagliato

FR

✓ mini pains à la purée de légumes (avec jusqu'à 17% de légumes)
✓ 4 variétés savoureuses : potiron, épinards, betterave rouge et poivron
✓ précoupés

OUR INTERNATIONAL

SALES FORCE

LA NOSTRA RETE VENDITA SUL TERRITORIO

NOTRE FORCE DE VENTE SUR LE TERRAIN



Ute Weidner

Sales Director Export
+49 162 237 86 86
u.weidner@butterback.de

Your global contact for
countries with no number.

La tua referente mondiale
per tutti i Paesi non numerati.

Votre interlocutrice
internationale pour tous
les pays non numérotés.

AT HOME IN OVER 35 COUNTRIES

We distribute our deep-frozen premium bakery goods to more than 35 countries around the globe, including the USA, Saudi Arabia, Japan, South Korea and Australia.

Our **local sales teams** are at your service in our **core markets**. Our sales teams have a regional connection to the sector and years of experience in the baking industry and with our products, allowing them to support you in many different ways.

TEAM ITALY



1

Andrea Pizzuto
Sales Director Italy
+39 348 461 16 08
a.pizzuto@butterback.de



1

Emanuel Barbiero
Area Manager North-East
+39 345 358 21 77
e.barbiero@butterback.de



1

Marco Zucchi
Area manager
North-West
+39 345 408 37 31
m.zucchi@butterback.de



1

Andrea Sarti
Area Manager Centre
+39 335 548 43 60
a.sarti@butterback.de



2

Matthieu Olas
Export Manager France,
Scandinavia & Iceland
+33 637 83 63 75
m.olas@butterback.de



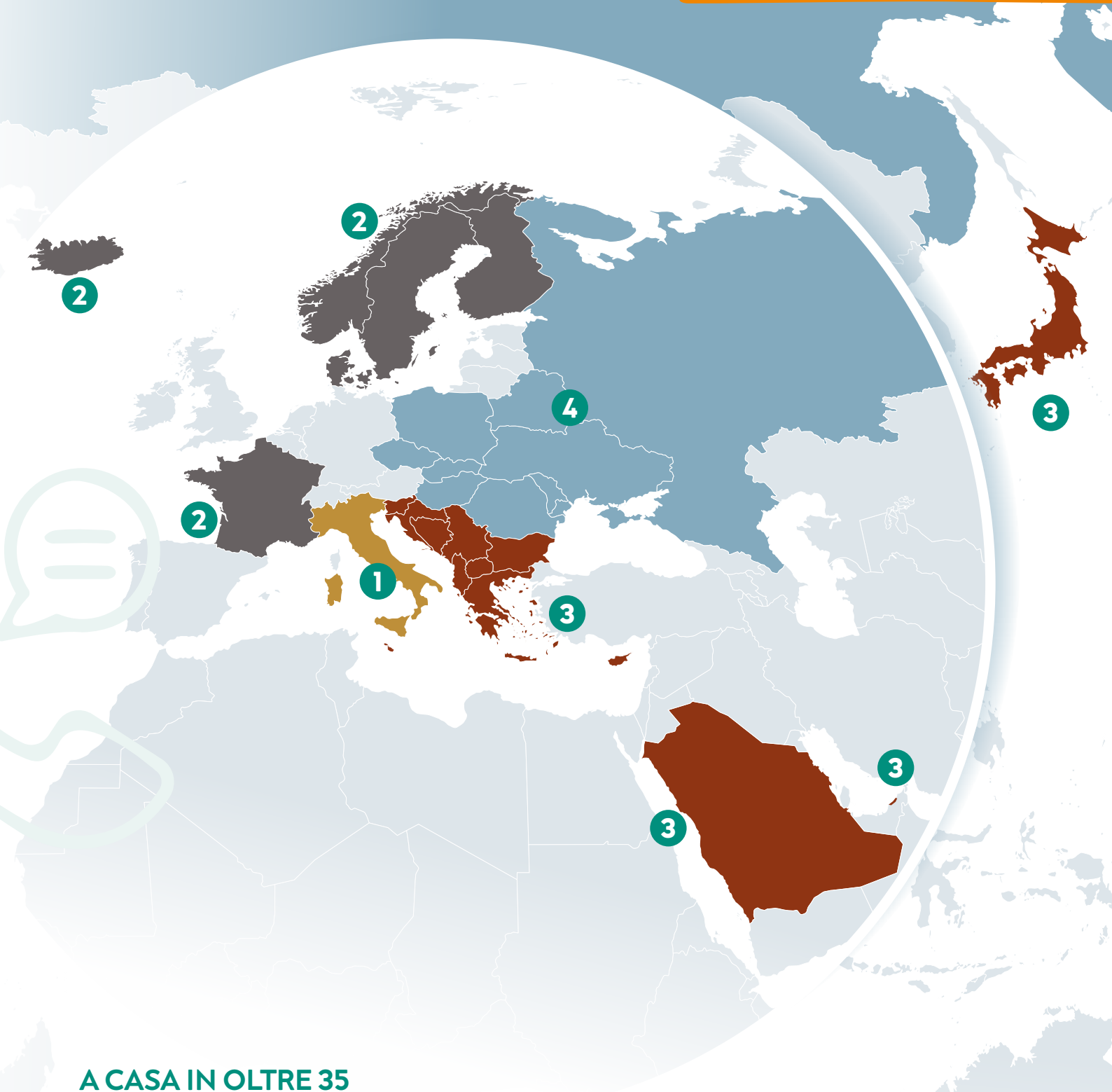
3

Radovan Vodovnik
Export Manager
Southeastern Europe
& Middle East
+386 40 421 721
r.vodovnik@butterback.de



4

Marcin Bąk
Export Manager
Eastern Europe
+48 530 806 859
m.bak@dakri.eu



A CASA IN OLTRE 35 PAESI DEL MONDO

Vendiamo i nostri prodotti da forno surgelati premium in oltre 35 Paesi del mondo, inclusi negli Stati Uniti, Arabia Saudita, Giappone, Corea del Sud e Australia. I nostri **team di vendita locali** ti supportano con consigli e iniziative nei nostri **principali mercati**, grazie al legame regionale con l'industria e a molti anni di esperienza nella panificazione e nei nostri prodotti.

DANS PLUS DE 35 PAYS

Nous commercialisons nos panifiés surgelés premium dans plus de 35 pays, entre autres aux États-Unis, en Arabie Saoudite, au Japon, en Corée du Sud et en Australie. Nos **équipes de vente locales** vous épaulent et vous conseillent dans nos **marchés clés**. Par leurs connexions régionales à la branche et leur longue expérience en boulangerie/pâtisserie comme concernant nos produits, elles vous assistent à de nombreux niveaux.

OUR SERVICE

CUSTOMER SERVICE PORTAL

The information service exclusively for our customers

On our website, we offer a closed area (log-in) containing a stimulating mix of creative ideas and helpful content for the daily running of your business:

- creative **recipes** and practical tips
- current and detailed **product specifications** for product labelling
- high-resolution **product images** for your advertising
- **more detailed content on our products**, e.g. lists of ingredients

Il servizio di informazione riservato ai nostri clienti

Nell'area riservata (log-in) del nostro sito web ti offriamo un variegato mix di contenuti creativi e utili per la pratica quotidiana:

- **ricette** creative e consigli pratici
- **specifiche del prodotto** sempre aggiornate e dettagliate per l'etichettatura del prodotto
- **immagini dei prodotti** ad alta risoluzione per la pubblicità
- **contenuti aggiuntivi sui nostri prodotti**, come per esempio le schede tecniche



Le service de renseignement exclusif pour nos clients

Dans un espace protégé de notre site Internet (Log-in), nous vous offrons de nombreux contenus originaux et pratiques pour vous aider au quotidien :

- **recettes** originales et astuces pratiques
- **spécifications de produits** toujours actuelles et détaillées pour le marquage des produits
- **illustrations de produits** haute résolution pour leur promotion
- **divers autres contenus relatifs à nos produits**, tels que listes d'ingrédients par exemple



Michael Wieland
Team Leader
+49 173 372 79 48
m.wieland@butterback.de



Thomas Link
+49 172 754 82 01
t.link@butterback.de



Marcel Schmidt
+49 163 670 44 38
m.schmidt@butterback.de

TECHNICAL ADVISORS CONSULENZA APPLICATIVA CONSEIL D'APPLICATION

CREATIVE IDEAS AND EXPERT TIPS FROM OUR SPECIALIST ADVISORS

In need of some inspiration for your sales counter or some individual help with our products? Our team of technical advisors can assist you with creative ideas and technical expertise.

Whether at an individual consultation or one of our seminars, we will show you how to enhance our products and present them successfully.

IDEE CREATIVE E CONSIGLI DEI NOSTRI ESPERTI

Cerchi ispirazione per il tuo bancone o hai bisogno di un supporto personalizzato con i nostri prodotti? Il nostro team di consulenti ti supporta con idee creative e competenze tecniche. Che sia in una conversazione individuale o in un seminario, ti mostreranno come rifinire i nostri prodotti e come presentarli con successo.

DES IDÉES CRÉATIVES ET DES CONSEILS D'EXPERTS DE LA PART DE NOS CONSEILLERS APPLICATION

Vous avez besoin d'inspiration pour votre étalage ou bien d'assistance individuelle concernant nos produits? Notre équipe de conseillers d'application vous épaula avec des idées originales et toute sa compétence professionnelle. Lors d'un entretien personnel ou bien dans le cadre d'un séminaire, nous vous montrons comment garnir nos pâtons et les présenter avec succès.

VIDEO TUTORIALS VIDEO TUTORIAL DIDACTICIELS VIDÉO

GB Take a look at our selection of practical application videos where, in short easy-to-follow clips, we show you how to make the most of our bakery goods.

IT Dai un'occhiata alla nostra selezione di video con consigli pratici. In modo semplice e chiaro ti mostriamo in brevi clip come ottenere il meglio dai nostri prodotti da forno.

FR Jetez un coup d'œil à notre sélection de vidéos pratiques sur l'utilisation de nos produits. Dans des clips courts, nous vous montrons de manière claire et compréhensible comment tirer le meilleur parti de nos panifiés.



Scan the QR code to go straight to our videos!
Scansiona il codice QR e vai direttamente ai nostri video!
Scanner le QR Code pour accéder directement à nos vidéos!

PRODUCT LIST

You will find our entire range on our website:

www.butterback.de/en/products

Puoi trovare l'intera gamma anche sul nostro sito web:

www.butterback.de/it/prodotti

Vous trouverez également notre gamme complète sur

notre site Internet sous www.butterback.de/en/products

Art.-no. Product

Convenience level



Clean Label

VEGGIE VEGAN PO

page

RANGE OF CROISSANTS

UNFILLED CROISSANTS

30501	Bamberger Crescent	ready to bake	80 g	1 × 60	60	9	No. 1	✓	✓			16
15026	Bamberger Crescent	ready-baked	70 g	1 × 24	64	9	No. 18	✓	✓			16
30506	Croissant Royal, 67 g	ready to bake	67 g	1 × 55	60	9	No. 2	✓	✓			16
15036	Croissant Royal, 67 g	ready-baked	57 g	1 × 32	64	9	No. 18	✓	✓			16
30521	Croissant Royal, 80 g	ready to bake	80 g	2 × 35	56	9	No. 2	✓	✓			17
31451	Croissant Royal, curved	ready to bake	90 g	1 × 45	60	9	No. 2	✓	✓		✓	17
30586	Spelt Croissant	ready to bake	100 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			17
31276	Keimkraft Croissant	ready to bake	105 g	1 × 60	60	9	No. 1	✓	✓			19
15136	Keimkraft Croissant	ready-baked	90 g	1 × 30	64	9	No. 18	✓	✓			19
30206	Pretzel Croissant, 90 g	ready to bake	90 g	1 × 45	60	9	No. 1	✓	✓			19
31271	Pretzel Multi-Grain Cornet	ready to bake	85 g	1 × 60	60	9	No. 1	✓	✓			19
15231	Pretzel Multi-Grain Cornet	ready-baked	65 g	1 × 30	64	9	No. 18	✓	✓			19
30566	Pretzel Croquette	ready to bake	100 g	1 × 55	60	9	No. 1	✓	✓			20
30541	Pretzel Triangle	ready to bake	100 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			21
15161	Pretzel Triangle	ready-baked	80 g	1 × 27	64	9	No. 18	✓	✓			21
31145	Sweetcorn pastry with Garnish	ready to bake	105 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			21
15171	Sweetcorn Pastry with Garnish	ready baked	80 g	1 × 36	64	9	No. 18	✓	✓			21
31176	Potato Triangle	ready to bake	100 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			21
31251	Crusty Cheese Bun	ready to bake	105 g	1 × 46	60	9	No. 8	✓	✓			22
31291	Pretzel Multi-Grain Triangle	ready to bake	100 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			22
15191	Pretzel Multi-Grain Triangle	ready-baked	80 g	1 × 27	64	9	No. 18	✓	✓			22

FILLED CROISSANTS

30041	Croissant Royal with Apricot Filling	ready to bake	90 g	1 × 55	60	9	No. 2	✓	✓			23
30051	Croissant Royal with Vanilla-Cream	ready to bake	90 g	1 × 55	60	9	No. 2		✓			24
30061	Croissant Royal with Nougat Filling	ready to bake	90 g	1 × 55	60	9	No. 2	✓	✓			24
15016	Croissant Royal with Nougat Filling	ready-baked	80 g	1 × 32	64	9	No. 18	✓	✓			24
30071	Croissant Royal with Chocolate-Cream	ready to bake	90 g	1 × 55	60	9	No. 2		✓			24
30486	Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate	ready to bake	115 g	1 × 50	60	9	No. 1		✓			25
00616	Chocolate Roll	ready to bake	100 g	1 × 50	60	9	No. 1	✓	✓			25
00745	Pain au Chocolat	ready to bake	80 g	2 × 34	56	9	No. 2	✓	✓			25



Art.-no. Product

Convenience
levelClean
Label

VEGGIE VEGAN PO

page



SWEET FILLED PASTRIES

00136	Sweet Heart Strawberry Vanilla	ready to bake	110 g	1×50	60	9	No. 1		✓			28
00161	Apricot Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 1		✓			28
01590	Strawberry Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 1		✓			28
01595	Raspberry Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 1		✓			29
15056	Raspberry Quark Basket	ready-baked	120 g	1×40	64	9	No. 18		✓			29
00331	Pear Helene Pastry	ready to bake	135 g	1×50	60	9	No. 6		✓			30
00736	Apple Turnover	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 7	✓		✓		30
30241	Apricot Danish	ready to bake	150 g	1×40	60	9	No. 8		✓			30
30401	Raspberry Vanilla Turnover	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 1	✓	✓			31
71010	Cherry Puff Pastry Turnover	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 7	✓		✓		31
00196	Cinnamon Sugar Loop	ready to bake	130 g	1×40	60	9	No. 1	✓	✓			32
00341	Cinnamon Swirl	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 1	✓	✓			32
15046	Cinnamon Swirl	ready-baked	110 g	1×36	64	9	No. 18					32
00386	Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor	ready to bake	120 g	1×50	60	9	No. 7	✓	✓			33
00495	Butter Quark Turnover	ready to bake	145 g	2×40	32	9	No. 1		✓			33
15066	Butter Quark Turnover	ready baked	130 g	1×24	64	9	No. 18					33
00626	Cream and Vanilla Pastry	ready to bake	135 g	1×50	60	9	No. 8	✓	✓			33
00701	Almond Roll	ready to bake	105 g	1×60	60	9	No. 6		✓			34
30271	Pecan Nut Plait	ready to bake	95 g	1×60	60	9	No. 6			✓		34
30351	Crumble Nut Crescent	ready to bake	140 g	1×50	60	9	No. 1		✓			34
30891	Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 1		✓			35
DFI024-06	Eclair with cream filling	ready baked	85 g	8×5	56	4	No. 10		✓			35
38535	Apple Strudel Slices with pulled dough	ready baked	160 g	6×6	108	18	No. 22			✓		35



FRIED BAKERY PRODUCTS

37540	Fried Spiral with Apple	ready baked	110 g	1×40	52	12	No. 10		✓			37
37580	Quark Ball	ready baked	30 g	1×150	52	12	No. 10		✓			37
37590	Donut Pretzel	ready baked	70 g	1×48	40	12	No. 10		✓			37



AMERICAN BAKERY

36625	Plain Donut	ready baked	45 g	1×48	80	18	No. 10		✓			40
36630	Dark Donut	ready baked	52 g	1×48	80	18	No. 10		✓			40
36660	Vanilla Donut, glazed	ready baked	68 g	1×48	80	18	No. 10		✓			40
36665	Nougat Donut, glazed	ready baked	68 g	1×48	80	18	No. 10		✓			41
36700	Donut-Trio-Mix	ready baked	55 g	3×12	88	18	No. 10		✓			41
36705	Dark Donut with Confetti Sprinkles	ready baked	54 g	1×48	80	18	No. 10		✓			41
37636	Yummy Muffin Red Velvet	ready baked	120 g	1×24	100	12	No. 10		✓			42
37641	Yummy Muffin Double Chocolate	ready baked	120 g	1×24	100	12	No. 10		✓			42
37646	Yummy Muffin Blueberry	ready baked	120 g	1×24	100	12	No. 10		✓			42
37651	Yummy Muffin Lemon-Choc	ready baked	120 g	1×24	100	12	No. 10		✓			43
37676	Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake	ready baked	120 g	1×24	100	12	No. 10		✓			43



SAVOURY FILLED SNACKS

FILLED SNACKS

00920	Spinach Strudel with Feta Cheese	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 1		✓			46
15086	Spinach Strudel with Feta Cheese	ready-baked	110 g	1×32	64	9	No. 18					46
00960	Red Pepper and Tomato Strudel	ready to bake	125 g	1×50	60	9	No. 1	✓	✓			46
00965	Cheese Spiral	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 1		✓			47
15096	Cheese Spiral	ready-baked	110 g	1×36	64	9	No. 18		✓			47
01035	Cream Cheese Hot Pepper Snack	ready to bake	110 g	1×50	60	9	No. 1	✓	✓			47
01201	Spelt Diamond with Sour Cream	ready to bake	120 g	1×40	60	9	No. 2		✓			47
01206	Caprese Snack	ready to bake	135 g	1×50	60	9	No. 8		✓			48
01231	Spelt Twist with Cheese	ready to bake	100 g	1×60	60	9	No. 1		✓			48
01095	Spinach Twist with Feta Cheese	ready to bake	125 g	1×40	60	9	No. 6		✓			48
00975	Pizza Twist	ready to bake	130 g	1×48	60	9	No. 6					49
00990	Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables	ready to bake	120 g	1×48	60	9	No. 6					49
31100	Cheese Twist with Salami	ready to bake	120 g	1×48	60	4	No. 6					49
15076	Cheese Twist with Salami	ready-baked	100 g	1×30	64	9	No. 18					49
00900	Country Strudel	ready to bake	130 g	1×50	60	9	No. 6					50
00935	Frankfurter Sausage Roll with Ketchup	ready to bake	140 g	1×50	60	9	No. 6					50
00985	Curried Sausage Turnover XXL	ready to bake	170 g	1×46	60	9	No. 6					50
01160	Cheese Stick	ready to bake	105 g	1×60	60	9	No. 6		✓			51
01170	Ham and Cheese Stick	ready to bake	105 g	1×60	60	9	No. 6					51
30911	Ham and Cheese Croissant	ready to bake	110 g	1×50	60	9	No. 1					52
31195	Turkey and Cream Cheese Croissant	ready to bake	110 g	1×50	60	9	No. 1					52
39035	Croissant with Hamcubes and Cheese	ready to bake	105 g	1×50	60	9	No. 1				✓	52
31090	Frankfurter Sausage Croissant	ready to bake	125 g	1×40	60	9	No. 1					53

PIZZA SLICES

01105	Filled Pizza Slice Salami	ready to bake	170 g	1×32	60	9	No. 5					55
01125	Filled Pizza Slice Prosciutto	ready to bake	180 g	1×32	60	9	No. 5					55
01135	Filled Pizza Slice Margherita	ready to bake	170 g	1×32	60	9	No. 5	✓	✓			55



PRETZEL BAKES

37205	Bavarian Pretzel	ready to bake	110 g	4×21	44	6	Nr. 12	✓		✓		57
37310	Bavarian Breadstick, scored	ready to bake	100 g	2×40	63	6	Nr. 12			✓		57



SPECIALITY BREADS AND BAGUETTES

PREMIUM BAGUETTES

DF8501	Legend Sourdough Baguette White	pre-baked	400 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		61
DF8507	Legend Sourdough Baguette White	pre-baked	340 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		61
DF8503	Balance Baguette with Buckwheat	pre-baked	350 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		61



Art.-no. Product Convenience level Clean Label VEGGIE VEGAN PO page

SPECIALITY BAGUETTES AND ROLLS

DF260	Mini Pain D'Antan	pre-baked	110 g	1 × 50	24	12	B&B 2	✓		✓		62
DF360	Fitness 1/2 Baguette	pre-baked	150 g	1 × 60	24	12	B&B 4	✓		✓		63
DF416-09	Fitness Piccolo	pre-baked	100 g	1 × 50	48	12	B&B 2	✓		✓		63
DF643	Fitness Triangle	pre-baked	90 g	1 × 80	24	12	B&B 1	✓		✓		63
DF2208-05	Cheese Bun	pre-baked	75 g	1 × 45	42	12	B&B 2		✓		✓	64
DF494-07	Soup Bowl	ready baked	125 g	1 × 44	24	12	B&B 7			✓	✓	64
DF1704-03	Soft Marguerite with Herbs	pre-baked	450 g	1 × 14	24	12	B&B 2			✓	✓	64
DF2623-09	Vegan Hamburger Bun Beetroot	ready-baked	95 g	1 × 35	42	12	B&B 6	✓		✓	✓	65
DF2629-08	Vegan Hamburger Bun Spinach	ready-baked	95 g	1 × 35	42	12	B&B 6	✓		✓	✓	65
DF2630-08	Vegan Hamburger Bun Red Pepper	ready-baked	95 g	1 × 35	42	12	B&B 6	✓		✓	✓	65



MINI PASTRIES

SWEET MINI PASTRIES

32500	Mini Butter Croissant	ready to bake	30 g	2 × 90	64	12	No. 2	✓	✓			68
20745	Mini Pain au Chocolat	ready to bake	30 g	6 × 30	56	9	No. 12	✓	✓			69
31210	Mini Butter Pastry Mix	ready to bake	3 × 40 g 1 × 30g	4 × 20	120	9	No. 1			✓		69

SAVOURY MINI PASTRIES

31300	Mini Twister Trio "Snack"	ready to bake	55 g	3 × 20	120	9	No. 6			✓		70
33005	Mini Pretzel Multi-Grain Cornet	ready to bake	35 g	1 × 60	120	9	No. 1	✓	✓			70
15116	Mini Laugen Multi-Grain Cornet	ready-baked	25 g	1 × 60	64	9	No. 18	✓	✓			70

MINI BREAD ROLLS

DF511	Mini Hotel Rolls	pre-baked	35 g	5 × 45	24	12	B&B 2	✓	✓			71
DF517	Premium Mini Rolls	pre-baked	35 g	4 × 30	48	12	B&B 2			✓		71
DF2793	Mini Mix Vegan Buns	ready-baked	26 g	4 × 20	90	12	B&B 6	✓			✓	71



PROCESSING INSTRUCTIONS

GB GUIDE VALUES FOR CIRCULATING AIR OVENS

Program	Oven temperature	Baking	Overall baking time	Steam
 Nr. 1	STANDARD PROGRAM			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	20 - 22 min.	lots
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 80 %. Temperature 165 °C. Baking time 20 min. No need to defrost pastry.			
 Nr. 2	FOR FRENCH CROISSANTS			
	190°C preheat	155 - 160°C baking	18 - 20 min.	none
	Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 20 %. Temperature 165 °C. Baking time 18 min. No need to defrost pastry, although for a more even appearance, defrosting for 20 - 30 min. is recommended.			
 Nr. 5	FOR PIZZA			
	170°C preheat	155 - 160°C baking	22 - 24 min.	none
	Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 20 %. Temperature 165 °C. Baking time 18 min. No need to defrost pastry.			
 Nr. 6	FOR PUFF PASTRY PRODUCTS			
	190°C preheat	175 - 185°C baking	26 - 28 min.	lots
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 80 %. Temperature 185 °C. Baking time 26 min. No need to defrost pastry.			
 Nr. 7	FOR PUFF PASTRY PRODUCTS WITH SUGAR CRUSTS			
	190°C preheat	175 - 185°C baking	26 - 28 min.	none
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. Combi steamer - Function: Dry heat. Temperature 185 °C. Baking time 26 min. No need to defrost pastry.			
 Nr. 8	FOR OPEN LAMINATED YEAST DOUGH PASTRIES			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	ca. 22 min.	little (approx. 50 ml per tray)
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 80 %. Temperature 165 °C. Baking time 20 min. No need to defrost pastry.			
 Nr. 10	FOR DONUTS, MUFFINS AND OTHER SWEET BAKERY PRODUCTS			
	Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. For eclairs: Defrost for 120 mins. at room temperature or for 12 h in the refrigerator.			
 Nr. 12	FOR PRETZEL BAKES AND QUARK DOUGH PASTRIES			
	190°C preheat	160 - 170°C baking	13 - 16 min.	none
	Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam. Combi steamer - Function: Dry heat 13 - 16 min. at 170 - 180°C. Defrost for 5 min. before sprinkling with salt and making surface incisions.			
 Nr. 18	FOR READY-BAKED PASTRIES			
	Remove products from pack while still frozen, place on a baking sheet and allow to defrost for approx. 2 hours at room temperature. Caution: Never leave the products to defrost in the pack, and do not cover while defrosting			
 Nr. 22	FOR APPLE STRUDEL SLICES			
	190°C preheat	ca. 160°C baking	25 - 30 min.	none
	Put the deep-frozen slices on a baking tray (please use bakingpaper) and bake in a preheated oven without steam. Combi steamer - Function: Combi steam. Steam 20 %. Temperature 140 °C. Baking time 20 - 25 min. No need to defrost strudel. Microwave (900W) : bake 1 slice for about 2 min. and wait a few min. to let the heat spread.			



ISTRUZIONI DI AVORAZIONE

IT VALORI INDICATIVI PER FORNI VENTILATI

Programma	Temperatura di cottura	Infornare	Tempo di cottura	Vapore
 Nr. 1	PROGRAMMA STANDARD			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	20 - 22 min.	molto (se possibile)
	<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo ca. 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 80 %. Temperatura 165°C. Tempo di cottura 20 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto.</p>			
 Nr. 2	CROISSANT ROYAL			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 155 - 160°C	18 - 20 min.	senza
	<p>Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo ca. 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 20 %. Temperatura 165°C. Tempo di cottura 18 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto, ma per un aspetto più uniforme si consiglia un tempo di scongelamento di 20 - 30 min.</p>			
 Nr. 5	TRANCI DI PIZZA			
	Preriscaldare a 170°C	infornare a 155 - 160°C	22 - 24 min.	senza
	<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 20 %. Temperatura 165°C. Tempo di cottura 18 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto.</p>			
 Nr. 6	PRODOTTI A BASE DI PASTA SFOGLIA			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 175 - 185°C	26 - 28 min.	molto (se possibile)
	<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo ca. 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 80 %. Temperatura 185°C. Tempo di cottura 26 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto.</p>			
 Nr. 7	PRODOTTI COSPARSI DI ZUCCHERO			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 175 - 185°C	26 - 28 min.	senza
	<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo ca. 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Calore secco. Temperatura 185°C. Tempo di cottura 26 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto.</p>			
 Nr. 8	FIOR DI CREMA E PANNA			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	ca. 22 min.	poco (ca. 50 ml a teglia)
	<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfato dopo ca. 18 min.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 80 %. Temperatura 165°C. Tempo di cottura 20 min. Non è necessario scongelare i pezzi di impasto.</p>			
 Nr. 10	PER LIEVITATI FRITTI, MUFFIN E ALTRI PRODOTTI DA FORNO			
	<p>Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. Per éclair: scongelare per 120 min. a temperatura ambiente, in alternativa 12 ore in frigorifero.</p>			
 Nr. 12	BREZEN E FILONCINO COSÌ COME PER PRODOTTI DA FORNO CON IMPASTO AL QUARK			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 160 - 170°C	13 - 16 min.	senza
	<p>Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Preriscaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Calore secco 13 - 16 min. a 170 - 180°C. Tempo di scongelamento 5 min. per cospargere di sale e tagliare la superficie.</p>			
 Nr. 18	PER PRODOTTI COTTI			
	<p>Togliere i prodotti surgelati dalla scatola, adagiarli su un vassoio e lasciarli scongelare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Attenzione: non lasciare mai scongelare i prodotti nella confezione e non coprirli durante lo scongelamento.</p>			
 Nr. 22	FETTE DI STRUDEL, COTTO			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 160°C	25 - 30 min.	senza
	<p>Riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore.</p> <p>Forno combinato professionale - Funzione: Vapore combinato. Vapore 20 %. Temperatura 140°C. Tempo di cottura 20 - 25 min. Non è necessario scongelare lo strudel.</p> <p>Microonde (900W): riscaldare 1 fetta per ca. 2 min., lasciar distribuire il calore per un paio di min.</p>			








Forni statici: (I parametri di cottura esatti vanno impostati secondo le caratteristiche del forno in loco).

Temperatura di cottura: Ca. 20°C più alta rispetto ai forni ventilati. Tempo di cottura e vapore (quando possibile) rimangono invariati.

CONSEILS DE PRÉPARATION

FR VALEURS INDICATIVES POUR FOURS À AIR PULSÉ

Programme Température du four Cuisson Temps de cuisson total Adjonction de vapeur

 Nr. 1	PROGRAMME STANDARD			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	20 - 22 min.	abondante
Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 80 %. Température 165 °C. Temps de cuisson 20 min. Enfournier les pâtons à l'état surgelé.				
 Nr. 2	POUR LES CROISSANTS ROYAL			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 155 - 160°C	18 - 20 min.	aucune
Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 30 min. Enfournier dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 15 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 20 %. Température 165 °C. Temps de cuisson 18 min. Il n'est pas nécessaire de décongeler les pâtons mais pour une optique plus régulière, il est néanmoins conseillé de les laisser décongeler entre 20 et 30 min.				
 Nr. 5	POUR LES PIZZAS ET LES TARTES AUX OIGNONS			
	Préchauffage à 170°C	cuisson à 155 - 160°C	22 - 24 min.	aucune
Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 14 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 20 %. Température 165 °C. Temps de cuisson 18 min. Enfournier les pâtons à l'état surgelé.				
 Nr. 6	POUR LES PRODUITS PÂTE FEUILLETÉE			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 175 - 185°C	26 - 28 min.	abondante
Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 24 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 80 %. Température 185 °C. Temps de cuisson 26 min. Enfournier les pâtons à l'état surgelé.				
 Nr. 7	POUR LES PRODUITS PÂTE FEUILLETÉE AVEC UNE CROÛTE DE SUCRE			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 175 - 185°C	26 - 28 min.	aucune
Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 24 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Fours mixters - Mode : Chaleur sèche 185 °C. Temps de cuisson 26 min. Enfournier les pâtons à l'état surgelé.				
 Nr. 8	POUR LES PRODUITS PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE OUVERT			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	ca. 22 min.	moindre (env. 50 ml par plaque de cuisson)
Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé, ventilateur lent) et cuire avec peu de vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 80 %. Température 165 °C. Temps de cuisson 20 min. Enfournier les pâtons à l'état surgelé.				
 Nr. 10	POUR LES BEIGNETS, MUFFINS ET AUTRES PÂTISSERIES CUITES			
	Sortir les pâtisseries du carton et laisser décongeler à température ambiante pendant 60 - 90 min. Pour les éclairs : laisser décongeler 120 min. à température ambiante, ou en alternative 12 h au réfrigérateur.			
 Nr. 12	POUR BRETZELS ET FLÛTES FAÇON BRETZEL AINSI QUE POUR PRODUITS EN PÂTE À FROMAGE BLANC			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 160 - 170°C	13 - 16 min.	aucune
Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 17 min. Préchauffer le four, puis cuire sans vapeur. Fours mixters - Mode : Chaleur sèche 13 à 16 min. Entre 170 et 180 °C. Laisser décongeler pendant 5 min. pour pouvoir garnir de sel et entailler la surface.				
 Nr. 18	POUR LES VIENNOISERIES DÉJÀ CUITES			
	Sortir les produits surgelés du carton, les poser sur une plaque et les laisser décongeler à température ambiante pendant 2 h env. Attention : ne jamais décongeler les produits dans le carton et ne pas les couvrir pendant la décongélation.			
 Nr. 22	POUR LES TRANCHE DE STRUDEL AUX POMMES			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à env. 160°C	25 - 30 min.	aucune
Poser les tranches surgelées sur une plaque de cuisson (utilisez du papier sulfurisé) et les réchauffer dans le four préchauffé. Fours mixters - Mode : Combi-vapeur. Vapeur 20 %. Température 140 °C. Temps de cuisson 20 à 25 min. Enfournier le strudel à l'état surgelé. Micro-ondes (900 watts) : réchauffer une tranche pendant 2 min., environ et laisser la chaleur se répartir pendant quelques min. encore.				

Fours à étages : (Les paramètres exacts doivent être définis sur place en fonction du four). Température de cuisson : env. 20 °C au-dessus de la température valable pour les fours à chaleur tournante. Le temps de cuisson et l'adjonction de vapeur (si existante) demeurent inchangés.



INFO

GB

- ✓ Times and values will depend on oven model and number of pastries to be baked.
- ✓ Keep frozen at min. -18°C, do not refreeze after defrosting!
- ✓ The pastries gain more volume if defrosted for 10 - 15 min. before baking!
- ✓ The Pretzel Triangle (30541), the Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor (00386) and the puff pastry products with a sugar crust should not be partially defrosted but should be baked from frozen.
- ✓ For the Butter Quark Turnover (00495), the ideal defrosting time is 45 min.
- ✓ In the case of Pretzel products, avoid contact with aluminium baking trays.
- ✓ On request, we will send you detailed product specifications together with a list of ingredients. Simply ask your contact person page 72 of the catalogue. Customers can register in the Customer Service Portal and download product specifications.
- ✓ All the information in the catalogue was accurate at the time of going to print. Any subsequent changes are included on our website at www.butterback.com

IT

- ✓ La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.
- ✓ Conservare tutti i prodotti a -18 ° C. Non ricongelare dopo lo scongelamento!
- ✓ Gli sfogliati pronto forno aumentano ancora di più il loro volume se vengono scongelati per 10 - 15 min. prima della cottura.
- ✓ Lo Spicchio bavarese (30541), il Fagottino alla crema mandorlato (00386) e i prodotti di pasta sfoglia con crosta di zucchero non vanno scongelati ma messi in forno ancora congelati.
- ✓ Per il Pasticcino al quark (00495) 45 min. sono un tempo ottimale di scongelamento.
- ✓ Nella cottura delle specialità bavaresi evitare il contatto con le teglie in alluminio.
- ✓ Su richiesta saremo lieti di inviarti la scheda tecnica dettagliata del prodotto con elenco degli ingredienti. Per riceverla contatta il tuo referente che trovi a pagina 72 del catalogo. I nostri clienti possono registrarsi nel portale del servizio clienti e scaricare lì le schede tecniche del prodotto desiderato.
- ✓ Tutte le informazioni nel catalogo corrispondono allo stato al momento della stampa. Puoi sempre trovare le ultime modifiche su www.butterback.it.

FR

- ✓ La cuisson dépend du type d'appareil utilisé et de la charge enfournée.
- ✓ Stocker à -18°C au moins, ne pas recongeler après décongélation
- ✓ Pour que les pâtons prêts à cuire deviennent plus volumineux, laissez-les décongeler pendant 10 à 15 min. avant la cuisson.
- ✓ Le triangle façon bretzel (30541), le petit pain à la crème décoré aux amandes (00386) et les produits à pâte brisée ne doivent pas être décongelé avant cuisson.
- ✓ Pour le carré beurre au fromage blanc (00495), le temps de décongélation optimal est de 45 min.
- ✓ Dans le cas des produits bretzel, il faut éviter le contact avec les grilles en aluminium.
- ✓ La spécification détaillée du produit avec liste des ingrédients peut vous être envoyée volontiers sur demande. Pour cela, veuillez vous adresser à votre interlocuteur mentionné à la page 72 du catalogue. Les clients peuvent s'inscrire dans le portail de service à la clientèle et y télécharger les spécifications des produits.
- ✓ Toutes les indications reprises dans le catalogue correspondent à l'état au moment de l'impression. Vous trouverez toujours les dernières modifications en date sur www.butterback.com

BREADS AND ROLLS

SPECIALITÀ DI PANE E PANINI

PAINS ET PETITS PAINS

Guide temperatures for circulation air ovens

Valori indicativi per forno ventilato

Valeurs indicatives pour fours ventilés

Programs



Program	Time	Temp	Defrost	Time
B&B 1	10 min.	185 - 200°C	6 - 8 min.	X
B&B 2	10 min.	185 - 200°C	8 - 10 min.	X
B&B 3	10 min.	185 - 200°C	10 - 12 min.	X
B&B 4	10 min.	185 - 200°C	12 - 14 min.	X
B&B 5	20 min.	-	-	-
B&B 6	30 min.	-	-	-



ready to bake
pronto forno
prêt à mettre
au four



ready baked
cotto
cuit



weight per piece
peso per pezzo
poids par unité



pieces per case
pezzi per cartone
unités par carton



cases per pallet
cartoni per pallet
strati x quantità
cartons par palette



best before date
durata di conserva-
zione minima
date limite
d'utilisation
optimale



processing information
indicazione per
la lavorazione
conseils de
préparation



defrosting time
tempo di
scongelo
temps de
décongélation



baking temperature
temperatura
di cottura
température
de cuisson



baking time
tempo di cottura
temps de cuisson



steam
Vapore
Adjonction de
vapeur



pre-order product
forudbestilling
esitilaustuote



Follow us:

