

HIGH QUALITY DEEP FROZEN PASTRIES



Diversi Foods
a breadtaking experience

wolf
ButterBack

quality we have in common



EXPORT ASSORTMENT

2021 | 22

WOLF BUTTERBACK

*Your partner for high-quality
bakery products*

*Il tuo partner per prodotti da forno
di qualità premium*

*Votre partenaire pour les
panifiés surgelés premium*



WHO WE ARE

*Questi siamo noi
À propos de nous*



The production of deep-frozen croissants, filled pastries and savoury snacks with **PURE BUTTER** isn't just our **CORE AREA OF EXPERTISE**, it's also our **PASSION**.

Working hard at our only production facility in Fürth (southern Germany), our **STRONG TEAM** of more than **550 STAFF** is fully committed to our customers.

Even today, we remain loyal to the vision of master baker Erwin Wolf, who laid the foundations of the business in 1991, more than 25 years ago. His mission was to create:

"Deep-frozen products that match, if not surpass the high, hand-crafted quality achieved by a baker."

La produzione di croissant surgelati, dolci in pasta croissant ripieni e snack salati al burro non è solo la nostra **COMPETENZA PRINCIPALE**, ma anche la nostra **PASSIONE**.

Il nostro **FORTE TEAM** di oltre **550 DIPENDENTI** è attivo nella nostra unica sede a Fürth (Germania meridionale) con impegno per i nostri clienti ogni giorno.

Ancora oggi lavoriamo secondo la visione del mastro panettiere Erwin Wolf, che nel 1991 pose la prima pietra della nostra azienda di oltre 25 anni:

"Prodotti da forno surgelati che non sono in alcun modo inferiori alla qualità artigianale."

La production de croissants, de pâtisseries levées feuilletées fourrées et de snacks salés surgelés **PUR BEURRE** est non seulement notre **COMPÉTENCE PREMIÈRE** mais aussi notre **PASSION**.

Sur notre seul et unique site de Fürth (dans le sud de l'Allemagne), notre **ÉQUIPE DYNAMIQUE**, forte de plus de **550 COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS**, s'engage jour après jour pour notre clientèle.

Aujourd'hui encore, nous partageons l'idée d'origine du maître boulanger Erwin Wolf qui fonda l'entreprise en 1991, il y a plus de 25 ans déjà :

« Des produits panifiés surgelés comparables à la haute qualité artisanale offerte par un boulanger. »



All-round quality
Qualità globale
Une qualité premium intégrale



Innovative & on-trend pastries
Prodotti da forno innovativi & trendy
Des panifiés innovants & tendance



Customer proximity & extensive services
Supporto al cliente & servizio efficiente
La proximité de la clientèle & toute une gamme de services

OUR QUALITY CRITERIA



Excellent raw ingredients

We have extremely high standards in the selection of our raw ingredients. For example, we only use pure butter in the production of our laminated yeast doughs and our puff pastries because that's what gives them their distinctive flavour! We make our own sweet and savoury fillings, mostly using our own recipes.



Manufactured with artisan steps

Our products are not mass industrial goods but are made using artisan methods. We attach importance to having:

- ✓ high numbers of staff and elaborate manual steps
- ✓ long dough resting times, allowing our bakery goods to develop their full flavour and stay fresh for a long time after baking
- ✓ well trained and qualified bakers among our staff

Combining the craft of baking with state-of-the-art technology is not a contradiction but a guarantee for consistent quality.



Successful Quality Management

For many years, we have had our facility in Fürth certified in compliance with the International Food Standard (IFS), achieving "higher level" certification every year. We have also been certified in accordance with the British Retail Consortium (BRC) since 2016.



Regional suppliers

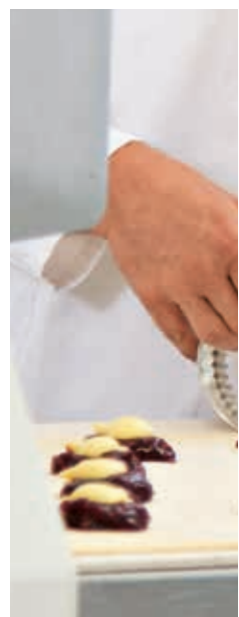
For environmental reasons, we prefer to source our raw ingredients from local suppliers. 40% of our suppliers are located within a 100km radius of our facility.

Genetically modified food – No thanks

In compliance with EU Regulations (EG) 1829/2003 and 1830/2003, we do not use genetically modified raw ingredients.

Sustainably grown palm oil

Using sustainably cultivated palm oil is a matter close to our hearts. As part of the Oetker Group, we are a member of the "Roundtable on Sustainable Palm Oil" (RSPO) and are certified in accordance with the RSPO Standard MB (massbalanced) and SG (segregated).





CleanLabel

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.com/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
- only 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.



INNOVATIVE PRODUCTS CREATE VARIETY

We develop . . .

. . . new products with both our hearts and our heads. Our development team is composed of true professionals, including master bakers and food technologists, who are constantly working on the creation of new recipes. In doing so, they keep a keen eye on current trends and market needs.



A STRONG PARTNER BY OUR SIDE

In February 2018, Diversi Foods was taken under the wing of the Martin Braun Group, to which Wolf ButterBack also belongs. Since its early beginnings, the Belgian company has been synonymous with authenticity, quality, experience, and innovation in the bake-off, deep-frozen and fresh bakery goods sector.

Over the years, Diversi Foods has evolved into an international all-round supplier, offering a wide variety of bakery goods, especially in the bread and bread roll segment for retail, food services and private labels. Its mission is to create delicious flavours using artisan production methods and traditional recipes.



FROZEN BAKERY DIVISION

DIVERSI FOODS AND WOLF BUTTERBACK CONSTITUTE THE DEEP-FROZEN DIVISION OF THE MARTIN BRAUN GROUP

Under the umbrella of the Martin Braun Group, we collaborate closely with Diversi Foods, together forming the "Frozen Bakery Division". Our product ranges complement each other perfectly. As specialists in specialities, we sell a full selection of premium-quality bakery goods that provide our customers with successful all-round solutions.

OUR MOST IMPORTANT PRODUCT CATEGORIES:

Premium Baguettes & Speciality Breads



Focaccias & Savoury Snacks



Viennoiserie & Fine Sweet Pastries

OUR TECHNICAL ADVISORS

In need of some inspiration for your sales counter or some individual help with our products? Our team of technical advisors can help 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.

Marcel Schmidt

Thomas Link

Michael Wieland
Team Leader Technical Advice

CUSTOMER SERVICE PORTAL

LOGIN

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

I NOSTRI CRITERI, DI QUALITÀ



Ottime materie prime

Siamo estremamente esigenti quando si tratta di selezionare le nostre materie prime. Quindi usiamo per esempio per la produzione dei nostri dolci in pasta croissant e sfogliati solo burro puro, perché esalta il gusto! Produciamo principalmente in azienda le farciture dolci e salate secondo le nostre ricette.

Produzione artigianale

I nostri prodotti non sono prodotti industriali di massa, ma sono realizzati in modo tradizionale. Ci affidiamo a:

- ✓ Elevato impiego di personale e complesse fasi di lavoro manuale
- ✓ Riposo lungo dell'impasto in modo che i nostri prodotti da forno possano sviluppare appieno il loro gusto e rimanere freschi a lungo dopo la cottura
- ✓ Specialisti ben formati e qualificati nel settore dei prodotti da forno

La combinazione con la più recente tecnologia non è una contraddizione in termini, ma una garanzia della nostra qualità costante.

Eccellente gestione della qualità

Da molti anni ormai i nostri stabilimenti di Fürth sono certificati secondo lo standard internazionale IFS (International Food Standard), ottenendo ogni anno la certificazione ad un "livello superiore". Dal 2016 siamo anche certificati dal British Retail Consortium (BRC).



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.

Cibo OGM – no grazie

Non utilizziamo materie prime geneticamente modificate in conformità con i regolamenti UE (CE)1829/2003 e 1830/2003.

Olio di palma da coltivazioni sostenibili

Per noi è importante utilizzare olio di palma coltivato in modo sostenibile. Come parte del Gruppo Oetker, siamo membri della „Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile“ (RSPO) e siamo stati certificati secondo gli standard RSPO MB (massbalanced) e SG (segregato).





CleanLabel

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.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.

CleanLabel

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

CleanLabel

- 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.



I PRODOTTI INNOVATIVI OFFRONO VARIETÀ

Sviluppiamo . . .

. . . nuovi prodotti con il cuore e la mente. Nel nostro team di sviluppo, professionisti come mastri fornai e tecnologi alimentari lavorano con passione su nuove ricette. Tengono sempre d'occhio le tendenze attuali e le esigenze del mercato.

UN PARTNER SOLIDO AL NOSTRO FIANCO

Nel febbraio 2018 Diversi Foods è entrata a far parte del Gruppo Martin Braun, di cui fa parte anche Wolf ButterBack. Fin dall'inizio, l'azienda belga si è distinta per autenticità, qualità, esperienza e innovazione nel settore dei prodotti da forno, surgelati e freschi.

Nel corso degli anni Diversi Foods si è sviluppata fino a diventare un fornitore internazionale completo per un'ampia gamma di prodotti da forno, in particolare nel segmento del pane e dei panini, per la vendita al dettaglio, la ristorazione e Private Label. Il gusto piacevole ottenuto da ricette e metodi di produzione tradizionali è sempre in primo piano nei suoi prodotti.



FROZEN BAKERY DIVISION

DIVERSI FOODS E WOLF BUTTERBACK FORMANO LA DIVISIONE ALIMENTI SURGELATI DEL GRUPPO MARTIN BRAUN

Sotto il tetto del gruppo Martin Braun, lavoriamo a stretto contatto con Diversi Foods e formiamo la „Frozen Bakery Division“. Le nostre gamme si completano a vicenda in modo ideale. In qualità di specialisti in specialità, vendiamo una gamma completa di prodotti da forno di alta qualità che offrono soluzioni complete ai nostri clienti.

LE NOSTRE PRINCIPALI CATEGORIE DI PRODOTTO:



Baguette & specialità di pane premium



Focaccia & snack salati



Pasticceria & prodotti da forno dolci

LA NOSTRA CONSULENZA APPLICATIVA



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.



Marcel Schmidt



Thomas Link



Michael Wieland
Direttore team consulenza tecnica



PORTALE SERVIZIO CLIENTI

LOGIN



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

NOS CRITÈRES DE QUALITÉ



D'excellentes matières premières

Pour la sélection de nos matières premières, nous sommes particulièrement exigeants. Pour la fabrication de nos pâtes feuilletées et levées feuilletées par exemple, nous utilisons uniquement du beurre pur car c'est lui qui donne du goût ! Nos garnitures sucrées et salées sont réalisées par nos soins selon nos propres recettes pour la plupart.



Une fabrication au caractère artisanal

Nos produits ne sont pas le résultat d'une production industrielle de masse : ils sont fabriqués de manière artisanale. En effet, nous misons sur

- ✓ une main d'œuvre nombreuse et des étapes de travail manuelles exigeantes
- ✓ le long repos de la pâte afin que nos panifiés puissent développer toute leur saveur et demeurent frais longtemps après cuisson
- ✓ des spécialistes compétents et qualifiés dans le secteur de l'artisanat de la boulangerie

Dans ce contexte, la mise à contribution d'installations à la pointe de la technologie n'est pas contradictoire pour autant : elles garantissent notre qualité constante.

Une gestion de la qualité réussie

Depuis de nombreuses années, nous soumettons nos installations de Fürth à la procédure de certification selon la norme internationale IFS (International Food Standard) et chaque année, nous obtenons la certification de plus haut niveau « higher level ». De plus, depuis 2016, nous sommes également certifiés par le British Retail Consortium (BRC).



Des fournisseurs régionaux

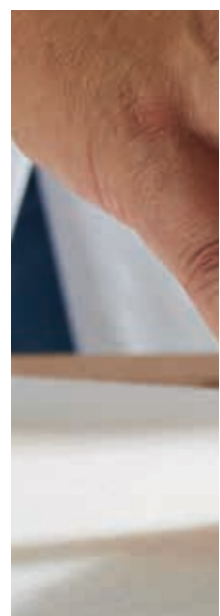
Pour des raisons écologiques, nous donnons la préférence à des fournisseurs de matières premières de notre région. Ainsi, 40 % de nos fournisseurs sont situés dans un périmètre de 100 km.

Des aliments OGM ? Non merci !

Conformément aux Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 de l'UE, nous n'utilisons aucun produit brut génétiquement modifié.

L'huile de palme issue de cultures durables

L'utilisation d'une huile de palme issue de cultures durables nous importe tout particulièrement. Par notre appartenance au Groupe Oetker, 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 (mass-balanced) et SG (segregated) conformément au standard RSPO.





CleanLabel

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.com/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 ont leurs propres critères Clean Label.

CleanLabel

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

CleanLabel

- 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.



DES PRODUITS INNOVANTS ASSURENT LA DIVERSITÉ

Lorsque nous mettons...

... au point de nouveaux produits, nous nous impliquons avec passion et esprit critique. Notre équipe de développeurs est composée de professionnels tels que des maîtres boulangers et des technologues alimentaires œuvrant avec passion à de nouvelles recettes tout en gardant en vue les tendances et les besoins du marché.

UN PARTENAIRE PUISSANT À NOS CÔTÉS

En février 2018, Diversi Foods a intégré le Groupe Martin Braun dont Wolf ButterBack fait également partie. Depuis le tout début, l'entreprise belge est synonyme d'authenticité, de qualité, d'expérience et d'innovation dans le secteur du « Bake-Off » ainsi que des panifiés surgelés et frais.

Au fil des années, Diversi Foods est devenu un fournisseur complet pour une vaste gamme de produits panifiés, notamment dans le secteur du pain et des petits pains, pour le commerce de détail, le Food Service et sous des marques de distributeurs « Private Label ». Le goût délicieux est toujours au premier plan grâce à des recettes et à des procédés de fabrication traditionnels.



FROZEN BAKERY DIVISION

DIVERSI FOODS ET WOLF BUTTERBACK COUVRENT LE SECTEUR DES SURGELÉS DANS LE GROUPE MARTIN BRAUN

Sous la direction du Groupe Martin Braun, nous collaborons étroitement avec Diversi Foods et formons la « Frozen Bakery Division ». Nos gammes de produits se complètent parfaitement. En tant que spécialiste des spécialités, nous commercialisons une gamme complète de panifiés qui offre des solutions globales à notre clientèle.

NOS PRINCIPALES CATÉGORIES DE PRODUITS :

Baguettes premium & pains spécialités



Focaccias & snacks salés



Viennoiserie & pâtisserie

NOS SERVICES CONSEIL D'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.



Marcel Schmidt

Thomas Link

Michael Wieland

Responsable de l'équipe conseil d'application



PORTAIL DE SERVICE À LA CLIENTÈLE

LOGIN



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

OUR INTERNATIONAL SALES FORCE



La nostra rete vendita sul territorio
Notre force de vente sur le terrain

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.

A CASA IN OLTRE 35 PAESI DEL MONDO

Vendiamo i nostri prodotti da forno congelati 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, offrono un ampio supporto.

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.



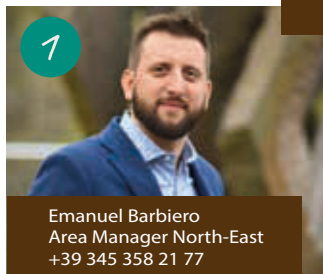
Ute Weidner
Sales Director Export
+49 162 237 86 86

*Your global contact for
countries with no number.*

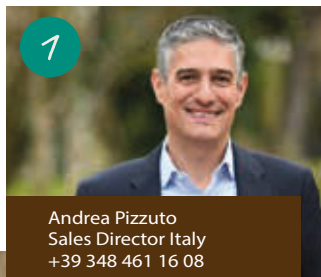
*Il tua referente mondiale
per tutti i Paesi non elencati.*

*Votre interlocutrice
internationale pour tous
les pays non numérotés.*

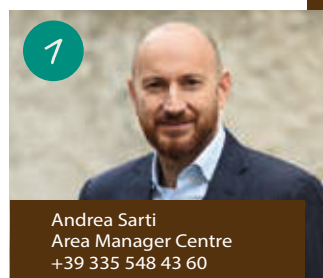
TEAM ITALY



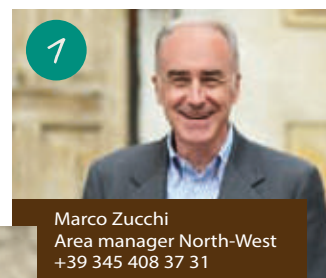
Emanuel Barbiero
Area Manager North-East
+39 345 358 21 77



Andrea Pizzuto
Sales Director Italy
+39 348 461 16 08

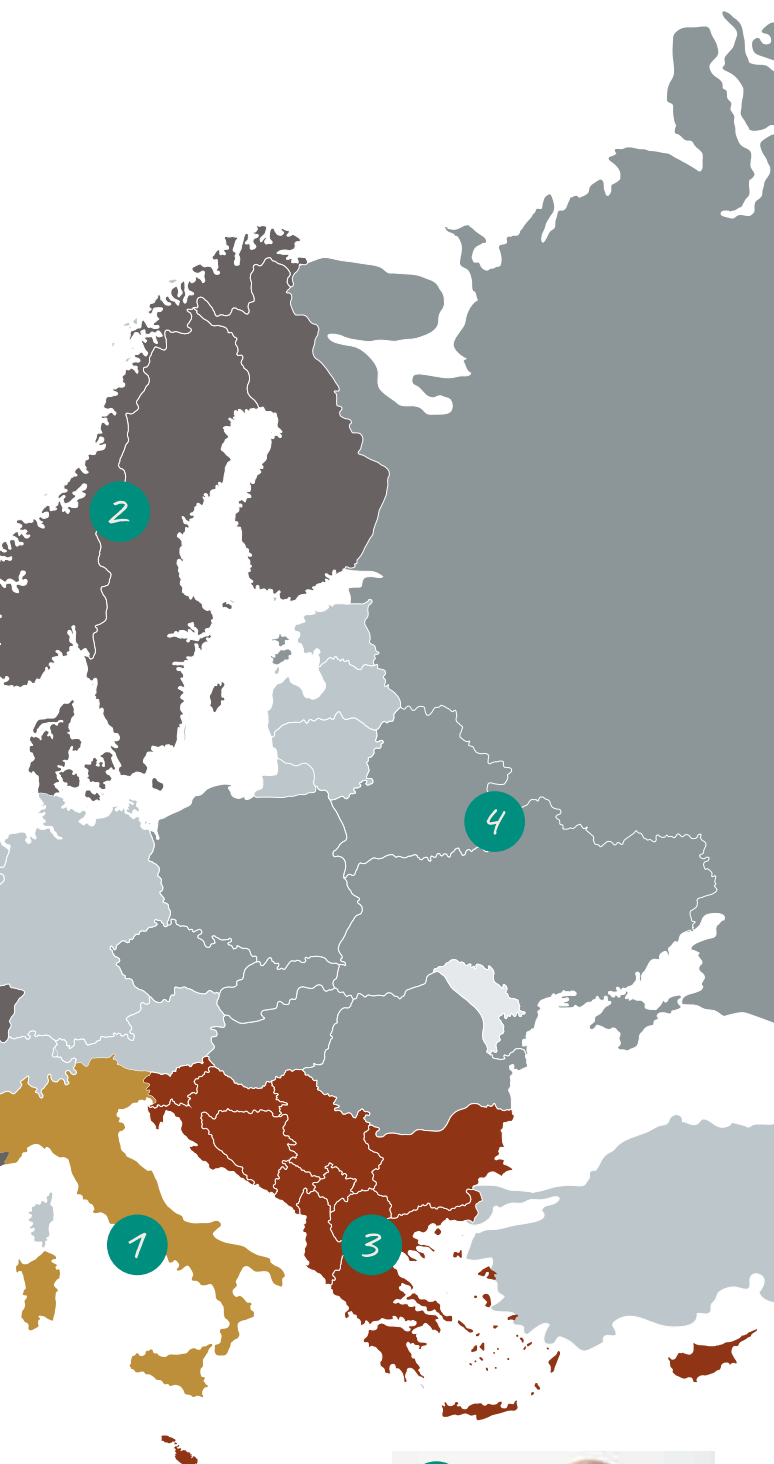


Andrea Sarti
Area Manager Centre
+39 335 548 43 60



Marco Zucchi
Area manager North-West
+39 345 408 37 31





OUR RANGES

I nostri assortimenti
Nos assortiments

- 18 **Butter Croissants**
Croissants al burro
Croissant au beurre
- 22 **Filled croissants**
Croissants farciti
Croissants fourrés
- 24 **Sweet filled pastries**
Pasticceria ripiena dolce
Produits à garniture sucrée
- 32 **Ball donuts**
Krapfen
Beignets
- 36 **American Bakery**
American Bakery
American Bakery
- 40 **Basic snacks**
Specialità salate da farcire
Snacks de base
- 44 **Snack world**
Il mondo degli snack
L'univers des snacks
- 50 **Pizza slices**
Tranci di pizza
Pizza fourrées
- 52 **Mini pastries**
Mini golosità da forno
Miniatures
- 56 **Pretzel bakes**
Specialità bavaresi
Produits façon bretzel
- 58 **Baguette- & bread roll specialties**
L'universo del pane
Baguette- & spécialités de petits pains
- 68 **Baking programme**
Istruzioni di cottura
Instructions de cuisson

BUTTER CROISSANTS

Croissants al burro
Croissant au beurre



Our croissants are made with pure butter
and long dough resting times.

*Nostri croissant convincono grazie al burro
di alta qualità e al lungo riposo dell'impasto.*

*Nos croissants savent convaincre car ils sont
pur beurre et leur pâte repose longtemps.*

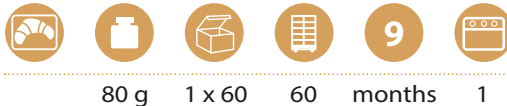


GB

Bamberger Crescent

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30501



80 g 1 x 60 60 months 1

CleanLabel

ITA

Cornetto Bamberger

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

F

Croissant de Bamberg

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

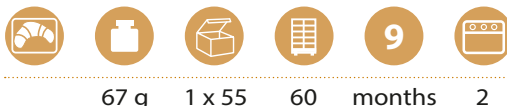


GB

Croissant Royal, 67g

- ✓ straight French butter croissant with 24% butter content
- ✓ ideal for baking without steam

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30506



67 g 1 x 55 60 months 2

CleanLabel

ITA

Croissant Royal, 67 g

- ✓ sfogliato croissant al burro in forma diritta, con il 24 % di burro
- ✓ ideale anche per essere farcito

F

Croissant Royal, 67 g

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24 % de beurre
- ✓ parfait pour une cuisson sans adjonction de vapeur



GB

Croissant Royal, 80g

- ✓ straight French butter croissant with 24% butter content
- ✓ ideal for baking without steam

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30521



80 g 2 x 35 56 months 2

NEW

CleanLabel

ITA

Croissant Royal, 80 g

- ✓ croissant dritto al burro (24 %)
- ✓ ideale anche per essere farcito

F

Croissant Royal, 80 g

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24 % de beurre
- ✓ parfait pour une cuisson sans adjonction de vapeur



GB

Pretzel Croissant

- ✓ butter croissant pastry
- ✓ pretzel-style savoury taste

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30531



80 g 1 x 60 60 months 1

CleanLabel

ITA

Croissant bavarese

- ✓ pasta croissant al burro
- ✓ dal gusto tipico bavarese

F

Croissant bretzel

- ✓ pâte à croissant au beurre
- ✓ goût salé façon bretzel



GB

Pretzel Multi-Grain Cornet

- ✓ multi-grain laminated pastry, with linseed and bruised grain from whole rye and wheat, garnished with a seasoned grain mix
- ✓ pretzel-style savoury taste

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30571



80 g 1 x 60 60 months 1

CleanLabel

ITA

Croissant multicereali salato

- ✓ impasto sfogliato ai cereali con semi di lino, farina integrale di segale e farina integrale, guarnito con una miscela speziata di cereali
- ✓ dal gusto tipico bavarese

F

Croissant bretzel aux céréales

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



GB

Keimkraft Croissant

- ✓ butter croissant with whole pumpkin seeds, sunflower seeds, spelt grain and linseed inside the dough
- ✓ sprinkled with fine spelt grain

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30576



105 g 1 x 60 60 months 1

CleanLabel

no declarable additives in the baked product

ITA

Cornetto vital

- ✓ croissant al burro con semi di zucca interi, semi di girasole, farina di farro e semi di lino nell'impasto
- ✓ ora decorato con semi più fini

F

Croissant aux céréales

- ✓ croissant au beurre avec des graines de potiron entières, des graines de tournesol, du gruau d'épeautre et des graines de lin
- ✓ parsemé de fin gruau d'épeautre



GB

Spelt Croissant

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30586



100 g 1 x 50 60 months 1

CleanLabel

ITA

Croissant al farro

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

F

Croissant à l'épeautre

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



Our grain croissants are
perfect for fillings!

*I nostri croissant con cereali
e semi sono ideali da farcire!*

Nos croissants aux céréales
sont parfaits pour toutes sortes
de garnitures !

FILLED CROISSANTS

Croissants farciti Croissants fourrés



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30041



90 g 1 x 55 60 months 2

GB

Croissant Royal with Apricot Filling

- ✓ straight French butter croissant
- ✓ pleasantly sweet apricot filling with 40% fruit, sprinkled with bake-proof sugar crystals

ITA

Croissant Royal all'albicocca

- ✓ croissant dritto al burro
- ✓ farcitura gradevolmente dolce all'albicocca al 40 % di frutta, cosparso di granella di zucchero resistente alla cottura

F

Croissant pur beurre fourré à l'abricot

- ✓ croissant au beurre de forme droite
- ✓ préparation à l'abricot agréablement sucrée avec une teneur en fruit de 40 %, garni de sucre casson stable à la cuisson



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30051



90 g 1 x 55 60 months 2

GB

Croissant Royal with Vanilla-Cream

- ✓ straight French butter croissant
- ✓ filled with cooked vanilla-cream with natural flavour

ITA

Croissant Royal alla crema

- ✓ croissant dritto al burro
- ✓ farcito con crema pasticcera cotta dal gusto naturale

F

Croissant pur beurre fourré à la crème vanille

- ✓ croissant au beurre de forme droite
- ✓ fourré de crème cuite à la vanille à l'arôme naturel



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30061



90 g 1 x 55 60 months 2

GB

Croissant Royal with Nougat Filling

- ✓ straight French butter croissant
- ✓ with a nut nougat filling, decorated with dark chocolate sprinkles

ITA

Croissant Royal alla crema nocciole e cacao

- ✓ croissant dritto al burro
- ✓ ripieno con farcitura di crema nocciole e cacao, guarnito con granella di cioccolato fondente

F

Croissant pur beurre fourré à la crème noisette et cacao

- ✓ croissant au beurre de forme droite
- ✓ fourré de crème au praliné noisette, parsemé de vermicelles en chocolat noir



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30071



90 g 1 x 55 60 months 2

GB

Croissant Royal with Chocolate-Cream

- ✓ straight French butter croissant
- ✓ filled with an aromatic chocolate-cream, decorated with dark chocolate sprinkles

ITA

Croissant Royal alla crema di cioccolato

- ✓ croissant dritto al burro
- ✓ farcito con aromatica crema al cioccolato, guarnito con granella di cioccolato fondente

F

Croissant pur beurre avec de la crème au chocolat

- ✓ croissant au beurre de forme droite
- ✓ fourré d'une savoureuse crème au chocolat, parsemé de vermicelles en chocolat noir



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30466



90 g 1 x 55 60 months 2

CleanLabel

GB

Croissant Royal with Strawberry Filling

- ✓ straight French butter croissant
- ✓ natural strawberry fruit filling with a high fruit content with chunks (60%)

ITA

Croissant Royal alla fragola

- ✓ croissant dritto al burro
- ✓ ripieno naturale alle fragole con alta percentuale di frutta a pezzi (60 %)

F

Croissant pur beurre fourré à la fraise

- ✓ croissant au beurre de forme droite
- ✓ garniture de haute qualité fruitée naturelle à la fraise, à haute teneur en morceaux de fruits (60 %)



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30486



115 g 1 x 50 60 months 1

GB

Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

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

ITA

Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

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

F

Croissant marbré avec crème au lait et chocolat

- ✓ 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

SWEET FILLED PASTRIES

Pasticceria ripiena dolce

Produits à garniture sucrée





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00161



130 g 1 x 50 60 months 1

GB

Apricot Quark Basket

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ double filled with fresh quark and apricot filling with chunks

ITA

Cestino all'albicocca e quark

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

F

Panier abricot et fromage blanc

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ doublement fourré de fromage blanc frais et d'une préparation aux morceaux d'abricots



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01595



130 g 1 x 50 60 months 1

GB

Raspberry Quark Basket

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ aromatic homemade raspberry filling on fresh quark

ITA

Cestino ai lamponi e quark

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

F

Panier framboise et fromage blanc

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ garniture aromatique aux framboises faite maison sur du fromage blanc frais



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01590



130 g 1 x 50 60 months 1

GB

Strawberry Quark Basket

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ homemade fruit filling with deliciously aromatic whole strawberries on fresh quark

ITA

Cestino alla fragola e quark

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

F

Panier fraise et fromage blanc

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ garniture aux fruits faite maison avec des fraises entières aromatiques sur du fromage blanc frais

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.



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00331



135 g 1 x 50 60 months 6

GB

Pear Helene Pastry

- ✓ crispy puff pastry made with butter
- ✓ moist homemade pear filling combined with high-quality Swiss chocolate-cream

ITA

Pera Helene

- ✓ pasta sfoglia al burro croccante
- ✓ succoso ripieno fatto in casa alla pera combinata con pregiata crema alla cioccolata svizzera

F

Poire Belle-Hélène

- ✓ croustillante pâte feuilletée au beurre
- ✓ garniture savoureuse à la poire faite maison, agrémentée d'une crème exquise au chocolat suisse



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00736



130 g 1 x 50 60 months 7

GB

Apple Turnover

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

ITA

Fagottino alle mele

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

F

Triangle aux pommes

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

CleanLabel



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30241



150 g 1 x 40 60 months 8

GB

Apricot Danish

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

ITA

Dolce albicocca

- ✓ pasta lievitata leggermente sfogliata con un alta percentuale di burro
- ✓ con mezza albicocca adagiata a mano su una farcitura a base di quark e crema pasticcera

F

Oranais aux abricots

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30401



125 g 1 x 50 60 months 1

GB

Raspberry Vanilla Turnover

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ homemade raspberry filling with whole fruit, based on our own recipe, on light vanilla-cream

ITA

Pasticcino lamponi e crema

- ✓ pasta sfoglia lievitata
- ✓ farcitura artigianale ai lamponi con frutti interi secondo la ricetta della casa su una delicata crema pasticcera

F

Panier framboise-vanille

- ✓ pâte levée feuilletée
- ✓ garniture faite maison à partir de framboises entières selon une recette exclusive sur une savoureuse crème à la vanille

CleanLabel



GB

Apple Pastry

- ✓ crispy butter puff pastry with a sugar crust
- ✓ fruity filling with plenty of apple chunks and raisins

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 33010



95 g

1 x 90

60

months

7

ITA

Conchiglia di sfoglia alle mele

- ✓ croccante pasta sfoglia al burro con crosta zuccherata
- ✓ ripieno fruttato con mela a pezzetti e uvetta

F

Chausson feuilleté aux pommes

- ✓ pâte feuilletée croustillante au beurre à la croûte sucrée
- ✓ garniture fruitée avec de nombreux morceaux de pomme et des raisins secs



GB

Cherry Puff Pastry Turnover

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 71010



125 g

1 x 50

60

months

7

ITA

Fagottino di pasta sfoglia alle ciliegie

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

F

Chausson feuilleté à la cerise

- ✓ pâte feuilletée croustillante au beurre à la croûte sucrée
- ✓ garniture faite maison avec des cerises entières



GB

Cinnamon Swirl

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00341



125 g

1 x 50

60

months

1

ITA

Chiocciola con cannella e zucchero

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

F

Escargot à la cannelle

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



GB

Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00381



140 g

1 x 50

60

months

7

ITA

Fagottino alla crema mandorlato

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

F

Petit pain à la crème vanille décoré aux amandes

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



GB

Butter Quark Turnover

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00495



145 g 2 x 40 32 months 1

ITA

Pasticcino al quark

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

F

Carré beurre au fromage blanc

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



GB

Chocolate Roll

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00616



100 g 1 x 50 60 months 1

CleanLabel

ITA

Panino cioc

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

F

Pain au chocolat

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



GB

Cream and Vanilla Pastry

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00626



135 g 1 x 50 60 months 8

CleanLabel

ITA

Fior di crema e panna

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

F

Petit pain à la crème pâtissière

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



GB

Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30891



125 g 1 x 50 60 months 1

ITA

Cornetto cioccolato e crema

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

F

Croissant à la crème chocolat et crème vanille

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



For fabulous ways to enhance our products,
simply visit our Customer Service Portal
(ksp.butterback.com).

*Sul nostro portale dedicato al servizio clienti
trovi fantastiche idee di decorazione
(ksp.butterback.it).*

*Vous trouverez de bonnes idées de finition
dans notre portail de service à la clientèle
(ksp.butterback.com).*



GB

Almond Roll

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00701



ITA

Sfogliata alle mandorle

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

F

Roulé aux amandes

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

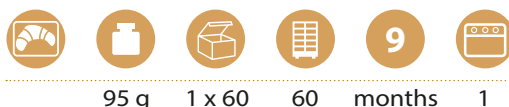


GB

Pecan Nut Plait

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30271



ITA

Treccia alle noci pecan

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

F

Tresse aux noix de pécan

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



GB

Crumble Nut Crescent

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30351



ITA

Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini

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

F

Croissant aux noisettes parsemé de streusels

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



GB

Sweet Turtle Nougat Cream

- ✓ mixture of light and dark laminated yeast dough, this gives the surface a unique pattern reminiscent of a turtle shell
- ✓ filling made from nougat-cream

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30446



ITA

Sweet Turtle crema nocciole

- ✓ combinazione di pasta sfoglia lievitata al burro chiara e scura che regala alla superficie un motivo unico che ricorda il guscio della tartaruga
- ✓ ripieno alla crema nocciole cacao

F

Sweet Turtle à la crème de nougat

- ✓ combinaison de pâte levée feuilletée claire et foncée permettant d'obtenir une surface au dessin individuel rappelant la carapace d'une tortue
- ✓ fourré de crème au praliné

SWEET SPECIALITIES



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 38535



160 g

6 x 6

108

months

22



GB

Apple Strudel Slices with pulled dough

- ✓ 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

ITA

Fette di Strudel di mele con pasta velo

- ✓ farcitura a base di mele fresche delli 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

F

Tranche de strudel aux pommes en pâte étirée

- ✓ 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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1024-06



85 g

8 x 5

56

months

120 min*

* at room temperature, or 12 hours in the fridge

* a temperatura ambiente o, in alternativa, 12 ore in frigorifero

* à température ambiante, ou 12 h au réfrigérateur

GB

Eclair with cream filling

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

ITA

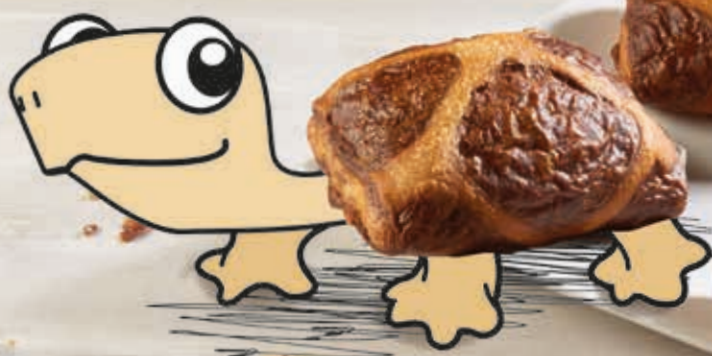
Eclair con crema

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

F

Eclair fourré à la crème

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



BALL DONUTS

Krapfen

Beignets





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36006



55 g

3 x 12

56

months

10

GB

Ball Donut, unfilled

- ✓ soft yeast-risen dough with pure butter
- ✓ deep-fried in vegetable oil with no palm oil
- ✓ offers many options for finishing and decorating

ITA

Krapfen vuoto

- ✓ soffice krapfen di pasta lievitata al burro
- ✓ fritto in olio vegetale senza olio di palma
- ✓ offre svariate possibilità di decorazione

F

Beignet non fourré

- ✓ pâte levée moelleuse au beurre
- ✓ frit dans de l'huile végétale sans huile de palme
- ✓ peut être décoré de diverses manières



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36056



70 g

3 x 12

56

months

10

GB

Ball donut with cream filling

- ✓ soft yeast-risen dough with pure butter
- ✓ deep-fried in vegetable oil with no palm oil
- ✓ generously filled with vanilla-flavoured cream filling

ITA

Krapfen alla crema

- ✓ soffice krapfen di pasta lievitata al burro
- ✓ fritto in olio vegetale senza olio di palma
- ✓ con ripieno alla crema con sapore di vaniglia

F

Beignet fourré à la crème

- ✓ pâte levée moelleuse au beurre
- ✓ frit dans de l'huile végétale sans huile de palme
- ✓ fourré à la crème goût vanille



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36231



70 g

3 x 11

64

months

10

GB

Ball Donut with Apricot Filling

- ✓ soft yeast-risen dough with pure butter
- ✓ deep-fried in vegetable oil, free of palm oil
- ✓ generous apricot filling

ITA

Krapfen all'albicocca

- ✓ soffice krapfen di pasta lievitata al burro
- ✓ fritto in olio vegetale, senza olio di palma
- ✓ ricco di fruttato ripieno all'albicocca

F

Beignet aux abricots

- ✓ pâte levée moelleuse au beurre
- ✓ frit dans de l'huile végétale, sans huile de palme
- ✓ généreusement fourré d'une préparation fruitée à l'abricot



GB

Fried Spiral with Apple

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37540



ITA

Krapfen alle mele

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

F

Beignet aux pommes

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



GB

Quark Ball

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37580



ITA

Palline al quark

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

F

Beignets au fromage blanc

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



GB

Donut Pretzel

- ✓ soft deep-fried donut
- ✓ sprinkled with sugar and cinnamon

There is no QR code on the box

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37590



ITA

Brezen dolce

- ✓ soffice lievitato fritto
- ✓ cosparso con zucchero e cannella

Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone

F

Beignet bretzel

- ✓ beignet savoureux
- ✓ saupoudré de sucre et de cannelle

Pas de code QR sur le carton



AMERICAN BAKERY



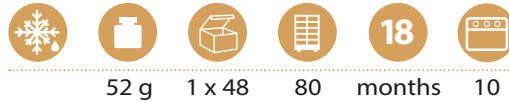


GB

Dark Donut

- ✓ soft, finely pored, yeast-risen donut
- ✓ decorated with cocoa glaze

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36630



52 g 1 x 48 80 months 10

ITA

Dark Donut

- ✓ donut lievitato con fine porosità
- ✓ ricoperto di glassa con cacao

F

Dark Donut

- ✓ donut moelleux à texture fine en pâte levée
- ✓ recouvert d'un glaçage chocolaté



GB

Vanilla Donut, glazed

- ✓ soft, finely pored, yeast-risen donut with a vanilla-cream filling
- ✓ white glaze with dark stripes

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36660



68 g 1 x 48 80 months 10

ITA

Donut alla crema, glassato

- ✓ donut lievitato con fine porosità e farcitura alla crema
- ✓ glassa bianca con strisce scure

F

Donut vanille, avec glaçage

- ✓ donut moelleux à texture fine en pâte levée, fourré de crème à la vanille
- ✓ glaçage blanc et stries foncées



GB

Nougat Donut, glazed

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36665



68 g 1 x 48 80 months 10

ITA

Donut alla crema nocciole e cacao, glassato

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

F

Donut praliné-noisette, avec glaçage

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



GB

Donut-Trio-Mix

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

ITA

Donut-Trio-Mix

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

F

Assortiment de trois donuts

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36700



55/68 g 3 x 12 88 months 10



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 36705



54 g

1 x 48

80

months

10

GB

Dark Donut with Confetti Sprinkles

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

ITA

Dark Donut con coriandoli colorati

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

F

Dark donut, décor confettis

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

MUFFINS



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37636



120 g

1 x 24

100

months

10

GB

Yummy Muffin Red Velvet

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

ITA

Yummy Muffin Red Velvet

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

F

Yummy Muffin Red Velvet

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37641



120 g

1 x 24

100

months

10

GB

Yummy Muffin Double Chocolate

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

ITA

Yummy-Muffin double chocolate

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

F

Yummy-Muffin double chocolate

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37646



120 g 1 x 24 100 months 10

GB

Yummy Muffin Blueberry

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

ITA

Yummy-Muffin al mirtillo

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

F

Yummy-Muffin aux myrtilles

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37651



120 g 1 x 24 100 months 10

GB

Yummy-Muffin Lemon-Choc

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

ITA

Yummy-Muffin lemon-choc

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

F

Yummy-Muffin citron-choc

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37676



120 g 1 x 24 100 months 10

GB

Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake

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

ITA

Yummy-Muffin chocolate-cheesecake

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

F

Yummy-Muffin chocolat-cheesecake

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

BASIC SNACKS

Specialità salate da farcire
Snacks de base





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30541



100 g 1 x 50 60 months 1

CleanLabel

GB

Pretzel Triangle

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

ITA

Spicchio bavarese

- ✓ pasta croissant al burro dalla forma ideale da farcire
- ✓ con il sapore salato delle specialità bavaresi

F

Triangle façon bretzel

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30566



100 g 1 x 55 60 months 1

NEW

CleanLabel

GB

Pretzel Croquette

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

ITA

Croquette bavarese

- ✓ pasta croissant al burro con 21 % di burro nel prodotto cotto
- ✓ con il sapore salato delle specialità bavaresi
- ✓ ideale per forma e dimensioni del prodotto come snack da farcire

F

Croquette façon bretzel

- ✓ 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



Our triangles and sticks from croissant pastry taste great on their own, with fillings or gratinated!

I nostri spicchi e la Croquette bavarese a base di pasta croissant sono deliziosi vuoti, farciti o gratinati!

Nos triangles et flûtes en pâte à croissant sont délicieux tels quels, garnis ou gratinés!





GB

Sweetcorn Pastry with Garnish

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31145



CleanLabel

no declarable additives in the baked product

ITA

Spicchio al mais decorato

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

F

Triangle au maïs décoré

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



GB

Pretzel Multi-Grain Triangle

- ✓ 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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31156



CleanLabel

ITA

Spicchio multicereali salato

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

F

Triangle bretzel aux céréales

- ✓ pâte tourée 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



GB

Potato Triangle

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31176



CleanLabel

no declarable additives in the baked product

ITA

Spicchio alle patate

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

F

Triangle à la pomme de terre

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



SNACK WORLD

*Il mondo degli snack
L'univers des snacks*





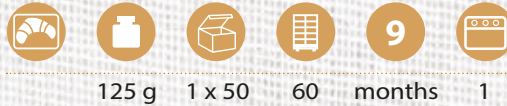
GB

Spinach Strudel with Feta Cheese

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ homemade spinach filling based on own recipe with feta cheese, already sprinkled with cheese

The Feta cheese is made with animal rennet.
For this reason, it is not labelled as vegetarian.

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00920



ITA

Strudel con spinaci e formaggio feta

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

La feta è stata realizzata utilizzando caglio animale.
Pertanto, l'articolo non è etichettato come vegetariano.

F

Strudel aux épinards et au fromage feta

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

La feta a été fabriquée avec de la présure d'origine animale. C'est pourquoi cet article n'est pas marqué comme étant végétarien.

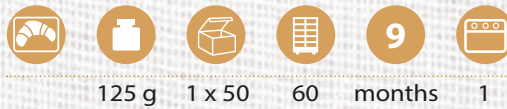


GB

Red Pepper and Tomato Strudel

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00960



ITA

Strudel pomodori e peperoni

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

F

Strudel au poivron et à la tomate

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

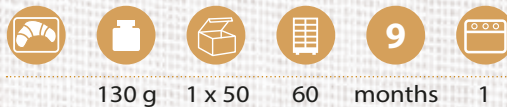


GB

Cheese Spiral

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00965



ITA

Girella sfiziosa ai formaggi

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

F

Escargot au fromage

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

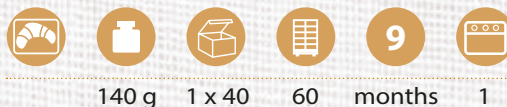


GB

Cheese-Mozzarella-Spirals

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 39558



ITA

Doppia girella formaggio mozzarella

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

F

Lunette au fromage

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





GB

Antipasti Veggie Corner

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ chunky filling with lightly fried courgette, aubergine and red pepper, sprinkled with wood garlic and grated cheese

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01000



120 g 1 x 50 60 months 1

VEG

ITA

Saccottino con verdure alla mediterranea

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ ripieno con pezzi a base di peperoni leggermente grigliati, zucchini e melanzane, cosperso con aglio selvatico e formaggio grattugiato

F

Triangle aux légumes antipasti

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ fourré d'une préparation composée de dés de poivrons, de courgettes et d'aubergines légèrement sautés, parsemé d'ail des ours et de fromage râpé



GB

Cream Cheese Hot Pepper Snack

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01035



110 g 1 x 50 60 months 1

VEG

CleanLabel

ITA

Piccantino con formaggio fresco e peperoni

- ✓ di pasta sfoglia lievitata con mais e farina di mais, arricchita con semi di girasole
- ✓ con ripieno vegetariano di formaggio fresco e peperoni a pezzetti, decorato con mais granulato

F

Croustillant au fromage frais et piment

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



GB

Spinach Twist with Feta Cheese

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

The Feta cheese is made with animal rennet.
For this reason, it is not labelled as vegetarian.

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01095



125 g 1 x 40 60 months 6

ITA

Grissone spinaci e feta

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

La feta è stata realizzata utilizzando caglio animale.
Pertanto, l'articolo non è etichettato come vegetariano.

F

Torsade aux épinards et au fromage feta

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

La feta a été fabriquée avec de la présure d'origine animale. C'est pourquoi cet article n'est pas marqué comme étant végétarien.



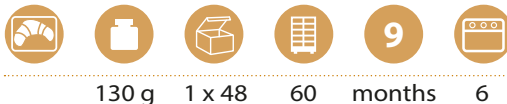


GB

Pizza Twist

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00975



130 g 1 x 48 60 months 6

ITA

Grissone alla pizzaiola

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

F

Torsade méditerranéenne

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



GB

Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00990



120 g 1 x 48 60 months 6

ITA

Grissone ai semi con verdure e tacchino

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

F

Torsade céréales à la dinde et aux légumes

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



GB

Cheese Twist with Salami

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31100



120 g 1 x 48 60 months 6

ITA

Grissone sfogliato

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

F

Torsade fromagée au salami

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



GB

Country Strudel

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00900



130 g 1 x 50 60 months 6

ITA

Strudel alla contadina

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

F

Strudel paysan

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

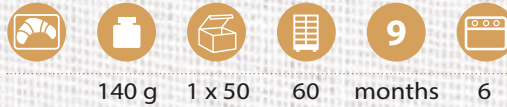


GB

Frankfurter Sausage Roll with Ketchup

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00935



140 g 1 x 50 60 months 6

ITA

Sfoglia con würstel viennese e ketchup

- ✓ croccante pasta sfoglia al burro
- ✓ wurstel viennese intero con ketchup finemente insaporito, dall'invitante guarnitura con semi di sesamo

F

Feuilleté à la saucisse de Francfort et au ketchup

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

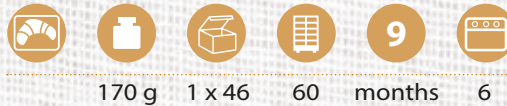


GB

Curried Sausage Turnover XXL

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 00985



170 g 1 x 46 60 months 6

ITA

Strudel würstel e curry XXL

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

F

Chausson à la saucisse au curry XXL

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



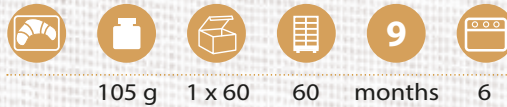
GB

Cheese Stick

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

The hard cheese is made with animal rennet. For this reason, it is not labelled as vegetarian.

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01160



105 g 1 x 60 60 months 6

ITA

Sfogliastick al formaggio

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

Il formaggio a pasta dura è prodotto con caglio animale. Pertanto, l'articolo non è etichettato come vegetariano.

F

Feuilleté fourré au fromage

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

Le fromage à pâte dure a été fabriqué avec de la présure d'origine animale. C'est pourquoi cet article n'est pas marqué comme étant végétarien.



GB

Ham and Cheese Stick

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01170



105 g 1 x 60 60 months 6

ITA

Sfogliastick prosciutto e formaggio

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

F

Feuilleté fourré au jambon et au fromage

- ✓ bâtonnet croustillant en pâte feuilletée au beurre
- ✓ 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



GB

Ham and Cheese Croissant

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 30911



110 g 1 x 50 60 months 1

ITA

Cornetto prosciutto e formaggio

- ✓ croissant al burro salato, cosparso con abbondante formaggio
- ✓ gustosa farcitura con mozzarella e formaggio a pasta dura grattugiato
- ✓ contiene una fetta arrotolata di prosciutto cotto di coscia

F

Croissant au jambon et au fromage

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



GB

Croissant with Hamcubes and Cheese

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 39035



105 g 1 x 50 60 months 1

ITA

Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

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

F

Croissant aux dés de jambon et au fromage

- ✓ 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



GB

Turkey and Cream Cheese Croissant

- ✓ 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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31195



110 g 1 x 50 60 months 1

ITA

Croissant al tacchino e formaggio fresco

- ✓ pasta sfoglia croissant al burro salata 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

F

Croissant d'inde-fromage frais

- ✓ 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 rais agréablement assaisonnée avec du fromage et de la ciboulette



GB

Frankfurter Sausage Croissant

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31085



105 g 1 x 40 60 months 1

ITA

Croissant con würstel viennese

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

F

Croissant à la saucisse de Francfort

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

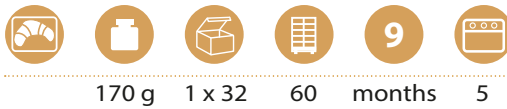
PIZZA SLICES

Tranci di pizza
Pizza fourrées





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01105



GB

Filled Pizza Slice Salami

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

ITA

Bruschetta-sandwich salame

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

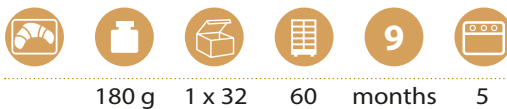
F

Pizza fourrée salami

- ✓ 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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01125



GB

Filled Pizza Slice Prosciutto

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

ITA

Bruschetta-sandwich prosciutto

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

F

Pizza fourrée prosciutto

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 01135



GB

Filled Pizza Slice Margherita

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

ITA

Bruschetta-sandwich pomodoro-formaggio

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

F

Pizza fourrée margherita

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



We are filled with a finely seasoned tomato and cheese sauce!

Siamo farciti con salsa al pomodoro finemente condita e formaggio!

Notre garniture : une sauce délicate à la tomate et au fromage !

MINI PASTRIES

Mini golosità da forno
Miniatures





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 32500



CleanLabel

30 g

2 x 90

64

months

2

GB

Mini Butter Croissant

- ✓ flaky butter croissant with a high butter content (24%), shiny egg-brushed appearance
- ✓ perfect for baking without steam

ITA

Mini croissant al burro

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

F

Mini-croissant au beurre

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



Mini Croissant Apricot

Mini croissant albicocca

Mini-croissant abricot

Mini Croissant Hazelnut-Cacao

Mini croissant nocciola-cacao

Mini-croissant noisette-cacao

Mini Croissant Almond

Mini croissant mandorla

Mini-croissant amandes

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31400



each 40 g

4 x 35

56

months

2

GB

Filled Mini Croissant Mix

- ✓ flaky straight butter croissants
- ✓ with apricot, almond or hazelnut-cocoa filling, matching toppings with chopped almonds, crunchy sugar sprinkles, hazelnut and chocolate flakes

ITA

Mini-Mix Croissant al burro farciti

- ✓ mini croissant sfogliato al burro
- ✓ farciture all'albicocca, mandorla o nocciola e cacao, guarniture abbinate come mandorle tritate, croccante granella di zucchero e scaglie di cioccolato e nocciola

F

Assortiment de mini croissant fourré

- ✓ mini-croissants au beurre délicatement cassants
- ✓ garniture à l'abricot, aux amandes ou noisette-chocolat, finition assortie avec des éclats d'amandes, des vermicelles au sucre croustillants ou des pétales noisette-chocolat



Mini Nut Spiral

Mini girella alle nocciole

Mini escargot aux noisettes

Mini Vanilla-Cream Roll

Mini saccottino alla crema

Mini roulé à la crème à la vanille

Mini Quark Turnover

Mini pasticcino al quark

Mini chausson au fromage blanc

Mini Apple Basket

Mini cestino alle mele

Mini panier aux pommes

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31200



each 40 g

4 x 20

120

months

1

GB

Mini Butter Pastry Mix

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

ITA

Mini-Mix pasticceria al burro

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

F

Assortiment de mini viennoiseries au beurre

- ✓ 4 viennoiseries différentes en pâte levée feuilletée au beurre
- ✓ fourrées aux noisettes, au fromage blanc, aux pommes ou à la crème à la vanille



Mini Cheese Twister
Mini grissone al formaggio
Mini torsade au fromage

Mini Tomato Twister
Mini grissone al pomodoro
Mini torsade aux tomates



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 31300



each 55 g 3 x 20 120 months 6

VEG

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

GB

Mini Twister Trio „Snack“

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

ITA

Mini twister trio „snack“

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

F

Trio de mini-torsades « Snack »

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



GB

Mini Pretzel Multi-Grain Cornet

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 33005



CleanLabel

35 g 1 x 60 120 months 1

ITA

Mini croissant salato con semi vari

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

F

Mini-croissant bretzel aux céréales

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



GB

Mini Cheese Spiral

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ a popular snack in a handy mini format filled with mozzarella cream and topped with a slice of Gouda

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 32965



VEG

65 g 1 x 90 60 months 1

ITA

Mini girella sfiziosa ai formaggi

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ il popolare snack nel pratico formato mini farcito con crema di mozzarella e ricoperto con una fetta di formaggio Gouda

F

Mini-escargot au fromage

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ le snack très prisé en petit format pratique, fourré d'une préparation à la mozzarella et garni d'une tranche de gouda



GB

Mini Tomato Turnover

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ generously seasoned tomato filling with sun-ripened tomatoes, garnished with grated cheese

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 39069



VEG

CleanLabel

35 g 1 x 160 60 months 1

ITA

Mini strudel al pomodoro

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ abbondante e saporito ripieno al pomodoro, guarnito con formaggio grattugiato

F

Mini-chausson à la tomate

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ généreusement fourré d'une préparation bien assaisonnée à base de tomates gorgées de soleil, garni de fromage râpé



GB

Mini Spinach and Leek Turnover

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ filled with coarsely chopped spinach and leek, decorated with sesame seeds

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 39070



VEG

35 g 1 x 160 60 months 1

ITA

Mini strudel spinaci e porri

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ farcito con foglie tagliate grossolanamente di spinaci e porro, decorato con semi di sesamo

F

Mini strudel aux épinards et aux poireaux

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ fourré d'épinards en branche grossièrement hachés et de poireau, parsemé de graines de sésame

PRETZEL BAKES

Specialità bavaresi
Produits façon bretzel





Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37205



CleanLabel

110 g 4 x 21 44 months 12

GB

Bavarian Pretzel

- ✓ a Bavarian speciality with a handcrafted appearance
- ✓ a classic for all occasions

ITA

Brezen bavarese

- ✓ una specialità bavarese dall'aspetto artigianale
- ✓ un classico per molte occasioni

F

Brezel

- ✓ une spécialité bavaroise à l'optique artisanale
- ✓ un classique pour bon nombre d'occasions



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / 37310



100 g 2 x 40 63 months 12

GB

Bavarian Breadstick, scored

- ✓ 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

ITA

Filoncino bavarese, inciso

- ✓ 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

F

Flûte bretzel, avec encoches

- ✓ 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

Pretzel bakes are the perfect complement for every snack range.

Le specialità bavaresi completano perfettamente ogni assortimento di snack.

Les produits façon bretzel sont le complément idéal de tout assortiment de snacks.



BAGUETTE- & BREAD ROLL SPECIALITIES

L'universo del pane
Baguette- & spécialités de petits pains

NEW





CleanLabel

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1206



400 g



44



1 x 20



24



12 months



10 min



185-200



14-16 min

pre-baked

GB

Baguette de Tradition

- ✓ unique look as each baguette is shaped by hand
- ✓ the active sourdough, long resting times and stone-oven baking create a full flavour

ITA

Baguette de tradition

- ✓ aspetto unico poiché ogni baguette è modellata a mano
- ✓ gusto pieno grazie al lievito madre, al lungo riposo dell'impasto e alla cottura in forno a pietra

F

Baguette de Tradition

- ✓ optique individuelle, chaque baguette étant formée à la main
- ✓ goût aromatique par un levain actif, un temps de repos long et la cuisson au four à pain sur pierre



CleanLabel

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF290-03



340 g



46



1 x 25



24



12 months



10 min



185-200



16-18 min

pre-baked

GB

Baguette du Midi

- ✓ rustic appearance created by baking in a stone oven and sprinkling with flour
- ✓ made with active sourdough

ITA

Baguette sfarinata

- ✓ aspetto rustico grazie alla cottura in forno a pietra e alla spolveratura con farina
- ✓ preparata con lievito madre

F

Baguette du Midi

- ✓ optique rustique par une cuisson au four à pain sur pierre et une surface farinée
- ✓ fabriqué avec du levain actif



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2667



350 g



57



1 x 20



32



12 months



10 min



185-200



14-16 min

pre-baked

GB

Baguette Sensation

- ✓ with buckwheat, different grains and active sourdough
- ✓ decorated with sesame seeds, sunflower seeds, linseeds and poppy seeds

ITA

Baguette sensation

- ✓ grano saraceno, cereali misti e lievito madre
- ✓ decorazione con sesamo, semi di girasole, lino e papavero

F

Baguette Sensation

- ✓ avec du sarrasin, diverses graines et une pâte au levain actif
- ✓ parsemé de sésame, de graines de tournesol, de graines de lin et de pavot



→ Page 71

CleanLabel CleanLabel

→ Page 5/9/13



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2580-02



320 g



56



1 x 24



24



12 months



10 min



185-200



10-12 min

pre-baked

GB

Tiger Baguette

- ✓ attractive, eye-catching appearance with a tiger pattern
- ✓ unique, slightly toasted flavour created by the tiger crust

ITA

Tiger baguette

- ✓ aspetto gradevole e accattivante con motivo tigrato
- ✓ gusto unico grazie alla crosta tigrata e al leggero aroma di pane tostato

F

Baguette tigre

- ✓ optique tigrée voyante et appétissante
- ✓ goût unique grâce à la croûte tigrée et son subtil arôme de grillé

On-trend specialties
with a hearty character.

Specialità trendy dal
carattere rustico.

Des spécialités tendance
au caractère croustillant.



CleanLabel

GB

Fitness 1/2 Baguette

- ✓ dough recipe contains various seeds such as linseeds, sesame and sunflower seeds as well as grains including wheat, rye and oats
- ✓ decorated with rolled oats and grains

ITA

Fitness sandwich baguette

- ✓ ricetta dell'Impasto con miscela di semi, quali lino, sesamo e semi di girasole e varietà di cereali, quali grano, segale e avena
- ✓ decorazione con fiocchi di avena e cereali

F

1/2 Baguette Fitness

- ✓ pâte avec différentes graines telles que graines de lin, de sésame et de tournesol, ainsi que du blé, du seigle et de l'avoine en tant que céréales
- ✓ parsemé de flocons d'avoine et de graines



CleanLabel

GB

Fitness Piccolo

- ✓ with a variety of seeds such as linseeds, sesame and sunflower seeds as well as grains including wheat, rye and oats
- ✓ decorated with rolled oats and grains

ITA

Fitness piccolo

- ✓ con differenti semi, quali lino, sesamo e semi di girasole e varietà di cereali, quali grano, segale e avena
- ✓ decorazione con fiocchi di avena e cereali

F

Fitness Piccolo

- ✓ avec différentes graines telles que graines de lin, de sésame et de tournesol, ainsi que du blé, du seigle et de l'avoine en tant que céréales
- ✓ parsemé de flocons d'avoine et de graines

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF360



150 g



28



1 x 60



24



12 months



10 min



185-200



12-14 min

pre-baked

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF416-09



100 g



17



1 x 50



48



12 months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

CleanLabel



GB

Fitness Triangle

- ✓ wheat-rye roll with a variety of seeds such as linseeds, sesame and sunflower seeds as well as grains including wheat, rye and oats
- ✓ decorated with rolled oats and grains

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF643



90 g



1 x 80



24



12 months



10 min



185-200



6-8 min

pre-baked

ITA

Triangolo fitness

- ✓ panino con miscela di grani con differenti semi, quali lino, sesamo e semi di girasole e varietà di cereali, quali grano, segale e avena
- ✓ decorazione ai cereali

F

Fitness Triangle

- ✓ petits pain bis au blé avec différentes graines telles que graines de lin, de sésame et de tournesol, ainsi que du blé, du seigle et de l'avoine en tant que céréales
- ✓ parsemé de flocons d'avoine et de graines

CleanLabel



GB

Spelt Baguette

- ✓ 100% spelt flour combined with sourdough made from rye flour, decorated with poppy and sesame seeds
- ✓ handcrafted appearance with an appealing crust
- ✓ baked in a stone oven

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2619



110 g



22



1 x 35



40



12 months



10 min



185-200



10-12 min

pre-baked

ITA

Baguettino al farro

- ✓ con il 100 % di farina di farro combinata con lievito madre a base di farina di segale, decorato con semi di papavero e lino
- ✓ aspetto artigianale con crosta accattivante
- ✓ cotto in forno a pietra

F

Baguette d'épeautre

- ✓ farine 100 % épeautre combinée à du levain à base de farine de seigle, décoré de pavot et de sésame
- ✓ optique artisanale avec une croûte appétissante
- ✓ cuit au four à pain sur pierre

CleanLabel



GB

Rustica Spelt Roll

- ✓ 100% spelt flour combined with sourdough made from rye flour, decorated with sesame and poppy seeds
- ✓ baked in a stone oven

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1768-01



105 g



1 x 56



32



12 months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Panino al farro

- ✓ 100 % farina di farro con lievito madre a base di farina di segale, decorazione con semi di sesamo e papavero
- ✓ cotto in forno a pietra

F

Rustica petit pain d'épeautre

- ✓ farine 100 % épeautre combinée à du levain à base de farine de seigle, parsemé de sésame et de pavot
- ✓ cuit au four à pain sur pierre

Hand-twisted!
Intrecciati a mano!
Torsadés à la main !



CleanLabel

GB

Spelt Cheese Twister

- ✓ rustic twister made from 100% spelt flour with rye sourdough, aromatic Alpine cheese and sunflower seeds in the dough
- ✓ sprinkled with grated Emmental cheese



CleanLabel

GB

Mini Pain D'Antan

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1767-01



130 g



1 x 35



40



months



10 min



185-200



10-12 min

pre-baked

ITA

Treccia al farro con formaggio

- ✓ grissone rustico a base di 100 % farina di farro con lievito madre di segale, con aromatico formaggio di montagna e semi di girasole nell'impasto
- ✓ cosperso di Emmental grattugiato

F

Twister d'épeautre au fromage

- ✓ flûte rustique à partir de farine 100 % épeautre et de levain de seigle, avec du fromage de montagne aromatique et des graines de tournesol dans la pâte
- ✓ parsemé d'emmental râpé

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF260



110 g



1 x 50



24



months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Mini Pain D'Antan

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

F

Mini Pain D'Antan

- ✓ 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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF8002-04



60 g



15



1 x 110



24



months



10 min



185-200



10-12 min

pre-baked

GB

Piccolo White

- ✓ a long wheat roll with a crunchy bite and a soft crumb
- ✓ decorative scoring down the middle

ITA

Frustino bianco

- ✓ panino di grano dalla forma più allungata, croccante al morso e dalla mollica soffice
- ✓ incisione decorativa al centro

F

Piccolo Blanc

- ✓ petit pain au blé oblong, croustillant sous la dent et à la mie moelleuse
- ✓ entaille de décoration centrale



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2208-05



75 g



1 x 45



42



months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

GB

Cheese Bun

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

ITA

Cheese bun

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

F

Pistolet au Fromage

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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF494-07



125 g



1 x 44



24



months



30 min

ready baked

GB

Soup Bowl

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

ITA

Soup-Bowl

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

F

Boule de potage

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



→ Page 71



→ Page 5/9/13



CleanLabel



GB

Vegetable Roll Carrot

- ✓ wheat bread roll with 35% vegetable purée content in the dough, sprinkled with sunflower seeds
- ✓ mild carrot flavour

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2608-01



70 g



1 x 65



49



12 months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Panino vegetariano alla carota

- ✓ raffinato panino di grano con purea di verdure al 35 % nell'impasto, cosparso con semi di girasole
- ✓ leggero gusto di carota

F

Petit Pain au Carotte

- ✓ petit pain de blé avec 35 % de purée de légumes dans la pâte, parsemé de graines de tournesol
- ✓ légère saveur de carotte



CleanLabel



GB

Vegetable Roll Beetroot

- ✓ wheat bread roll with 33% vegetable content in the dough, sprinkled with sesame seeds
- ✓ strikingly red due to the natural colouring

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2609-01



70 g



1 x 65



49



12 months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Panino vegetariano alla barbabietola

- ✓ panino di grano con 33% di verdura nell'impasto, cosparso di semi di sesamo
- ✓ rosso di grande effetto grazie alla colorazione naturale

F

Petit Pain au Betterave

- ✓ petit pain de blé avec 33 % de légumes dans la pâte, parsemé de graines de sésame
- ✓ optique rouge voyante par coloration naturelle



CleanLabel



GB

Vegetable Roll Spinach

- ✓ innovative wheat bread roll with 37% vegetable content in the dough, decorated with sesame seeds, linseeds and poppy seeds
- ✓ fine spinach flavour and attractive look

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2610-01



70 g



1 x 65



49



12 months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Panino vegetariano agli spinaci

- ✓ innovativo panino di grano con contenuto vegetale del 37 % nell'impasto, decorato con semi di sesamo, lino e semi di papavero
- ✓ gusto delicato degli spinaci e aspetto attraente

F

Petit Pain au Épinard

- ✓ petit pain de blé innovant avec 37 % de légumes dans la pâte, parsemé de graines de sésame, de lin et de pavot
- ✓ délicate saveur d'épinards et optique appétissante



GB

Crown of Mixed Rolls

- ✓ 8 crispy wheat rolls, different decorations including sesame seeds, poppy seeds, linseeds and rye flour
- ✓ perfect for sharing

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1457



450 g



1 x 16



24



months



10 min



185-200



14-16 min

pre-baked

ITA

Ciambella mix panini

- ✓ 8 croccanti panini di grano, diversamente cosparsi con semi di sesamo, papavero e lino e farina di segale
- ✓ ideale da condividere

F

Pain Couronne Pistolets

- ✓ 8 petits pains de blé croustillants aux garnitures variées : graines de sésame, graines de pavot, graines de lin et farine de seigle
- ✓ idéal pour partager



CleanLabel

GB

Soft Marguerite with Herbs

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

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1704-03



450 g



1 x 14



28



months



10 min



185-200



8-10 min

pre-baked

ITA

Margherita di pane alle erbe

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

F

Marguerite soft aux épices

- ✓ 7 petits pains de blé moelleux sous forme de fleur et aux garnitures variées herbes à grillades, herbes de Provence, graines de sésame et graines de pavot
- ✓ idéal pour partager



GB

Fleur de Camembert

- ✓ 12 wheat rolls in a ring with a whole "President" Camembert in the centre, that melts inside as the rolls are baked with 4 different decorations: Oregano, poppy seeds, sesame seeds and BBQ herbs
- ✓ supplied in a practical baking bowl

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2202-05



530 g



1 x 11



42



months



8 h



185-200



12-14 min

pre-baked

ITA

Fleur de Camembert

- ✓ 12 panini di grano a formare un anello con un intero Camembert „President“ nel mezzo, che diventa formaggio al forno a cottura ultimata dei panini
- ✓ con 4 diverse decorazioni: origano, semi di papavero, semi di sesamo o erbe per BBQ
- ✓ fornito in una pratica teglia da forno

F

Fleur de Camembert

- ✓ 12 petits pains de blé répartis en couronne autour d'un camembert « Président » entier qui se transforme en fromage fondu à la cuisson des petits pains
- ✓ avec 4 garnitures différentes : origan, pavot, graines de sésame ou herbes à grillades
- ✓ livraison dans une barquette pratique allant au four

MINI BREAD ROLLS & MINI MIX



GB

Mini Tiger Bun

- ✓ small wheat roll with an eye-catching appearance
- ✓ the tiger crust creates a unique, slightly toasted flavour

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF1790-04



37 g



1 x 100



42



months



10 min



185-200



6-8 min

pre-baked

ITA

Mini tiger bun

- ✓ piccolo panino di grano dall'aspetto che cattura lo sguardo
- ✓ la crosta tigrata regala un gusto unico dal leggero aroma di pane tostato

F

Pistolet Tigre Mini

- ✓ petit pain de blé à l'optique irrésistible
- ✓ la croûte tigrée confère une saveur unique au subtil arôme de grillé



CleanLabel

GB

Mini Rustic Roll White

- ✓ small wheat rolls with a rustic appearance
- ✓ pre-baked on the oven floor and decorated with wheat flour

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2089-01



35 g



1 x 100



40



months



10 min



185-200



6-8 min

pre-baked

ITA

Mini panino rustico bianco

- ✓ piccoli panini di grano dall'aspetto rustico
- ✓ precotti in teglia e decorati con farina di grano

F

Rustique boule blanc

- ✓ petits pains de blé à l'optique rustique
- ✓ précuits sur la plaque du four et saupoudrés de farine de blé



CleanLabel

GB

Mini Rustic Roll Brown

- ✓ small wheat rolls with rye malt and a rustic appearance
- ✓ pre-baked on the oven floor and decorated with wheat flour

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF2090-01



35 g



1 x 100



40



months



10 min



185-200



6-8 min

pre-baked

ITA

Mini panino rustico scuro

- ✓ piccoli panini di grano con malto di segale, dall'aspetto rustico
- ✓ precotti in teglia e decorati con farina di grano

F

Rustique boule gris

- ✓ petits pains de blé avec du malt de seigle et une optique rustique
- ✓ précuits sur la plaque du four et saupoudrés de farine de blé

Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF511

each 35 g 5 x 45 24 months 10 min 185-200 8-10 min

pre-baked

GB

Mini Hotel Rolls

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

ITA

Mini-mix panini hotel

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

F

Mini pains hotel

- ✓ 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



CleanLabel



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF517

each 35 g 4 x 30 48 months 10 min 185-200 8-10 min

pre-baked

GB

Premium Mini Rolls

- ✓ 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

ITA

Mini-mix panini premium

- ✓ 4 differenti mini panini speciali: con fiocchi di patate, 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

F

Mini pains de luxe

- ✓ 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



Art.-no. / Art.-nr. / Réf. / DF576

each 35 g 5 x 40 24 months 45 min

ready baked

GB

"Special" Mini Roll Mix

- ✓ mix of 5 wheat and wheat/rye rolls
- ✓ some are sprinkled with sunflower seeds or rolled oats
- ✓ simply defrost and the rolls are ready to serve

ITA

Mix di mini panini „speciale“

- ✓ miscela di 5 panini di grano e di grano e segale
- ✓ parzialmente cosparsi di semi di girasole o fiocchi d'avena
- ✓ solo da scongelare e sono pronti all'uso

F

Assortiment de petits pains miniatures « Spécial »

- ✓ mélange de 5 petits pains de blé et de petits pains blé-seigle
- ✓ parsemés en partie de graines de tournesol ou de flocons d'avoine
- ✓ à décongeler tout simplement, et les petits pains sont prêts à consommer

**Standard programme:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
165 - 175°C baking
Overall baking time: 20 - 22 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Stage 1: Steaming 3 - 5 min. at 100 - 130°C.
Stage 2: Dry heat 17 - 20 min. at 165 - 175°C.

**For puff pastry products with sugar crusts:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
165 - 175°C baking
Overall baking time: 26 - 28 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Dry heat 24 - 28 min. at 165 - 175°C.
Do not defrost the pastries before baking!

**For French croissants:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
155 - 160°C baking
Overall baking time: 18 - 20 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Dry heat 18 - 20 min. approx. at 155°C.

**For open laminated yeast dough pastries:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
165 - 175°C baking
Overall baking time: ca. 22 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Stage 1: Steaming for 1 - 3 min. at 100 - 130°C.
Stage 2: Dry heat 17 - 20 min. at 165 - 175°C.

**For pizza:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 170°C preheat /
155 - 160°C baking
Overall baking time: 22 - 24 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Dry heat 20 - 22 min. at 160 - 170°C.

**For donuts and other baked products:**

Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min.

**For Bavarian pretzels and Bavarian breadsticks:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
165 - 170°C baking
Overall baking time: 13 - 16 min.
Steam: none

Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Convection ovens:

Dry heat 13 - 16 min. at 170 - 180°C.

**For puff pastry products:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat /
165 - 175°C baking
Overall baking time: 26 - 28 min.
Steam: 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.

Convection ovens:

Stage 1: Steaming 3 - 5 min. at 100 - 130°C.
Stage 2: Dry heat 21 - 25 min. at 165 - 175°C.

**For Apple Strudel Slices:****Circulating air ovens:**

Oven temperature: 190°C preheat / approx. 160°C baking
Overall baking time: approx. 25 - 30 min.
Steam: none

Put the deep-frozen slices on a baking tray (please use bakingpaper) and bake in a preheated oven without steam.

Combinated oven:

bake at 140°C with 60% of humidity for 20 - 25 min.

Microwave (700W):

bake 1 slice for about 3 min. and 30 sec., wait a few min. to let the heat spread.

Deck ovens:

(The exact baking parameters must be determined on site for the oven in question). Baking temperature: Approx. 20°C over the temperature specified for circulating air ovens. Baking time and steam (where possible) remain unchanged.



Programma standard:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 165 - 175°C
Tempo di cottura: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

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.



Croissant Royal:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 155 - 160°C
Tempo di cottura: 18 - 20 min.
Vapore: senza

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.



Tranci di pizza:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 170°C /
infornare a 155 - 160°C
Tempo di cottura: 22 - 24 min.
Vapore: senza

Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.



Prodotti a base di pasta sfoglia:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 165 - 175°C
Tempo di cottura: 26 - 28 min.
Vapore: molto (se possibile)

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.



Prodotti cosparsi di zucchero:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 165 - 175°C
Tempo di cottura: 26 - 28 min.
Vapore: senza

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.



Fior di crema e panna:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 165 - 175°C
Tempo di cottura: ca. 22 min.
Vapore: poco (ca. 50 ml a teglia)

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.



Krapfen e altri prodotti fritti:

Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per ca. 60 - 90 min.



Brezen e Filoncino:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a 160 - 170°C
Tempo di cottura: 13 - 16 min.
Vapore: senza

Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.



Fette di strudel, cotto:

Forni ventilati:

Temperatura di cottura: Preriscaldare a 190°C /
infornare a ca. 160°C
Tempo di cottura: 25 - 30 min.
Vapore: senza

Riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore.

Forno combinato:

cuocere a 140°C con 60 % di umidità per 20 - 25 min.

Microonde (700W):

riscaldare 1 fetta per ca. 3 min. e 30 sec., lasciar distribuire il calore per un paio di min.

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.


Programme standard :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 165 - 175°C
Temps de cuisson total : 20 - 22 min.
Adjonction de vapeur : abondante

Enfourner 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 à convection :

Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C.
Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C.


Pour les Croissants Royal :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 155 - 160°C
Temps de cuisson total : 18 - 20 min.
Adjonction de vapeur : aucune

Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 30 min.
Enfourner 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 à convection :

Chaleur sèche 18 à 20 min. à env. 155°C.


Pour les pizzas et les tartes aux oignons :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 170°C / cuisson à 155 - 160°C
Temps de cuisson total : 22 - 24 min.
Adjonction de vapeur : aucune

Enfourner 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 à convection :

Chaleur sèche 20 à 22 min. entre 160 et 170°C.


Pour les produits pâte feuilletée :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 165 - 175°C
Temps de cuisson total : 26 - 28 min.
Adjonction de vapeur : abondante

Enfourner 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 à convection :

Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C.
Phase 2 : chaleur sèche 21 à 25 min. entre 165 et 175°C.

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.


Pour les produits pâte feuilletée avec une croûte de sucre :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 165 - 175°C
Temps de cuisson total : 26 - 28 min.
Adjonction de vapeur : aucune

Enfourner 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 à convection :

Chaleur sèche 24 à 28 min. entre 165 et 175°C.
Ne pas laisser décongeler les pâtons !


Pour les produits pâte levée feuilletée ouvert :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 165 - 175°C
Temps de cuisson total : env. 22 min.
Adjonction de vapeur : moindre (env. 50 ml par plaque de cuisson)

Enfourner 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 à convection :

Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 1 à 3 min. entre 100 et 130°C.
Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C.


Pour les beignets et autres produits cuits :

Sortir les pâtisseries du carton et laisser décongeler à température ambiante pendant 60 - 90 min.


Pour les bretzels et Flûte bretzel :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à 160 - 170°C
Temps de cuisson total : 13 - 16 min.
Adjonction de vapeur : aucune

Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 17 min.
Préchauffer le four, puis cuire sans vapeur.

Fours à convection :

Chaleur sèche 13 à 16 min. entre 170 et 180°C.


Pour les tranche de strudel aux pommes :
Fours ventilés :

Température du four : Préchauffage à 190°C / cuisson à env. 160°C
Temps de cuisson total : 25 - 30 min.
Adjonction de vapeur : aucune

Poser les tranches surgelées sur une plaque de cuisson (utilisez du papier sulfurisé) et les réchauffer dans le four préchauffé.

Four combiné professionnel :

cuire à 140°C avec 60 % d'humidité pendant 20 - 25 min.

Micro-ondes (700 watts) :

réchauffer une tranche pendant 3 min. 30 sec. environ et laisser la chaleur se répartir pendant quelques min. encore.

GB Info:

The pastries gain more volume if defrosted for 10 - 15 min. before baking! The Pretzel Triangle (30541), the Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor (00381) and the puff pastry products with a sugar crust should not be partially defrosted but should be baked from frozen.

GB Please note:

- Keep frozen at min. -18°C, do not refreeze after defrosting!
- 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 16/17 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

ITA Info:

Gli sfogliati pronti da cuocere 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 (00381) e i prodotti di pasta sfoglia con crosta di zucchero non vanno scongelati ma messi in forno ancora congelati.

ITA Indicazioni:

- Conservare tutti i prodotti a -18 ° C. Non ricongelare dopo lo 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 16/17 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.

F Info :

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 (00381) et les produits à pâte brisée ne doivent pas être décongelé avant cuisson.

F Notez s'il vous plaît :

- Stocker à -18°C au moins, ne pas recongeler après décongélation !
- 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 16/17 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



ready to bake
pronto forno
prêt à mettre
au four



ready baked
cotto
cuit



ready to eat
pronto al consumo
prêt à consommer



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 scongelamento
temps de décongélation



baking temperature
temperatura di cottura
température de cuisson



baking time
tempo di cottura
temps de cuisson



*Quality we have in common.
Perchè la qualità unisce.
Car la qualité unit.*



Wolf ButterBack KG, Magazinstr. 77
90763 Fuerth, Germany
Tel: +49 911 67044-0, info@butterback.de
www.butterback.com



MARTIN BRAUN GRUPPE