



Im Herzen
Bäcker.



2019
Produktkatalog
**REIN-
SCHNUPPERN!**

**Im Herzen
Bäcker.**





Das ist mehr als ein
neues Motto.
Es kommt von innen
aus uns heraus, es war immer
schon da und wird jetzt in die
Welt hinausgerufen!

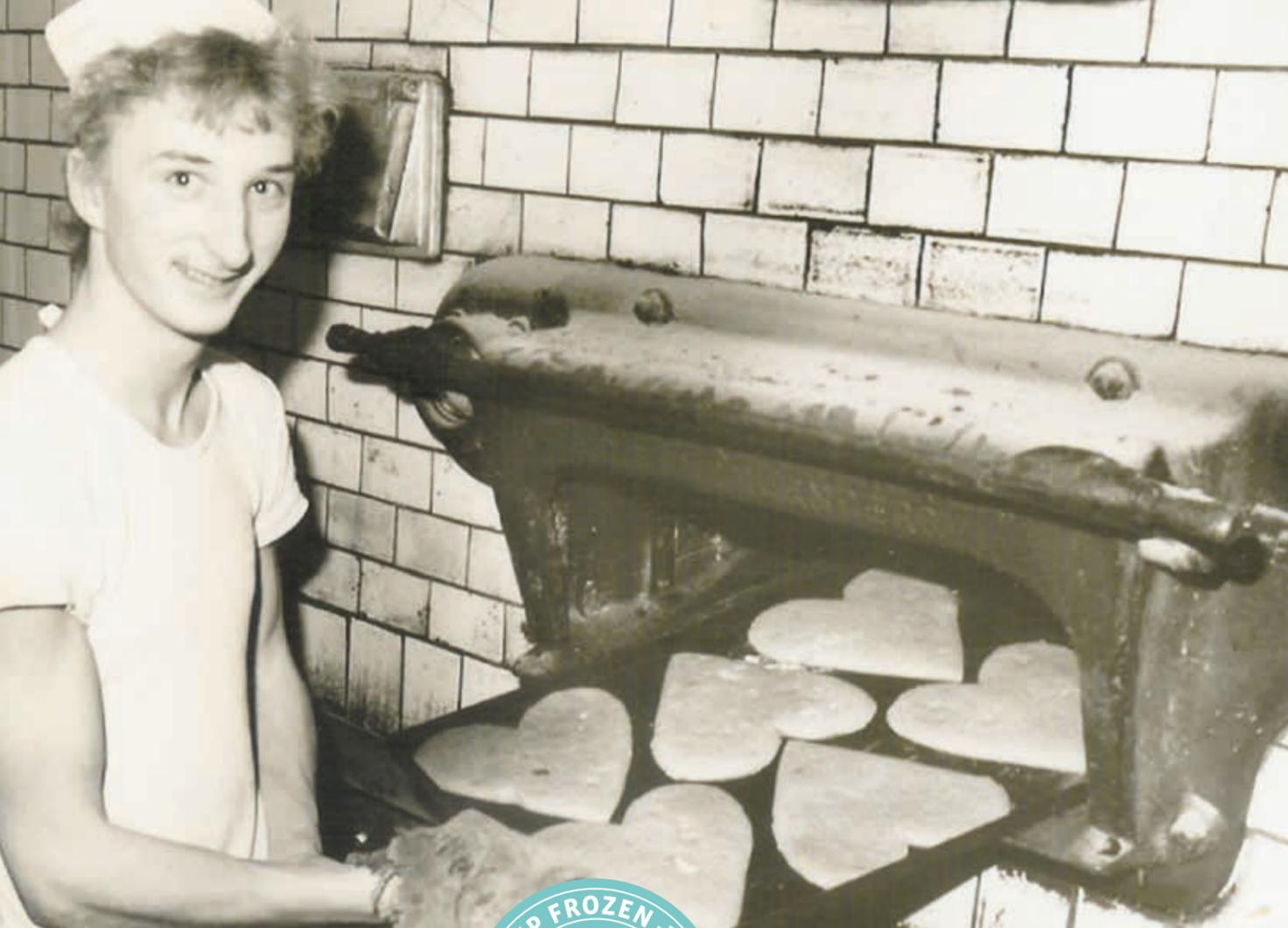
Unser Magen knurrt ständig –
mehr auf Seite 6.

INHALT

- 04** Bakerman® – Wer wir sind
- 06** Bakerman® – STAY HUNGRY
- 08** Bakerman® – Hippie 2.0
- 10** Bakerman® – Im Herzen Bäcker
- 12** Bakerman® – In Zahlen
- 15** Bakerman® – Unsere Produktion
- 19** Bakerman® – Natürlich ohne!
- 20** Bakerman® – Kreativer
Produktinnovator

- 26** Croissants 
- 34** Snacks 
- 42** Blätterteigstangen 
- 48** Süßes Gebäck 
- 54** American Bakery 
- 58** Pizza 
- 68** Laugengebäck 
- 72** Brötchen 

- 78** Bakerman® – Wir sind für Sie da
- 82** Bakerman® – BÄM
- 84** Produktübersicht



Inhaber Heiko Thees, 1986



WER WIR SIND

Bakerman® ist Ihr Partner für Tiefkühlbackwaren mit handwerklichem Know-how in höchster Markenqualität.

Als Spezialist für Qualitätsbackwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bieten wir neben den Klassikern vor allem **innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen.**

Bakerman® wurde 2007 gegründet und ist bis heute inhabergeführt. Die damit einhergehenden kurzen Entscheidungswege, kombiniert mit der hohen Fachkompetenz, haben das Unternehmen innerhalb von zwölf Jahren zu einem der Innovationstreiber und Trendsetter der Branche gemacht.

Mit Stolz schauen wir auf diese turbulente Zeit zurück und sehen den Chancen der kommenden Jahre mit Erfolgshunger und Zielstrebigkeit entgegen.



Meilensteine

- **2007** vom gelernten Bäcker und eingetragenen Kaufmann **Martin Kottig** gegründet
- **2008** vervollständigt Bäckermeister **Heiko Thees** das Gründerteam mit seiner über 25-jährigen Branchenkompetenz
- **2012** wird Bakerman® zur **inhabergeführten GmbH & Co. KG**
- **Kurze Entscheidungswege** sorgen für eine **rasante Unternehmensentwicklung**
- Bakerman® entwickelt sich zum **Lösungsfinder und Innovations-treiber** für seine Kunden
- **2017: Trendsetter & Marktgestalter**
- **2018: 1.800 Quadratmeter für Bakerman® - Einzug in das neue Büro**
- **2019: Ausbau** von Einkauf und Produktentwicklung

ERFOLGSFAKTOR: TEAMGEIST

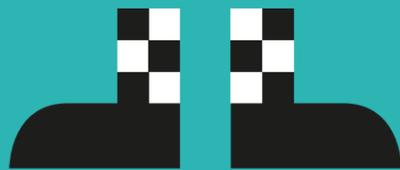
Wir sind ein bunt gemischtes Team aus qualifizierten Spezialisten unterschiedlicher Fachbereiche. Hinter dem Namen und Titel verbirgt sich vor allem eins: **Ein individueller Mensch. Mit Fachkompetenz, aber auch mit seinen Macken und Liebenswürdigkeiten! Auch die wissen wir hier zu schätzen!**



Bakerman® auf der Internorga 2017 in Hamburg.



**STAY
HUNGRY**



**ENDLICH HABEN WIR
EINE ANSAGE GEFUNDEN,
DIE BESCHREIBT,
WAS IMMER SCHON IN UNS
BRODELTE.
WIR SIND HUNGRIG,
SEHR HUNGRIG!**

Hungrig auf mehr! Darauf das Marktgeschehen mitzugestalten, wir sind neuen Trends auf der Spur und setzen neue Trends! **Uns knurrt der Magen nach neuen Innovationen und überzeugenden Snack-Produkten. Wir verbeißen uns in bahnbrechende Ideen, denn es lechzt uns danach, neue Rezepturen und Kompositionen zu entwickeln, die den Markt revolutionieren!**

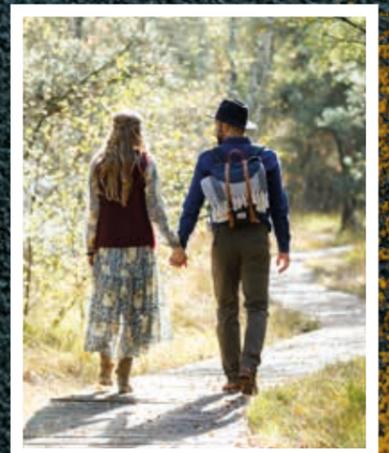
Es zieht uns in die Welt hinaus, immer der Nase nach und neuen Inspirationen auf der Spur!
Wir sind wach und hungrig! Wir sind stolz auf Erreichtes, ruhen uns aber nicht darauf aus. Unser Magen knurrt ständig!

Auf unseren Reisen und Trendrecherchen finden wir auch immer wieder neue Inspirationen, die den Zeitgeist treffen und eine perfekte Bühne für unsere Produkte bieten.

Wie das aussehen soll?

Nehmen Sie zum Beispiel das Hippie Lebensgefühl und die klassischen Festival-Snacks mit in die Gegenwart:
Hippie 2.0 – Handbrot-Genuss im Bohemian Style!
So treffen wir den Zeitgeist und natürlich den ganz großen Geschmack!

*Shooting-Serie mit Genna Thees, Marketingassistentin,
und Phillip Bütow, Key Account Manager.*



BÜHNE FREI FÜR UNSERE HANDBROTE!

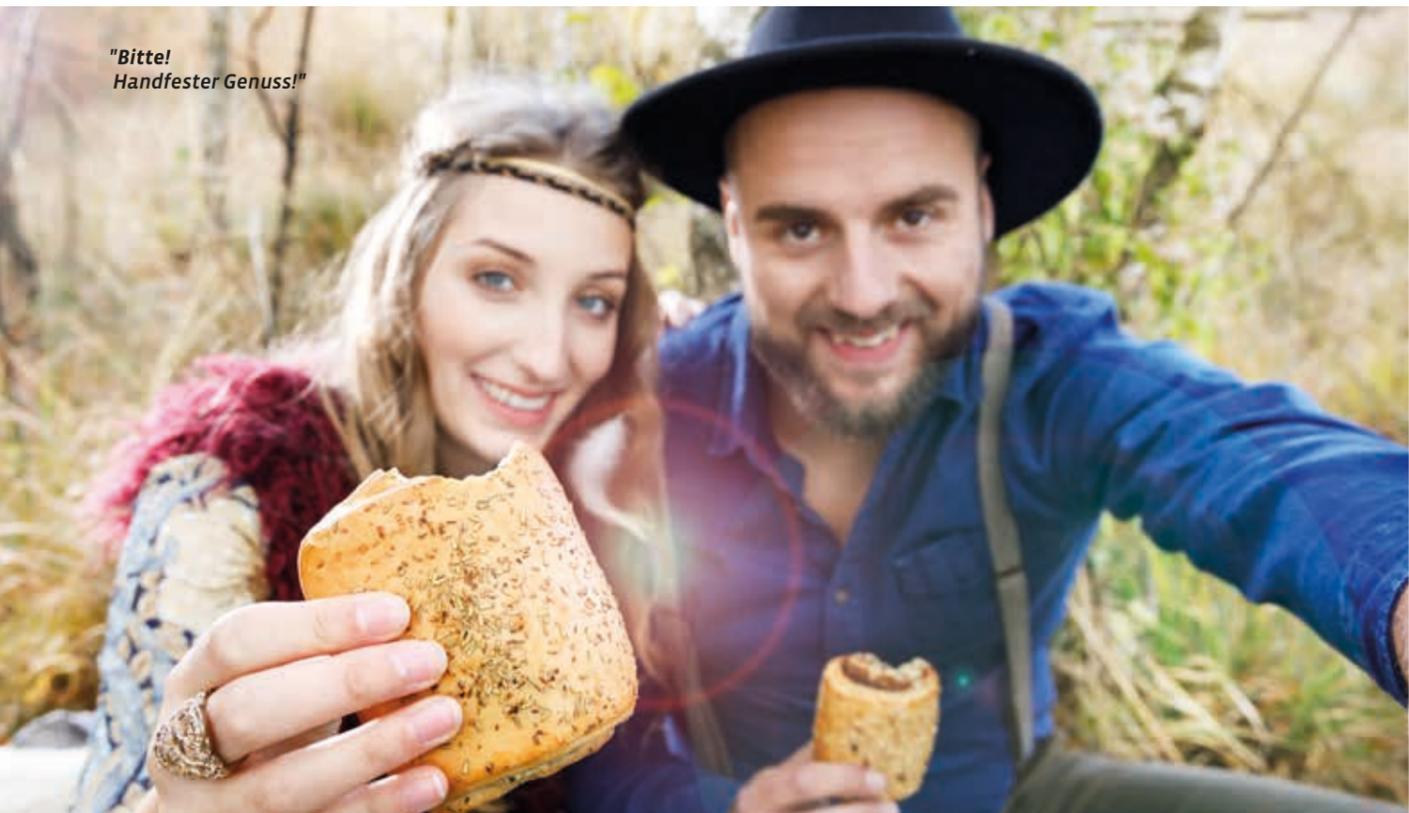
*Kopfverdrehen im
Handumdrehen!*



*Mehr zum
Handbrot-Genuss
ab Seite 66.*



*"Bitte!
Handfester Genuss!"*

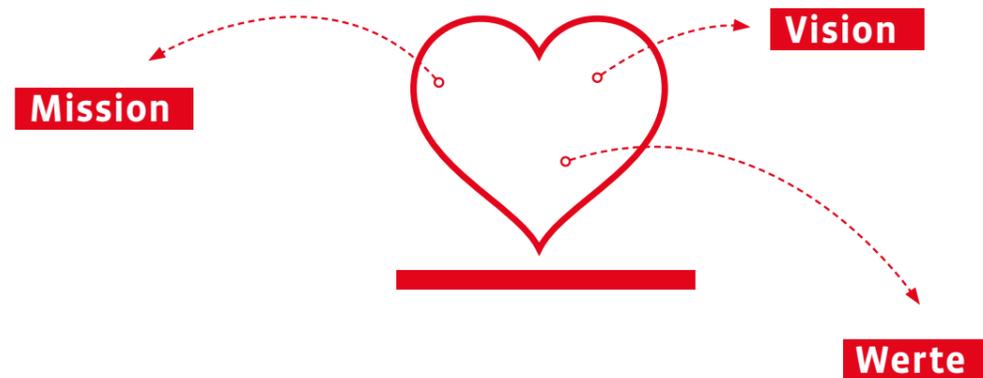


*Liebe ging immer
schon durch den
Magen.
Scharf, würzig,
zuckersüß.*



BAKERMAN® IM HERZEN BÄCKER.

Was heißt das eigentlich?



VISION

- **Wir**, als führender Innovator für TK-Backwaren mit Produktionskompetenz, **gestalten den Markt!**
- Unsere **Mitarbeiter sind top motiviert, loyal und prägen Bakerman®!**
- **Bakerman®** ist regional und in der Branche als **attraktives, modernes Unternehmen** bekannt!



MISSION

PERSÖNLICH

Enge und persönliche Beziehungen zu unseren Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten sind uns wichtig.

KOMPETENT

Wir haben Mehl an der Nase – Als **von Bäckermeistern geführtes Unternehmen** wissen wir, wovon wir reden!

VERTRAUENS-VOLL

Das heißt für uns: Zunächst einmal **sich selbst vertrauen**. Denn wie sollte uns jemand Vertrauen schenken, wenn wir nicht an uns selbst glauben? Partnerschaftlich zusammenzuarbeiten, heißt für uns: **An andere Menschen glauben!**

Fehler dürfen bei uns gemacht werden und helfen uns, besser zu werden. Vertrauen zu gefährden oder gar zu zerstören, ist für uns nicht hinnehmbar.

NACHHALTIG

Entscheidungen treffen wir mit Weitblick und sichern so das nachhaltige Bestehen unseres Unternehmens. Ebenso **treffen wir unsere Entscheidungen im Einklang mit Umwelt und Natur**. Für unsere Clean-Label Produkte verwenden wir keine Zusatzstoffe und ausschließlich nachhaltig hergestellte Inhaltsstoffe.

- Als **unabhängiges, inhabergeführtes Unternehmen** geht uns **die Qualität unserer Produkte immer vor Masse**.
- Unseren Kunden bieten wir nur **Produkte** an, die unseren eigenen, **bäckermeisterlichen Qualitätsansprüchen** genügen.
- Zur **richtigen Zeit, in der richtigen Menge und Qualität, am richtigen Ort**.
- Ihre **Zufriedenheit und Ihr Erfolg** sind unsere Leidenschaft.

WERTE





Unser Umsatz in 2018 lag bei

73.800.000
EURO

Wir haben sensationelle

230.000.000
PRODUKTE

verkauft

*Das ist
unser Rekord!*



Mit insgesamt

111 LABOR-
ANALYSEN

haben wir zuverlässig unsere hohen
Standards gesichert

BAKERMAN[®] IN ZAHLEN

2018

An mehr als 190 Produkten wurden **zusätzlich**

53 QUALITÄTS-
KONTROLLEN

durchgeführt

4 GRADUIERTE

Oecotrophologinnen sichern ständig die
Qualität unserer Produkte



Higher Level

Ein wenig stolz sind wir
auf die Wertung des

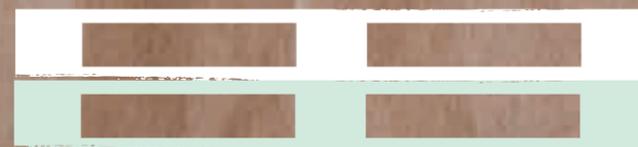


Ganze

86.000

PALETTEN

konnten wir füllen und ausliefern



Mit über

18.000

AUFTRÄGEN

konnten wir noch mehr Kunden für unsere
Produkte begeistern als im Vorjahr

99,39%

UNSERE PRODUKTION



GEBALLTE KOMPETENZ BAKERMAN®

■ Unsere Kunden begleiten wir mit langjähriger Branchenerfahrung auf höchstem Niveau. Dank der Kompetenz eines qualifizierten Entwicklerteams, können wir stets neue Trendprodukte vorstellen und **auf individuelle Kundenwünsche eingehen**.

Mit etwas Mehl an den Händen treiben wir die Ideen und Produktinnovationen unserer Kunden nach vorne – kundenorientiert, lösungsorientiert, flexibel und stets in Markenqualität.

Persönlich bei Kunden vor Ort zu sein ist für uns selbstverständlich. Auch Backschulungen veranstalten wir gerne für und mit Kunden. Wir begeistern das gesamte Team – von der

Führungsebene bis zum Verkaufspersonal. Produktvorstellungen mit Verkostung und die Vermittlung fundierter Kenntnisse zum Umgang mit unseren Artikeln sowie zur Einhaltung der Hygienestandards sind Inhalte unserer Veranstaltungen. Dafür sind wir täglich unterwegs und pflegen mit viel Herzblut und Leidenschaft diese Zusammenarbeit mit unseren Kunden.

Bei aller Professionalität und bei allen ehrgeizigen und zeitlich eng getakteten Projekten und Entwicklungen, hat für uns die **partnerschaftliche Zusammenarbeit einen sehr hohen Stellenwert und ist von Vertrauen und Wertschätzung geprägt**.



Produktion unserer Blätterteigstangen



Frank Scheffer, Reisebackmeister bei Bakerman®



HERSTELLER-KOMPETENZ

■ Anfang 2014 hat Bakerman® die exklusiven Vertriebsrechte für Deutschland, Österreich und der Schweiz von der Firma Mola in Beugen, Niederlande, erworben. Hier produzieren wir nach eigenen Rezepturen Blätterteig-Produkte sowie Geflügelrollen und weiten das Sortiment dank der engen Zusammenarbeit und unserer Fachkenntnisse weiter aus. Unser Produktionspartner Mola arbeitet auf höchstem Niveau und ist ebenfalls IFS Food „Higher Level“ zertifiziert.

AUS-GEZEICHNETE QUALITÄT

■ Als IFS „Higher Level“ zertifiziertes Unternehmen garantieren wir die Sicherheit und Qualität für unsere Markenprodukte. Die Übereinstimmung der Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen mit dem gelieferten Produkt sind Standard ebenso wie die lückenlose Rückverfolgbarkeit für uns selbstverständlich ist. Die nötige Dokumentation und Einhaltung des Qualitätsstandards werden regelmäßig durch den TÜV Nord geprüft und bestätigt. Den Anspruch der IFS Zertifizierung stellen wir an alle unsere Produktionspartner, um unseren Kunden und den Verbrauchern Sicherheit und Vertrauen zu vermitteln.



Bakerman® - Immer alles im Blick.



Nah dran: Unser Produktionspartner Mola



Frank Scheffer (Reisebackmeister) in unserer Produktentwicklung

WIR SETZEN AUF KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

Die Qualität der Produkte fängt mit der Auswahl der Zutaten an. Wann immer es Produktcharakteristika und Produktionsbedingungen zulassen, halten wir folgende Qualitätsstandards ein und arbeiten mit Hochdruck daran, sie auf das gesamte Sortiment auszuweiten:



- IFS-zertifizierte Partner
- Clean Label Ausweisung
- Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe
- Natürliche vor künstlichen Aromen
- Echte Geschmacksgeber, wie echte Bourbon-Vanille vor Aromen
- Eier aus KAT-zertifizierten Legebetrieben
- Schokolade von UTZ-zertifizierten Lieferanten

NATÜRLICH OHNE!

Ohne Schnickschnack – Back to the roots

Jeder möchte sorgenfrei genießen, wenn er sich etwas gönnt. Wissen, was drin ist: Unsere Clean-Label Produkte sind **natürlich ohne!** künstliche Konservierungs- und Farbstoffe sowie künstliche Aromen. Es werden keinerlei Phosphate, Zuckeraustauschstoffe oder Süßungsmittel verwendet. Besonders auf den Einsatz geschmacksverstärkender Zusatzstoffe, wie dem Hefeextrakt wird vollkommen verzichtet. Hier finden lediglich natürliche Aromen, die der 95/5 Regel entsprechen, Verwendung.



Unser Verständnis von Clean-Label:

Natürlich ohne Zusatzstoffe jeglicher Art - soweit das Herstellungsverfahren dies ermöglicht, die produktionstechnischen Voraussetzungen erfüllt sind und insbesondere die Produktsicherheit, die Haltbarkeit und die optimale Qualität unserer Artikel gewährleistet werden. Selbstverständlich ist für uns auch, dass in unseren Clean-Label Produkten lediglich RSPO-zertifiziertes Palmöl zum Einsatz kommt.

Derzeit entsprechen mehr als 60 % unserer Artikel bereits der oben genannten Definition des Clean-Labels. Und wir haben immer noch nicht genug. Wir werden zukünftig mit Hochdruck daran arbeiten, diese Clean-Label Standards auf unser gesamtes Sortiment auszuweiten.



Meike Theede, Ökotrophologin bei Bakerman®

KREATIVER PRODUKTINNOVATOR

Angetrieben durch den Anspruch unsere Kunden immer wieder zu überraschen und zu überzeugen, hat das Innovationsmanagement einen sehr hohen Stellenwert. **Kontinuierlich wird – mit einem Ohr**

am Markt, dem anderen am Kunden – an neuen Trendprodukten gearbeitet. Wir erfüllen auch individuelle Kundenwünsche und freuen uns auf Ihre Herausforderungen!



VOR REI TER

Bakerman® gestaltet den Markt! Mit den Blätterteigstangen hat Bakerman® eine innovative Produktkategorie geschaffen, die in ihrer Optik, Handhabung und Vielfalt absolut überzeugt.



LEA DER

Bakerman® ist führend bei Topsellern!

Die Marktführerschaft für einen der Topartikel im Snack-Bereich zu übernehmen – das war die Kampfansage nach der Unternehmensgründung. Der Erfolg bestätigt uns: Heute sind Bakerman® Geflügelrollen der beliebteste Snack für zwischendurch. Unser Topseller unter den herzhaften To-go-Snacks.



RE VO LUZ ZER

Bakerman® revolutioniert das Croissant!

Das Schinken-Käse-Croissant "CHICKEN" spricht mit der Umstellung von Schweinefleisch auf eine feine Hähnchenschinken-Scheibe in der Füllung eine wesentlich größere Zielgruppe an und macht eine Umsatzsteigerung von bis zu 20% auf bestehender Fläche möglich. Ein echter Revoluzzer!

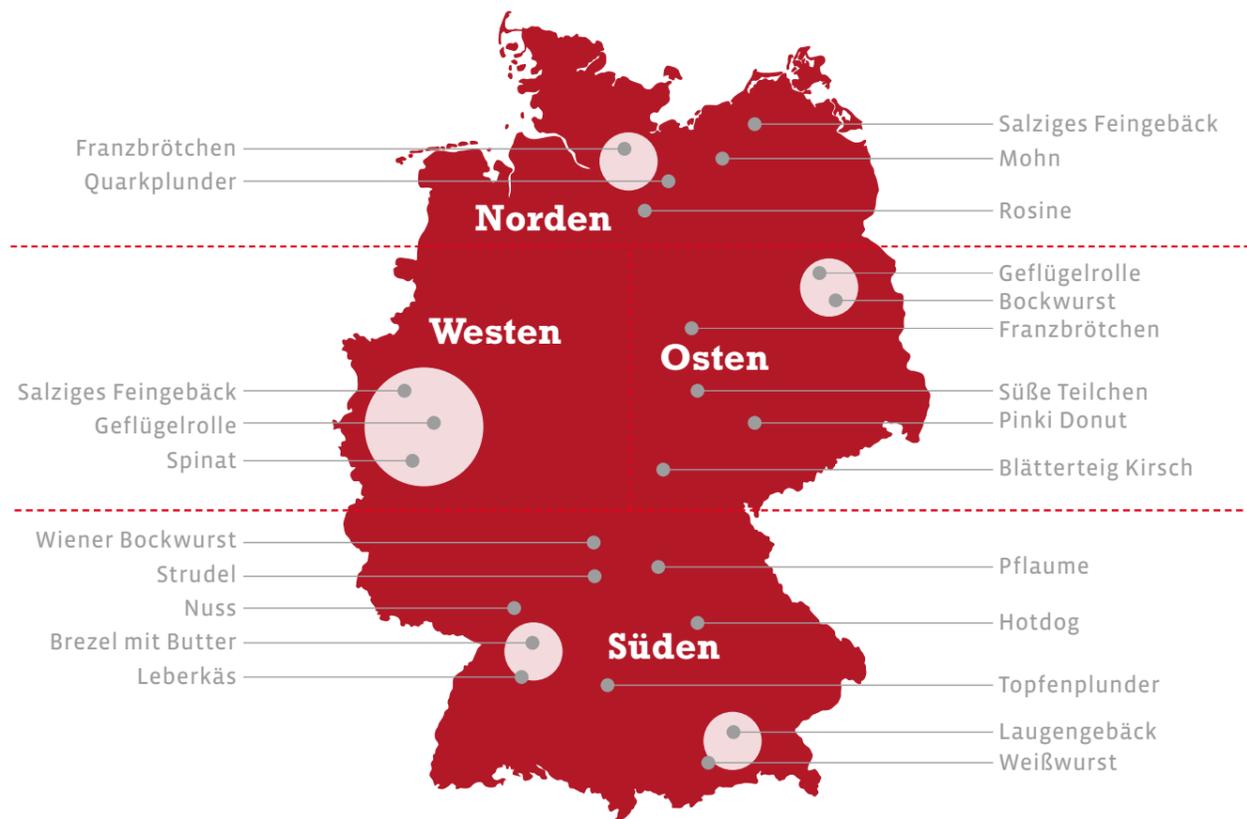


BAKERMAN® KENNT DEN MARKT

■ Die Zufriedenheit und der Erfolg unserer Kunden ist unsere Leidenschaft.

Wir möchten unseren Kunden helfen, ein optimales Sortiment hinsichtlich Optik und Geschmacksrichtungen für die jeweilige Region zusammenzustellen. Aufgrund unserer jahrzehntelangen Erfahrung und umfassender Marktrecherchen können wir folgende Geschmacksvorlieben für Deutschland präsentieren.

Deutschlands regionale Geschmacksvorlieben



Unser Sortiment





Croissants

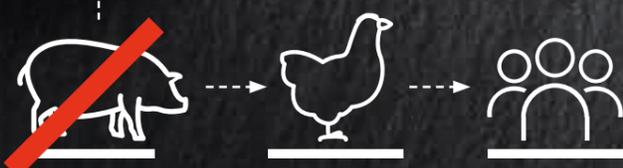


Art. 60201
**Schinken-Käse-Croissant
"CHICKEN" 105g**

Knuspriges Croissant gefüllt mit einer feinen Hähnchenschinken-Scheibe.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	16-18	165-175	165-175

**„BEST-SELLER“
mit 24% reiner
Markenbutter**



Bis zu 20% mehr Umsatz auf bestehender Fläche!

Art. 60053
**Franz. Butter-Croissant
gebogen 90g**

Besonders lockeres, aromatisches Knusper-Croissant, leicht versäuert, mit feiner Butternote.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	16-18	165-175	165-175



Art. 60110
**Butter-Vanille-Karamell-
Croissant "Crème Brûlée" 100g**

Feinknuspriges Butter-Vanille-Karamell-Croissant mit einer cremigen Füllung à la Crème Brûlée und einer feinen Karamell-Note. Abgerundet mit einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	20-22	165-175	165-175



Art. 60052
**Laugen-Butter-Croissant
gebogen 80g**

Knuspriges, herzhaft belagtes Butter-Croissant.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	14-15	165-175	165-175

Art. 60200
Schinken-Käse-Croissant
105g

Knuspriges Croissant gefüllt mit einer würzigen Schinken-Scheibe und aromatischem Käse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22-24	170	160-170



Art. 60051
Butter-Croissant gebogen
80g

Lockeres Butter-Croissant, als vorgegarter Teigling. Frische auf Vorrat in bester Qualität.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	16-18	165-175	165-175



PUTE-
Frischkäse-
füllung

Art. 60143
Butter-Marzipan-Croissant
95g

Knuspriges Croissant mit feiner Butternote, gefüllt mit echtem Marzipan und veredelt mit einem Topping aus gehobelten Mandeln.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	20-22	220	180

Art. 60116
Pute-Frischkäse-Croissant
110g

Lockeres, knuspriges Croissant, gefüllt mit einer feinen Creme aus Kräuter-Frischkäse, würzigem Putenschinken und mit einem aromatischen Sesam-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22-24	170	160-170





Art. 60058
Butter-Croissant gerade 80g

Knuspriges Croissant mit feiner Butternote, gerade gerollt. Ideal für das Frühstücksbuffet.



Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	16-18	165-175	165-175



Art. 60144
Butter-Vanille-Croissant 95g

Knuspriges Croissant gefüllt mit einer aromatischen Vanillecrème und feinem Maisflocken-Topping für cremigen Genuss mit leichtem Biss.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	170-190	170-190

Art. 60103
Butter-Croissant mit Schokocreme 100g

Knuspriges Butter-Croissant mit einer verführerischen Schokoladenfüllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	16-18	165-175	165-175



100%
gehackte Haselnüsse
als Topping

Art. 60104
Butter-Croissant Nuss Nougat 100g

Knuspriges Butter-Croissant mit einer fein cremigen Nougatfüllung und knackigem Haselnuss-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	165-175	165-175



Art. 60043
Butter-Croissant 60g

Lockerer Butter-Croissant, fertiggebacken für einfaches Handling in bester Qualität. Auch ideal zum Belegen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	-	3	160-170	160-170



mit einem
Hähnchenfleisch



mit
frischem
Gemüse



TO
GO

Snacks



Art. 10168
Leberkäs-Rolle bayrischer Art mit Senf 140g

Herzhafte Leberkäs-Rolle im lockeren Plundermantel, mit einer Senfcrème aus echten Senfsamen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	170-180	170-180



Höchster Conveniencegrad:

INKLUSIVE



Art. 10170
Little Red Dog 120g

Das knackige Würstchen aus Schweinefleisch, auf würzigem Ketchup gebettet, in einem besonders buttrigen Plunderdeig.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	18-22	160-180	160-180

Art. 10104
Hot Dog de Luxe 120g

Hot Dog – der beliebte Snack aus einer feinen Geflügelwurst im Plunderdeig verfeinert mit einer süßen Senfcrème aus echten Senfsamen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	18-22	160-180	160-180



DEUTSCHLANDS

beliebtester Snack



Art. 10174
Würstchendoc 120g

Buttriger Plunderdeig in markanter Wickeloptik gefüllt mit einem knackigen Würstchen aus Schweinefleisch. Mit würzigem Ketchup verfeinert.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	170-180	170-180

Art. 10173
Geflügelrolle geschnitten "Premium" 155g

Lockerer Plunderdeig gefüllt mit einer saftigen Hähnchenwurst. Der ideale Snack für Hungrige, mit Qualität, die man schmeckt.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	18-22	170-190	170-190



Art. 10102
Geflügelrolle geschnitten 145g

Herzhafte Geflügelwurst im lockeren Plunderdeig.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	18-22	170-190	170-190



Art. 10169
Leberkäs-Rolle bayrischer Art geschnitten 140g

Herzhafte Leberkäs-Rolle geschnitten, im lockeren Plundermantel.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	170-180	170-180



Art. 10120
Geflügelrolle ungeschnitten 165g

Herzhafte Geflügelrolle im lockeren Plundermantel, liebevoll von Hand gerollt.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	22	200	170-180





Art. 10147
Bakerman® Snacki Kürbis-Mango 125g

Feinknuspriger Plunderteig gefüllt mit herzhaftem Kürbis und fruchtigen Mangostückchen. Veredelt mit nussiger Hirse als Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	20-22	160-180	160-180

Art. 10146
Bakerman® Snacki Rote-Beete 125g

Feinknuspriger Plunderteig gefüllt mit zarten, würzig-süßen Rote-Beete-Würfeln und echtem Feta, abgerundet mit nussigem Sesam-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	20-22	160-180	160-180



Art. 10145
Bakerman® Snacki Rotkohl-Ente 125g

Feinknuspriger Plunderteig mit einer herzhaft-würzigen Rotkohl-Ente-Füllung, verfeinert mit saftig-süßen Apfelwürfeln und mit knackigem Maisgrieß-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	20-22	160-180	160-180



Art. 10182
Bakerman® Snacki Avocado-Mango 125g

Feinknuspriger Plunderteig mit 29% Crème-Füllung aus aromatischer Avocado und fruchtiger Mango, verfeinert mit mildem Chili.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22-24	180-190	160-170



Art. 10180
Bakerman® Snacki Pepper-Sweet 125g

Feinknuspriger Plunderteig, gefüllt mit 22% einer süßlich-scharfen Crème-Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	165-175	165-175

vegetarisch

Art. 10157
Bakerman® Snacki Spinat-Käse 125g

Feinknuspriger Plunderteig gefüllt mit 22% Frischkäse-Spinatfüllung aus aromatischem Spinat und würzigem Käse. Veredelt mit echtem Gouda-Käse als Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	165-175	165-175



Art. 10156
Bakerman® Snacki Tomate-Mozzarella 125g

Feinknuspriger Plunderteig mit einer herzhaft-würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	165-175	165-175





Art. 10319
Börek-Käseschnecke Feta
220g

Teigschnecke gefüllt mit Molkenkäse aus Ziegenmilch und echtem Fetakäse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	-	20-22	190-200	190-200



Mit
echtem
Fetakäse!



Art. 10322
Börek-Käseschnecke Spinat
220g

Teigschnecke gefüllt mit herzhaftem Spinat und echtem Fetakäse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	-	20-22	190-200	190-200



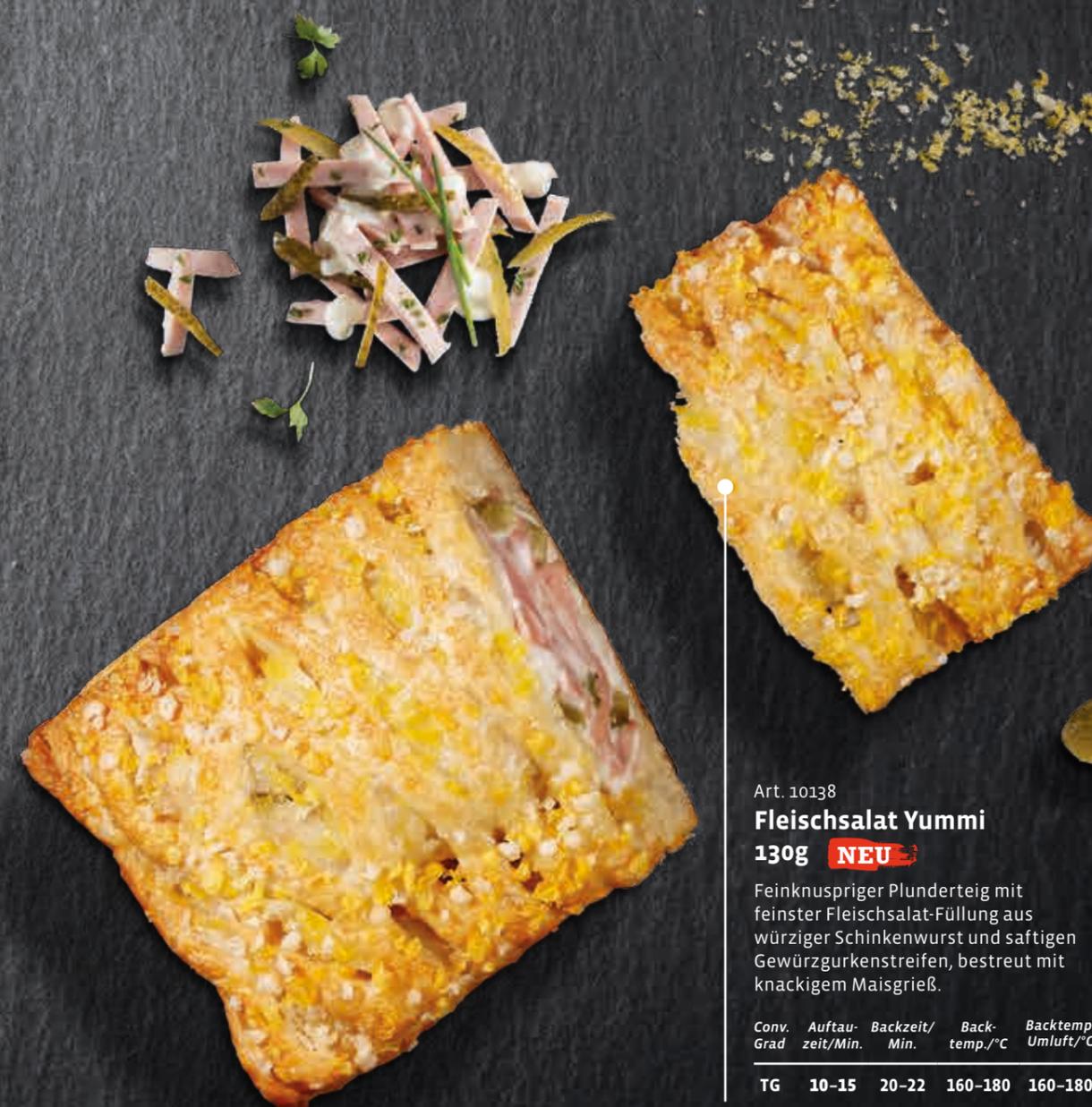
Art. 30817
Blätterteig-Stange Spinat-Käse
100g

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit aromatischem Spinat und würzigem Ziegenkäse, bestreut mit nussigem Sesam.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



DARF ES EIN SALAT SEIN? JA BITTE, EIN FLEISCHSALAT!



Art. 10138
Fleischsalat Yummi
130g **NEU**

Feinknuspriger Plunderteig mit feinstem Fleischsalat-Füllung aus würziger Schinkenwurst und saftigen Gewürzgurkenstreifen, bestreut mit knackigem Maisgrieß.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	10-15	20-22	160-180	160-180



Blätter- teig- stangen



**Klein, aber
groß lecker!**



Art. 30794
**Mini-Blätterteig-Milchreis-
Stange mit roter Grütze
33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer Doppelfüllung aus cremigem Milchreis und klassischer roter Grütze. Mit knackigem Hagelzucker-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30797
**Mini-Blätterteig-Nuss-
Nougat-Stange 33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange gefüllt mit feinem Nuss-Nougat und einer märchenhaften Karamellcreme. Mit kernigem Haselnuss-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30795
**Mini-Blätterteig-Blaubeer-
Vanille-Stange 33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer Doppelfüllung aus süßen Blaubeeren und echter Bourbon-Vanille-Creme.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30799
**Mini-Blätterteig-Erdbeer-
Stracciatella-Stange
33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer Doppelfüllung aus fruchtigen Erdbeeren und einer Stracciatella-Crème, verfeinert mit knackigem Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30798
**Mini-Blätterteig-Kirsch-
Stange 33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer saftig-süßen Kirschfüllung. Mit knackigem Hagelzucker-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30796
**Mini-Blätterteig-Erdbeer-
Vanille-Stange 33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer Doppelfüllung aus fruchtiger Erdbeere und echter Bourbon-Vanille-Creme.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30793
**Mini-Blätterteig-Himbeer-
Rhabarber-Vanille-Stange
33g**

Knusprige Mini-Blätterteigstange mit einer Füllung aus fruchtigem Himbeer-Rhabarber-Mix und echter Bourbon-Vanille-Creme.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180





Art. 30811
**Blätterteig-Kirschstange
100g**

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus süßen Kirschen und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30819
Blätterteig-Pflaumen-Milchreis-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus schmackhaften Pflaumen und cremigem Milchreis mit Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30812
Blätterteig-Milchreis-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus cremigem Milchreis mit Zimt-Zucker-Note und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30825
Blätterteig-Milchreis-Stange mit roter Grütze 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus cremigem Milchreis und klassischer roter Grütze mit Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180

Art. 30827
Blätterteig-Vanillestange "Herzen" 100g



Feinknuspriger Blätterteig mit reichhaltiger Vanillecrème (mit echter Bourbon-Vanille) und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30814
Blätterteig-Himbeer-Vanillestange 100g



Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus fruchtigen Himbeeren und aromatischer Vanillecrème, mit knackigem Hagelzucker-Topping abgerundet.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30843
Blätterteig-Nuss-Nougat-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit aromatischer Haselnuss-Nougat-Füllung. Mit gerösteten Haselnuss-Splintern als knackiges Topping für doppelten Genuss!

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180



Art. 30834
Blätterteig-Stracciatella-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus cremig-schaumiger Stracciatella-Crème.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	15	22	200	170-180





Süßes Gebäck



Art. 30627
Quarkwecken Erdbeer FB 110g

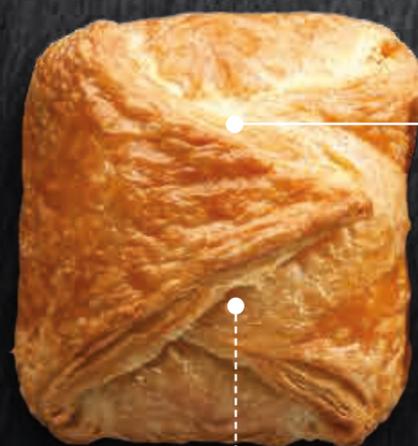
Luftiger Quarkteig mit einer fruchtigen Erdbeerfüllung (13,7%), bestreut mit feinem Zucker.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	-	-	-

Art. 30785
Blätterteig-Kirschkissen 120g

Feinknuspriges Blätterteigkissen mit einer Füllung aus saftig-süßen Kirschen und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170-180



Art. 30607
Butter-Quarktasche 130g

Tasche aus zartem Butter-Plunderteig, großzügig gefüllt mit feinstem Quark.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	18	180	180

Art. 30188
Apfeltarte 150g

Überzeugende Apfeltarte, verfeinert mit Vanillecrème, frischen Apfelstücken und gerösteten Mandeln, bedeckt mit knusprigen Streuseln.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	-	-	-



Art. 30194
Streuselherz mit Erdbeer 115g

Das beliebte Streuselgebäck in sympathischer Herzform! Die fruchtig-frischen Klekse sommerlichen Erdbeerkompotts machen das Streusel-Herz auch optisch zum Hingucker.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	-	-	-



feinster
41% QUARK



Art. 40214
Prince Cinnamon 130g

Königliches Brötchen aus Butter-Hefeteig, gefüllt mit aromatischen Zimtflocken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	90	-	-	-



31%
Frisch-Äpfel in Stücken



Art. 10133
Apfeldreieck 130g

Knuspriger Blätterteig mit saftiger Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote. Abgerundet mit einem Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	30	22	200	170-180

Art. 40212
Queen Berry 130g

Königliches Brötchen aus Butter-Hefeteig, gefüllt mit saftig-süßen Cranberries und mit einem knackigen Hagelzucker-Topping.



Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	90	-	-	-



Art. 10138
Butter-Mini-Apfeldreieck 65g

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
TG	30	22	200	170-180



Art. 40213
King Sultan 130g

Königliches Brötchen aus Butter-Hefeteig, gefüllt mit fruchtigen Sultaninen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	90	-	-	-

Art. 30106
Butter-Franzbrötchen 130g

Norddeutsches Traditionsgebäck aus feinknusprigem Plundersteig und herrlicher Zimt-Zucker-Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10-15	18-20	170-190	170-190





American Bakery



Art. 40301
Double Chocolate Muffin
100g

Der beliebte Muffin als Schoko-Traum: Kakaohaltiger Rührkuchen mit eingebackenen und aufgestreuten Schokoladenchips, Vollmilchschokoladentropfen und einem sündhaft leckeren Schoko-Kern.

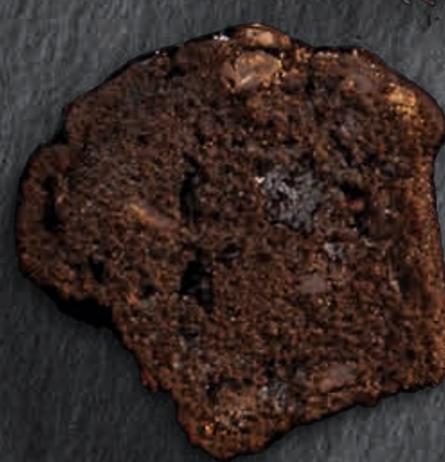
Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	120	-	-	-



Art. 40161
Donut Pinky 55g

Amerikanisches Siedegebäck mit pinker Zuckerglasur und weißen Zuckersstreuseln.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	-	-	-



Mit Palmöl aus
**NACH-
HALTIGEM
ANBAU**



Art. 40155
Donut mit dunkler Glasur 52g

Amerikanisches Siedegebäck mit leckerer Glasur in Spiegelqualität.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	-	-	-



Art. 40300
Blueberry Muffin 100g

Der beliebte Muffin als Klassiker: Ein Rührkuchen mit Heidelbeeren versetzt und mit einem fruchtigen Heidelbeer-Kern.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	120	-	-	-





Pizza





Art. 70480
**Pizzaschnecke Champignon-
Mais 100g**

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischen Champignons und Mais belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10-15	3	200	180



Art. 70484
**Pizzaschnecke Champignon-
Mais 110g**

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischen Champignons und Mais belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20	16-18	170-180	170-180

Art. 70483
Pizzaschnecke Spinat 100g

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit würzigem Spinat belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10-15	3	200	180

Art. 70487
Pizzaschnecke Spinat 110g

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20	16-18	170-180	170-180



Art. 70482
**Pizzaschnecke Ananas-
Schinken 100g**

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischen Ananaswürfeln und aromatischem Schinken belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10-15	3	200	180

Art. 70486
**Pizzaschnecke Ananas-
Schinken 110g**

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20	16-18	170-180	170-180



Art. 70481
**Pizzaschnecke Paprika-
Zwiebeln 100g**

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischer Paprika und Zwiebeln belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10-15	3	200	180

Art. 70485
**Pizzaschnecke Paprika-
Zwiebeln 110g**

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20	16-18	170-180	170-180



**Aromatisch
würzig**



Art. 70464
**Pizzaschiffchen Margherita
160g**

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit einer herzhaft-würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	8-10	200	170-180

vegetarisch



Art. 70491
**Pizzaherz semi-dry
Tomatoes 130g**

Echt italienische Pizza mit 23% fruchtig-intensiven, halbtrockneten Tomaten. Mit echtem Gouda und leckerem Mozzarella überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	45	5-7	200	180

Wir erfüllen auch Ihre **INDIVIDUELLEN BELEG-WÜNSCHE!** Sprechen Sie uns gerne an.



vegetarisch



Art. 70465
**Pizzaschiffchen Schinken
160g**

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit feinstem Schinken und würzigem Käse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	8-10	200	170-180



Art. 70466
Pizzaschiffchen Salami 160g

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit deftiger Salami und würzigem Käse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	8-10	200	170-180





Art. 70506

Pizza Margherita 200g

Der Klassiker unter den Pizzen: Hefekleingebäck mit fruchtig-würziger Tomatensoße lässt Herzen höher schlagen. Mit echtem Gouda und leckerem Mozzarella überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	8-10	200	170-180



Art. 70492

Pizza Thunfisch 200g

Hefekleingebäck mit aromatischen Zwiebeln und herzhaftem Thunfisch. Mit echtem Gouda und leckerem Mozzarella überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	7	210	180



Art. 70505

Pizza Salami 200g

Hefekleingebäck mit knackigen Paprikastücken und würziger Putensalami. Mit echtem Gouda und leckerem Mozzarella überbacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	7	210	180

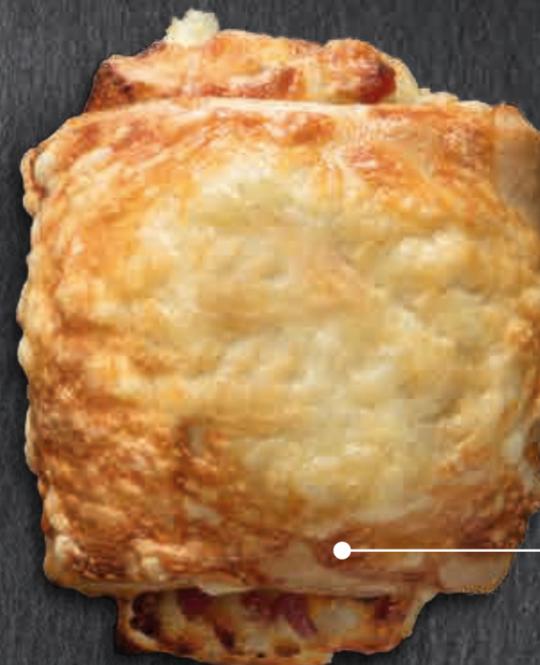




Art. 20063
Handbrot Kräuter-Speck
 140g **NEU**

Dunkles Weizenkleingebäck gefüllt mit aromatischen Kräutern, herzhaftem Käse und würzigen Speckwürfeln. Mit cremigem Schmand verfeinert.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	-	18	180	180



Art. 20062
Handbrot Käse-Schinken
 140g **NEU**

Weizenkleingebäck gefüllt mit würzigem Schinken und aromatischem Käse. Mit cremigem Schmand verfeinert.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	-	18	180	180



Art. 20061
Handbrot Frischkäse-Jalapeno
 140g **NEU**

Weizenkleingebäck gefüllt mit grünen, vollmundig-aromatischen Jalapenostücken und besonders cremigem Kräuter-Frischkäse. Mit leckerem Schmand verfeinert.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	-	18	180	180

Art. 13116
Pizzabrot 130g **NEU**

Vorgebackenes Weizenbrot belegt mit fruchtig-intensiven Tomaten und würzigem Basilikum, überbacken mit leckerem Mozzarella.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	8-10	180	180





Laugen- gebäck



**Feiner Salz-
geschmack**

Mit
beiliegendem
Salzkristall-
Topping.

Art. 70228
**Laugenbrezel schwäbisch
130g**

Schwäbische Laugenbrezel mit handwerklichem Charme und leckerem Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15-20	14-16	170	170



Art. 70219
Laugenzöpfe 120g

Handwerklich geflochtenes Laugenzöpfe, herzhaft im Geschmack.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20	15-17	170	170



Art. 70239
**Laugenstange geschnitten
100g**

Herzhafte Laugenstange, locker gebacken, mit Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	12-14	160	160



Art. 70213
Laugenbrezel bayrisch 170g

Bayrische Laugenbrezel mit handwerklicher Anmutung und leckerem Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	20-25	15-17	170	170





Brötchen

Ohne
künstliche
Zusatzstoffe!

Handwerklich
lecker



Art. 20053
Madame Buchweizen
NEU 140g

Rustikales Weizenbaguette mit einer knusprigen Kruste und wertvollem Buchweizenmehl verfeinert. Ideal für herzhaft und süße Belegideen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	12-14	200	-



Art. 20054
Monsieur Buchweizen
350g NEU

Rustikales Weizenbaguette mit einer knusprigen Kruste und wertvollem Buchweizenmehl verfeinert. Ideal für herzhaft und süße Belegideen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	9	175	-



Art. 13150
Rustikales Baguette hell
115g

Helles, rustikal-knuspriges Weizenbaguette. Ideal zum Belegen. Tolle handwerkliche Anmutung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	10-12	200	200



Art. 20114
Wachauer mit Karotte
85g

Knuspriges Wachauer-Brötchen mit echten Kartoffelflocken und frischen Karottenraspeln. Auch optisch ein Genuss für alle Belegideen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	10	200	180

Art. 20142
Kartoffelmecklenburger hell 110g

Hell gebackenes Kartoffelbrötchen mit echten Kartoffelflocken. Besonders knusprig.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	30	7-8	220	200



Art. 20143
Kartoffelmecklenburger dunkel 110g

Dunkel gebackenes Kartoffelbrötchen mit echten Kartoffelflocken. Besonders knusprig.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	30	7-8	220	200



Traditionell
lecker



Art. 20138

Honig-Krusti 110g

Als süßliches Brötchen mit Rosinen, Walnüssen und Honig der ideale Energiespender. Beste Basis für Ihre Belegideen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10-15	5-7	220	200



Art. 13155

Rustikales Baguette dunkel 115g

Rustikales, knuspriges Weizenbaguette in einer dunklen Variante. Ideal zum Belegen. Tolle handwerkliche Anmutung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	10-12	200	200



Art. 13162

Buttermilchkornstange 110g

Weizenbrötchen mit Buttermilch und Ölsaaten. Ideal für Ihre Belegideen und Snackkonzepte.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10-15	5-7	220	200



Art. 13158

Buttermilch Rustico mit Schnitt 80g

Knuspriges Weizen-Buttermilchbrötchen. Lange Frische durch Buttermilchanteil – energiereich durch beste Zutaten.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	-	6-8	220	200



Art. 20137

Dinkel-Krusti dark 85g

Knuspriges Brötchen mit vollwertigem Dinkel- und Roggenmehl gebacken.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10-15	5-7	220	200



WIR SIND FÜR SIE DA

Der Markt entwickelt sich rasant, Kunden erwarten ein vielseitiges Sortiment, frisch aufgebacken und die Produkte bedürfen einer fachgerechten Lagerung – **wir kennen die Herausforderungen für Planung und Einkauf.**

Mit unserem flächendeckenden **Tiefkühl-Servicenet** mit **mehr als 20 Verteilerzentren in ganz Deutschland** fangen wir jede Bestellung auf und garantieren schnelle Lieferzeiten und eine flexible Logistik!



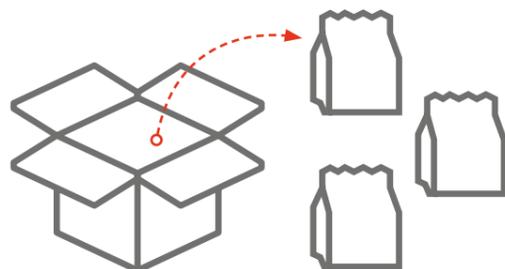
Tiefkühl-Servicenet



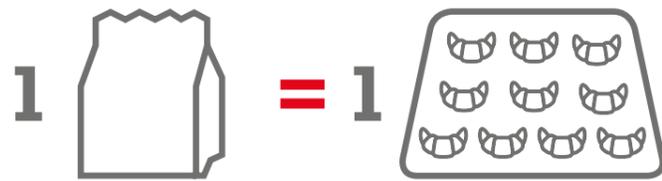
PASST!

Genauso flexibel und durchdacht ist das Thema Blechbelegung gelöst.

Im Karton wird jeweils die für eine Blechbelegung benötigte Menge in einen Beutel verpackt. So kann für jeden Backvorgang einfach und sauber ein Beutel entnommen und der Karton wieder verschlossen werden. Die restlichen Produkte bleiben unberührt und geschützt bis zum nächsten Backvorgang. Das sorgt für Effizienz und minimiert das Konterminationsrisiko.



Karton mit einzelnen Beuteln



Beutel

Blechbelegung

Beispiel Blechbelegung

MODULARES VERPACKUNGSSYSTEM

Die Modulkartons in optimalen Verpackungsgrößen mit durchdachten Maßen ermöglichen ein sicheres und variables Packschema in Euro-Norm. Dank der Modulkartons im auffälligen Bakerman®-Verpackungsdesign haben Sie die Bakerman® Qualitätsprodukte immer im Blick!

Eine Palette oder ganze Lastzüge – Bakerman® macht es möglich!



Modul 1

296 x 198 x 110 mm
(L x B x H)

Modul 2

396 x 296 x 110 mm

Modul 3

396 x 296 x 182 mm

Modul 5

396 x 296 x 272 mm

BAKERMAN® – EIN LEBENS- GEFÜHL

Wir lieben, was wir tun – und das spiegelt sich in unserem Erfolg wider. Nach 12 Jahren Bakerman® steht immer noch fest: Eine Backware ist nicht einfach nur eine Backware. Sie steckt voller Emotionen, die wir schon nach dem ersten Duft wahrnehmen und erleben. Denn gleich in diesem Moment beginnt das emotionale Spiel: Eine Reise durch verführerische und fesselnde Duftdimensionen.

Ein ganz besonderes Erlebnis: Jedes Produkt sehen wir hautnah wachsen. Mit viel Mühe, Handarbeit und Liebe in der Produktion kreieren wir kontinuierlich unvergleichliche Genussartikel, die mit Aussehen, Duft und Geschmack bestechen. Wir schauen über den Tellerrand, sind detailverliebt und lassen uns auf Reisen inspirieren mit dem Ziel, Genuss neu zu definieren – mit und für unsere Kunden.

Angetrieben durch den Wunsch immer wieder zu überraschen, hat das **Innovationsmanagement** einen sehr hohen Stellenwert. **Wir wissen schon heute, was morgen kommt und begleiten unsere Kunden auf diesem Weg.** Wir erfüllen individuelle Kundenwünsche und freuen uns immer wieder auf neue Herausforderungen.

Das Ziel ist hoch gesteckt – Wir möchten begeistern, überraschen und überzeugen. Emotionen wecken und Genuss Herzen erobern. Einzigartige Geschmackserlebnisse beschern, die man nicht mehr vergisst. Denn uns geht Klasse vor Masse. Das haben wir uns vor zwölf Jahren auf die Fahne geschrieben.





PRODUKTÜBERSICHT



Art.-Nr. Bezeichnung

Croissants

Art.-Nr.	Bezeichnung	Conv. Grad	Gewicht	Stück/Karton	Karton/Palette	Stück/Palette	Palettenhöhe (inkl. Holz)		Seite
60043	Butter-Croissant 60g	FB	60g	36	48	1.728	1,73m	■	33
60051	Butter-Croissant gebogen 80g	GT	80g	90	40	3.600	1,81m	■	31
60052	Laugen-Butter-Croissant gebogen 80g	GT	80g	90	48	4.320	2,14m	■	29
60053	Franz. Butter-Croissant gebogen 90g	GT	90g	60	64	3.840	2,09m	■	28
60058	Butter-Croissant gerade 80g	GT	80g	60	56	3.660	1,85m	■	32
60103	Butter-Croissant mit Schokocreme 100g	GT	100g	60	64	3.840	2,09m		33
60104	Butter-Croissant Nuss Nougat 100g	GT	100g	60	56	3.360	1,84m		32
60110	Butter-Vanille-Karamell-Croissant "Crème Brûlée" 100g	GT	100g	60	48	2.880	1,80m		29
60116	Pute-Frischkäse-Croissant 110g	GT	110g	60	48	2.880	1,80m		31
60143	Butter-Marzipan-Croissant 95g	GT	95g	60	64	3.840	2,09m	■	30
60144	Butter-Vanille-Croissant 95g	GT	95g	60	56	3.360	1,90m		33
60200	Schinken-Käse-Croissant 105g	GT	105g	60	48	2.880	1,80m		30
60201	Schinken-Käse-Croissant "CHICKEN" 105g	GT	105g	60	48	2.880	1,80m		28

Snacks

10102	Geflügelrolle geschnitten 145g	TG	145g	48	120	5.760	1,80m		36
10104	Hot Dog de Luxe 120g	TG	120g	48	48	2.304	1,80m		36
10120	Geflügelrolle ungeschnitten 165g	TG	165g	40	120	4.800	1,80m		37
10138	Fleischsalat Yummi mit Maisgrieß-Topping 130g	GT	130g	40	64	2.560	1,70m		41
10145	Bakerman® Snacki Rotkohl-Ente 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		38
10146	Bakerman® Snacki Rote-Beete 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		39
10147	Bakerman® Snacki Kürbis-Mango 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		38
10156	Bakerman® Snacki Tomate-Mozzarella 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		39
10157	Bakerman® Snacki Spinat-Käse 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		38
10168	Leberkäs-Rolle bayrischer Art mit Senf 140g	TG	140g	40	120	4.800	1,80m		36
10169	Leberkäs-Rolle bayrischer Art geschnitten 140g	TG	140g	40	120	4.800	1,80m	■	37
10170	Little Red Dog 120g	TG	120g	54	120	6.480	1,80m		37
10173	Geflügelrolle geschnitten "Premium" 155g	TG	155g	40	120	4.800	1,80m		36
10174	Würstchencod 120g	TG	120g	48	120	5.760	1,77m		37
10180	Bakerman® Snacki Pepper-Sweet 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		38
10182	Bakerman® Snacki Avocado-Mango 125g	GT	125g	40	64	2.560	1,70m		39
10319	Börek-Käseschnecke Feta 220g	TG	220g	35	80	2.800	1,75m	■	40
10322	Börek-Käseschnecke Spinat 220g	TG	220g	35	80	2.800	1,65m		40
30817	Blätterteig-Stange Spinat-Käse 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m	■	40

Blätterteigstangen

30793	Mini-Blätterteig-Himbeer-Rhabarber-Vanille-Stange 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		45
30794	Mini-Blätterteig-Milchreis-Stange mit roter Grütze 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		44
30795	Mini-Blätterteig-Blaubeer-Vanille-Stange 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		44
30796	Mini-Blätterteig-Erdbeer-Vanille-Stange 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		45
30797	Mini-Blätterteig-Nuss-Nougat-Stange 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		44
30798	Mini-Blätterteig-Kirsch-Stange 33g	GT	33g	170	120	20.400	1,80m		44
30811	Blätterteig-Kirschstange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		46
30812	Blätterteig-Milchreis-Stange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		46
30814	Blätterteig-Himbeer-Vanillestange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m	■	47
30819	Blätterteig-Pflaumen-Milchreis-Stange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		46
30825	Blätterteig-Milchreis-Stange mit roter Grütze 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		46
30827	Blätterteig-Vanillestange "Herzen" 100g	TG	100g	60	120	7.200	1,80m	■	47
30834	Blätterteig-Stracciatella-Stange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		47
30843	Blätterteig-Nuss-Nougat-Stange 100g	TG	100g	30	240	7.200	1,80m		47

Süßes Gebäck

10133	Apfeldreieck 130g	TG	130g	32	120	3.840	1,80m	■	53
10138	Butter-Mini-Apfeldreieck 65g	TG	65g	60	120	7.200	1,80m		53
30106	Butter-Franzbrötchen 130g	GT	130g	40	54	1.728	1,80m		53
30188	Apfeltarte 150g	FB	150g	60	44	2.640	1,80m		51
30194	Streuselherz mit Erdbeer 115g	FB	115g	45	56	2.520	1,80m		50
30607	Butter-Quarktasche 130g	GT	130g	70	54	3.780	1,53m		51
30627	Quarkwecken Erdbeer 110g	FB	110g	30	72	2.160	1,80m		50
30785	Blätterteig-Kirschkissen 120g	TG	120g	36	120	4.320	1,80m		50
40212	Queen Berry 130g	FB	130g	38	48	1.824	1,62m	■	53
40213	King Sultan 130g	FB	130g	38	48	1.824	1,62m	■	53
40214	Prince Cinnamon 130g	FB	130g	38	48	1.824	1,62m		53

American Bakery

40155	Donut mit dunkler Glasur 52g	FB	52g	48	72	3.456	1,80m		56
40161	Donut Pinky 55g	FB	55g	48	72	3.456	1,80m		57
40300	Blueberry Muffin 100g	FB	100g	36	63	2.268	1,75m		57
40301	Double Chocolate Muffin 100g	FB	100g	36	63	2.268	1,75m		56

Pizza

13116	Pizzabrot 130g	HB	130g	30	72	2.160	1,77m		67
20061	Handbrot Frischkäse-Jalapeno 140g	GT	140g	36	64	2.304	1,40m	■	66
20062	Handbrot Käse-Schinken 140g	GT	140g	36	64	2.304	1,40m	■	67
20063	Handbrot Kräuter-Speck 140g	GT	140g	36	64	2.304	1,40m	■	66
70464	Pizzaschiffchen Margherita 160g	HB	160g	28	72	2.016	1,68m	■	62
70465	Pizzaschiffchen Schinken 160g	HB	160g	28	72	2.016	1,68m		62
70466	Pizzaschiffchen Salami 160g	HB	160g	28	72	2.016	1,68m		62
70480	Pizzaschnecke Champignon-Mais 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	■	60
70481	Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	■	61
70482	Pizzaschnecke Ananas-Schinken 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m		61
70483	Pizzaschnecke Spinat 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m		60
70484	Pizzaschnecke Champignon-Mais 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	■	60
70485	Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	■	61
70486	Pizzaschnecke Ananas-Schinken 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m		61
70487	Pizzaschnecke Spinat 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m		60
70491	Pizzaherz semi-dry Tomatoes 130g	HB	130g	40	44	1.760	1,80m	■	63
70492	Pizza Thunfisch 200g	HB	200g	40	36	1.440	1,80m		64
70505	Pizza Salami 200g	HB	200g	24	72	1.728	1,82m		65
70506	Pizza Margherita 200g	HB	200g	24	72	1.728	1,82m		65

Laugengebäck

70213	Laugenbrezel bayrisch 170g	GT	170g	120	44	2.640	2,04m		71
70219	Laugenzöpfe 120g	GT	120g	100	44	4.400	2,06 m		71
70228	Laugenbrezel schwäbisch 130g	GT	130g	68	40	2.720	1,75m		70
70239	Laugstange geschnitten 100g	GT	100g	120	40	4.800	1,75m		70

Brötchen

13150	Rustikales Baguette hell 115g	HB	115g	45	32	1.440	1,99m	■	74
13155	Rustikales Baguette dunkel 115g	HB	115g	45	32	1.440	1,99m	■	76
13158	Buttermilch Rustico mit Schnitt 80g	HB	80g	80	32	2.560	1,99m	■	76
13162	Buttermilchkornstange 110g	HB	110g	30	56	1.680	1,87m	■	77
20053	Madame Buchweizen 140g	HB	140g	50	28	1.400	1,76m	■	74
20054	Monsieur Buchweizen 350g	HB	350g	20	28	560	1,76m	■	74
20114	Wachauer mit Karotte 85g	HB	85g	80	24	1.920	1,80m	■	75
20137	Dinkel-Krusti dark 85g	HB	85g	40	56	2.240	1,87m	■	77
20138	Honig-Krusti 110g	HB	110g	40	56	2.240	1,87m	■	77
20142	Kartoffelmecklenburger hell 110g	HB	110g	56	28	1.568	1,87m	■	75
20143	Kartoffelmecklenburger dunkel 110g	HB	110g	56	28	1.568	1,87m	■	75



Bakerman[®]
www.bakerman.de

