



**BAKER & BAKER**

dedicated to delight

**2023**

Wir schaffen  
**Genussmomente**



**Goldfrost<sup>+</sup>**

# BAKER & BAKER

dedicated to delight



## Willkommen in der Welt von **BAKER & BAKER**

BAKER & BAKER ist ein renommierter europäischer Anbieter eines umfangreichen Sortiments an Convenience-Backwaren und Dienstleistungen für Großhandel, Einzelhandel und Foodservice-Märkte sowie Bäckereien.

Das vielfältige Produktportfolio umfasst süße und herzhaft Spezialitäten wie Muffins, Donuts, Cookies, Kuchen, laminierte Gebäcke, Brotspezialitäten und mehr. Darüber hinaus bietet BAKER & BAKER eine Auswahl starker Markenkonzepte mit innovativen, einzigartigen Rezepturen an.

BAKER & BAKER hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kunden und Verbraucher mit herausragender Kompetenz, innovativen Produkten und hochwertigem Service über etablierte und vertraute Marken zu begeistern.

Weitere Informationen finden Sie unter [bakerandbaker.eu](http://bakerandbaker.eu).

Erleben Sie  
**BAKER & BAKER:**

Einfach scannen &  
entdecken!



**SERVICE-LINE BAKER & BAKER**

Tel. 0421-3502 830

**SERVICE-LINE GOLDFROST**

Tel. 0421-3502 850

(Mo.–Do. 7:30–16:00 Uhr, Fr. 7:30–14:00 Uhr)

Profitieren Sie von einem starken Partner und kontaktieren Sie uns gerne – bei Fragen, Anregungen oder Kritik. Wir freuen uns auf Sie!



**Goldfrost<sup>+</sup>**

## WIR SIND EINER DER FÜHRENDEN ANBIETER VON BACKWAREN IN EUROPA



## WIR NUTZEN DAS VOLLE POTENZIAL UNSERER EXPERTISE



Unter unseren erfolgreichen Traditionsmarken **Baker & Baker** und **Goldfrost** bieten wir Ihnen:

- ✓ **Hochwertige Produktsortimente:** in bester Premium-Qualität – von traditionell bis modern
- ✓ **Wertvolles Verbraucherwissen:** umfangreiche Erkenntnisse basierend auf Marktforschung
- ✓ **Technische Fachkompetenz:** mit passendem Know-how und handwerklichem Können
- ✓ **Maßgeschneiderte Lösungen für Ihr Portfolio:** zur erfolgreichen Erweiterung Ihres Kundenkreises

## DEM GENUSS VERPFLICHTET

Unsere Prinzipien bilden die Grundlage zur Erfüllung unserer Mission: Sie dazu zu befähigen, Ihre Kunden mit den richtigen Produkten auf die richtige Art und Weise zu begeistern.



Baker & Baker steht für eine langjährige American Bakery-Kompetenz mit einzigartig innovativen und hochwertigen Produktkonzepten in bester Premium-Qualität.



Seit über 30 Jahren steht Goldfrost für klassische Tiefkühlbackwaren mit langjähriger Handwerkskompetenz und in höchster Qualität zubereitet.





<b>01</b>	<b>AMERICAN BAKERY</b>	<b>10</b>
	Premium Muffins .....	12
	American Muffins .....	16
	Mini & Midi Muffins .....	22
	Premium Donuts .....	24
	American Donuts .....	28
	Boomies™ .....	38
	Premium Cookies .....	40
	American Cookies .....	42
	American Brownies .....	46
<b>02</b>	<b>TORTEN &amp; KUCHEN</b>	<b>48</b>
	Torten .....	50
	Loaf Cakes .....	52
	Blechkuchen .....	53
<b>03</b>	<b>SNACKING</b>	<b>54</b>
	American Bagels .....	56
	Premium Buns .....	60

<b>04</b>	<b>PREMIUM-BACKWAREN MIT TRADITION</b>	<b>62</b>
	Siedegebäcke .....	64
	Croissants & Co. ....	70
	Süße Stückgebäcke .....	80
	Laugengebäcke .....	88
	Herzhafte Snacks .....	94
	Teigplatten .....	102
<hr/>		
<b>05</b>	<b>VEGANER GENUSS</b>	<b>104</b>
<b>06</b>	<b>MARKENKONZEPTE</b>	<b>110</b>
<b>07</b>	<b>EINZELVERPACKTE PRODUKTE</b>	<b>114</b>
<b>08</b>	<b>MINI-GEBÄCKE</b>	<b>116</b>
<b>09</b>	<b>VERKAUFSKONZEPTE</b>	<b>118</b>
<b>10</b>	<b>ARTIKELÜBERSICHT</b>	<b>122</b>



# WIR SIND AMERICAN BAKERY

## Wir machen Genuss möglich

Unsere Traditionsmarke Baker & Baker steht für unverwechselbare, innovative und hochwertige amerikanische Backwaren.

Einst aus dem amerikanischen Traum von zwei ausgewanderten Bäckern entstanden, setzt Baker & Baker auch heute noch branchenweit Maßstäbe.

Mit starken Produkt- und Verkaufskonzepten begeistern wir einen stetig wachsenden europäischen Kundenstamm. Das langjährige Know-how und die fundierten Marktanalysen sorgen dafür, dass unser umfassendes Produktportfolio auch die sich stets verändernden Verbrauchervorlieben besonders genussvoll erfüllt.



PREISE IN GOLD – WIR BIETEN IHNEN  
AUSGEZEICHNETE PREMIUM-QUALITÄT

### **Einzigartige Expertise**

Langjährige American Bakery-Kompetenz

### **Europäisch vernetztes Unternehmen**

Breit gebündelte Kompetenzen

### **Impulsstarke Produktkonzepte**

Durch Marktforschungen gestützt,  
an Markttrends orientiert

### **Verlässliche Verkaufsunterstützung**

Persönliche Beratung & aufmerksamkeitsstarke POS-Konzepte

### **Einzigartige Markenkooperationen**

Starke Marken mit hohem Bekanntheitsgrad

01



# AMERICAN BAKERY

## American Bakery ist unsere Stärke

Muffins, Donuts, Cookies und Brownies sind auch in Deutschland ein anhaltender und nicht wegzudenkender Megatrend. Als American Bakery-Profis bieten wir Ihnen:

- eine starke Expertise im Segment „American Bakery“
- ein umfangreiches Portfolio an innovativen und authentischen American Bakery-Produkten
- beste Premium-Qualität über alle Produktgruppen

# PREMIUM MUFFINS

## Genuss der Extraklasse

- **Ausgewählte Premium-Zutaten:** reichhaltige Toppings und angesagte Geschmackskompositionen
- **Im beliebten XXL-Format:** für das exklusive Plus an Genuss
- **Optimal verpackt mit 2 Trays:** einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Alle Muffins im praktischen 12er-Tray



**CLEAN LABEL**

- ✓ mit Eiern aus Freilandhaltung
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe

► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



## Nur die Besten für Ihren Erfolg

Unser hochwertiges Erfolgskonzept von Black Label verbindet Geschmack, Optik und Präsentation zu einer perfekten Ergänzung Ihres klassischen American Bakery-Sortiments!

- **Perfect Fit:** speziell entwickelt für den Einsatz in Coffee Bars – Sie bieten die Atmosphäre, wir das Premium-Konzept
- **Best Taste:** exklusive Geschmacksrichtungen für anspruchsvolle Kundenwünsche und -vorlieben
- **Liebe zum Detail:** attraktive, hochwertige Premium-Optik – damit steigern Sie die Impulskraft am POS

## GEFÜLLTE MUFFINS

NEUPRODUKT



### B&B BL Muffin Choco Coconut

servierfertig

Extra saftiger Kakaomuffin mit einem Topping aus sichtbarer Kokosnusscremefüllung und gerösteten Kokosnussschips, abfiliiert mit Kakaocremerstreifen. Mit knusprigen Haselnussstückchen und Schokoladentropfen im Teig.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10246845 / 12793</b>
Stückgewicht	130 g
Kartoninhalt	24 St. / 2 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,120 kg
Palettierung	80 VE (8 VE / 10 Lagen)
Auftauzeit	120 Min.
Standzeit	2 Tage

TOPSELLER



### B&B BL Muffin Chocolate Overkill

servierfertig

Extra viele knackige helle und dunkle Chocolate Chunks. Gefüllt mit einer zartschmelzenden Kakaocreme.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10187358 / 01406</b>
Stückgewicht	130 g
Kartoninhalt	24 St. / 2 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,120 kg
Palettierung	80 VE (8 VE / 10 Lagen)
Auftauzeit	120 Min.
Standzeit	2 Tage

Alle Black Label Muffins werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 20–23 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



**B&B BL Muffin Raspberry White Choc**

servierfertig

Fruchtiger Muffin dekoriert und gefüllt mit weißen Chocolate Chunks, Himbeerflakes und fruchtiger Himbeermarmeladenfüllung, abfiliiert mit weißen Schokoladenstreifen.



**MDM/Art.-Nr.** 10241474 / 12718  
**Stückgewicht** 130 g  
**Kartoninhalt** 24 St./2 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,120 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)  
**Auftauzeit** 120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



**B&B BL Muffin Salted Caramel Nut**

servierfertig

Super schokoladig mit Walnuss-Stückchen und Haselnuss-Krokant. Das Highlight: die salzige Karamellfüllung im Inneren.



**MDM/Art.-Nr.** 10218588 / 02057  
**Stückgewicht** 130 g  
**Kartoninhalt** 24 St./2 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,120 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)  
**Auftauzeit** 120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



**B&B BL Muffin Cherry Cheesecake**

servierfertig

Extra schokoladiger Muffinteig, gefüllt mit lockerer Frischkäsecreme im Cheesecake-Style. Abgerundet mit saftigen Kirschen und knackigen Chocolate Chunks.



**MDM/Art.-Nr.** 10221766 / 12477  
**Stückgewicht** 130 g  
**Kartoninhalt** 24 St./2 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,120 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)  
**Auftauzeit** 120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage

UNGEFÜLLTE MUFFINS

TOPSELLER



**B&B BL Muffin Poppy Lemon**

servierfertig

Extra saftig mit Mohn und herrlichem Zitronengeschmack. Dekoriert mit einem Cheesecake-Topping.



**MDM/Art.-Nr.** 10187359 / 01407  
**Stückgewicht** 130 g  
**Kartoninhalt** 24 St./2 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,120 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)  
**Auftauzeit** 120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage

TOPSELLER



**B&B BL Muffin Blueberry Burst**

servierfertig

Dicke, knusprige Butterstreusel und extra viele Blaubeeren. Knusprig und fruchtig – die ideale Kombination.



**MDM/Art.-Nr.** 10187357 / 01405  
**Stückgewicht** 130 g  
**Kartoninhalt** 24 St./2 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,120 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



# AMERICAN MUFFINS

## Bestseller von einem der führenden Anbieter

- Beste Baker & Baker Premium-Qualität: super saftiger & softer Muffingenuss
- Vielseitiges Sortiment: ob gefüllte und ungefüllte Muffins oder Lizenzprodukte
- Optimal verpackt mit 3 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Alle Muffins im praktischen 12er-Tray



**CLEAN LABEL**<sup>1)</sup>

- ✓ mit Eiern aus Freilandhaltung
- ✓ ohne Palmöl<sup>2)</sup>
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe



Alle Baker & Baker Muffins<sup>1)</sup> werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

## GEFÜLLTE MUFFINS

**TOPELLER**

**OREO Muffin** servierfertig



OREO Schokoladen-Muffin gefüllt und dekoriert mit einer köstlichen Creme mit Vanillegeschmack und mit original OREO Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO-Gebäckkapsel.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10236608 / 29347</b>
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,960 kg
Palettierung	48 VE (8 VE / 6 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**TOPELLER**

**Milka Muffin gefüllt** servierfertig



Extra saftiger Schoko-Muffin mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka Alpenmilch Schokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10236496 / 29339</b>
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,960 kg
Palettierung	48 VE (8 VE / 6 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**TOPELLER**

**Milka Daim Muffin** servierfertig



Saftiger Schoko-Muffin mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung. Glasiert mit Milka Alpenmilch Schokolade und verfeinert mit knusprigen Dragees mit original Daim Karamellkern. Zarte Karamellcreme- und Daim-Stücke im Teig. In attraktiver Milka & Daim Gebäckkapsel.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10245364 / 29421</b>
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,960 kg
Palettierung	48 VE (8 VE / 6 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**TOPELLER**

**B&B Choconougat Muffin** servierfertig



Kakaomuffin mit Kakao- und Haselnusscreme, dekoriert mit Schokoladenguss und weißen Schokoladenflocken.



<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10083637 / 89349</b>
Stückgewicht	115 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Kartongewicht	4,140 kg
Palettierung	56 VE (8 VE / 7 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**TOPELLER**

**B&B Filly Nuss-Nougat Muffin** servierfertig



Saftiger Muffin mit einer köstlichen Füllung aus Nuss-Nougat-Creme und einem Topping aus knackigen Haselnussstücken.



<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10243210 / 29401</b>
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,960 kg
Palettierung	48 VE (8 VE / 6 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

Alle Muffins werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

1) Ausgenommen Muffins mit Milka Alpenmilch Schokolade & OREO Muffins. 2) Ausgenommen B&B Filly Apple Cinnamon Muffin (mit zertifiziertem Palmöl).

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 20–23 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

OREO®, Milka® und Daim® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.



### B&B Carrot Cake Muffin

servierfertig

Saftiger Muffin mit Walnüssen und geraspelten Karotten, gefüllt und dekoriert mit einer zitronigen Frischkäsecreme.



**MDM/Art.-Nr.** 10236076 / 07356  
**Stückgewicht** 115 g  
**Kartoninhalt** 36 St./3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 4,140 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE/6 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



### B&B Red Velvet Cake Muffin

servierfertig

Saftiger Muffin mit Zuckerstreuseln garniert, gefüllt und dekoriert mit einer zitronigen Frischkäsecreme.



**MDM/Art.-Nr.** 10236075 / 07355  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St./3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE/6 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



### B&B Filly Apple Cinnamon Muffin

servierfertig

Fruchtiger Muffin mit sichtbarer Apfelmusfüllung und Butterstreuseln im Topping. Gefüllt mit natürlichen Apfelstückchen, Zimtflakes und fruchtigem Apfelmus.

**MDM/Art.-Nr.** 10240294 / 29374  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St./3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE/6 Lagen)  
**Auftauzeit** 90–120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



### B&B Filly Blueberry Muffin

servierfertig

Saftiger Muffin mit Blaubeeren und köstlicher Blaubeerfüllung, dekoriert mit Streuseln.



**MDM/Art.-Nr.** 10241008 / 29376  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St./3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE/6 Lagen)  
**Auftauzeit** 90–120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



### B&B Raspberry Yoghurt Muffin

servierfertig

Muffin mit leckerer Himbeerfüllung, verfeinert mit Joghurt und einem Topping aus Frischkäse und Himbeerstücken.



**MDM/Art.-Nr.** 10083722 / 89988  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St./3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE/7 Lagen)  
**Auftauzeit** 90–120 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



# UNGEFÜLLTE MUFFINS



**TOPSELLER**

**B&B Rich Chocolate Muffin** servierfertig

Der Schokoklassiker mit extra vielen Schokostücken.

**MDM / Art.-Nr.** 10192142 / 89344  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,600 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



**TOPSELLER**

**B&B Deep Blueberry Muffin** servierfertig

Zart-knusprige Streusel auf herrlich-soften Masse mit saftigen Heidelbeeren.

**MDM / Art.-Nr.** 10083688 / 89345  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,600 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



**TOPSELLER**

**B&B Black&White Muffin** servierfertig

Extra große weiße und dunkle Schokostücke in zweifarbigter Masse.

**MDM / Art.-Nr.** 10207553 / 89348  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,600 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage



**B&B Dark Chocolate Muffin** servierfertig

Extra-schokoladiger Muffin mit Schokostücken aus echter Belgischer Schokolade im Topping.

**MDM / Art.-Nr.** 10242493 / 12742  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE / 6 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage

**B&B Fruity Blueberry Muffin** servierfertig

Saftiger Muffin mit fruchtigen Blaubeeren und extra-dicken Crumbles im Topping.

**MDM / Art.-Nr.** 10242492 / 12740  
**Stückgewicht** 110 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 48 VE (8 VE / 6 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage

Alle Muffins werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 20–23 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

# MINI & MIDI MUFFINS

## Für neue Verzehrmomente

- **So unwiderstehlich:** die kleine Genussalternative zur Standardgröße
- **Perfekte Allrounder:** flexibel servierbar für Buffets, als Konferenzverpflegung oder als Zugabe zum Kaffee
- **Einfaches Handling:** einzeln entnehmen, auftauen und servieren



► Informationen zu vegetarischen/veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

Ob Mini oder Midi – immer ein großer Genuss!

## MINI MUFFINS



### B&B Mini Muffin Black

servierfertig

Mini Muffin aus softer Rührmasse mit schokoladigem Kakaogeschmack.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10183275 / 01250</b>
Stückgewicht	30 g
Kartoninhalt	72 St.
Kartongewicht	2,160 kg
Palettierung	128 VE (16 VE / 8 Lagen)
Auftauzeit	30–40 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



### B&B Mini Muffin Sugar Flakes

servierfertig

Mini Muffin mit Butter-Vanille-Geschmack, dekoriert mit Zuckerflocken.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10183276 / 01248</b>
Stückgewicht	30 g
Kartoninhalt	72 St.
Kartongewicht	2,160 kg
Palettierung	128 VE (16 VE / 8 Lagen)
Auftauzeit	30–40 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



### B&B Mini Muffin Apple Cinnamon

servierfertig

Mini Muffin mit fruchtigem Apfelgeschmack und feiner Zimtnote.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10183277 / 01249</b>
Stückgewicht	30 g
Kartoninhalt	72 St.
Kartongewicht	2,160 kg
Palettierung	128 VE (16 VE / 8 Lagen)
Auftauzeit	30–40 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>

## MIDI MUFFINS



### B&B Blueberry Muffin 80 g

servierfertig

Der Klassiker: Saftiger Blaubeermuffin, dekoriert mit zart-knusprigen Streuseln.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10148994 / 00004</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	32 St.
Kartongewicht	2,560 kg
Palettierung	80 VE (8 VE / 10 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>



### B&B Chocolate Muffin 80 g

servierfertig

Außergewöhnlich lecker: Das Schoko-Original mit vielen Schokostückchen.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10148995 / 00005</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	32 St.
Kartongewicht	2,560 kg
Palettierung	80 VE (8 VE / 10 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

Alle Mini & Midi Muffins werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 20–23 °C. Bis zum Verbrauch in der original verschlossenen Verpackung aufbewahren.

# PREMIUM DONUTS

## Genuss der Extraklasse

- **Ausgewählte Premium-Zutaten:** reichhaltige Toppings & angesagte Geschmackskompositionen
- **Einzigartiges 3-fach-Topping:** aus Glasur, Dekor und Filierung
- **Köstliche 2-fach-Füllungen:** für doppelten Genuss
- **Optimal verpackt mit 4 Trays:** einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Alle Donuts im praktischen 12er-Tray



**CLEAN LABEL**

- ✓ ohne Eier
- ✓ mit zertifiziertem Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe
- ✓ ohne gehärtete Fette



Alle Baker & Baker Black Label Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



## Nur die Besten für Ihren Erfolg

Unser hochwertiges Erfolgskonzept von Black Label verbindet Geschmack, Optik und Präsentation zu einer perfekten Ergänzung Ihres klassischen American Bakery-Sortiments!

- **Perfect Fit:** speziell entwickelt für den Einsatz in Coffee Bars – Sie bieten die Atmosphäre, wir das Premium-Konzept
- **Best Taste:** exklusive Geschmacksrichtungen für anspruchsvolle Kundenwünsche und -vorlieben
- **Liebe zum Detail:** attraktive, hochwertige Premium-Optik – damit steigern Sie die Impulskraft am POS

NEUPRODUKT



<b>B&amp;B BL Donut Salted Caramel &amp; Nuts</b>	<i>servierfertig</i>
Premium-Donut mit zweifacher Füllung aus einer salzigen Karamellcreme und einer Nuss-Nougatcreme. Dekoriert mit knusprigen Haselnussstückchen auf einer Glasur mit Salz-Karamell-Geschmack, abfiliiert mit Milchsokoladendstreifen	<b>MDM/Art.-Nr.</b> 10247591/00158 <b>Stückgewicht</b> 69 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St./4 Trays à 12 St. <b>Kartongewicht</b> 3,312 kg <b>Palettierung</b> 72 VE (8 VE/9 Lagen) <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 3 Tage

NEUPRODUKT



<b>B&amp;B BL Donut Mango Cheesecake</b>	<i>servierfertig</i>
Premium-Donut mit zweifacher Füllung aus fruchtiger Mango-Passionsfrucht und cremigem Quark. Dekoriert mit gelben Zuckerstückchen auf einer Glasur mit Mango-Geschmack, abfiliiert mit weißer joghurthaltiger Glasur.	<b>MDM/Art.-Nr.</b> 10247731/00162 <b>Stückgewicht</b> 69 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St./4 Trays à 12 St. <b>Kartongewicht</b> 3,312 kg <b>Palettierung</b> 72 VE (8 VE/9 Lagen) <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 1 Tag

NEUPRODUKT



<b>B&amp;B BL Donut Choco Coconut</b>	<i>servierfertig</i>
Premium-Donut mit zweifacher Füllung aus Kokosnusscreme und einer Kakaocreme. Dekoriert mit Kokosnussflocken auf einer weißen Glasur, abfiliiert mit dunklen Schokoladenglasurstreifen	<b>MDM/Art.-Nr.</b> 10247120/00132 <b>Stückgewicht</b> 72 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St./4 Trays à 12 St. <b>Kartongewicht</b> 3,456 kg <b>Palettierung</b> 72 VE (8 VE/9 Lagen) <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 3 Tage



Alle Black Label Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von <25 °C bei offener Lagerung. Trocken lagern und vor Wärme schützen.



### B&B BL Donut Chocolate Cake

servierfertig

Premium-Donut mit weichem Schokoladenkörper, zweifach gefüllt mit Milchkakao-creme und Kakao-cremefüllung. Mit einem Topping aus weißen Schokospittern, abfilert mit Belgischer Schokolade.



<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10231336 / 02354</b>
Stückgewicht	73 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,504 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



### B&B BL Donut Raspberry Cheesecake

servierfertig

Premium-Donut mit zweifacher Füllung aus cremiger Quark- und fruchtiger Himbeerfüllung, dekoriert mit knusprigen Stückchen mit Waldfruchtgeschmack, abfilert mit Himbeerglasurstreifen.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10231334 / 02353</b>
Stückgewicht	69 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,312 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b> (gekühlt bei 8 °C)



### B&B BL Donut Crème Brûlée

servierfertig

Premium-Donut mit zweifacher Füllung aus einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack und einer Toffeefüllung. Dekoriert mit knusprigen Karamellkügelchen und abfilert mit Kakaoglasur.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10231328 / 02352</b>
Stückgewicht	69 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,312 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



# AMERICAN DONUTS

## Abwechslungsreiches Bestseller-Sortiment

- **Vielseitiges Sortiment:** gefüllte und ungefüllte Donuts, exklusive Lizenzkonzepte & Mini-Donuts
- **Voller Donut-Genuss:** in bester Baker & Baker-Qualität
- **Optimal verpackt mit 4 Trays:** einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren



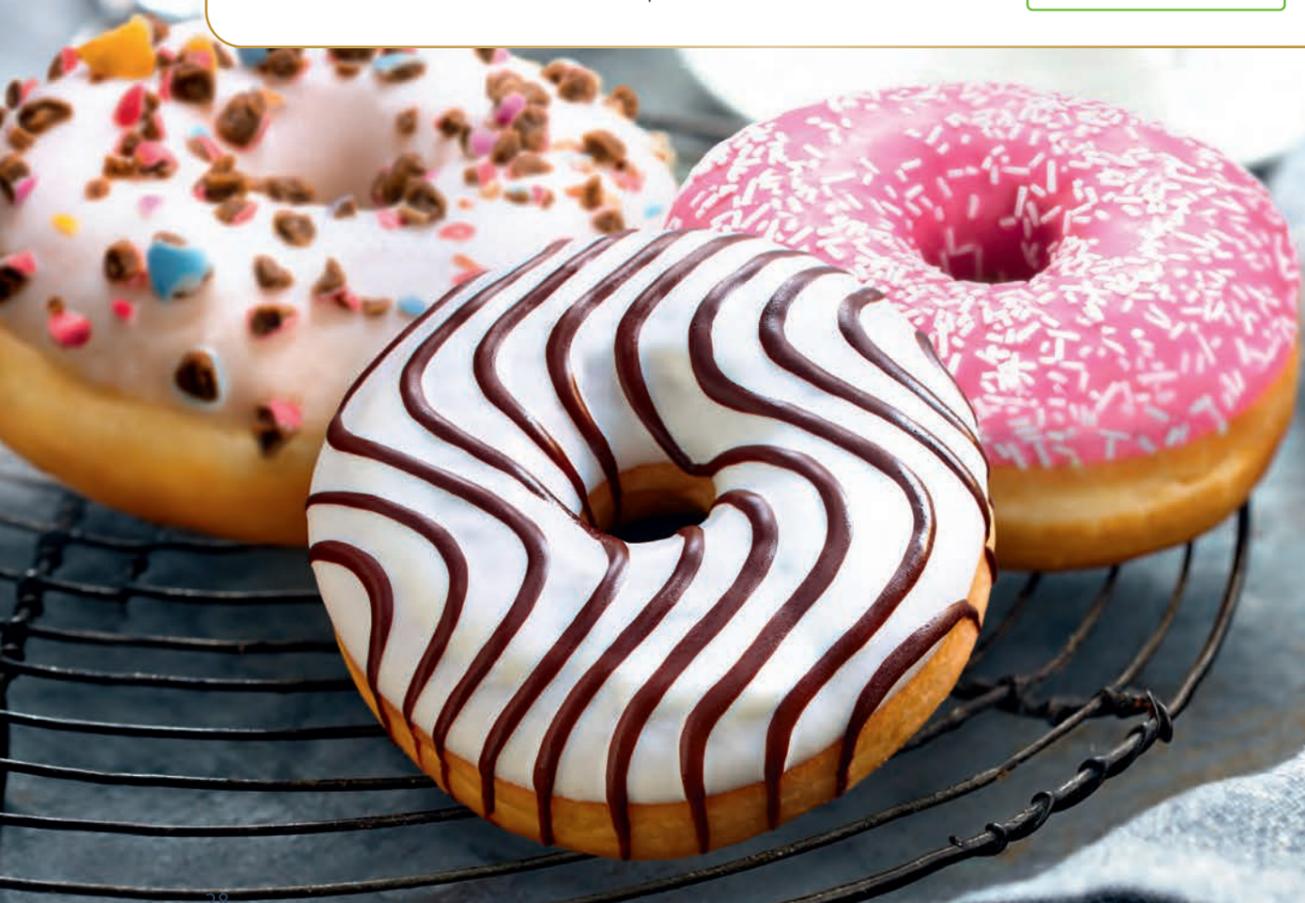
**CLEAN LABEL** <sup>2)</sup>

- ✓ mit Eiern aus Freilandhaltung
- ✓ mit zertifiziertem Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe



Alle Baker & Baker Donuts<sup>1)</sup> werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



## GEFÜLLTE DONUTS

**TOPSELLER**

**OREO Donut** servierfertig



Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Creme mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO-Gebäckkapsel.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10215324 / 01978</b>
Stückgewicht	73 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,504 kg
Palettierung	64 VE (8 VE/8 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**OREO Donut SP** einzelverpackt, servierfertig



Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Creme mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO Keksstückchen. Einzeln verpackt in aufmerksamkeitsstarker OREO-Verpackung.

**Inkl. Gratis-Display in jedem Karton.**

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10221044 / 02176</b>
Stückgewicht	73 g
Kartoninhalt	48 St.
Kartongewicht	3,504 kg
Palettierung	56 VE (8 VE/7 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

**TOPSELLER**

**Donut mit Milka und Daim** servierfertig



Donut mit einer zarten Karamellcreme-Füllung, veredelt mit Milka Alpenmilch Schokolade und köstlich-knusprigen Dragees mit original Daim-Karamellkern in attraktiver Milka & Daim-Gebäckkapsel.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10233087 / 02519</b>
Stückgewicht	70 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,360 kg
Palettierung	64 VE (8 VE/8 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

**TOPSELLER**

**Milka Donut gefüllt** servierfertig



Schoko-Donut mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka Alpenmilch Schokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10225319 / 02293</b>
Stückgewicht	65 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	3,120 kg
Palettierung	64 VE (8 VE/8 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>

**Milka Donut gefüllt SP** einzelverpackt, servierfertig



Schoko-Donut mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka Alpenmilch Schokolade. Einzeln verpackt in aufmerksamkeitsstarker Milka-Verpackung.

**Inkl. Gratis-Display in jedem Karton.**

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10225318 / 02292</b>
Stückgewicht	65 g
Kartoninhalt	48 St.
Kartongewicht	3,120 kg
Palettierung	64 VE (8 VE/8 Lagen)
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

1) B&B Filly Vanilli Donut undecorated wird mit dem Supply Chain Modell „Mass Balance“ (Gemischt) produziert.  
2) Ausgenommen Donuts mit Milka und OREO.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von <25 °C bei offener Lagerung. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

OREO®, Milka® und Daim® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.

NEUPRODUKT



### B&B Filly Red Velvet Donut

servierfertig

Donut mit aufmerksamkeitsstarkem Red Velvet-Teig mit Kakao und dem natürlichen Farbstoff roter Beete. Gefüllt mit einer Creme mit Vanillearoma, dekoriert mit weißer Fettglasur und Zuckerstückchen mit Erdbeergeschmack.

**MDM/Art.-Nr.** 10248152/00167  
**Stückgewicht** 69 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,312 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

TOPSELLER



### B&B Filly CocoaCreme Donut

servierfertig

Mit leckerer Kakaocreme gefüllt, einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen und einem attraktiven Dekor mit Wellen aus weißer Fettglasur.

**MDM/Art.-Nr.** 10170251/00683  
**Stückgewicht** 75 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,600 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

TOPSELLER



### B&B Filly Vanille Donut

servierfertig

Mit leckerer Vanillecreme gefüllt, in attraktiver Streifenoptik mit weißer und kakaohaltiger Fettglasur.

**MDM/Art.-Nr.** 10083674/89604  
**Stückgewicht** 76 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,640 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

TOPSELLER



### B&B Filly Vani Sprinkle Donut

servierfertig

Gefüllt mit edler Vanillecreme, glasiert mit heller Fettglasur und dekoriert mit Milchsokoladenflocken.

**MDM/Art.-Nr.** 10094751/89087  
**Stückgewicht** 75 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,600 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

TOPSELLER



### B&B Filly Blueberry Donut

servierfertig

Mit fruchtiger Blaubeerfüllung und Glasur mit Blaubeergeschmack.

**MDM/Art.-Nr.** 10242636/03088  
**Stückgewicht** 67 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,216 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR FRÜHLING/SOMMER

TOPSELLER



### B&B Filly Green Apple Donut

servierfertig

Mit fruchtiger, leicht saurer Apfelfüllung und Glasur mit Apfelmessgeschmack.

**MDM/Art.-Nr.** 10243309/03137  
**Stückgewicht** 67 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,216 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR FRÜHLING/SOMMER



Donuts

### B&B Filly Strawberry Donut

servierfertig



Gefüllt mit Erdbeer-Fruchtzubereitung, dekoriert mit rosafarbener Fettglasur und roten Zuckerperlen.

**MDM/Art.-Nr.** 10193534/01619  
**Stückgewicht** 70 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,360 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR FRÜHLING/SOMMER

### B&B Filly Berry Donut

servierfertig



Mit feiner Waldfrucht-Füllung, überzogen mit einer hellen Fettglasur und dekoriert mit beerenfarbigen Splits.

**MDM/Art.-Nr.** 10083670/89976  
**Stückgewicht** 76 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,648 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR FRÜHLING/SOMMER

### B&B Filly Nut Donut

servierfertig



Mit zartschmelzender Nougatcreme gefüllt und mit gerösteten, gehackten Haselnüssen auf heller Fettglasur dekoriert.

**MDM/Art.-Nr.** 10083672/89719  
**Stückgewicht** 72 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,450 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR HERBST/WINTER

### B&B Crispy Caramel Donut

servierfertig



Mit zarter Karamellcreme gefüllt, mit kakaohaltiger Fettglasur und crunchigen Crispies dekoriert.

**MDM/Art.-Nr.** 10083658/89471  
**Stückgewicht** 65 g  
**Kartoninhalt** 48 St./ 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,100 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE/9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

IDEAL FÜR HERBST/WINTER

# UNDEKORIERTE DONUTS

**NEUPRODUKT**

**B&B American Donut Dark** *servierfertig*



Super softer Donut-Körper mit Kakao, abgerundet mit natürlichem Vanillearoma. Perfekt für individuelle Dekorationen.

**MDM / Art.-Nr.** 10245581 / 03318  
**Stückgewicht** 48 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 2,304 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** **1 Tag** (in der Verpackung)  
**3 Tage\*** (mit geeigneter Glasur oder Füllung)



**NEUPRODUKT**

**B&B American Donut Red Velvet** *servierfertig*



Donut mit aufmerksamkeitsstarkem, saftigem Red Velvet-Teig mit Kakao und dem natürlichem Farbstoff roter Beete. Perfekt für individuelle Dekorationen.

**MDM / Art.-Nr.** 10248153 / 00168  
**Stückgewicht** 45 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 2,160 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** **1 Tag** (in der Verpackung)  
**3 Tage\*** (mit geeigneter Glasur oder Füllung)



**TOPSELLER**

**B&B American Classic Donut** *servierfertig*



Der Klassiker unter den American Donuts: nach traditioneller amerikanischer Rezeptur mit feinporiger Gebäckstruktur gebacken. Perfekt für individuelle Dekorationen.

**MDM / Art.-Nr.** 10094873 / 04275  
**Stückgewicht** 45 g  
**Kartoninhalt** 96 St.  
**Kartongewicht** 4,300 kg  
**Palettierung** 40 VE (4 VE / 10 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** **1 Tag**

**TOPSELLER**

**B&B American Soft Donut** *servierfertig*



Super saftig und mit softer, großporiger Gebäckstruktur, abgerundet mit einer feinen Vanille-Note. Der ideale Soft Donut für kreative Dekorideen.

**MDM / Art.-Nr.** 10172749 / 00490  
**Stückgewicht** 45 g  
**Kartoninhalt** 96 St.  
**Kartongewicht** 4,300 kg  
**Palettierung** 40 VE (4 VE / 10 Lagen)  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** **1 Tag** (in der Verpackung)  
**3 Tage\*** (mit geeigneter Glasur oder Füllung)



**B&B Filly Vanilli Donut undecorated** *servierfertig*



Donut mit feiner, gleichmäßiger Porung und zartem Body, gefüllt mit einzigartig edler Vanillecreme. Die perfekte Basis für köstlich attraktive Dekorvariationen.

**MDM / Art.-Nr.** 10094780 / 89287  
**Stückgewicht** 65 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,100 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit:** **1 Tag**

\*Abweichung möglich durch Art der Füllung, Dekoration und Lagerbedingung. Die Verantwortlichkeit für die Haltbarkeit des dekorierten und gefüllten Donuts liegt beim Anwender. Baker & Baker kann keine Garantien für die Haltbarkeit von uns unbekanntem Glasuren und Füllungen geben, welche mit unserem Donut kombiniert werden.

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von <25 °C bei offener Lagerung. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.





## UNGEFÜLLTE DONUTS

NEUPRODUKT



### Milka Herz Donut

servierfertig

Extra-soften Donut in Herzform, dekoriert mit zartschmelzender Milka Alpenmilch Schokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10248275 / 00175</b>
Stückgewicht	53 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,544 kg
Palettierung	64 VE (8 VE/8 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

TOPSELLER



### B&B Black Donut

servierfertig

Dekoriert mit glänzender, kakaohaltiger Fettglasur.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083621 / 88417</b>
Stückgewicht	52 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,500 kg
Palettierung	72 VE (8 VE/9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

TOPSELLER



### B&B Pinky Donut

servierfertig

Dekoriert mit einer aufmerksamkeitsstarken Fettglasur mit Erdbeergeschmack und weißen Zuckerstreuseln.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10167101 / 00450</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE/9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

TOPSELLER



### B&B Party Sprinkle Donut

servierfertig

Dekoriert mit heller Fettglasur und bunten Zuckerstreuseln.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083710 / 88657</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE/9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

TOPSELLER



### B&B Donut Heart

servierfertig

Saftiger Donut in Herzform mit einer pinken Glasur und weißen Zuckerstreuseln dekoriert.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10240284 / 01967</b>
Stückgewicht	52 g
Kartoninhalt	48 St./4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,496 kg
Palettierung	72 VE (8 VE/9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von <25 °C bei offener Lagerung. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Milka® ist eine eingetragene Marke der Mondelez International Unternehmensgruppe und wird in Lizenz genutzt.



**B&B Pink Sprinkle Donut** servierfertig

Super-softer Donut dekoriert mit einer fruchtigen Glasur mit Erdbeergeschmack, dekoriert mit bunten Zuckerstreuseln.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10246708 / 00119</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Pink Velvet Donut** servierfertig

Super-softer Donut dekoriert mit einer fruchtigen Glasur mit natürlichem Erdbeergeschmack, dekoriert mit weißen Zuckerstreuseln.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10241750 / 03046</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Dark Choc Donut** servierfertig

Super-softer Donut dekoriert mit einer Glasur aus echter Belgischer Schokolade (70 % Kakaoanteil).

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10241793 / 03053</b>
Stückgewicht	54 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,592 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Sour Lemon Donut** servierfertig

Donut mit gelber Zitronenglasur und sauren, bunten Zuckerstreuseln.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10239682 / 01931</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>





**B&B Bubble Gum Donut** servierfertig

Donut mit Kaugummigeschmack mit rosafarbener Zuckerglasur und blauem Zuckerdekor.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10239797 / 01936</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>





**B&B American Chocolate Donut** servierfertig

Saftiger Donut nach original amerikanischer Rezeptur mit edlem Dekor aus Vollmilchschokolade und Milchschokoladenstückchen.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10094717 / 88292</b>
Stückgewicht	56 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,680 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Kids Crunch Donut** servierfertig

Überzogen mit einer weißen Fettglasur und mit buntem Schokolinsenbruch dekoriert.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083690 / 90381</b>
Stückgewicht	57 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,736 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Black Crumble Donut** servierfertig

Dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur und dragierten Schokoladenflocken.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083620 / 88656</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B White Donut** servierfertig

Dekoriert mit einer weißen Fettglasur und weißen Schokoladenstückchen.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10172504 / 00806</b>
Stückgewicht	55 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,640 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



**B&B Sugar Donut** servierfertig

Rundum attraktiv, mit gefrier- und taustabilem Zucker dekoriert.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083735 / 88655</b>
Stückgewicht	48 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Kartongewicht	2,300 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



## MINI DONUTS



**B&B Mini Donut Filly Mix Box** servierfertig

Gefüllte Mini-Donuts im platzsparenden Mix-Karton:

- B&B Filly Choc-Hazelnut
- B&B Filly Strawberry (ohne Titanoxid)
- B&B Filly Caramel

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10223731 / 35010</b>
Stückgewicht	Ø 32 g
Kartoninhalt	60 St. / 3 Trays à 20 St.
Kartongewicht	1,900 kg
Palettierung	88 VE (8 VE / 11 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von <25°C bei offener Lagerung. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

# BOOMIES™

## Freude in jedem Biss

- **Echte Genusslebnisse:** aufregend neue Geschmackskombinationen
- **Attraktives Wertschöpfungspotenzial:** Boomies™ begeistern trendorientierte Konsumenten jeden Alters
- **Attraktive Duo-Toppings:** für echte Blickfänge
- **Köstlich gefüllt:** 12-Punkt-Füllung für Rundum-Genuss
- **Optimal verpackt mit 4 Trays:** einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Alle Boomies im praktischen 12er-Tray



Alle Baker & Baker Boomies™ werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

**CLEAN LABEL**

- ✓ ohne Eier
- ✓ mit zertifiziertem Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen und Farbstoffe

NEUPRODUKT

### B&B Vanilla Dark Choc Boomie

servierfertig



Boomie™ mit einer vollmundigen Vanille-Creme-Füllung und einer weißen Fettglasur dekoriert mit dunklen Schokoladensplittern.

**MDM/Art.-Nr.** 10248224 / 00173  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,696 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### B&B Salted Caramel Boomie

servierfertig



Boomie™ mit einer köstlich-cremigen Salted Caramel-Füllung und einer Glasur mit Salted Caramel-Geschmack. Dekoriert mit knusprigen Karamell-Toffee-Perlen.

**MDM/Art.-Nr.** 10246295 / 00106  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,696 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### B&B Berry Citrus Boomie

servierfertig



Boomie™ mit einer erfrischenden Füllung aus Erdbeere und Brombeere und einem Spritzer Grapefruit und Zitrone, überzogen mit einer Glasur mit Joghurtgeschmack. Dekoriert mit rosa Wellen.

**MDM/Art.-Nr.** 10246292 / 00105  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,696 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### B&B Cocoa Orange Boomie

servierfertig



Boomie™ mit einer dunklen Kakaocreme-Füllung, überzogen mit einer Glasur mit Orangengeschmack und dekoriert mit dunklen Wellen.

**MDM/Art.-Nr.** 10246038 / 00104  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Kartongewicht** 3,696 kg  
**Palettierung** 72 VE (8 VE / 9 Lagen)  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



MIT DEM  
BESONDEREN  
EXTRA IM  
GESCHMACK!

Boomies™

# PREMIUM COOKIES

## Genuss der Extraklasse

- **Ausgewählte Premium-Zutaten:** hochwertige Zutaten & angesagte Geschmackskompositionen
- **Immer verführerisch:** innen soft & außen extra knuprig
- **Perfekte Standzeit:** noch am 5. beziehungsweise 7. Tag unwiderstehlich lecker

Unsere Backmatten für perfekte Cookies!



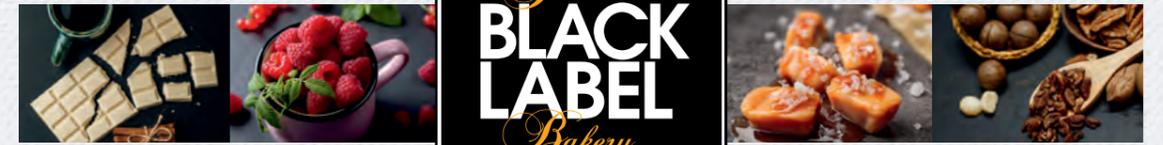
**CLEAN LABEL**

- ✓ ohne Eier & Phosphate 1)
- ✓ mit zertifiziertem Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe



Alle Baker & Baker Black Label Cookies werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) produziert (enthält zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl). <https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



▶ Mehr Infos zu unserem Black Label Produktkonzept auf Seite 14 oder 25.

## SERVIERFERTIGE COOKIES

NEUPRODUKT



### B&B BL Salted Caramel Pecan Nut Cookie Baked 72 g servierfertig

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack, mit cremigen Salz-Karamellstückchen und knackige Pekannüssen.  
**In optimierter Unterverpackung (3er-Pack).**

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10247907 / 00138</b>
Stückgewicht	72 g
Kartoninhalt	30 St. / 10*3 Flow-Wrap
Kartongewicht	2,160 kg
Palettierung	150 VE (15 VE / 10 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>7 Tage</b>



## BACKFERTIGE COOKIES

Ofenfrisch verführerisch!  
**BACK-ANLEITUNG S.45**



### B&B BL Caramel Pecan Nut Cookie Puck 80 g backfertig

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack, abgerundet mit feinen Karamell- und edlen Pekannussstückchen.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10246514 / 00110</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	60 St.
Kartongewicht	4,800 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>



### B&B BL Raspberry White Choc Cookie Puck 80 g backfertig

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack, verfeinert mit aromatischen Himbeer- und weißen Schokoladenstückchen.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10246518 / 00111</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	60 St.
Kartongewicht	4,800 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>



### B&B BL Macadamia White Choc Cookie Puck 80 g backfertig

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack, veredelt mit hochwertigen Macadamia- und weißen Schokoladenstückchen.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10246519 / 00112</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	60 St.
Kartongewicht	4,800 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>



Alle servierfertigen Black Label Cookies müssen nur noch aufgetaut werden.

1) Kreuzkontaminationen während der Produktion möglich.

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 18–25 °C. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

# AMERICAN COOKIES

## Cookies sind ein Wachstumssegment

- **Original American Cookie-Genuss:** außen knusprig und innen „chewy“
- **Trendgerechtes Portfolio:** back- und servierfertige Cookies
- **Einfaches Handling:** nur auftauen oder leicht zu backen

Unsere Backmatten für perfekte Cookies!



Alle Baker & Baker Cookies<sup>1)</sup> werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäß dem Supply Chain Modell „Segregated“ (Zertifiziert) bzw. „Mass Balance“ (Gemischt) produziert (erhöht die Produktion von zertifiziertem, nachhaltigem Palmöl).  
<https://rspo.org/members/5395>

- ▶ Informationen zu vegetarischen/veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.
- ▶ Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

**CLEAN LABEL<sup>1)</sup>**

- ✓ ohne Eier und Phosphate <sup>2)</sup>
- ✓ mit zertifiziertem Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe

## SERVIERFERTIGE COOKIES

Praktisch im Flow-Pack



### B&B Triple Choc Cookie Baked 72 g

servierfertig

Gebackener Cookie aus schokoladigem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack. Mit weißen, dunklen und Vollmilchschokoladenstücken.

In optimierter Unterverpackung (3er-Pack).



<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10083616 / 89762</b>
Stückgewicht	72 g
Kartoninhalt	48 St. / 16*3 Flow-Wrap
Kartongewicht	3,456 kg
Palettierung	99 VE (9 VE / 11 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	7 Tage

Praktisch im Flow-Pack



### B&B Milk Choc Cookie Baked 72 g

servierfertig

Gebackener Cookie aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack und köstlichen Vollmilchschokoladenstücken.

In optimierter Unterverpackung (3er-Pack).



<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10083615 / 89761</b>
Stückgewicht	72 g
Kartoninhalt	48 St. / 16*3 Flow-Wrap
Kartongewicht	3,456 kg
Palettierung	99 VE (9 VE / 11 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	7 Tage

Mit GRATIS Display



### BCB Double Choc Cookie SP

einzelverpackt, servierfertig

Softer, gebackener Cookie aus dunklem Mürbeteig mit Vanillenote sowie weißen und dunklen Schokoladenstückchen, einzeln verpackt.

Inkl. Gratis-Display in jedem Karton.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10208468 / 01569</b>
Stückgewicht	75 g
Kartoninhalt	66 St.
Kartongewicht	4,950 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	10 Tage

Mit GRATIS Display



### BCB Rich Choc Cookie SP

einzelverpackt, servierfertig

Softer, gebackener Cookie aus hellem Mürbeteig mit Vanillenote sowie mit dunklen Schokoladenstückchen, einzeln verpackt.

Inkl. Gratis-Display in jedem Karton.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10208469 / 01568</b>
Stückgewicht	75 g
Kartoninhalt	66 St.
Kartongewicht	4,950 kg
Palettierung	72 VE (8 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	10 Tage

Frischeschutz für extra Cookie-genuss!



## Einfach optimal verpackt!

- 16 Flow-Wraps mit jeweils 3 Cookies im gebrandeten Karton für weniger Abschriften
- Frischere Cookies aufgrund des niedrigeren Sauerstoffaustausches
- 90% Kunststoffreduktion<sup>3)</sup> durch Umstellung auf Flow Wrap-Verpackungen

Alle servierfertigen Cookies müssen nur noch aufgetaut werden.

1) Ausgenommen B&B Fruit Flapjack 80g und B&B Triple Chocolate Shortbread 70g. 2) Kreuzkontaminationen während der Produktion möglich. 3) Kunststoffreduktion von 65g auf 6g.

# BACKFERTIGE COOKIES



**TOPSELLER**

**B&B Triple Choc Cookie Puck 80 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus schokoladigem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack, mit weißen und dunklen und Vollmilchschokoladenstücken.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10187083 / 89239</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	96 St.
Kartongewicht	7,680 kg
Palettierung	84 VE (12 VE / 7 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**TOPSELLER**

**B&B Chocolate Chunk Cookie Puck 80 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack und Vollmilchschokoladenstücken.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10186959 / 89240</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	96 St.
Kartongewicht	7,680 kg
Palettierung	84 VE (12 VE / 7 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B Oat & Raisin Cookie Puck 80 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit saftigen Rosinen und kernigem Hafer, verfeinert mit Zimt.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10246801 / 00141</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	96 St.
Kartongewicht	7,680 kg
Palettierung	84 VE (12 VE / 7 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B Dark Choc Cookie Puck 80 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus kräftig schokoladigem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack mit knackigen dunklen Schokoladenstückchen.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10244545 / 03314</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	96 St.
Kartongewicht	7,680 kg
Palettierung	84 VE (12 VE / 7 Lagen)
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B Milk Choc Cookie Puck 50 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack und köstlichen Milchschokoladenstückchen.

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10241749 / 03045</b>
Stückgewicht	50 g
Kartoninhalt	90 St.
Kartongewicht	4,500 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	11–13 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B White Choc Cookie Puck 50 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus hellem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack und weißen Schokoladenstückchen

<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10241748 / 03044</b>
Stückgewicht	50 g
Kartoninhalt	90 St.
Kartongewicht	4,500 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	11–13 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B Dark Choc Cookie Puck 50 g** *backfertig*

Cookie-Teigling aus kräftig schokoladigem Mürbeteig mit zartem Vanillegeschmack und knackigen dunklen Schokoladenstückchen.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10241745 / 03043</b>
Stückgewicht	50 g
Kartoninhalt	90 St.
Kartongewicht	4,500 kg
Palettierung	120 VE (12 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	11–13 Min. / 160–170 °C
<b>Standzeit</b>	<b>5 Tage</b>

**B&B Fruit Flapjack 80 g** *backfertig*

Fruchtiges, energiereiches Haferflockengebäck mit einem Mix aus Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Cranberries und Sultaninen.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10142458 / 02846</b>
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	60 St.
Kartongewicht	4,800 kg
Palettierung	150 VE (10 VE / 15 Lagen)
Backzeit / °C	13–15 Min. / 165 °C
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

**B&B Triple Chocolate Shortbread 70 g** *backfertig*

Mürbeteigrezeptur nach klassischer Art mit einer Komposition aus Milch- und dunklen Schokoladenstückchen sowie weißer Schokolade.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10191213 / 05073</b>
Stückgewicht	70 g
Kartoninhalt	60 St.
Kartongewicht	4,200 kg
Palettierung	150 VE (10 VE / 15 Lagen)
Backzeit / °C	14 Min. / 160 °C
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

## COOKIE-BACKANLEITUNG



**VORBEREITEN**  
Gefrorene Teiglinge nach Bedarf aus dem Karton nehmen und mit ausreichenden Abständen auf ein mit Backmatten ausgelegtes Backblech legen.



**BACKEN**  
**80-g-Cookies:** bei 160–170 °C im vorgeheizten Backofen für etwa 15–17 Min. backen  
**50 g-Cookies:** bei 160–170 °C im vorgeheizten Backofen für etwa 11–13 Min. backen



**OFENFRISCHER GENUSS!**  
Die Cookies auf dem Backblech ca. 60 Min. auskühlen lassen bis die Schokolade im ganzen Cookie vollkommen fest geworden ist.



**B&B Fruit Flapjack 80 g**  
Gefrorene Teiglinge bei 165 °C für etwa 13–15 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend ca. 60 Min auskühlen lassen.



**B&B Triple Chocolate Shortbread 70 g**  
Ca. 5 Minuten auf dem Backblech auftauen. Danach bei 160 °C für etwa 14 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend ca. 60 Min. auskühlen lassen.

Abbildungen zeigen gebackene Produkte.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 18–25 °C. Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

# AMERICAN BROWNIES



## Eine genussvolle Sortimentsergänzung

- **Bewährte Baker & Baker Premium-Qualität:** extra schokoladig & super-saftig
- **Beliebtes „American Genussrezept“:** typisch amerikanischer Schokoladenkuchen
- **Umfangreiches Portfolio für jeden Anlass:** geschnitten, ungeschnitten oder mit Topping

► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



### B&B Moelleux Brownie Chocolate

geschnitten, servierfertig

Der klassische, saftig-schokoladige Gourmet-Brownie für den unwiderstehlichen Genussmoment.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10185741 / 00139</b>
Stückgewicht	83 g
Kartoninhalt	120 St. / 4 Platten à 30 St.
Kartongewicht	10,000 kg
Palettierung	54 VE (6 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>7 Tage</b>



### B&B Brownie Star Topping Nuts

geschnitten, servierfertig

Der verführerische Brownie mit Pekannussstückchen in Teig und Topping.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10185949 / 00055</b>
Stückgewicht	83 g
Kartoninhalt	120 St. / 4 Platten à 30 St.
Kartongewicht	10,000 kg
Palettierung	54 VE (6 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>7 Tage</b>



### B&B Brownie Star Minis

geschnitten, servierfertig

Leckere Brownie Mini-Bites mit Pekannussstückchen im Teig. Ideal für den Verzehr unterwegs und für Buffets.

**Größe: ca. 3 × 3 cm pro Mini**

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10188671 / 00124</b>
Stückgewicht	ca. 20 g
Kartoninhalt	480 St. / 4 Platten à 120 St.
Kartongewicht	10,000 kg
Palettierung	54 VE (6 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>7 Tage</b>



### B&B Brownie Star Full Tray

ungeschnitten, servierfertig

Der verlockende Brownie mit knackigen Pekannussstückchen ist auch als Plattenkuchen erhältlich. Für individuelle Portionsgrößen und -formen.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10185729 / 00061</b>
Stückgewicht	2500 g
Kartoninhalt	4 Platten, ungeschnitten
Kartongewicht	10,000 kg
Palettierung	54 VE (6 VE / 9 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>7 Tage</b>



### B&B Brownie Star SP

einzelverpackt, servierfertig

Saftiger Gourmet-Brownie mit extra viel Schokolade (27%) und Pekannussstückchen im Teig.

<b>MDM / Art.-Nr.</b>	<b>10219987 / 19051</b>
Stückgewicht	65 g
Kartoninhalt	100 St.
Kartongewicht	6,500 kg
Palettierung	48 VE (6 VE / 8 Lagen)
Auftauzeit	90–120 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>12 Tage</b>

Alle Brownies werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Nach dem Auftauen zum Erhalt der Produktqualität unbedingt abgedeckt lagern.

Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C. Ausgenommen Brownie Star SP.

02



# TORTEN & KUCHEN



## Backkompetenz, die man schmeckt

Kuchen bleiben Klassiker: ob modern oder eher traditionell. Unser Kuchensortiment aus vielen unwiderstehlichen Sorten bietet Ihren Kunden den vollen Genuss.

- Authentische Kuchenspezialitäten
- Attraktive, handwerkliche Optik
- Beste Baker & Baker-Qualität

# TORTEN & KUCHEN



## Was macht unsere Kuchen einzigartig?

- **Attraktiv:** unwiderstehliche Hingucker mit viel Liebe zum Detail
- **Einfaches Handling:** nur auftauen & servieren
- **Perfekt portionierbar:** alle Produkte sind bereits vorgeschnitten

Alle Kuchen sind gefroren einzeln entnehmbar



► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

## TORTEN

TOPSELLER



### B&B Käsetorte 12P

geschnitten, servierfertig

Premium-Käsetorte mit hochwertiger, cremiger Käsemasse auf krossem Buttermürbeteig.

**MDM/Art.-Nr.** 10193277 / 01607  
**Stückgewicht** 200 g  
**Kartoninhalt** 12 St. / 1 Torte  
**Kartongewicht** 2,400 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE / 18 Lagen)  
**Auftauzeit** 600 Min. (4–7 °C)  
 420 Min. (18–25 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C\*

TOPSELLER



### B&B Windbeutelkuchen 12P

geschnitten, servierfertig

Unwiderstehliche Tortensensation mit gefüllten Mini-Windbeuteln und Schlagsahne, gebettet auf weichem Müsbeteig mit Kirschfüllung.

Nach dem Auftauen das Produkt gekühlt bei max. 7 °C aufbewahren.

**MDM/Art.-Nr.** 10193239 / 01587  
**Stückgewicht** 138 g  
**Kartoninhalt** 12 St. / 1 Torte  
**Kartongewicht** 1,650 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE / 18 Lagen)  
**Auftauzeit** 720 Min. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C\*

\*Bitte beachten: 1 Tag Standzeit bei 18 – 25 °C Raumtemperatur.

Stand- und Auftauzeit sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.

TOPSELLER



### B&B Apfel-Pecannuss-Torte 12P

geschnitten, servierfertig

Schon jetzt ein Klassiker: Saftige Apfelmasse auf weichem Buttermürbeteig, belegt mit aromatischen Pekannüssen und abgerundet mit einem feinen Zimtgeschmack.

**MDM/Art.-Nr.** 10193244 / 01588  
**Stückgewicht** 208 g  
**Kartoninhalt** 12 St. / 1 Torte  
**Kartongewicht** 2,500 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE / 18 Lagen)  
**Auftauzeit** 720 Min. (4–7 °C)  
 360 Min. (18–25 °C)  
**Standzeit** 3 Tage bei 4–7 °C\*

## BLECHKUCHEN



### B&B Classic Carrot Cake 10P

geschnitten, servierfertig

Extra-saftig und verführerisch im Geschmack mit Karotten, Frischkäse, Walnüssen, Kokospaspeln, dekoriert mit Zuckerglasur und Pistazienstücken.

**MDM/Art.-Nr.** 10214244 / 60080  
**Stückgewicht** 125 g  
**Kartoninhalt** 10 St./1 Torte  
**Kartongewicht** 1,250 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE/18 Lagen)  
**Auftauzeit** 480 Min. (4–7 °C)  
 360 Min. (18–25 °C)  
**Standzeit** 5 Tage bei 4–7 °C\*



### B&B Mousse au Chocolat Torte 12P

geschnitten, servierfertig

Schokotraum aus köstlichem Mousse au Chocolat und saftiger Schokoladenrührmasse, veredelt mit feinstem Kakaopulver.

Nach dem Auftauen das Produkt gekühlt bei max. 7 °C aufbewahren.

**MDM/Art.-Nr.** 10193237 / 01585  
**Stückgewicht** 133 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Kartongewicht** 1,600 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE/18 Lagen)  
**Auftauzeit** 720 Min. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C



### B&B Waldfruchttorte 12P

geschnitten, servierfertig

Das fruchtige Tortenerlebnis mit cremig-feiner Fruchtsahne und fruchtigen Waldbeeren auf einem Mürbeteigboden.

Nach dem Auftauen das Produkt gekühlt bei max. 7 °C aufbewahren.

**MDM/Art.-Nr.** 10193240 / 01586  
**Stückgewicht** 125 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Kartongewicht** 1,500 kg  
**Palettierung** 216 VE (12 VE/18 Lagen)  
**Auftauzeit** 720 Min. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C



### B&B Pflaumen-Walnuss-Kuchen 20P

geschnitten, servierfertig

Die verführerische Genussvariation aus krossem Mürbeteig, fruchtigen Pflaumenhälften und aromatischen Walnussstückchen.

**MDM/Art.-Nr.** 10193197 / 01577  
**Stückgewicht** 133 g  
**Kartoninhalt** 40 St./2 Trays à 20 St.  
**Kartongewicht** 5,300 kg  
**Palettierung** 72 VE (6 VE/12 Lagen)  
**Auftauzeit** 480 Min. (4–7 °C)  
 240 Min. (18–25 °C)  
**Standzeit** 3 Tage bei 4–7 °C\*



### B&B Butterkuchen

geschnitten, servierfertig

Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer Auflage aus Butter und gehobelten Mandeln.

**MDM/Art.-Nr.** 10083628 / 88053  
**Stückgewicht** 44 g  
**Kartoninhalt** 48 St./6 Platten à 8 St.  
**Kartongewicht** 2,100 kg  
**Palettierung** 120 VE (8 VE/15 Lagen)  
**Auftauzeit** 360–720 Min. (4–7 °C)  
 120 Min. (18–25 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 18–25 °C

## LOAF CAKES

TOPSELLER



### B&B newClassic Marble Loaf Cake

geschnitten, servierfertig

Soft-saftiger Marmor-Rührkuchen mit kakao-haltiger Fettglasur und schokoladiger Marmorierung.

**MDM/Art.-Nr.** 10170510 / 00367  
**Stückgewicht** 75 g  
**Kartoninhalt** 25 St.  
**Kartongewicht** 1,875 kg  
**Palettierung** 180 VE (12 VE/15 Lagen)  
**Auftauzeit** 60–90 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

TOPSELLER



### B&B newClassic Lemon Loaf Cake

geschnitten, servierfertig

Saftig-frischer Zitronenrührkuchen mit zartgelber Glasur und feiner Zitronennote.

**MDM/Art.-Nr.** 10170509 / 00366  
**Stückgewicht** 75 g  
**Kartoninhalt** 25 St.  
**Kartongewicht** 1,875 kg  
**Palettierung** 180 VE (12 VE/15 Lagen)  
**Auftauzeit** 60–90 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

\*Bitte beachten: 1 Tag Standzeit bei 18–25 °C Raumtemperatur.

Alle Kuchen werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Die Auftauzeiten der Torten und Blechkuchen betragen zwischen 6–12 Stunden. Wir empfehlen, die Produkte im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. 7 °C am Vortag des Verzehrs aufzutauen. Nach dem Auftauen zum Erhalt der Produktqualität unbedingt abgedeckt lagern.

Stand- und Auftauzeit sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Die Standzeiten der Loaf Cakes gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



03



# SNACKING

Snacking

## Snack-Genuss rund um die Uhr

Der Außer-Haus-Snack-Markt wächst stetig und attraktive Snack-Formate für die Zwischenverpflegung sind gefragter denn je. Wir haben die perfekten Antworten auf die gestiegene Snack-Nachfrage Ihrer Kunden.

- Abwechslungsreiches Snack-Angebot für jeden Geschmack
- Erweiterung der Kernzeiten auf den ganzen Tag
- Gelingsichere Produkte in Premium-Qualität

# AMERICAN BAGEL



## Eine wachsende Snack-Alternative

- **Absatzstark:** Trendsegment mit kreativen Belegvariationen
- **Original:** amerikanische Rezepturen in bester Baker & Baker-Qualität für eine handwerkliche Optik
- **Frisch & vielseitig:** Bagels mit unterschiedlichen Toppings für die Frischetheke



**CLEAN LABEL**

- ✓ VEGAN
- ✓ ohne Zusatz von Palmöl
- ✓ ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe

► Informationen zu vegetarischen/veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118



**TOPSELLER** **B&B Sesam Bagel** vorgebacken

Bagel mit Sesam-Topping. Der Klassiker für viele Belegvarianten.




**MDM / Art.-Nr.** 10234834 / 01664  
**Stückgewicht** 85 g  
**Kartoninhalt** 44 St.  
**Kartongewicht** 3,740 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Backzeit / °C** ca. 2 Min. / 180–200 °C  
**Auftauzeit** ca. 15–30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

**VEGAN**

**TOPSELLER** **B&B Malzkorn Bagel** vorgebacken

Bagel mit kräftigem Malzgeschmack, kernigen Haferflocken, Leinsamen und mit Sesam-Leinsamen-Topping.




**MDM / Art.-Nr.** 10234830 / 01660  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 44 St.  
**Kartongewicht** 4,400 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Backzeit / °C** ca. 2 Min. / 180–200 °C  
**Auftauzeit** ca. 15–30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

**VEGAN**

**TOPSELLER** **B&B Natur Bagel** vorgebacken

Unser Klassiker mit einer saftigen Krume und einzigartigem Glanz.




**MDM / Art.-Nr.** 10234810 / 01647  
**Stückgewicht** 85 g  
**Kartoninhalt** 44 St.  
**Kartongewicht** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Palettierung** 3,740 kg  
**Backzeit / °C** ca. 2 Min. / 180–200 °C  
**Auftauzeit** ca. 15–30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

**VEGAN**

**B&B Kraftkorn® Malzbagel** vorgebacken

Bagel mit hochwertigen Zutaten wie Malzmehlen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen.




**MDM / Art.-Nr.** 10234832 / 01662  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 44 St.  
**Kartongewicht** 4,400 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Backzeit / °C** ca. 2 Min. / 180–200 °C  
**Auftauzeit** ca. 15–30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

**VEGAN**

**B&B Everything Bagel** vorgebacken

Besonders würziger Bagel durch Topping aus Sesam, Mohn, Zwiebeln und Knoblauch.




**MDM / Art.-Nr.** 10234831 / 01661  
**Stückgewicht** 90 g  
**Kartoninhalt** 44 St.  
**Kartongewicht** 3,960 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)  
**Backzeit / °C** ca. 2 Min. / 180–200 °C  
**Auftauzeit** ca. 15–30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

**VEGAN**

Alle Bagels werden Ihnen servierfertig geliefert und können ohne Abbacken einfach aufgetaut werden.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftöfen. Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



### B&B Laugen Bagel

vorgebacken

Laugen Bagel amerikanisch inszeniert. Mit beliebtem, herzhaftem Laugengeschmack und Sesam-Topping.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10083603 / 88808</b>
Stückgewicht	87 g
Kartoninhalt	30 St.
Kartongewicht	2,610 kg
Palettierung	80 VE (8 VE / 10 Lagen)
Backzeit / °C	ca. 2 Min. / 180–200 °C
Auftauzeit	ca. 15–30 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



### B&B Sprossen Bagel

vorgebacken

Enthält schmackhafte Mungobohnenkeime, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und überzeugt durch ein abgerundetes, nussiges Geschmacksprofil.



<b>MDM/Art.-Nr.</b>	<b>10235487 / 01717</b>
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	44 St.
Kartongewicht	4,400 kg
Palettierung	56 VE (8 VE / 7 Lagen)
Backzeit / °C	ca. 2 Min. / 180–200 °C
Auftauzeit	ca. 15–30 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



## BAGEL-ZUBEREITUNG

Nutzen Sie das große Snack-Potenzial im Foodservice-Markt und bieten Sie Ihren Gästen jetzt herzhaften To go-Genuss – ob vegan, vegetarisch oder lieber etwas deftiger. Unsere Originale sind für jeden Trend zu haben!



#### VORBEREITEN

Los geht's: Nehmen Sie die gefrorenen Bagel nach Bedarf aus dem Karton.



#### EINFACH AUFTAUEN...

Wenn es schnell gehen muss: Nur ca. 15–30 Min. auftauen, belegen & servieren!



#### ... ODER KURZ ABBACKEN

Backfrisch schmeckt es besser: Bagel für ca. 2 Min. bei 180–200 °C mit Dampf abbaken, bis die Krume goldfarben und knusprig ist.



#### VIELFÄLTIG BELEGEN

Bagels halbieren, mit frischen Zutaten belegen und ganz flexibel die steigende Nachfrage nach herzhaften Snacks bedienen!

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftofen.

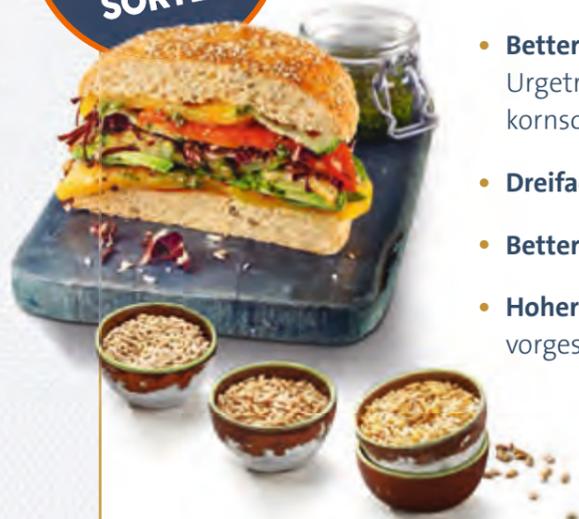
Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



# BURGER BUNS

MIT 6 WERTVOLLEN  
URGETREIDE  
SORTEN



Unsere Buns  
haben's einfach drauf!

- **Better Burger:** Mit 6 exklusiven Urgetreidesorten & Roggenvollkornschrot veredelt
- **Dreifach Premium:** in Größe, Optik & Geschmack
- **Better Burger:** Vegan & Clean Label
- **Hoher CV-Grad:** fertig gebacken und bereits vorgeschnitten

Attraktive  
C&C-fähige  
Verpackung



**CLEAN LABEL**

- ✓ VEGAN
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne zugesetzte Aromen
- ✓ ohne künstliche Farbstoffe
- ✓ ohne gehärtete Fette

► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf S. 122 ff.  
► Passende Verkaufshilfen & -konzepte finden Sie auf S. 118

# 6 ORIGINAL GRAINS PREMIUM BUNS

GESCHMACK  
BEGINNT  
MIT DEM  
BUN!



Snacking



## B&B 6 Original Grains Burger Buns

servierfertig

Weicher Bun für Hamburger mit 6 exklusiven Urgetreiden, bestreut mit grobkörnigem Roggenvollkornschrot. Bereits im Steg vorgeschnitten.



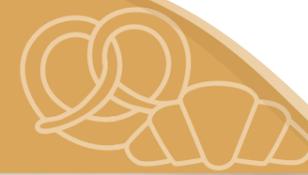
MDM / Art.-Nr.	10231710 / 02361
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	24 St. / 4 Beutel à 6 St.
Kartongewicht	2,400 kg
Palettierung	68 VE (4 VE / 17 Lagen)
Auftauzeit	ca. 120–180 Min.
Standzeit	4 Tage (im geschlossenen Beutel bei 20–23 °C)

Die Buns werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Lagertemperatur: mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

## MIT 6 WERTVOLLEN URGETREIDEN

EINKORN • EMMER • WALDSTAUDENROGGEN  
KHORASAN • FISSE IMPERIAL (GERSTE)  
BAULÄNDER SPELZ (URDINKEL)



04

## PREMIUM- BACKWAREN MIT TRADITION

### WILLKOMMEN BEI GOLDFROST!

Die Marke Goldfrost steht seit über 30 Jahren für klassische Tiefkühlbackwaren in bester Premium-Qualität vereint mit langjähriger Handwerkskompetenz. **Profitieren Sie von starken Vorteilen für Ihren Erfolg!**

- Ausgezeichnete Goldfrost-Qualität, die man schmeckt
- Starker Service & kompetente Beratung
- Absatzstarke Gebäcke für Jung & Alt
- Flexibel & schnell verfügbare Produkte
- Zuverlässigkeit & Sicherheit auf ganzer Linie



PREISE IN GOLD – WIR BIETEN IHNEN  
AUSGEZEICHNETE PREMIUM-QUALITÄT



## SIEDEGEBÄCKE

Ob Quarkbällchen, Berliner, Apfelschnecken oder andere Siedespezialitäten – die locker-saftigen Gebäcke sind abwechslungsreich in Optik und Geschmack. Begeistern Sie Ihre Kunden jetzt auch außerhalb der Berliner-Saison!

- Köstlicher, locker-saftiger Geschmack
- Schnelle Verfügbarkeit und volle Flexibilität durch hohen Convenience-Grad
- Hochwertige Füllungen wie z.B. Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre Extra
- Zahlreiche Möglichkeiten der individuellen Veredelung





## GOLDFROST BERLINER: IMMER EINE GUTE WAHL!

- Köstlicher, locker-saftiger Geschmack
- Hochwertige Füllungen wie Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre Extra
- Volle Flexibilität und schnelle Verfügbarkeit
- Zahlreiche Möglichkeiten der individuellen Veredelung



**TOPSELLER**

**GF 133 Berliner, ohne Füllung** *servierfertig*

Handwerklicher Berliner für Ihre individuellen Füllungen.

**MDM/Art.-Nr.** 10149925 / 00079  
**Stückgewicht** 57 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 4,10 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 60 Min. → Bebacken: max. 1 Min. bei 200 °C → Wenig

**TOPSELLER**

**GF 134 Berliner, gebacken & gefüllt** *servierfertig*

Berliner, klassisch gefüllt mit Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre Extra.

**MDM/Art.-Nr.** 10149932 / 00081  
**Stückgewicht** 72 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,18 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 90 Min. → Bebacken: max. 1 Min. bei 200 °C → Wenig

**TOPSELLER**

**GF 158 Berliner, gebackt & gefüllt** *servierfertig*

Berliner, fertig gebackt und gefüllt mit Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre Extra.

**MDM/Art.-Nr.** 10186109 / 01342  
**Stückgewicht** 76 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,47 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 90 Min.

**TOPSELLER**

**GF 156 Schoko-Berliner mit Vanillecreme** *servierfertig*

Berliner mit einer Glasur aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit vollmundiger Vanillecreme und dekoriert mit Schokoladenflocken.

**MDM/Art.-Nr.** 10184099 / 01280  
**Stückgewicht** 82 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,90 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 120 Min.

**TOPSELLER**

**GF 319 Schoko-Berliner mit Vanillecreme** *servierfertig*

Berliner mit einer Glasur aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit vollmundiger Vanillecreme und dekoriert mit Schokoladenflocken.

**MDM/Art.-Nr.** 10184102 / 01282  
**Stückgewicht** 82 g  
**Kartoninhalt** 36 St.  
**Kartongewicht** 2,95 kg  
**Palettierung** 64 VE (8 VE / 8 Lagen)

Im handlichen 36er-Karton.

ca. 120 Min.

**Sept. März**

**GF 153 Pflaumen-Berliner** *servierfertig*

Leckere Berliner-Spezialität gefüllt mit fruchtigem Pflaumenmus.

**MDM/Art.-Nr.** 10184096 / 01276  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,54 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 90 Min. → Bebacken: max. 1 Min. bei 200 °C → Wenig

**Sept. März**

**GF 155 Hiffenmark-Berliner** *servierfertig*

Berliner, gefüllt mit aromatischer Hagebutten-Konfitüre Extra.

**MDM/Art.-Nr.** 10184098 / 01278  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,54 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 90 Min. → Bebacken: max. 1 Min. bei 200 °C → Wenig

**Sept. März**

**GF 154 Aprikosen-Berliner** *servierfertig*

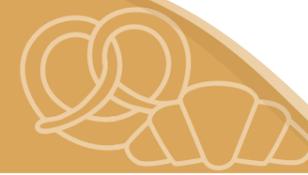
Fein und fruchtig: Berliner gefüllt mit Aprikosenkonfitüre.

**MDM/Art.-Nr.** 10184097 / 01277  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 72 St.  
**Kartongewicht** 5,54 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

ca. 90 Min. → Bebacken: max. 1 Min. bei 200 °C → Wenig

Serviervorschlag

Siedegebäck



TOPSELLER



## GF 78 Quarkbällchen

servierfertig

Rundum bezuckerter Fingerfood-Snack, mit Frischquark hergestellt.

**Fachlicher Tipp:**  
Nach dem Auftauen mit Puderzucker abpudern.



30–60  
Min.

**MDM / Art.-Nr.** 10094760 / 88138  
Stückgewicht 31 g  
Kartoninhalt 140 St.  
Kartongewicht 4,3 kg  
Palettierung 56 VE (4 VE / 14 Lagen)



Abb. Gebäck veredelt

## GF 18 Quarkkrüstchen

ungegart

Spezialität aus touriertem Hefeteig, mit einer Quarkfüllung aus frischem Speisequark.



ca. 30 Min.  
Gärgutträger



35 °C  
rel. Luftf. 75 %



→ Sieden  
bei 3/4 Gare,  
ca. 5 Min.  
170–180 °C

**MDM / Art.-Nr.** 10094796 / 01168  
Stückgewicht 75 g  
Kartoninhalt 166 St.  
Kartongewicht 12,5 kg  
Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Danach wie gewünscht veredeln.



## GF 124 Spritzkuchen

servierfertig

Siedeklassiker aus Brandmasse, besonders zart und saftig.



ca. 60 Min.



Bezuckern: kurz erwärmen bei 200 °C



Keine

**MDM / Art.-Nr.** 10094786 / 88322  
Stückgewicht 56 g  
Kartoninhalt 72 St.  
Kartongewicht 4,03 kg  
Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Danach wie gewünscht veredeln.



## GF 132 Apfelschnecken

servierfertig

Lockerer Berlinerteig mit fruchtig-frischer Apfelpüree- und getrockneten Apfelstückchen.



ca. 60 Min.



Bezuckern: max. 1 Min. bei 200 °C



Wenig

**MDM / Art.-Nr.** 10149897 / 00073  
Stückgewicht 95 g  
Kartoninhalt 51 St.  
Kartongewicht 4,85 kg  
Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)



## GF 64 Apfelballen, gebacken

servierfertig

Lockerer Berlinerteig mit saftigen Frischapfelstückchen und Brandmasse.



ca. 60 Min.



Bezuckern: max. 1 Min. bei 200 °C



Wenig

**MDM / Art.-Nr.** 10094861 / 04140  
Stückgewicht 83 g  
Kartoninhalt 54 St.  
Kartongewicht 4,5 kg  
Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



Siede-  
gebäcke



## CROISSANTS UND CO.

Außen zartsplittrig und innen saftig – unsere Croissants sind ein wahrer Genuss für die Sinne. Ob frisch duftend und noch warm vom Blech oder in vielfältigen Belegvarianten aus der Theke, unsere Croissants begeistern Ihre Kunden.

- Starke Auswahl beliebter Topseller für jede Theke
- Mit hochwertiger Butter für besten Geschmack und lange Frischhaltung
- Schnelle Verfügbarkeit und volle Flexibilität durch verschiedene Convenience-Stufen
- Süß bis herzhaft – gefüllte Varianten mit Schokocreme oder als ideale Basis für belegte Snacks





## BACKFERTIG

**TOPSELLER**

**DLG** **BLACK LABEL** **GF 136 Black Label Butter-Gipfel** *backfertig*

Unser bestes Croissant für Ihre Kunden: zart-splittrig und mit langer Frischhaltung. **Mit 26% Butter.**

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**MDM/Art.-Nr. 10149922 / 00078**  
 Stückgewicht 80g  
 Kartoninhalt 84 Stück  
 Kartongewicht 6,72 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE/9 Lagen)

**TOPSELLER**

**DLG** **GF 27 Kraftkorn<sup>®</sup> Malzgipfel** *backfertig*

Butter-Croissant mit fein geröstetem Malz, Ölsaaten und gold-crispy Dekor.

15–30 Min. 190–210 °C ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**MDM/Art.-Nr. 10094730 / 88381**  
 Stückgewicht 85g  
 Kartoninhalt 90 Stück  
 Kartongewicht 7,7 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE/9 Lagen)

**DLG** **GF 166 Laugen-Butter-Gipfel** *backfertig*

Gelaugter Butter-Gipfel mit attraktiver Laugenoptik und harmonischer Butternote.

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**MDM/Art.-Nr. 10191085 / 01456**  
 Stückgewicht 80g  
 Kartoninhalt 80 Stück  
 Kartongewicht 6,40 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE/9 Lagen)

**GF 137 Butter-Frühstücks-Gipfel** *backfertig*

Vorgegartener Teigling für Buttercroissant, leicht gebogen und zart-knusprig.

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**MDM/Art.-Nr. 10088734 / 90413**  
 Stückgewicht 80g  
 Kartoninhalt 90 Stück  
 Kartongewicht 7,20 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE/9 Lagen)

**GF 75 Butter-Gipfel** *backfertig*

Kompakter Butter-Gipfel, zubereitet mit mild-aromatischem Weizenvorteig und Butter.

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**MDM/Art.-Nr. 10094874 / 88081**  
 Stückgewicht 70g  
 Kartoninhalt 90 Stück  
 Kartongewicht 6,30 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE/9 Lagen)



Premium  
**BLACK LABEL**  
Bakery

Croissants & Co.

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



## UNGEGART

**TOPSELLER**

**GF 79 Butter-Frühstücks-Hörnchen** ungegart



Croissant mit 25% Buttergehalt und typischem Lamellenbild.



35 °C rel. Luftf. 75%    190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    Normal

**MDM/Art.-Nr.** 10094877 / 88270  
 Stückgewicht 70 g  
 Kartoninhalt 228 St.  
 Kartongewicht 16,0 kg  
 Palettierung 32 VE (4 VE/8 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**TOPSELLER**

**GF 77 Frühstücks-Hörnchen** ungegart



Saftiges Hörnchen mit typischem Lamellenbild und zartsplittiger Kruste.



35 °C rel. Luftf. 75%    190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    Normal

**MDM/Art.-Nr.** 10094876 / 88096  
 Stückgewicht 70 g  
 Kartoninhalt 228 Stück  
 Kartongewicht 16,0 kg  
 Palettierung 32 VE (4 VE/8 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**VEGAN**

**GF 2 Vollkorn Croissant-Stange** ungegart



Vollkorn-Croissant mit hoher Gärstabilität und lockerer Krume bei vollem Korn.



35 °C rel. Luftf. 75%    190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min.    Normal

**MDM/Art.-Nr.** 10094721 / 00152  
 Stückgewicht 65 g  
 Kartoninhalt 190 Stück  
 Kartongewicht 12,5 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE/10 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

Abb. Gebäck veredelt

**GF 121 Mini-Butter-Croissant** ungegart



Die Minis mit 28% Butter – einzigartig saftig und zartsplittig.



35 °C rel. Luftf. 75%    190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 13 Min.    170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 13 Min.    Normal

**MDM/Art.-Nr.** 10150668 / 90283  
 Stückgewicht 25 g  
 Kartoninhalt 280 Stück  
 Kartongewicht 7,00 kg  
 Palettierung 88 VE (8 VE/11 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**VEGAN**

**GF 123 Mini-Croissant praliné** ungegart



Mini-Croissant mit reichlich cremiger Nougatfüllung – bereits von außen gut sichtbar.



35 °C rel. Luftf. 75%    190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 13 Min.    170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 13 Min.    Normal

**MDM/Art.-Nr.** 10150670 / 90170  
 Stückgewicht 33 g  
 Kartoninhalt 180 Stück  
 Kartongewicht 5,94 kg  
 Palettierung 88 VE (8 VE/11 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



Croissants & Co.

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



## BACKFERTIG & GEFÜLLT

TOPSELLER

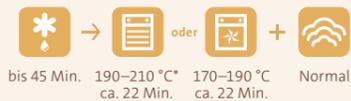


Abb. Gebäck veredelt

### GF 71 Butter-Schokocreme-Gipfel

backfertig

Butterfeines Croissant mit zart-herber Schokocremefüllung.



bis 45 Min. 190–210 °C\* 170–190 °C  
ca. 22 Min. ca. 22 Min. Normal

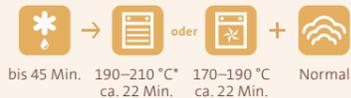
MDM / Art.-Nr. **10185251 / 05080**  
Stückgewicht 95 g  
Kartoninhalt 96 Stück  
Kartongewicht 9,1 kg  
Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

### GF 76 Butter-Nussnougat-Gipfel

backfertig

Zartblättriges Buttercroissant, gefüllt mit edler Nussnougatfüllung und bestreut mit gehobelten Haselnüssen.



bis 45 Min. 190–210 °C\* 170–190 °C  
ca. 22 Min. ca. 22 Min. Normal

MDM / Art.-Nr. **10094875 / 88082**  
Stückgewicht 100 g  
Kartoninhalt 100 Stück  
Kartongewicht 10,00 kg  
Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

### GF 31 Mozart Croissant

backfertig

Doppelt gefülltes Buttercroissant mit edler Marzipan- und Nougatcremefüllung, bestreut mit Haselnuss- und Schokosplittern.



bis 45 Min. 190–210 °C\* 170–190 °C  
ca. 22 Min. ca. 22 Min. Normal

MDM / Art.-Nr. **10154815 / 88863**  
Stückgewicht 102 g  
Kartoninhalt 60 Stück  
Kartongewicht 6,1 kg  
Palettierung 56 VE (8 VE / 7 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

### GF 314 Duo Croissant Kakao

backfertig

Buttercroissant in attraktiver Streifen-Optik, mit einer cremigen Füllung mit Kakaogeschmack.



15–30 Min. 180–200 °C\* 160–180 °C  
ca. 22 Min. ca. 20 Min. Normal

MDM / Art.-Nr. **10238096 / 02667**  
Stückgewicht 90 g  
Kartoninhalt 36 Stück  
Kartongewicht 3,24 kg  
Palettierung 88 VE (8 VE / 11 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*40–60 °C unter der Temperatur von Brötchen

### GF 315 Duo Croissant Himbeere

backfertig

Buttercroissant in auffälliger Streifen-Optik, mit fruchtiger Himbeer-Füllung



15–30 Min. 180–200 °C\* 160–180 °C  
ca. 22 Min. ca. 20 Min. Normal

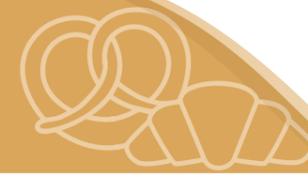
MDM / Art.-Nr. **10235527 / 01724**  
Stückgewicht 90 g  
Kartoninhalt 36 Stück  
Kartongewicht 3,24 kg  
Palettierung 88 VE (8 VE / 11 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*40–60 °C unter der Temperatur von Brötchen



Croissants & Co.

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



## SCHOKOBRÖTCHEN

**NEUPRODUKT**

**GF 323 Butter-Schokobrotchen** *backfertig*

Tourierter Butter-Plunderteig mit 23 % Butter, gefüllt mit feinsten Belgischer Schokolade.

**MDM / Art.-Nr.** 10151992 / 24601  
 Stückgewicht 75 g  
 Kartoninhalt 70 Stück  
 Kartongewicht 5,25 kg  
 Palettierung 56 VE (8 VE / 7 Lagen)

30 Min. → 170–190 °C\* bei 3/4 Gare ca. 20 Min. oder 200–220 °C bei 3/4 Gare ca. 20 Min. + Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 6 Schokobrotchen** *ungegart*

Locker-saftiger, tourierter Plunderteig mit feiner Schokolade.

**MDM / Art.-Nr.** 10094737 / 05135  
 Stückgewicht 68 g  
 Kartoninhalt 198 Stück  
 Kartongewicht 13,5 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

35 °C rel. Luftf. 75% → 190–210 °C\* bei 3/4 Gare ca. 18 Min. oder 170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min. + Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 11 Schoko-Kissen** *ungegart*

Plunderteig mit hoher Gärtoleranz, gefüllt mit Schokolade.

**MDM / Art.-Nr.** 10094718 / 88269  
 Stückgewicht 68 g  
 Kartoninhalt 198 Stück  
 Kartongewicht 13,5 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

35 °C rel. Luftf. 75% → 190–210 °C\* bei 3/4 Gare ca. 18 Min. oder 170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min. + Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



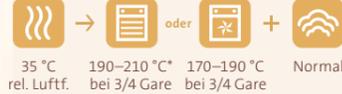
**GF 7 Nuss-Nougatcreme-Brötchen** *ungegart*

Lockerer Plunderteig, gefüllt mit feinsten Nuss-nougatcreme.

**MDM / Art.-Nr.** 10094739 / 04130  
 Stückgewicht 71 g  
 Kartoninhalt 190 Stück  
 Kartongewicht 13,5 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

35 °C rel. Luftf. 75% → 190–210 °C\* bei 3/4 Gare ca. 18 Min. oder 170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 18 Min. + Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



Croissants & Co.



## SÜSSE STÜCKGEBÄCKE

Dänische Gebäcke, Plunder- und Blätterteiggebäcke sind die allseits beliebten Klassiker einer jeden Kaffeerunde, und darüber hinaus auch optimal für den To-go-Verzehr geeignet. Mit diesen fruchtig-süßen Gebäcken bringen Sie Abwechslung in Ihre Ladentheke und steigern so die Nachfrage.

- **Große Vielfalt beliebter Topseller für jede Theke**
- **Perfekte als Erweiterung Ihres Sortiments oder als saisonaler Aktionsartikel**
- **Beliebte süße Klassiker in bester Goldfrost-Qualität**
- **Schnelle Verfügbarkeit und volle Flexibilität**





**TOPSELLER**

**GF 321 Franzbrötchen** *backfertig*

Original norddeutsche Gebäckspezialität aus gezogenem Hefefeinteig mit Zimt und Zucker.

**MDM/Art.-Nr.** 10246999/00146  
**Stückgewicht** 115 g  
**Kartoninhalt** 60 Stück  
**Kartongewicht** 6,90 kg  
**Palettierung** 64 VE (8 VE/8 Lagen)

**VEGAN**

ca. 20 Min. 180–200 °C\* 160–180 °C  
 15–18 Min. 15–18 Min.

Keine

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*40–60 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 181 Pecannusstasche mit Ahornsirup** *backfertig*

Feinblättriger, dänischer Plunder mit süß-karamelliger Füllung und Pecannusstücken bestreut.

**MDM/Art.-Nr.** 10218610/01374  
**Stückgewicht** 95 g + 6,25 g Sirup  
**Kartoninhalt** 48 Stück  
**Kartongewicht** 4,86 kg  
**Palettierung** 96 VE (8 VE/12 Lagen)

Veredelt mit Ahornsirup

bis 15 Min. 190–210 °C\* 170–190 °C  
 ca. 20 Min. ca. 20 Min.

Wenig

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 Den Sirup direkt nach dem Backen aufbringen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 318 Salted Caramel-Tasche** *backfertig*

Köstliches Dänisch-Plundergebäck mit cremiger Karamellfüllung und gehobelten Haselnüssen dekoriert.

**MDM/Art.-Nr.** 10240159/01456  
**Stückgewicht** 95 g  
**Kartoninhalt** 48 Stück  
**Kartongewicht** 4,56 kg  
**Palettierung** 96 VE (8 VE/12 Lagen)

bis 15 Min. 190–210 °C\* 170–190 °C  
 ca. 20 Min. ca. 20 Min.

Wenig

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



Süße Stückgebäck

## Unser Franzbrötchen hat einfach mehr drauf!

- **Mehr Impulskäufe:** durch verführerischen Zimt-Duft beim Ladenbacken
- **Kurbelt ihren Umsatz an:** vielseitige Veredelungsmöglichkeiten mit hoher Gelingsicherheit
- **Geht einfach von der Hand:** rationell in der Herstellung & kalkulationssicher

Mehr Veredelungsideen entdecken:  
<https://youtu.be/0f3vAxmEL9A>





**GF 38 Apfel-Taschen, gezuckert** backfertig

Knusprige Blätterteigtasche mit saftigen Apfelstückchen, Rosinen, Zimt und krosser Zuckerkruste.

→ oder +   
 Nein    200–220 °C\*    180–200 °C    Keine  
          ca. 24 Min.    ca. 24 Min.

**MDM/Art.-Nr.** 10151666 / 02132  
 Stückgewicht 125 g  
 Kartoninhalt 54 Stück  
 Kartongewicht 6,75 kg  
 Palettierung 56 VE (8 VE / 7 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 147 Kirsch-Taschen, gezuckert** backfertig

Blätterteigtasche mit fruchtiger Kirschfüllung und krosser Zuckerkruste.

→ oder +   
 Nein    200–220 °C\*    180–200 °C    Keine  
          ca. 24 Min.    ca. 24 Min.

**MDM/Art.-Nr.** 10176168 / 00991  
 Stückgewicht 115 g  
 Kartoninhalt 54 Stück  
 Kartongewicht 6,21 kg  
 Palettierung 56 VE (8 VE / 7 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 21 Kirsch-Mandel-Maxima** backfertig

Dänisch-Plunderteighörnchen mit Kirschfüllung und Marzipanfüllmasse, bestreut mit gehobelten Mandeln.

→ oder +   
 15–45    190–210 °C\*    170–190 °C    Normal  
 Min.    ca. 22 Min.    ca. 22 Min.

**MDM/Art.-Nr.** 10094805 / 88283  
 Stückgewicht 125 g  
 Kartoninhalt 70 Stück  
 Kartongewicht 8,8 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 9 Dänisch Quadrat** ungegart

Der Klassiker: Dänisch-Plunderteig-Quadrat, der Basisteigling für individuelle Veredelungen.

→ oder +   
 35 °C    190–210 °C\*    170–190 °C    Wenig  
 rel. Luftf.    bei 3/4 Gare    bei 3/4 Gare  
 75%    ca. 16 Min.    ca. 16 Min.

**MDM/Art.-Nr.** 10094747 / 05148  
 Stückgewicht 62 g  
 Kartoninhalt 200 Stück  
 Kartongewicht 12,50 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

Abb. Gebäck veredelt

**GF 8 Dänische Brötchen** ungegart

Splitterbrötchen aus touriertem Plunderteig.

→ oder +   
 35 °C    210–230 °C\*    190–210 °C    Normal  
 rel. Luftf.    bei 3/4 Gare    bei 3/4 Gare  
 75%    ca. 15 Min.    ca. 15 Min.

**MDM/Art.-Nr.** 10094741 / 05140  
 Stückgewicht 54 g  
 Kartoninhalt 250 Stück  
 Kartongewicht 13,50 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
\*10–30 °C unter der Temperatur von Brötchen



Süße Stückgebäck

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.





**TOPSELLER**

**GF 131 Schweineohren** backfertig

Traditionelles Blätterteiggebäck mit langer Frischhaltung.

**MDM/Art.-Nr. 10157248/00068**  
 Stückgewicht 105 g  
 Kartoninhalt 76 Stück  
 Kartongewicht 7,98 kg  
 Palettierung 88 VE (8 VE/11 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*10–30 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 210–230 °C\* ca. 24 Min. 190–210 °C ca. 24 Min. Keine

Abb. Gebäck veredelt

**GF 60 Schweineohren** backfertig

Knusprig-zarter Blätterteigklassiker mit langer Frischhaltung.

**MDM/Art.-Nr. 10094857/00149**  
 Stückgewicht 77 g  
 Kartoninhalt 104 Stück  
 Kartongewicht 8,0 kg  
 Palettierung 88 VE (8 VE/11 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*10–30 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 210–230 °C\* ca. 22 Min. 190–210 °C ca. 22 Min. Keine

**GF 326 Kraftkorn® Butter-Schweineohren** backfertig

Traditionelles Blätterteiggebäck mit 30% Butter und Leinsaaten.

**MDM/Art.-Nr. 10150953/27320**  
 Stückgewicht 105 g  
 Kartoninhalt 96 Stück  
 Kartongewicht 10,08 kg  
 Palettierung 108 VE (12 VE/9 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*10–30 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 210–230 °C\* ca. 24 Min. 190–210 °C ca. 24 Min. Keine

Abb. Gebäck veredelt

**GF 325 Mini-Schweineohren** backfertig

Der Blätterteigklassiker im Mini-Format.

**Fachlicher Tipp:** Optimal zum Verkauf als Schüttware.

**MDM/Art.-Nr. 10150949/27063**  
 Stückgewicht 15 g  
 Kartoninhalt 533 Stück  
 Kartongewicht 8,0 kg  
 Palettierung 108 VE (12 VE/9 Lagen)

Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*10–30 °C unter der Temperatur von Brötchen

15 Min. 210–230 °C\* ca. 15 Min. 190–210 °C ca. 15 Min. Keine

**B&B Mini-Amerikaner** servierfertig

Aus feiner Rührmasse mit weißer Glasur.

**MDM/Art.-Nr. 10083699/88073**  
 Stückgewicht 25 g  
 Kartoninhalt 100 Stück  
 Kartongewicht 2,50 kg  
 Palettierung 84 VE (6 VE/14 Lagen)

30–60 Min.

## Im Handumdrehen mehr Vielfalt!

### Klassisch

Der beliebte Klassiker unter den Schweineohren mit dunkler Glasur.



### Müsli

Veredeln Sie Ihre Klassiker mit leckerem Früchte-Müsli, verfeinert z. B. mit getrockneten Früchten.



### Schokoli

Mit knackigem Schoko-knusper-Müsli-Dekor verziert.



Mehr Veredelungsideen im Video entdecken:  
[https://youtu.be/5ghjzMoQN\\_c](https://youtu.be/5ghjzMoQN_c)



Süße Stückgebäck

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

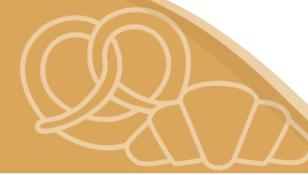


## LAUGENGEBÄCKE

Laugenspezialitäten zählen zu den unschlagbaren Verkaufshits und sind ein unverzichtbarer Bestandteil eines jeden Backwarensortiments. Der kräftige, aromatische Laugengeschmack unserer nach handwerklicher Rezeptur hergestellten Goldfrost Laugengebäcke garantiert jederzeit wahren Genuss.

- **Erstklassige Premium-Laugengebäcke in handwerklicher Optik**
- **Beliebte, schnell verfügbare Topseller mit aromatischem Geschmack**
- **Große Auswahl in verschiedenen Größen und Convenience-Stufen**
- **Ideal für belegte Snacks – auch vegetarisch und vegan**





**TOPSELLER**

**GF 224 Laugenbrezel, geschnitten** backfertig



Der Laugenklassiker nach original schwäbischer Art. Mit schönem Ausbund und besonders saftiger Krume.

**MDM/Art.-Nr.** 10229913 / 02482  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 72 Stück  
 Kartongewicht 7,92 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE/10 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach 1/2 Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 190–210 °C ca. 14 Min. 170–190 °C ca. 14 Min. Keine

Mit Salzbeipack im Karton

**VEGAN**

**GF 231 Maxi-Brezel, geschnitten** backfertig



Für maximalen Laugengenuss. Mit einem dicken Brezelbauch nach Bayerischer Art.

**MDM/Art.-Nr.** 10231616 / 02356  
 Stückgewicht 160 g  
 Kartoninhalt 60 Stück  
 Kartongewicht 9,60 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE/10 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Keine

Mit Salzbeipack im Karton

**TOPSELLER**

**GF 236 Laugenbrezel gef. mit Butter** servierfertig



Laugenspezialität nach bayerischer Art, gebacken und anschließend mit gesalzener Butter optimal befüllt.

**MDM/Art.-Nr.** 10083602 / 89291  
 Stückgewicht 95 g  
 Kartoninhalt 20 Stück  
 Kartongewicht 1,9 kg  
 Palettierung 80 VE (8 VE/10 Lagen)

Für schnelle Verfügbarkeit und ofenwarmen Genuss die gefrorenen Brezel ca. 1–2 Min im Ofen bei 200 °C erwärmen.

60–90 Min.

Banderolen im Karton

**TOPSELLER**

**GF 233 Laugenstange** backfertig



Der Laugengenuss in Langform. Mit besonders weicher Krume und feiner Porung.

**MDM/Art.-Nr.** 10238029 / 02664  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 100 Stück  
 Kartongewicht 11,00 kg  
 Palettierung 40 VE (8 VE/5 Lagen)

Mit einem Messer 3–4 x tief diagonal einschneiden und nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Keine

Mit Salzbeipack im Karton

**TOPSELLER**

**GF 223 Laugenstange, geschnitten** backfertig



Mit softer Krume und anhaltender Saftigkeit. Bereits vorgeschritten, für einen optimalen Ausbund.

**MDM/Art.-Nr.** 10216413 / 00769  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 100 Stück  
 Kartongewicht 11,00 kg  
 Palettierung 40 VE (8 VE/5 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

15–30 Min. 190–210 °C ca. 18 Min. 170–190 °C ca. 18 Min. Keine

Mit Salzbeipack im Karton

## Rezeptvorschlag: Laugenpeitschen

### So einfach geht's:

1. Teiglinge komplett durchtauen lassen.
2. GF 232 Maxi-Stange (S. 92) auf Blechlänge ziehen (ca. 60 cm).
3. Nach Wunsch dekorieren und abbacken.

Veredeln  
und den Wert  
steigern!



Gewürzpaste



Raspelkäse



Sesam



Mehrkorn



Fleur de Sel & Schokolade

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



Laugen-  
Gebäcke

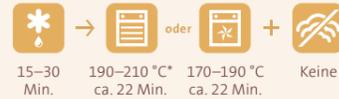


Mit Salzbeipack im Karton

## GF 232 Maxi-Stange, geschnitten

backfertig

XL-Snackgenuss, belegt oder pur für zwischendurch. Bereits vorgegart und geschnitten.



15–30 Min. 190–210 °C ca. 22 Min. 170–190 °C ca. 22 Min. Keine

**MDM/Art.-Nr.** 10231618 / 02357  
 Stückgewicht 160 g  
 Kartoninhalt 80 Stück  
 Kartongewicht 12,80 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

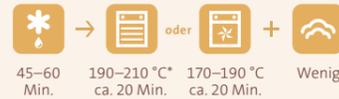


Mit Salzbeipack im Karton

## GF 234 Laugenbrötchen, geschnitten

backfertig

Mit Kreuzschnitt für einfaches Handling. Die perfekte Basis für trendige vegane Snacks.



45–60 Min. 190–210 °C ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Wenig

**MDM/Art.-Nr.** 10243613 / 03150  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 100 Stück  
 Kartongewicht 11,00 kg  
 Palettierung 40 VE (8 VE / 5 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



Mit Salzbeipack im Karton

## GF 226 Laugenbrötchen

backfertig

Das flexible Laugenoriginal. Individuelle Vielfalt durch unterschiedliche Einschnitte möglich.



30–60 Min. 190–210 °C ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Keine

**MDM/Art.-Nr.** 10229915 / 02484  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 90 Stück  
 Kartongewicht 9,90 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Mit einem Messer über Kreuz tief einschneiden und nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

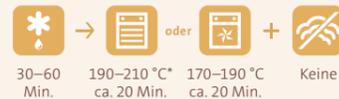


Mit Salzbeipack im Karton

## GF 227 Laugenzopf

backfertig

Ein echter Hingucker: die handwerkliche Optik des geflochtenen Einstrangzopfs.



30–60 Min. 190–210 °C ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Keine

**MDM/Art.-Nr.** 10229916 / 02485  
 Stückgewicht 110 g  
 Kartoninhalt 110 Stück  
 Kartongewicht 12,10 kg  
 Palettierung 40 VE (4 VE / 10 Lagen)

Nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.  
 Nach halber Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.



Laugen-gebäcke



## HERZHAFTE SNACKS

Snacks sind wahre Umsatzrenner, vor allem als kleine Mahlzeit zwischendurch. Ob für den To-go-Verzehr auf die Hand oder zum Genuss vor Ort – unser großes Snacksortiment verwöhnt Ihre Kunden.

- **Starke Impulsprodukte für Ihr Snackgeschäft – von Pizza bis zum herzhaften Croissant**
- **Vielseitige Produktauswahl für belegte Snacks – auch vegetarisch und vegan**
- **Flexible und schnell verfügbare, absatzstarke Allrounder**
- **Verlässliche Premium-Qualität in handwerklicher Optik**





## BROT SPEZIALITÄTEN

**TOPSELLER**

**GF 28 Laugen-Spitz** *backfertig*



Vielseitiges Laugengebäck, saftig-locker mit einer zarten Blätterung. Ideal zum Belegen.

**MDM / Art.-Nr. 10094816 / 88545**  
 Stückgewicht 90 g  
 Kartoninhalt 80 Stück  
 Kartongewicht 7,20 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

15–30 Min. 190–210 °C\* ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Wenig

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 151 Kraftkorn® Spitz** *backfertig*



Snack auf Basis bewährter, saatenreicher Kraftkorn®-Rezeptur mit zarter Blätterung.

**MDM / Art.-Nr. 10178170 / 01068**  
 Stückgewicht 95 g  
 Kartoninhalt 80 Stück  
 Kartongewicht 7,60 kg  
 Palettierung 36 VE (4 VE / 9 Lagen)

15–30 Min. 190–210 °C\* ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Wenig

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

**GF 237 Focaccia Panini** *servierfertig*



Die perfekte Basis für Ihren Snack auf dem Sandwichgrill. Mit Olivenöl und mediterranen Kräutern abgerundet.

**MDM / Art.-Nr. 10153684 / 24220**  
 Stückgewicht 95 g  
 Kartoninhalt 40 Stück  
 Kartongewicht 3,80 kg  
 Palettierung 56 VE (8 VE / 7 Lagen)

Nach Belieben füllen und in einem Kontaktgrill etwa 3 Min. lang bei 180 °C erwärmen. 30 Min.

**GF 207 Steinofen Ciabatta Snack** *vorgebacken*



Mediterranes Steinofenkleingebäck mit Olivenöl extra nativ und Weizensauerteig, abgerundet mit Oregano.

**MDM / Art.-Nr. 10094802 / 89456**  
 Stückgewicht 100 g  
 Kartoninhalt 50 Stück  
 Kartongewicht 5,00 kg  
 Palettierung 32 VE (4 VE / 8 Lagen)

bis 30 Min. 200–220 °C\* ca. 5 Min. 180–200 °C ca. 5 Min. Wenig

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen

**B&B Steinofen-Baguette** *vorgebacken*



Im Steinofen vorgebacken für langanhaltende, knusprige Frische. Durch Hartweizengrieß und Olivenöl besonders lange Saftigkeit.

**MDM / Art.-Nr. 10083733 / 88985**  
 Stückgewicht 170 g  
 Kartoninhalt 45 Stück  
 Kartongewicht 7,65 kg  
 Palettierung 24 VE (4 VE / 6 Lagen)

bis 15 Min. 200–220 °C\* ca. 10 Min. 180–200 °C ca. 10 Min. Wenig

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen

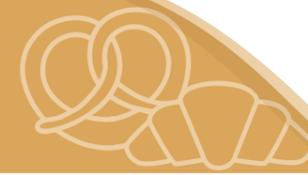


Herzhafte Snacks

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.





## PIZZA



**GF 43 Pizza Peperoni-Salami** *backfertig*

Mit ganzen Salamischeiben und grünen und roten Paprikastückchen.

**MDM/Art.-Nr.** 10094833 / 88885  
**Stückgewicht** 185 g  
**Kartoninhalt** 24 Stück  
**Kartongewicht** 4,4 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)

bis 30 Min. → 200–220 °C\* ca. 14 Min. oder 180–200 °C ca. 14 Min. + Keine

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 40 Pizza Margarita** *backfertig*

Mit Tomaten und Käse, verfeinert mit saftigen Mozzarellakugeln und grünem Pesto.

**MDM/Art.-Nr.** 10094830 / 88890  
**Stückgewicht** 175 g  
**Kartoninhalt** 24 Stück  
**Kartongewicht** 4,2 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)

bis 30 Min. → 200–220 °C\* ca. 14 Min. oder 180–200 °C ca. 14 Min. + Keine

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 91 Pizza Tonno** *backfertig*

Mit saftigen Thunfischstückchen, Zwiebel und Käse belegt.

**MDM/Art.-Nr.** 10094748 / 89091  
**Stückgewicht** 177 g  
**Kartoninhalt** 24 Stück  
**Kartongewicht** 4,2 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)

bis 30 Min. → 200–220 °C\* ca. 14 Min. oder 180–200 °C ca. 14 Min. + Keine

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 119 Pizza Prosciutto** *backfertig*

Mit mild-geräucherten Schinkenwürfeln, Paprika und Zwiebeln.

**MDM/Art.-Nr.** 10094779 / 90164  
**Stückgewicht** 171 g  
**Kartoninhalt** 24 Stück  
**Kartongewicht** 4,1 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)

bis 30 Min. → 200–220 °C\* ca. 14 Min. oder 180–200 °C ca. 14 Min. + Keine

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen



**GF 73 Pizza Vegetaria** *backfertig*

Leckere Kombination aus buntem Gemüse und mediterranen Kräutern.

**MDM/Art.-Nr.** 10094740 / 88315  
**Stückgewicht** 180 g  
**Kartoninhalt** 24 Stück  
**Kartongewicht** 4,3 kg  
**Palettierung** 80 VE (8 VE/10 Lagen)

bis 30 Min. → 200–220 °C\* ca. 14 Min. oder 180–200 °C ca. 14 Min. + Keine

\*20–40 °C unter der Temperatur von Brötchen



Herzhafte Snacks

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegetarisch: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



## Der Snack für jeden Anlass!

- **Idealer To-go-Snack** mit beiliegenden Tüten
- **Starke Markenbekanntheit** erhöht Ihren Abverkauf
- **Philadelphia-Minis zum Teilen:** Antauen, mit Metallschachtel zerteilen & abbacken



### GF 57 Kraftkorn® mit Philadelphia

backfertig

Kraftkorn®-Gebäck mit cremiger Philadelphia Frischkäsezubereitung gefüllt.

**MDM/Art.-Nr.** 10094735 / 88682  
**Stückgewicht** 125 g  
**Kartoninhalt** 90 Stück  
**Kartongewicht** 11,3 kg  
**Palettierung** 36 VE (4 VE / 9 Lagen)



15–45 Min. 190–210 °C ca. 20 Min. 170–190 °C ca. 20 Min. Normal

Gebäcktüten im Karton.

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

NEUPRODUKT



### GF 235 One Bites Mix

backfertig

Blätterteig-Minis im Mixkarton, mit würziger Rindfleischfüllung, pikanter Hähnchen-Puten-Curry-Füllung und aromatischer Käsefüllung.

**MDM/Art.-Nr.** 10155141 / 03348  
**Stückgewicht** 22 g  
**Kartoninhalt** 90 Stück  
**Kartongewicht** 1,98 kg  
**Palettierung** 240 VE (16 VE / 15 Lagen)



30 Min. 200–220 °C ca. 22 Min. 180–200 °C ca. 22 Min. Keine

Mit Cash & Carry-fähigem Umkarton.



### GF 72 Butter-Schinken-Käse-Gipfel

backfertig

Butter-Croissant gefüllt mit einer Scheibe Kochschinken und Gouda-Käse-Creme, dekoriert mit Gouda-Käse.

**MDM/Art.-Nr.** 10094870 / 05082  
**Stückgewicht** 105 g  
**Kartoninhalt** 96 Stück  
**Kartongewicht** 10,0 kg  
**Palettierung** 32 VE (4 VE / 8 Lagen)



15–45 Min. 190–210 °C ca. 22 Min. 170–190 °C ca. 22 Min. Normal

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen



### GF 5 Käse-Schinken-Croissant

ungegart

Croissant mit einer Füllung aus Gouda und geräuchertem Vorderschinken.

**MDM/Art.-Nr.** 10185253 / 03132  
**Stückgewicht** 85 g  
**Kartoninhalt** 77 Stück  
**Kartongewicht** 6,5 kg  
**Palettierung** 56 VE (8 VE / 7 Lagen)



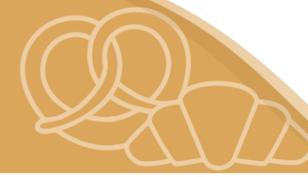
35 °C rel. Luftf. 75% 190–210 °C bei 3/4 Gare ca. 20 Min. 170–190 °C bei 3/4 Gare ca. 20 Min. Normal

Abb. mit Saaten bestreut

Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.  
 \*30–50 °C unter der Temperatur von Brötchen

Philadelphia® ist eine eingetragene Marke der Mondelez International Unternehmensgruppe und wird in Lizenz genutzt. Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Herzhafte Snacks



## TEIGPLATTEN

Die ideale Basis für Ihre Kreativität, individuell und einfach in der Verarbeitung: Unsere Teigplatten sind die perfekte Grundlage für zahlreiche köstliche Gebäckvariationen.

TOPSELLER	 	<b>GF 69 Blätterteigplatte</b> <span style="float: right;"><i>backfertig</i></span>	<b>MDM / Art.-Nr.</b> 10094867 / 01138 <b>Stückgewicht</b> 6,50 kg <b>Kartoninhalt</b> 3 Platten <b>Kartongewicht</b> 19,50 kg <b>Palettierung</b> 48 VE (4 VE / 12 Lagen) <b>Artikelmaße</b> 570 x 360 x 25 mm
		Lamierte Teigplatte zum Ausrollen für eine einfache und rationelle Herstellung.  Die aufgetaute Blätterteigplatte ausrollen. Bei Bedarf überklappen (doppelte Lagenzahl). Wie gewohnt ausrollen und zu verschiedensten Stückgebäcken aufarbeiten. Abstezeit: vor dem Backen ca. 60 Min.	
TOPSELLER		<b>GF 70 Dänisch-Plunderteigplatte</b> <span style="float: right;"><i>ungegart</i></span>	<b>MDM / Art.-Nr.</b> 10094868 / 01139 <b>Stückgewicht</b> 6,50 kg <b>Kartoninhalt</b> 3 Platten <b>Kartongewicht</b> 19,50 kg <b>Palettierung</b> 48 VE (4 VE / 12 Lagen) <b>Artikelmaße</b> 570 x 360 x 25 mm
		Lamierte Teigplatte für eine schnelle und zuverlässige Herstellung von Dänisch-Plunder.  Die aufgetaute Dänisch-Plunderteigplatte ausrollen. Bei Bedarf überklappen (doppelte Lagenzahl). Wie gewohnt ausrollen, zu verschiedensten Stückgebäcken aufarbeiten und auf Gare stellen.	

Teigplatten

Alle Angaben sind nur Richtwerte und müssen an die technischen Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

05



**Baker & Baker**  
— WE ARE AMERICAN BAKERY —



**Goldfrost<sup>+</sup>**

# VEGANER GENUSS

## Ein Megatrend blüht auf!

Nutzen Sie das enorme Wachstumspotenzial veganer Backwaren und entdecken Sie unser veganes Sortiment: purer Geschmack ohne Kompromisse und volle Verkaufskraft für Ihre Theke!

- Große & breite Zielgruppen: ob Flexitarier, Vegetarier oder alle ernährungsbewussten Konsumenten
- Tierschutz, Umweltschutz & Gesundheit sind starke Gesellschaftsthemen mit langfristiger Präsenz
- Vegane Ernährung steht für besondere Qualität mit einem hohen Wertschöpfungspotenzial



Original American Bakery – authentisch & innovativ

	Produkt	CV-Grad	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette	Auftauzeit / Backzeit	Standzeit	Weitere Infos
	B&B Dark Chocolate Muffin	SF	10242493 / 12742	110g	36 St. / 3 Trays	3,960 kg	48 Kartons (8 VE / 6 Lagen)	60 Min.	2 Tage	S. 21
	B&B Fruity Blueberry Muffin	SF	10242492 / 12740	110g	36 St. / 3 Trays	3,960 kg	48 Kartons (8 VE / 6 Lagen)	60 Min.	2 Tage	S. 21
	B&B American Donut Dark	SF	10245581 / 03318	48g	48 St. / 4 Trays	2,304 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	1 Tag / 3 Tage*	S. 32
	B&B American Donut Red Velvet	SF	10248153 / 00168	45g	48 St. / 4 Trays	2,160 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	1 Tag / 3 Tage*	S. 32
	B&B American Soft Donut	SF	10172749 / 00490	45g	96 St.	4,300 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	60 Min.	1 Tag / 3 Tage*	S. 32
	B&B Donut Heart	SF	10240284 / 01967	52g	48 St. / 4 Trays	2,496 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	3 Tage	S. 35
	B&B Pink Velvet Donut	SF	10241750 / 03046	55g	48 St. / 4 Trays	2,640 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	3 Tage	S. 36
	B&B Dark Choc Donut	SF	10241793 / 03053	54g	48 St. / 4 Trays	2,592 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	3 Tage	S. 36
	B&B Sugar Donut	SF	10083735 / 88655	48g	48 St. / 4 Trays	2,300 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	3 Tage	S. 37
	B&B Oat & Raisin Cookie Puck 80g	BF	10246801 / 00141	80g	96 St.	7,680 kg	84 Kartons (12 VE / 7 Lagen)	15–17 Min. / 160–170 °C	5 Tage	S. 44
	B&B Dark Choc Cookie Puck 80g	BF	10244545 / 03314	80g	96 St.	7,680 kg	84 Kartons (12 VE / 7 Lagen)	15–17 Min. / 160–170 °C	5 Tage	S. 44
	B&B Dark Choc Cookie Puck 50g	BF	10241745 / 03043	50g	90 St.	4,500 kg	120 Kartons (12 VE / 10 Lagen)	11–13 Min. / 160–170 °C	5 Tage	S. 45

Abwechslungsreiche Snacks für jeden Geschmack

B&B Sesam Bagel	VG	10234834 / 01664	85g	44 St.	3,470 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 57
B&B Malzkorn Bagel	VG	10234830 / 01660	100g	44 St.	4,400 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 57
B&B Natur Bagel	VG	10234810 / 01647	85g	44 St.	3,740 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 57
B&B Kraftkorn® Malzbagel	VG	10234832 / 01662	100g	44 St.	4,400 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 57
B&B Everything Bagel	VG	10234831 / 01661	90g	44 St.	3,960 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 57
B&B Laugen Bagel	VG	10083603 / 88808	87g	30 St.	2,610 kg	80 Kartons (8 VE / 10 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 58
B&B Sprossen Bagel	VG	10235487 / 01717	100g	44 St.	4,400 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 15–30 Min.	1 Tag	S. 58
B&B 6 Original Grains Burger Buns	SF	10231710 / 02361	100g	24 St. / 4 Beutel	2,400 kg	68 Kartons (4 VE / 17 Lagen)	ca. 120–180 Min.	4 Tage**	S. 60

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = unegart

\*1 Tag in der Verpackung und bis zu 3 Tage mit geeigneter Glasur oder Füllung. Abweichung möglich durch Art der Füllung, Dekoration, Lagerbedingung. Die Verantwortlichkeit für die Haltbarkeit des dekorierten und gefüllten Donuts liegt beim Anwender. Baker & Baker kann keine Garantien für die Haltbarkeit von uns unbekanntem Glasuren und Füllungen geben, welche mit unserem Donut kombiniert werden. \*\*im geschlossenen Beutel bei 20–23 °C

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftofen. Alle Standzeiten gelten nach dem Backen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

# PURER GENUSS FÜR ALLE!

- ENDLICH VEGAN!**  
Große Nachfrage nach trendigen veganen Backwaren
- PERFEKTER FIT!**  
Starke Zielgruppenüberschneidung bei veganen Produkten & „American Bakery“
- GELUNGENE ALTERNATIVE!**  
Keinerlei Abstriche in Genuss, Haltbarkeit und Handling
- NATÜRLICH PREMIUM!**  
Mit hochwertigen & ausgesuchten Zutaten für das natürliche Extra an Genuss
- OHNE IST BESSER!**  
Viele Produkte ohne Palmöl & mit Clean Label

JETZT NACHHALTIG BEGEISTERN!



Vegane Produkte



Goldfrost<sup>+</sup>



Beliebte Gebäck-Klassiker: süß & kross

Produkt	CV-Grad	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette	Backtemperatur	Backzeit	Weitere Infos
 GF 321 Franzbrötchen	BF	10246999 / 00146	115 g	60 St.	6,90 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	160 – 180 °C	ca. 15 – 18 Min.	S. 82
 GF 38 Apfel-Taschen, gezuckert	BF	10151666 / 02132	125 g	54 St.	6,75 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	180 – 200 °C	ca. 24 Min.	S. 84
 GF 147 Kirsch-Taschen, gezuckert	BF	10176168 / 00991	115 g	54 St.	6,21 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	180 – 200 °C	ca. 24 Min.	S. 84
 GF 8 Dänische Brötchen	UG	10094741 / 05140	54 g	250 St.	13,50 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	Garen / 190 – 210 °C	ca. 15 Min.	S. 84
 GF 131 Schweineohren*	BF	10157248 / 00068	105 g	76 St.	7,98 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	190 – 210 °C	ca. 24 Min.	S. 86
 GF 60 Schweineohren	BF	10094857 / 00149	77 g	104 St.	8,0 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	190 – 210 °C	ca. 22 Min.	S. 86
 GF 325 Mini-Schweineohren	BF	10150949 / 27063	15 g	533 St.	8,0 kg	108 Kartons (12 VE / 9 Lagen)	190 – 210 °C	ca. 15 Min.	S. 86
 GF 123 Mini-Croissant praliné	UG	10150670 / 90170	33 g	180 St.	5,94 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	Garen / 170 – 190 °C	ca. 13 Min.	S. 74

Aromatische Umsatzrenner für den To-go-Genuss

 GF 2 Vollkorn Croissant-Stange*	UG	10094721 / 00152	65 g	190 St.	12,5 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	Garen / 170 – 190 °C	ca. 18 Min.	S. 74
 GF 231 Maxi-Brezel, geschnitten	BF	10231616 / 02356	160 g	60 St.	9,60 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 18 Min.	S. 90
 GF 233 Laugenstange	BF	10238029 / 02664	110 g	100 St.	11,00 kg	40 Kartons (8 VE / 5 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 18 Min.	S. 90
 GF 223 Laugenstange, geschnitten	BF	10216413 / 00769	110 g	100 St.	11,00 kg	40 Kartons (8 VE / 5 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 18 Min.	S. 90
 GF 232 Maxi-Stange, geschnitten	BF	10231618 / 02357	160 g	80 St.	12,80 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 22 Min.	S. 92
 GF 234 Laugenbrötchen, geschnitten	BF	10243613 / 03150	110 g	100 St.	11,00 kg	40 Kartons (8 VE / 5 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 20 Min.	S. 92
 GF 226 Laugenbrötchen	BF	10229915 / 02484	110 g	90 St.	9,90 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 20 Min.	S. 92
 GF 227 Laugenzopf	BF	10229916 / 02485	110 g	110 St.	12,10 kg	40 Kartons (4 VE / 10 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 20 Min.	S. 92
 GF 28 Laugen-Spitz*	BF	10094816 / 88545	90 g	80 St.	7,20 kg	36 Kartons (4 VE / 9 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 20 Min.	S. 96
 GF 151 Kraftkorn® Spitz	BF	10178170 / 01068	95 g	80 St.	7,60 kg	36 Kartons (4 VE / 9 Lagen)	170 – 190 °C	ca. 20 Min.	S. 96
 GF 237 Focaccia Panini	SF	10153684 / 24220	95 g	40 St.	3,80 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	ca. 30 Min. antauen / 3 Min. bei 180 °C erwärmen		S. 96
 GF 69 Blätterteigplatte	BF	10094867 / 01138	6,50 kg	3 Platten	19,500 kg	48 Kartons (4 VE / 12 Lagen)	Abstehzeit: vor dem Backen ca. 60 Min.		S. 103

\*Abb. veredelt

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = unegart

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftofen.

GF 321 FRANZBRÖTCHEN



- **Lecker:** Laminiertes Hefeteig mit Zimt & Zucker
- **Beliebt:** Die Hamburger Spezialität – jetzt mit verbesserter Rezeptur
- **Attraktiv:** In bester handwerklicher Optik
- **Vielseitig:** Kreativ veredelbar z. B. mit Streuseln, Schokoglasur, Hagelzucker oder mit Saisonfrüchten
- **Verführerisch:** Ideal zum Ladenbacken! Der unvergleichliche Zimtduft regt zu Impulskäufen an



Abb. Gebäck veredelt

GF 234 LAUGENBRÖTCHEN, GESCHNITTEN

- **Einfaches Handling & Zeitersparnis** durch Teiglinge mit Kreuzschnitt
- **Überzeugender Laugengeschmack** durch kräftigen Laugengeschmack, softe Krume und anhaltende Saftigkeit
- **Zuverlässige Qualität** für stabile, erstklassige Backergebnisse
- **Vegane Clean Label-Rezeptur** als ideale Basis für moderne, vegane Snacks



Vegane Produkte



06

# MARKEN- KONZEPTE

---

## Markenprodukte, die begeistern

Starke Marken – starke Produkte! Markenkooperationen beleben das Portfolio und sorgen für ein starkes Umsatzplus. Nutzen Sie das Potenzial unserer Impulsartikel mit hoher Markenstrahlkraft!

- Erfolgreiche Kooperationen mit starken Marken
- Große Erweiterung der Zielgruppen in Ihrem Tagesgeschäft
- Innovative & einzigartige Rezepturen

# MARKENKONZEPTE

Mit starker Impulskraft



- **Abwechslungsreich:** vielseitiges Erfolgssortiment
- **Bekannt & beliebt:** Qualität mit Milka & OREO
- **Umsatzstark:** On-top-Geschäft durch starke Marken mit höherer Preisakzeptanz am Markt
- **Hingucker satt:** aufmerksamkeitsstarke Packagings und POS-Materialien

Produkt	CV-Grad	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette	Auftauzeit / Backzeit	Standzeit	Weitere Infos
Milka Daim Muffin	SF	10245364 / 29421	110 g	36 St. / 3 Trays	3,960 kg	48 Kartons (8 VE / 6 Lagen)	90–120 Min.	3 Tage	S. 17
Milka Muffin gefüllt	SF	10236496 / 29339	110 g	36 St. / 3 Trays	3,960 kg	48 Kartons (8 VE / 6 Lagen)	90–120 Min.	2 Tage	S. 17
Donut mit Milka und Daim	SF	10233087 / 02519	70 g	48 St. / 4 Trays	3,360 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	90 Min.	3 Tage	S. 29
Milka Donut gefüllt	SF	10225319 / 02293	65 g	48 St. / 4 Trays	3,120 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	90 Min.	2 Tage	S. 29
Milka Donut gefüllt SP	SF	10225318 / 02292	65 g	48 St.	3,120 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	90 Min.	3 Tage	S. 29
<b>NEU</b> Milka Herz Donut	SF	10248275 / 00175	53 g	48 St. / 4 Trays	2,544 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	60 Min.	3 Tage	S. 35
OREO Muffin	SF	10236608 / 29347	110 g	36 St. / 3 Trays	3,960 kg	48 Kartons (8 VE / 6 Lagen)	90–120 Min.	2 Tage	S. 17
OREO Donut	SF	10215324 / 01978	73 g	48 St. / 4 Trays	3,504 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	90 Min.	2 Tage	S. 29
OREO Donut SP	SF	10221044 / 02176	73 g	48 St.	3,504 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	90 Min.	3 Tage	S. 29
Kraftkorn® mit Philadelphia	BF	10094735 / 88682	125 g	90 St.	11,3 kg	36 Kartons (4 VE / 9 Lagen)	15–45 Min. / ca. 20 Min bei 170–190 °C	1 Tag	S. 100
GF 31 Mozart Croissant	BF	10154815 / 88863	102 g	60 St.	6,1 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	bis 45 Min. / ca. 22 Min bei 170–190 °C	1 Tag	S. 76

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = unegart

Ihr Partner mit einem ausgezeichneten Backwaren-Portfolio mit vertrauten Marken!



Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftofen. Alle Standzeiten gelten nach dem Backen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

# EINZELVERPACKTE PRODUKTE

*Impulsgebäcke für Ihr To-go-Geschäft*

- **Bekante & beliebte Premium-Qualität**
- **Aufmerksamkeitsstarke Platzierungshilfen**
- **Starke Impulskraft** durch gebrandete Verpackungen
- **Lange Standzeiten** für langanhaltenden American Bakery-Genuss
- **Hoher CV-Grad:** einfach auftauen & genießen



\*außer B&B Brownie Star SP

Milka® und OREO® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

	Produkt	CV-Grad	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette	Auftauzeit / Backzeit	Standzeit	Weitere Infos
	Milka Donut gefüllt SP	SF	10225318 / 02292	65 g	48 St.	3,120 kg	64 Kartons (8 VE / 8 Lagen)	90 Min.	3 Tage	S. 29
	OREO Donut SP	SF	10221044 / 02176	73 g	48 St.	3,504 kg	56 Kartons (8 VE / 7 Lagen)	90 Min.	3 Tage	S. 29
	BCB Double Choc Cookie SP	SF	10208468 / 01569	75 g	66 St.	4,950 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	10 Tage	S. 43
	BCB Rich Choc Cookie SP	SF	10208469 / 01568	75 g	66 St.	4,950 kg	72 Kartons (8 VE / 9 Lagen)	60 Min.	10 Tage	S. 43
	B&B Brownie Star SP	SF	10219987 / 19051	65 g	100 St.	6,500 kg	48 Kartons (6 VE / 8 Lagen)	90–120 Min.	12 Tage	S. 47



SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = ungegart

# MINI-GEBÄCKE

*Kleine Formate – starkes Umsatzpotenzial*



- **Trendig:** Konsumenten lieben Mini-Gebäcke
- **Impulsiv:** Zusatzgeschäft durch neue Verzehranlässe
- **Variabel:** als To-go-Snack, als Konferenzverpflegung, für Buffets oder als Zugabe zum Heißgetränk



	Produkt	CV-Grad	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	VE / Palette	Auftauzeit / Backzeit	Standzeit	Weitere Infos
	B&B Mini Muffin Black	SF	10183275 / 01250	30g	72 St.	2,160 kg	128 Kartons (16 VE / 8 Lagen)	30–40 Min.	1 Tag	S. 23
	B&B Mini Muffin Sugar Flakes	SF	10183276 / 01248	30g	72 St.	2,160 kg	128 Kartons (16 VE / 8 Lagen)	30–40 Min.	1 Tag	S. 23
	B&B Mini Muffin Apple Cinnamon	SF	10183277 / 01249	30g	72 St.	2,160 kg	128 Kartons (16 VE / 8 Lagen)	30–40 Min.	1 Tag	S. 23
MIX-BOX	B&B Mini Donut Filly Mix Box	SF	10223731 / 35010	Ø 32g	60 St. / 3 Trays	1,900 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	60 Min.	1 Tag	S. 37
	B&B Brownie Star Minis	SF	10188671 / 00124	ca. 20g	480 St. / 4 Platten	10,000 kg	54 Kartons (6 VE / 9 Lagen)	90–120 Min.	7 Tage	S. 47
DLG	GF 78 Quarkbällchen	SF	10094760 / 88138	31g	140 St.	4,3 kg	56 Kartons (4 VE / 14 Lagen)	30–60 Min.	2 Tage	S. 68
	GF 121 Mini-Butter-Croissant	UG	10150668 / 90283	25g	280 St.	7,00 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	Garen / ca. 13 Min. bei 170–190 °C	1 Tag	S. 74
VEGAN	GF 123 Mini-Croissant praliné	UG	10150670 / 90170	33g	180 St.	5,94 kg	88 Kartons (8 VE / 11 Lagen)	Garen / ca. 13 Min. bei 170–190 °C	1 Tag	S. 74
	GF 325 Mini-Schweineohren	BF	10150949 / 27063	15g	533 St.	8,0 kg	108 Kartons (12 VE / 9 Lagen)	15 Min. / ca. 15 Min. bei 190–210 °C	1 Tag	S. 86
	B&B Mini-Amerikaner	SF	10083699 / 88073	25g	100 St.	2,50 kg	84 Kartons (6 VE / 14 Lagen)	30–60 Min.	1 Tag	S. 86
MIX-BOX	GF 235 One Bites Mix	BF	10155141 / 03348	22g	90 St.	1,98 kg	240 Kartons (16 VE / 15 Lagen)	30 Min. / ca. 22 Min bei 180–200 °C	1 Tag	S. 100

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = unegart

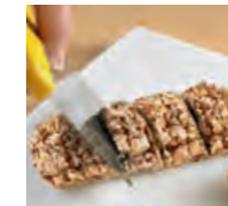


## SCHON GEWUSST? MACH'S MINI!

Ob American Cookies, Kraftkorn® mit Philadelphia oder Franzbrötchen: das Mini-Format überzeugt mit maximalen Umsatzmöglichkeiten.



American Cookies



Kraftkorn® mit Philadelphia



Franzbrötchen

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heißluftofen. Alle Standzeiten gelten nach dem Backen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Philadelphia® ist eine eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und wird in Lizenz genutzt.

# VERKAUFSKONZEPTE

Modern & erfolgsbewährt

## VERKAUFSDISPLAYS IM KASSENBEREICH

- Voller American Bakery-Genuss auf kleinem Raum
- Impulsstark präsentiert
- Flexibel einsetzbar für Ihr Kaffeegeschäft

## WARENPRÄSENTATION IM THEKENBEREICH

- Kompakte & impulsstarke Präsentation
- Verkaufsorientierter Gesamteindruck in wenigen Handgriffen

### Brooklyn Coffee-Bar Display

Premium Acryl-Display inkl. Preisschilder für Baker & Baker EP-Produkte.

### Snack Point-Display

Acryl-Display inkl. Snackwelle, Muffeinleger, Wobbler & Preisschienen mit flexiblen Preisschildern.

### Muffinblech mit Aufleger

Ein echter Hingucker für Ihre Muffins (für bis zu 12 Stück). Auch für Milka Muffins erhältlich.



### Cookie-Glas mit Deckel

Hier ist Platz für Ihre Cookies to go – impulsstark auf Ihrer Ladentheke in Augenhöhe.



### Austrocknungs-schutz Loaf Cakes

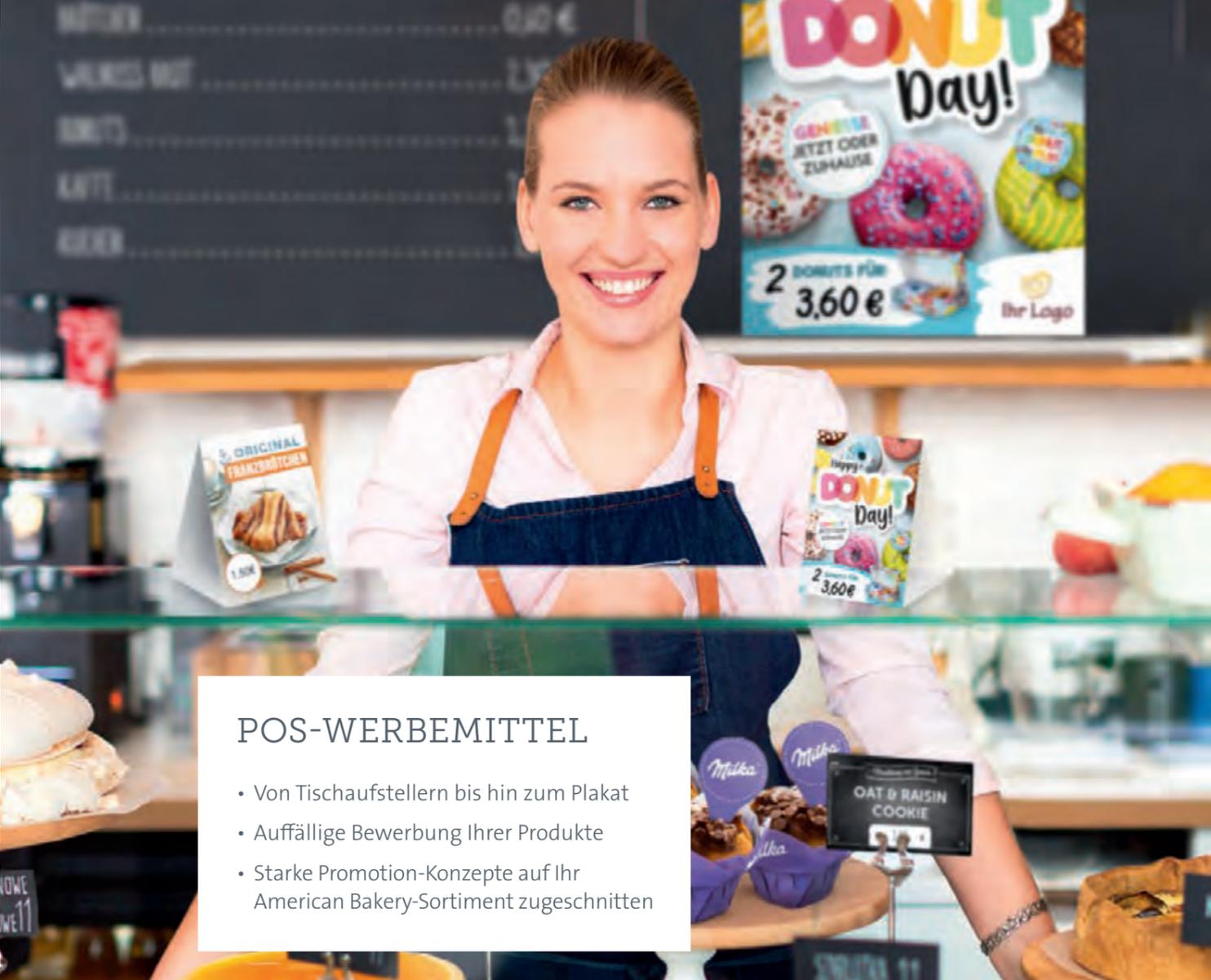
So bleiben sie länger saftig: Für eine lange Frischhaltung Ihrer Loaf Cakes.





## TO-GO-KONZEPTE

- Starke Impulsgebäcke für das To-go-Geschäft
- Lange Standzeiten für minimale Abschriften
- Attraktive Verkaufsdysplays gratis\*
- Hoher CV-Grad: nur auftauen & verkaufen



## POS-WERBEMITTEL

- Von Tischaufstellern bis hin zum Plakat
- Auffällige Bewerbung Ihrer Produkte
- Starke Promotion-Konzepte auf Ihr American Bakery-Sortiment zugeschnitten

### Theken-Displays

Im attraktiven Marken-Branding – die impulsstarke Präsentation auf kleinem Raum.



### Einzelverpackte Produkte

Ideal für Platzierungen im Grab & go-Geschäft.



### Theken- & Tischaufsteller

Unterstützen Sie Ihr Geschäft durch Angebot-Promotions.



### Plakate

Aufmerksamkeitsstarke Platzierung für Ihre Promotion.



### Gebäckestecker & Preisschilder

Um Ihren Kunden die Kaufentscheidungen zu erleichtern.



## ARTIKELÜBERSICHT

*Alles auf einen Blick*

Unsere Produkte können Sie über den Lieferservice Ihres Fachgroßhandels beziehen.  
Fragen Sie einfach Ihren Handelspartner!

Stand Dezember 2022. Änderungen vorbehalten.

### Baker & Baker

Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
<b>12 American Muffins</b>								
<b>12 Premium Muffins</b>								
B&B BL Muffin Choco Coconut	SF	ja	10246845	8436542.12793.6	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Chocolate Overkill	SF	ja	10187358	4017040.01406.1	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Raspberry White Choc	SF	ja	10241474	8436542.12718.9	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Salted Caramel Nut	SF	ja	10218588	4017040.02057.4	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Cherry Cheesecake	SF	ja	10221766	8436542.12477.5	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Poppy Lemon	SF	ja	10187359	4017040.01407.8	130 g	24 St./2 Trays	3,120	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B BL Muffin Blueberry Burst	SF	ja	10187357	4017040.01405.4	130 g	24 St./2 Trays	3,120	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>16 American Muffins, gefüllt</b>								
OREO Muffin	SF	ja	10236608	5413321.29347.4	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
Milka Muffin gefüllt	SF	ja	10236496	5413321.29339.9	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
Milka Daim Muffin	SF	ja	10245364	5413321.29421.1	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Choconougat Muffin	SF	ja	10083637	4017040.89349.9	115 g	36 St./3 Trays	4,140	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Filly Nuss-Nougat Muffin	SF	ja	10243210	5413321.29401.3	110g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Carrot Cake Muffin	SF	ja	10236076	5025183.07356.1	115 g	36 St./3 Trays	4,140	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Red Velvet Cake Muffin	SF	ja	10236075	5025183.07355.4	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Filly Apple Cinnamon Muffin	SF	ja	10240294	5413321.29374.0	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Filly Blueberry Muffin	SF	ja	10241008	5413321.29376.4	110 g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Raspberry Yoghurt Muffin	SF	ja	10083722	4017040.89988.0	110 g	36 St./3 Trays	3,960	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
<b>21 American Muffins, ungefüllt</b>								
B&B Rich Chocolate Muffin	SF	ja	10192142	4017040.89344.4	100 g	36 St./3 Trays	3,600	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Deep Blueberry Muffin	SF	ja	10083688	4017040.89345.1	100 g	36 St./3 Trays	3,600	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Black&White Muffin	SF	ja	10207553	4017040.89348.2	100 g	36 St./3 Trays	3,600	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Dark Chocolate Muffin	SF	ja (vegan)	10242493	8436542.12742.4	110g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)
B&B Fruity Blueberry Muffin	SF	ja (vegan)	10242492	8436542.12740.0	110g	36 St./3 Trays	3,960	48 Kartons (8 VE/6 Lagen)

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = ungegart

Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
<b>22 Mini &amp; Midi Muffins</b>								
B&B Mini Muffin Black	SF	ja	10183275	4017040.01250.0	30 g	72 Stück	2,160	128 Kartons (16 VE/8 Lagen)
B&B Mini Muffin Sugar Flakes	SF	ja	10183276	4017040.01248.7	30 g	72 Stück	2,160	128 Kartons (16 VE/8 Lagen)
B&B Mini Muffin Apple Cinnamon	SF	ja	10183277	4017040.01249.4	30 g	72 Stück	2,160	128 Kartons (16 VE/8 Lagen)
B&B Blueberry Muffin 80 g	SF	ja	10148994	4017040.00004.0	80 g	32 Stück	2,560	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B Chocolate Muffin 80 g	SF	ja	10148995	4017040.00005.7	80 g	32 Stück	2,560	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
<b>24 American Donuts</b>								
<b>24 Premium Donuts</b>								
B&B BL Donut Salted Caramel & Nuts	SF	ja	10247591	4017040.00158.2	69 g	48 St./4 Trays	3,312	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B BL Donut Mango Cheesecake	SF	ja	10247731	4017040.00162.9	69 g	48 St./4 Trays	3,312	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B BL Donut Choco Coconut	SF	ja	10247120	4017040.00132.2	72 g	48 St./4 Trays	3,456	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B BL Donut Chocolate Cake	SF	ja	10231336	4017040.02354.4	73 g	48 St./4 Trays	3,504	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B BL Donut Raspberry Cheesecake	SF	ja	10231334	4017040.02353.7	69 g	48 St./4 Trays	3,312	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B BL Donut Crème Brûlée	SF	ja	10231328	4017040.02352.0	69 g	48 St./4 Trays	3,312	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>28 American Donuts, gefüllt</b>								
OREO Donut	SF	ja	10215324	4017040.01978.3	73 g	48 St./4 Trays	3,504	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
OREO Donut SP (einzelperpackt)	SF	ja	10221044	4017040.02176.2	73 g	48 Stück	3,504	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
Donut mit Milka und Daim	SF	–	10233087	4017040.02519.7	70 g	48 St./4 Trays	3,360	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
Milka Donut gefüllt	SF	ja	10225319	4017040.02293.6	65 g	48 St./4 Trays	3,120	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
Milka Donut gefüllt SP (einzelperpackt)	SF	ja	10225318	4017040.02292.9	65 g	48 Stück	3,120	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
B&B Filly Red Velvet Donut	SF	ja	10248152	4065698.00167.4	69 g	48 St./4 Trays	3,312	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Cocoa Creme Donut	SF	ja	10170251	4017040.00683.7	75 g	48 St./4 Trays	3,600	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Vanille Donut	SF	ja	10083674	4017040.89604.9	76 g	48 St./4 Trays	3,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Vani Sprinkle Donut	SF	ja	10094751	4017040.89087.0	75 g	48 St./4 Trays	3,600	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Blueberry Donut	SF	ja	10242636	4017040.03088.7	67g	48 St./4 Trays	3,216	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Green Apple Donut	SF	ja	10243309	4017040.03137.2	67g	48 St./4 Trays	3,216	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Strawberry Donut	SF	ja	10193534	4017040.01619.5	70 g	48 St./4 Trays	3,360	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Berry Donut	SF	ja	10083670	4017040.89976.7	76 g	48 St./4 Trays	3,648	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Filly Nut Donut	SF	ja	10083672	4017040.89719.0	72 g	48 St./4 Trays	3,450	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Crispy Caramel Donut	SF	–	10083658	4017040.89471.7	65 g	48 St./4 Trays	3,100	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>32 American Donuts, undekoriert</b>								
B&B American Donut Dark	SF	ja (vegan)	10245581	4017040.03318.5	48 g	48 St./4 Trays	2,304	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B American Donut Red Velvet	SF	ja (vegan)	10248153	4065698.00168.1	45 g	48 St./4 Trays	2,160	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B American Classic Donut	SF	ja	10094873	4000492.04275.1	45 g	96 Stück	4,300	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
B&B American Soft Donut	SF	ja (vegan)	10172749	4017040.00490.1	45 g	96 Stück	4,300	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
B&B Filly Vanilli Donut undecorated	SF	ja	10094780	4017040.89287.4	65 g	48 St./4 Trays	3,100	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>35 American Donuts, ungefüllt</b>								
Milka Herz Donut	SF	ja	10248275	4065698.00175.9	53 g	48 St./4 Trays	2,544	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
B&B Black Donut	SF	ja	10083621	4017040.88417.6	52 g	48 St./4 Trays	2,500	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Pinky Donut	SF	–	10167101	4017040.00450.5	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Party Sprinkle Donut	SF	–	10083710	4017040.88657.6	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)

Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
B&B Donut Heart	SF	ja (vegan)	10240284	4017040.01967.7	52 g	48 St./4 Trays	2,496	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Pink Sprinkle Donut	SF	–	10246708	4065698.00119.3	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Pink Velvet Donut	SF	ja (vegan)	10241750	4017040.03046.7	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Dark Choc Donut	SF	ja (vegan)	10241793	4017040.03053.5	54 g	48 St./4 Trays	2,592	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Sour Lemon Donut	SF	ja	10239682	4017040.01931.8	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Bubble Gum Donut	SF	ja	10239797	4017040.01936.3	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B American Chocolate Donut	SF	ja	10094717	4017040.88292.9	56 g	48 St./4 Trays	2,680	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Kids Crunch Donut	SF	ja	10083690	4017040.90381.5	57 g	48 St./4 Trays	2,736	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Black Crumble Donut	SF	ja	10083620	4017040.88656.9	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B White Donut	SF	ja	10172504	4017040.00806.0	55 g	48 St./4 Trays	2,640	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Sugar Donut	SF	ja (vegan)	10083735	4017040.88655.2	48 g	48 St./4 Trays	2,300	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>37 Mini Donuts</b>								
B&B Mini Donut Filly Mix Box (Mix-Karton)	SF	–	10223731	3040409.35010.5	∅ 32 g	60 St./3 Trays	1,900	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
<b>38 Boomies™</b>								
B&B Vanilla Dark Choc Boomie	SF	ja	10248224	4065698.00173.5	77 g	48 St./4 Trays	3,696	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Salted Caramel Boomie	SF	ja	10246295	4065698.00106.3	77 g	48 St./4 Trays	3,696	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Berry Citrus Boomie	SF	ja	10246292	4065698.00105.6	77 g	48 St./4 Trays	3,696	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
B&B Cocoa Orange Boomie	SF	ja	10246038	4065698.00104.9	77 g	48 St./4 Trays	3,696	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>40 American Cookies</b>								
<b>40 Premium Cookies</b>								
<b>41 Servierfertige Premium Cookies</b>								
B&B BL Salted Caramel Pecan Nut Cookie Baked 72g	SF	ja	10247907	4065698.00138.4	72 g	30 St./10*3 Flow Wrap	2,160	150 Kartons (15 VE/10 Lagen)
<b>41 Backfertige Premium Cookies</b>								
B&B BL Caramel Pecan Nut Cookie Puck 80 g	BF	ja	10246514	4065698.00110.0	80 g	60 Stück	4,800	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)
B&B BL Raspberry White Choc Cookie Puck 80 g	BF	ja	10246518	4065698.00111.7	80 g	60 Stück	4,800	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)
B&B BL Macadamia White Choc Cookie Puck 80g	BF	ja	10246519	4065698.00112.4	80 g	60 Stück	4,800	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)
<b>42 Servierfertige Cookies</b>								
B&B Triple Choc Cookie Baked 72 g	SF	ja	10083616	4017040.89762.6	72 g	48 St./16*3 Flow Wrap	3,456	99 Kartons (9 VE/11 Lagen)
B&B Milk Choc Cookie Baked 72 g	SF	ja	10083615	4017040.89761.9	72 g	48 St./16*3 Flow Wrap	3,456	99 Kartons (9 VE/11 Lagen)
BCB Double Choc Cookie SP (einzelverpackt)	SF	ja	10208468	4017040.01569.3	75 g	66 Stück	4,950	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
BCB Rich Choc Cookie SP (einzelverpackt)	SF	ja	10208469	4017040.01568.6	75 g	66 Stück	4,950	72 Kartons (8 VE/9 Lagen)
<b>44 Backfertige Cookies</b>								
B&B Triple Choc Cookie Puck 80 g	BF	ja	10187083	4017040.89239.3	80 g	96 Stück	7,680	84 Kartons (12 VE/7 Lagen)
B&B Choc Chunk Cookie Puck 80 g	BF	ja	10186959	4017040.89240.9	80 g	96 Stück	7,680	84 Kartons (12 VE/7 Lagen)
B&B Oat & Raisin Cookie Puck 80 g	BF	ja (vegan)	10246801	4065698.00141.4	80 g	96 Stück	7,680	84 Kartons (12 VE/7 Lagen)
B&B Dark Choc Cookie Puck 80 g	BF	ja (vegan)	10244545	4017040.03314.7	80 g	96 Stück	7,680	84 Kartons (12 VE/7 Lagen)
B&B Milk Choc Cookie Puck 50 g	BF	ja	10241749	4017040.03045.0	50 g	90 Stück	4,500	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)
B&B White Choc Cookie Puck 50 g	BF	ja	10241748	4017040.03044.3	50 g	90 Stück	4,500	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = ungegart

\*Vegetarisch/Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
B&B Dark Choc Cookie Puck 50 g	BF	ja (vegan)	10241745	4017040.03043.6	50 g	90 Stück	4,500	120 Kartons (12 VE/10 Lagen)
B&B Fruit Flapjack 80 g	BF	ja	10142458	5025183.02846.2	80 g	60 Stück	4,800	150 Kartons (10 VE/15 Lagen)
B&B Triple Chocolate Shortbread 70 g	BF	ja	10191213	5025183.05073.9	70 g	60 Stück	4,200	150 Kartons (10 VE/15 Lagen)
<b>46 American Brownies</b>								
B&B Moelleux Brownie Chocolate (geschnitten)	SF	ja	10185741	3553680.00139.5	83 g	120 St./4 Platten	10,000	54 Kartons (6 VE/9 Lagen)
B&B Brownie Star Topping Nuts (geschnitten)	SF	ja	10185949	3553680.00055.8	83 g	120 St./4 Platten	10,000	54 Kartons (6 VE/9 Lagen)
B&B Brownie Star Minis (geschnitten)	SF	ja	10188671	3553680.00124.1	ca. 20 g	480 St./4 Platten	10,000	54 Kartons (6 VE/9 Lagen)
B&B Brownie Star Full Tray (ungeschnitten)	SF	ja	10185729	3553680.00061.9	2500 g	4 Platten	10,000	54 Kartons (6 VE/9 Lagen)
B&B Brownie Star SP (einzelverpackt)	SF	ja	10219987	3040409.19051.0	65 g	100 Stück	6,500	48 Kartons (6 VE/8 Lagen)
<b>48 Torten &amp; Kuchen (bereits vorgeschnitten)</b>								
<b>50 Torten</b>								
B&B Käsetorte 12P	SF	ja	10193277	4017040.01607.2	200 g	12 St./1 Torte	2,400	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
B&B Windbeutelorte 12P	SF	–	10193239	4017040.01587.7	138 g	12 St./1 Torte	1,650	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
B&B Apfel-Pecannuss-Torte 12P	SF	ja	10193244	4017040.01588.4	208 g	12 St./1 Torte	2,500	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
B&B Classic Carrot Cake 10P	SF	ja	10214244	5413321.60080.7	125 g	10 St./1 Torte	1,250	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
B&B Mousse au Chocolat Torte 12P	SF	–	10193237	4017040.01585.3	133 g	12 St./1 Torte	1,600	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
B&B Waldfruchttorte 12P	SF	–	10193240	4017040.01586.0	125 g	12 St./1 Torte	1,500	216 Kartons (12 VE/18 Lagen)
<b>52 Loaf Cakes</b>								
B&B newClassic Marble Loaf Cake	SF	ja	10170510	4017040.00367.6	75 g	25 Stück	1,875	180 Kartons (12 VE/15 Lagen)
B&B newClassic Lemon Loaf Cake	SF	ja	10170509	4017040.00366.9	75 g	25 Stück	1,875	180 Kartons (12 VE/15 Lagen)
<b>53 Blechkuchen</b>								
B&B Pflaumen-Walnuss-Kuchen 20P	SF	ja	10193197	4017040.01577.8	133 g	40 St./2 Trays	5,300	72 Kartons (6 VE/12 Lagen)
B&B Butterkuchen	SF	ja	10083628	4017040.88053.6	44 g	48 St./6 Platten	2,100	120 Kartons (8 VE/15 Lagen)
<b>54 Snacking</b>								
<b>56 Bagels</b>								
B&B Sesam Bagel	VG	ja (vegan)	10234834	4017040.01664.5	85 g	44 Stück	3,740	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Malzkorn Bagel	VG	ja (vegan)	10234830	4017040.01660.7	100 g	44 Stück	4,400	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Natur Bagel	VG	ja (vegan)	10234810	4017040.01647.8	85 g	44 Stück	3,740	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Kraftkorn® Malzbagel	VG	ja (vegan)	10234832	4017040.01662.1	100 g	44 Stück	4,400	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Everything Bagel	VG	ja (vegan)	10234831	4017040.01661.4	90 g	44 Stück	3,960	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
B&B Laugen Bagel	VG	ja (vegan)	10083603	4017040.88808.2	87 g	30 Stück	2,610	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
B&B Sprossen Bagel	VG	ja (vegan)	10235487	4017040.01717.8	100 g	44 Stück	4,400	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
<b>60 Premium-Buns</b>								
B&B 6 Original Grains Burger Buns	SF	ja (vegan)	10231710	4017040.02361.2	100 g	24 St./4 Beutel	2,400	68 Kartons (4 VE/17 Lagen)

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = ungegart

\*Vegetarisch/Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Goldfrost								
Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
<b>64 Siedegebäcke</b>								
GF 133 Berliner, ohne Füllung	SF	ja	10149925	4017040.00079.8	57 g	72 Stück	4,10	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 134 Berliner, gebacken & gefüllt	SF	ja	10149932	4017040.00081.1	72 g	72 Stück	5,18	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 158 Berliner, gezuckert & gefüllt	SF	ja	10186109	4017040.01342.2	76 g	72 Stück	5,47	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 156 Schoko-Berliner mit Vanillecreme	SF	ja	10184099	4017040.01280.7	82 g	72 Stück	5,90	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 319 Schoko-Berliner mit Vanillecreme	SF	ja	10184102	4017040.01282.1	82 g	36 Stück	2,95	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
GF 153 Pflaumen-Berliner (Saison III.-I. Q.)	SF	ja	10184096	4017040.01276.0	77 g	72 Stück	5,54	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 155 Hiffenmark-Berliner (Saison III.-I. Q.)	SF	ja	10184098	4017040.01278.4	77 g	72 Stück	5,54	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 154 Aprikosen-Berliner (Saison III.-I. Q.)	SF	ja	10184097	4017040.01277.7	77 g	72 Stück	5,54	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 78 Quarkbällchen	SF	–	10094760	4017040.88138.0	31 g	140 Stück	4,3	56 Kartons (4 VE/14 Lagen)
GF 18 Quarkkrüstchen	UG	ja	10094796	4000492.01168.9	75 g	166 Stück	12,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 124 Spritzkuchen	SF	–	10094786	4017040.88322.3	56 g	72 Stück	4,03	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 132 Apfelschnecken	SF	ja	10149897	4017040.00073.6	95 g	51 Stück	4,85	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 64 Apfelballen, gebacken	SF	ja	10094861	4000492.04140.2	83 g	54 Stück	4,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
<b>70 Croissants &amp; Co.</b>								
GF 136 Black Label Butter-Gipfel	BF	ja	10149922	4017040.00078.1	80 g	84 Stück	6,72	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 27 Kraftkorn® Malzkipfel	BF	ja	10094730	4017040.88381.0	85 g	90 Stück	7,7	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 166 Laugen-Butter-Gipfel	BF	ja	10191085	4017040.01456.6	80 g	80 Stück	6,40	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 137 Butter-Frühstücks-Gipfel	BF	ja	10088734	4017040.90413.3	80 g	90 Stück	7,20	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 75 Butter-Gipfel	BF	ja	10094874	4017040.88081.9	70 g	90 Stück	6,30	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 79 Butter-Frühstücks-Hörnchen	UG	ja	10094877	4017040.88270.7	70 g	228 Stück	16,0	32 Kartons (4 VE/8 Lagen)
GF 77 Frühstücks-Hörnchen	UG	ja	10094876	4017040.88096.3	70 g	228 Stück	16,0	32 Kartons (4 VE/8 Lagen)
GF 2 Vollkorn Croissant-Stange	UG	ja (vegan)	10094721	4000492.00152.9	65 g	190 Stück	12,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 121 Mini-Butter-Croissant	UG	–	10150668	4017040.90283.2	25 g	280 Stück	7,00	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
GF 123 Mini-Croissant praliné	UG	ja (vegan)	10150670	4017040.90170.5	33 g	180 Stück	5,94	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
GF 71 Butter-Schokocreme-Gipfel	BF	ja	10185251	4000492.05080.0	95 g	96 Stück	9,1	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 76 Butter-Nussnougat-Gipfel	BF	ja	10094875	4017040.88082.6	100 g	100 Stück	10,00	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 31 Mozart Croissant	BF	ja	10154815	4017040.88863.1	102 g	60 Stück	6,1	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
GF 314 Duo Croissant Kakao	BF	ja	10238096	4017040.02667.5	90 g	36 Stück	3,24	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
GF 315 Duo Croissant Himbeere	BF	–	10235527	4017040.01724.6	90 g	36 Stück	3,24	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
GF 323 Butter-Schokobrotchen	BF	ja	10151992	5413321.24601.2	75 g	70 Stück	5,25	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
GF 6 Schokobrotchen	UG	ja	10094737	4000492.05135.7	68 g	198 Stück	13,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 11 Schoko-Kissen	UG	ja	10094718	4017040.88269.1	68 g	198 Stück	13,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 7 Nuss-Nougatcreme-Brötchen	UG	ja	10094739	4000492.04130.3	71 g	190 Stück	13,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
<b>80 Süße Stückgebäcke</b>								
GF 321 Franzbrötchen	BF	ja (vegan)	10246999	4065698.00146.9	115 g	60 Stück	6,90	64 Kartons (8 VE/8 Lagen)
GF 181 Pecannusstasche mit Ahornsirup	BF	ja	10218610	8030141.01374.6	95 g+625 g	48 Stück	4,86	96 Kartons (8 VE/12 Lagen)
GF 318 Salted Caramel-Tasche	BF	ja	10240159	8030141.01456.9	95 g	48 Stück	4,56	96 Kartons (8 VE/12 Lagen)

SF = servierfertig | BF = backfertig | VG = vorgebacken | UG = ungegart

\*Vegetarisch/Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Artikel	CV-Grad	Vegetarisch*	MDM-Nr.	EAN/Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	kg/VE	VE/Pal. (Palettierung)
GF 38 Apfel-Taschen, gezuckert	BF	ja (vegan)	10151666	4000492.02132.9	125 g	54 Stück	6,75	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
GF 147 Kirsch-Taschen, gezuckert	BF	ja (vegan)	10176168	4017040.00991.3	115 g	54 Stück	6,21	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
GF 21 Kirsch-Mandel-Maxima	BF	ja	10094805	4017040.88283.7	125 g	70 Stück	8,8	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 9 Dänisch Quadrat	UG	ja	10094747	4000492.05148.7	62 g	200 Stück	12,5	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 8 Dänische Brötchen	UG	ja (vegan)	10094741	4000492.05140.1	54 g	250 Stück	13,5	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 131 Schweineohren	BF	ja (vegan)	10157248	4017040.00068.2	105 g	76 Stück	7,98	88 Kartons (8 VE/11 Lagen)
GF 60 Schweineohren	BF	ja (vegan)	10094857	4000492.00149.9	77 g	104 Stück	10,08	108 Kartons (12 VE/9 Lagen)
GF 326 Kraftkorn® Butter-Schweineohren	BF	ja	10150953	8436039.27320.7	105 g	96 Stück	10,08	108 Kartons (12 VE/9 Lagen)
GF 325 Mini-Schweineohren	BF	ja (vegan)	10150949	8436039.27063.3	15 g	533 Stück	8,0	108 Kartons (12 VE/9 Lagen)
B&B Mini-Amerikaner	SF	ja	10083699	4017040.88073.4	25 g	100 Stück	2,50	84 Kartons (6 VE/14 Lagen)
<b>88 Laugengebäcke</b>								
GF 224 Laugenbrezel, geschnitten	BF	ja	10229913	4017040.02482.4	110 g	72 Stück	7,92	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 231 Maxi-Brezel, geschnitten	BF	ja (vegan)	10231616	4017040.02356.8	160 g	60 Stück	9,60	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 236 Laugenbrezel gef. mit Butter	SF	ja	10083602	4017040.89291.1	95 g	20 Stück	1,90	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 233 Laugenstange	BF	ja (vegan)	10238029	4017040.02664.4	110 g	100 Stück	11,00	40 Kartons (8 VE/5 Lagen)
GF 223 Laugenstange, geschnitten	BF	ja (vegan)	10216413	4017040.00769.8	110 g	100 Stück	11,00	40 Kartons (8 VE/5 Lagen)
GF 232 Maxi-Stange, geschnitten	BF	ja (vegan)	10231618	4017040.02357.5	160 g	80 Stück	12,80	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 234 Laugenbrötchen, geschnitten	BF	ja (vegan)	10243613	4017040.03150.1	110 g	100 Stück	11,00	40 Kartons (8 VE/5 Lagen)
GF 226 Laugenbrötchen	BF	ja (vegan)	10229915	4017040.02484.8	110 g	90 Stück	9,90	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
GF 227 Laugenzopf	BF	ja (vegan)	10229916	4017040.02485.5	110 g	110 Stück	12,10	40 Kartons (4 VE/10 Lagen)
<b>94 Herzhafte Snacks</b>								
GF 28 Laugen-Spitz	BF	ja (vegan)	10094816	4017040.88545.6	90 g	80 Stück	7,20	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 151 Kraftkorn® Spitz	BF	ja (vegan)	10178170	4017040.01068.1	95 g	80 Stück	7,60	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 237 Focaccia Panini	SF	ja (vegan)	10153684	5413321.24220.5	95 g	40 Stück	3,80	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
GF 207 Steinofen Ciabatta Snack	VG	ja	10094802	4017040.89456.4	100 g	50 Stück	5,00	32 Kartons (4 VE/8 Lagen)
B&B Steinofen-Baguette	VG	ja	10083733	4017040.88985.0	170 g	45 Stück	7,65	24 Kartons (4 VE/6 Lagen)
GF 43 Pizza Peperoni-Salami	BF	–	10094833	4017040.88885.3	185 g	24 Stück	4,4	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 40 Pizza Margarita	BF	ja	10094830	4017040.88890.7	175 g	24 Stück	4,2	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 91 Pizza Tonno	BF	–	10094748	4017040.89091.7	177 g	24 Stück	4,2	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 119 Pizza Prosciutto	BF	–	10094779	4017040.90164.4	171 g	24 Stück	4,1	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 73 Pizza Vegetaria	BF	ja	10094740	4017040.88315.5	180 g	24 Stück	4,3	80 Kartons (8 VE/10 Lagen)
GF 57 Kraftkorn® mit Philadelphia	BF	ja	10094735	4017040.88682.8	125 g	90 Stück	11,3	36 Kartons (4 VE/9 Lagen)
GF 235 One Bites Mix	BF	–	10155141	8712398.03348.6	22 g	90 Stück	1,98	240 Kartons (16 VE/15 Lagen)
GF 72 Butter-Schinken-Käse-Gipfel	BF	–	10094870	4000492.05082.4	105 g	96 Stück	10,0	32 Kartons (4 VE/8 Lagen)
GF 5 Käse-Schinken-Croissant	UG	–	10185253	4000492.03132.8	85 g	77 Stück	6,5	56 Kartons (8 VE/7 Lagen)
<b>102 Teigplatten</b>								
GF 69 Blätterteigplatte	BF	ja (vegan)	10094867	4000492.01138.2	6,50 kg	3 Platten	19,500	48 Kartons (4 VE/12 Lagen)
GF 70 Dänisch-Plunderteigplatte	UG	ja	10094868	4000492.01139.9	6,50 kg	3 Platten	19,500	48 Kartons (4 VE/12 Lagen)

Milka®, Daim®, OREO® und Philadelphia® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.

\*Vegetarisch/Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.



## KOMPETENTER SERVICE

*Wir sind für Sie da!*



Lassen Sie uns Konsumenten  
**GEMEINSAM BEGEISTERN.**  
Jeden Tag aufs Neue.

Besuchen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen für  
weitere Neuigkeiten aus der Welt von BAKER & BAKER:



[www.facebook.com/bakerandbaker.eu](http://www.facebook.com/bakerandbaker.eu)



[www.linkedin.com/company/baker-and-baker](http://www.linkedin.com/company/baker-and-baker)

Weitere Auskünfte rund um unser Sortiment, Bezugsquellen im Fachhandel und unsere umfangreichen Serviceleistungen erhalten Sie über die Service-Line oder über unsere Homepages:

### SERVICE BAKER & BAKER:

[www.baker-baker.de](http://www.baker-baker.de)

0421–3502 830

[baker-baker@bakerandbaker.eu](mailto:baker-baker@bakerandbaker.eu)  
(Mo.–Do. 7:30–16:00 Uhr, Fr. 7:30–14:00 Uhr)

### SERVICE GOLDFROST:

[www.goldfrost.de](http://www.goldfrost.de)

0421–3502 850

[goldfrost@bakerandbaker.eu](mailto:goldfrost@bakerandbaker.eu)  
(Mo.–Do. 7:30–16:00 Uhr, Fr. 7:30–14:00 Uhr)

**BAKER & BAKER**

**BAKER & BAKER GERMANY GMBH**

Baker & Baker | Goldfrost | Theodor-Heuss-Allee 8 | 28215 Bremen

Die BAKER & BAKER Germany GmbH übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen des vorliegenden Katalogs. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Haftungsansprüche gegen die BAKER & BAKER Germany GmbH, welche sich auf Schäden beziehen, die durch die Nutzung der Artikeldaten oder durch die Nutzung fehlerhafter oder unvollständiger Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Stand Dezember 2022. Änderungen vorbehalten.

OREO® ist eine eingetragene Marke der Mondelez International Unternehmensgruppe und wird in Lizenz genutzt.



46256

**BAKER & BAKER Germany GmbH**

Theodor-Heuss-Allee 8 • 28215 Bremen

Service Line: Baker & Baker 0421-3502 830 • Goldfrost 0421-3502 850

[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu) • [www.baker-baker.de](http://www.baker-baker.de) • [www.goldfrost.de](http://www.goldfrost.de)

**BAKER & BAKER**

dedicated to delight