

# RESCH&FRISCH Genusskatalog

GESCHÄFTSKUNDEN | GASTRONOMIE & HOTELLERIE



Für Freunde  
**ausgezeichneter**  
Backtradition



## NEUES SUPERFOOD

Seite 14

## SNACK HIGHLIGHTS

Seite 32

Gültig ab März 2024

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER

REGIONALE ROHSTOFFE,  
SCHONENDER UMGANG  
MIT NATÜRLICHEN  
RESSOURCEN UND BESTE  
QUALITÄT – DAS IST  
RESCH&FRISCH.

Ihr Georg Resch



**HOCHWERTIGE**

Backwaren



**RESCH&FRISCH**

System



**GEPRÜFTE**

Qualität

Brot und Gebäck in höchster  
Qualität für besten Geschmack  
immer frisch gebacken

Mit persönlichem Service und  
einem abgestimmten System  
zum Erfolg

Ausgewählte österreichische  
Rohstoffe von 300  
heimischen Bauern

| reschundfrisch

[www.resch-frisch.com](http://www.resch-frisch.com)

AMA-Gütesiegel bezieht sich auf die  
gekennzeichneten Produkte auf der  
Resch&Frisch Website.

# INHALT

## Brot & Gebäck

Klassisches Gebäck	10
Superfood	14
Laugengebäck	16
Jausengebäck	18
Streetfood	20
Midi-Gebäck	22
Jour-Gebäck	24
Baguette, Stangenbrot	26
Brot	28

## Pikantes

Italienische Snacks, Grande Baguette de luxe	32
Flammkuchen de luxe, Pizza	34
Snackgebäck	36

## Süßes

Brioche, Croissants	40
Kuchen, Schnitten	42
Strudel & mehr	44
Kaiserschmarren, Donuts	46

## Bio-Sortiment

Bio-Produkte	48
--------------	----

## Glutenfrei-Sortiment

Glutenfreie, laktosefreie Produkte	50
------------------------------------	----

## Resch&Frisch

So funktioniert's	4
Spezialgeräte	52
Verkaufsförderung	54
Tipps & Inspirationen	56
Referenzen	58

15

Neu: Keimlingsweckerl  
Unser Superfood aus der Region

32

Snack Trend: Pinsa  
Mit heißen Snacks das Angebot erweitern

42

Neu: Fruchtiger Landkuchen  
Im praktischen Duo verfügbar

47

Donuts: Bunt, lecker & vielseitig im  
Einsatz. Für To Go, Buffet oder zum  
Kaffee

# DAS IST RESCH&FRISCH

## MIT SYSTEM & FRISCHE ZUM ERFOLG

Ein umfangreiches Sortiment, Spezialgeräte für punktgenaue Backergebnisse, termingerechte Lieferung und flexible Mengenplanung machen Resch&Frisch zum perfekten Partner.

So funktioniert's



### SYSTEM

Mehr als nur Backwaren



### SERVICE

Individuell abgestimmt

Hochwertige Backwaren, flexible Planung und ein Service, der entlastet: Resch&Frisch bietet all das in einem Paket. Eine Semmel, ein Brötchen oder ein Gebäckstück bestellen und ein Rundum-Servicepaket erhalten.

- ✓ Kostenloser Geräteservice inkl. Wartung und Reparatur
- ✓ Spezialgeräte sind genau auf das Sortiment abgestimmt
- ✓ Perfekte Backergebnisse mit nur einem Knopfdruck
- ✓ Einfaches Handling für jeden Mitarbeiter

Persönlicher Service und individuelle Beratung werden bei uns großgeschrieben. Ihr Ansprechpartner berät Sie rund um unser umfangreiches Sortiment und erstellt ein abgestimmtes Angebot ganz nach Ihrem Bedarf.

- ✓ Persönliche Beratung durch Ihren Ansprechpartner
- ✓ Unterstützung bei Bedarfs- und Mengenplanung
- ✓ Tipps zur Verkaufsförderung und Produktpräsentation
- ✓ Mitarbeiterschulung im Umgang mit Produkten und Geräten

# MEHR ALS BACKWAREN SO EINFACH FUNKTIONIERT'S



## SCHRITT 1

Backwaren bestellen

### BESTELLSERVICE

- ✓ Wöchentliche telefonische Bestellaufnahme
- ✓ Information über Produktneuheiten und Angebote
- ✓ Persönlich auf Sie abgestimmt

### KOSTENLOSE LIEFERUNG

- ✓ Einmal wöchentlich, ganz nach Ihrem Bedarf
- ✓ Auf Wunsch bis in den Tiefkühlschrank
- ✓ Fixe Liefertage für einfache Planung



## SCHRITT 2

Lieferung erhalten



## SCHRITT 3

Flexibel zubereiten

### FERTIG BACKEN

- ✓ Minutenschnelle Zubereitung
- ✓ Frische Backwaren mit nur einem Knopfdruck
- ✓ Einfaches Handling für noch mehr Service

### IMMER FRISCH SERVIEREN

- ✓ Flexibel auf Auslastung reagieren
- ✓ Frische servieren und das 24/7
- ✓ Backwaren wie frisch aus der Backstube



## SCHRITT 4

Ofenfrisch servieren

DAS RESCH&FRISCH  
EHRENWORT KOMBINIERT  
DIE GRUNDPFEILER UNSERER  
QUALITÄTSGARANTIE –  
DENN BESTE PRODUKTE  
ENTSTEHEN NUR, WENN  
ALLE ZUTATEN STIMMEN.

Mehr unter:  
[www.resch-frisch.com/ehrenwort](http://www.resch-frisch.com/ehrenwort)



## DAFÜR STEHT UNSER EHRENWORT



### BEWÄHRTE REZEPTE

und traditionelles Handwerk  
für besten Geschmack



### REGIONALE ROHSTOFFE

aus Österreich für  
höchste Qualität



### MANUFAKTUR

gepaart mit  
technischer Innovation



Als oberösterreichisches Familienunternehmen ist es uns besonders wichtig, regionale Rohstoffe für bestes Brot und Gebäck zu verwenden. Deshalb setzen wir auf heimische Rohstoffe von 300 österreichischen Bauern und sind als erste österreichweit tätige Bäckerei mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Unser internes Qualitätssicherungsprogramm garantiert einen transparenten, kontrollierten und nachvollziehbaren Produktionskreislauf. #EHRENWORT

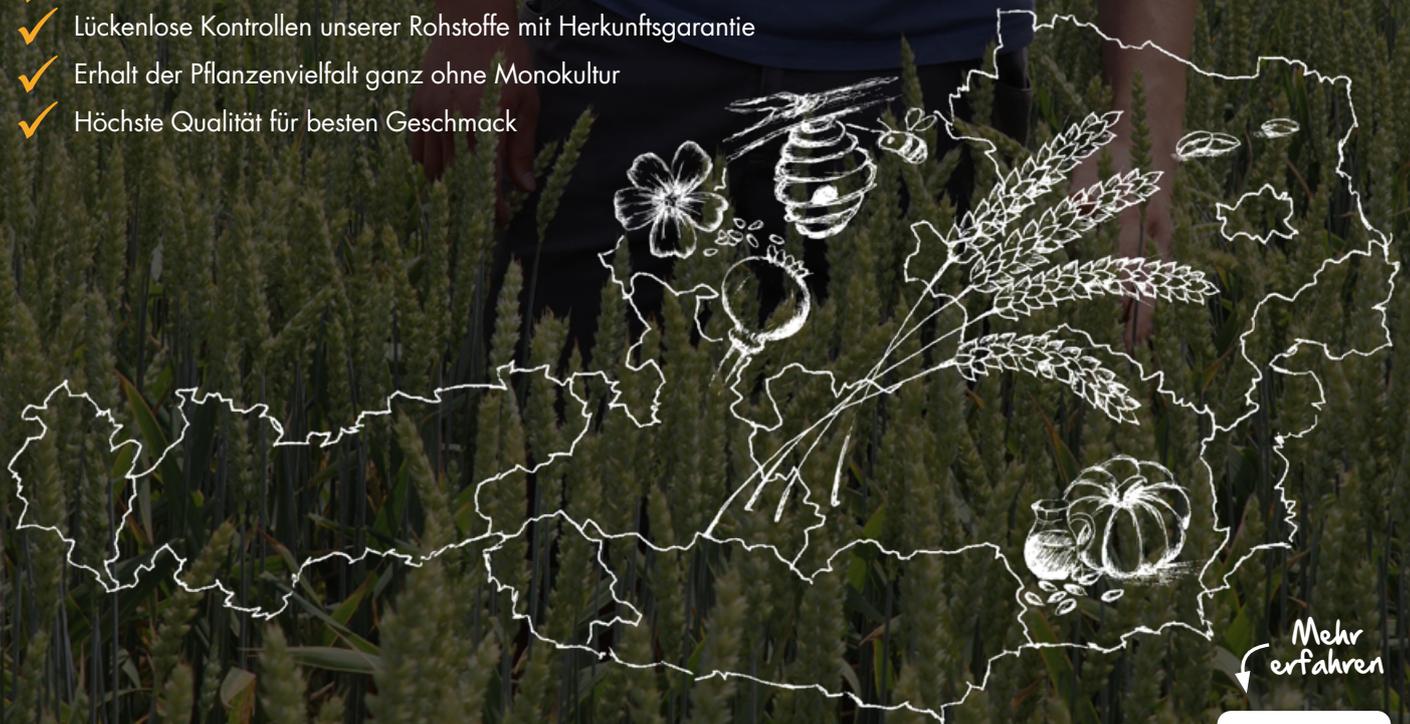
Ohne Gentechnik & AMA-Gütesiegel beziehen sich auf die gekennzeichneten Produkte auf der Resch&Frisch Website. Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codex-Richtlinie "Gentechnik-freie Produktion". Kontrolliert durch: BIOS Österreich

# EHRENWORT REGIONAL & EHRlich

Fredi Weinbergmair  
Sipbachzell (OÖ)  
Getreidebauer

Weizen, Roggen und Dinkel wachsen in Ober- und Niederösterreich. Leinsamen, Koriander, Fenchel und Mohn beziehen wir von unseren Bauern im oberösterreichischen Innviertel.

- ✓ Kurze Transportwege durch regionale Rohstoffe
- ✓ Lückenlose Kontrollen unserer Rohstoffe mit Herkunftsgarantie
- ✓ Erhalt der Pflanzenvielfalt ganz ohne Monokultur
- ✓ Höchste Qualität für besten Geschmack



Mehr erfahren



Kürbiskerne und Kürbiskernöl kommen natürlich aus der Steiermark, aus der Region Bad Blumau. Unseren Honig "produzieren" fleißige Bienen im oberösterreichischen Mühlviertel, der Steiermark und Niederösterreich.

# BROT & GEBÄCK

FÜR JEDEN EINSATZBEREICH  
DIE PERFEKTEN BACKWAREN

Klassisch, im Jour-Format, als Midi-Gebäck fürs Frühstück oder in Jausengröße zum Befüllen – die beliebtesten Gebäckklassiker gibt es im perfekten Format für jeden Einsatz.

Jausenroggenweckerl

Resch-Handsemmel

Jour-Kaisersemmel

Midi-Kaisersemmel



## Klassische Backwaren

Mit 55–75 g sind unsere klassischen Backwaren perfekt für die Speisenbegleitung

## Jausen-Backwaren

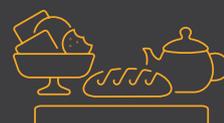
Mit etwa 70 g die perfekte Backwarengrößen zum Füllen und To Go genießen

## Midi-Backwaren

Mit 40–58 g ist unser Midi-Gebäck der perfekte Buffetgenuss

## Jour-Backwaren

Vielfalt im Mini-Format, mit 25–40 g ideal für das Gedeck oder als Gebäckmischung für die Seminarpause



### Schnelle Frische leicht gemacht

Immer frisch genießen:  
Jederzeit flexibel auf  
Auslastung reagieren



### Wareneinsatz gezielt optimieren

Mengenplanung ohne Überschuss:  
Gemeinsam nachhaltig gegen  
Lebensmittelverschwendung



### Inspirationen mit Wow-Effekt

Angebot individuell aufpeppen:  
Wirkungsvoll und ohne großen  
Aufwand Speisekarte erweitern



### Perfekte Basis für Genuss To Go

Backwaren mit Trendpotential:  
Mit Qualität, Vielfalt und Frische  
von der Konkurrenz abheben





OFENFRISCH SERVIERT  
**JEDERZEIT  
 FRISCHE  
 BACKWAREN**



AT-BIO-401  
 EU-Landwirtschaft



1011211

**Bio-Klassik-Mix**

45 Stück à 70 g / großer Karton  
 6 min fertig backen\*

Laugengebäck, Dinkelweckerl und  
 Kürbiskernweckerl im praktischen Mix



AT-BIO-401  
 EU-Landwirtschaft



1011197

**Bio-Kartoffelweckerl**

45 Stück à 75 g / großer Karton  
 8 min fertig backen\*

Saftiges Kartoffelweckerl mit ausgeprägter  
 Kruste, besonderer Geschmack durch  
 ausgewählte Zutaten in Bio-Qualität



AT-BIO-401  
 EU-Landwirtschaft



1010021

**Bio-Semmel**

50 Stück à 53 g / großer Karton  
 5 min fertig backen\*

Den herrlich flaumigen Klassiker unter  
 den österreichischen Backwaren gibt's  
 auch in der Bio-Variante



VL  
1010523

### Kaisersemmel

37 Stück à 60 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Der Klassiker unter den österreichischen Backwaren besticht durch ein flaumiges Mundgefühl und beste Zutaten



VL  
1010513

### Resch Handsemmel

40 Stück à 65 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Das Herzstück unserer Bäckerei nach alter Rezeptur hergestellt, besonders flaumig und mit Liebe per Hand geformt



VL  
1010527

### Dinkelsemmel

40 Stück à 65 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Diese Semmel ist mit Dinkelmehl gebacken ein flaumiger Gebäckgenuss mit hohem Vollkornanteil



VL REGIONAL ERHÄLTLICH  
1010024

### Bäckerbrötchen

45 Stück à 55 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Resches Brötchen außen goldbraun gebacken, innen herrlich weich und luftig für unwiderstehlichen Geschmack



VL REGIONAL ERHÄLTLICH  
1011092

### Mohnflesserl

30 Stück à 75 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Geflochtener Gebäckhit aus feinem Semmelteig hergestellt und mit Mohn und Salz bestreut



VL REGIONAL ERHÄLTLICH  
1011028

### Salzstangerl

35 Stück à 60 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Außen knusprig, innen flaumig und mit Salz und Kümmel bestreut ist das Salzstangerl ideal zum Füllen



VL  
1012102

### Kornstangerl mit Sesam

50 Stück à 65 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Gebäckgenuss mit Weizen- und Sojaschrot, Weizenkleie, Leinsamen und Roggenmehl, mit Sesam bestreut



VL  
1012100

### Kornstangerl

50 Stück à 65 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Körniger Mix mit Weizen-, Sojaschrot, Leinsamen und Roggenmehl, wahlweise mit Salz, Mohn oder Sesam bestreut



VL  
1010522

### Mohn-Sesam-Mix

45 Stück à 55 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Beliebter Mix aus bestem Weizenmehl mit Mohn oder Sesam bestreut in der klassischen Semmelform

**AUSLASTUNGS-  
SCHWANKUNGEN MEISTERN  
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG  
REDUZIEREN**



Fertig backen nach Bedarf macht es möglich: eine große Auswahl stilvoll präsentieren, höchstmöglichen Genuss bieten und trotzdem keine Lebensmittel verschwenden.  
#EHRENWORT



Mehr erfahren



**Klassisches  
Gebäck**



Bedarfsgerecht  
fertig backen



ⓋⓁ REGIONAL ERHÄLTLICH

1011209

**Roggenbrötchen**

50 Stück à 70 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Köstliches Gebäck aus bestem Roggen- und Weizenmehl mit knuspriger Kruste und flaumigem Biss, ohne Brotgewürz



ⓋⓁ

1011208

**Vintschgerl**

50 Stück à 70 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Ausgezeichnet durch die kräftige Kruste und typische Gewürzmischung, mit Kümmel verfeinert



ⓋⓁ

1011123

**Wachauer**

50 Stück à 50 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Besonders flaumig durch den Mix aus Weizen- und Roggenmehl mit ausgeprägter Kruste für einen knackigen Biss



ⓋⓁ

1012098

**Weltmeister-Weckerl/Brötchen**

50 Stück à 70 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Köstliches Gebäck mit hohem Schrotanteil, doppelt bestreut: unten mit Sonnenblumenkernen, oben mit Mohn und Sesam



ⓋⓁ

1012120

**Reschling**

45 Stück à 58 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Köstlicher Gebäckhit aus Weizenmehl mit Leinsamen, Roggenschrot, Sonnenblumenkernen und Sesambestreuung abgerundet



ⓋⓁ REGIONAL ERHÄLTLICH

1011058

**Rөгgelchen**

24 Stück à 110 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Rustikaler Gebäckhit mit hohem Roggenanteil besonders herzhaft im Geschmack, in beliebter Doppelbrötchen-Form



1011015

**Roggenweckerl**60 Stück à 60 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Ausgeprägte Kruste, saftiger Teig und ein besonders hoher Anteil an Roggenmehl sorgen für herzhaften Geschmack



1012135

**Fitnessweckerl**50 Stück à 75 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Vitaler Genuss aus Weizen- und Roggenmehl, mit Sonnenblumenkernen und Kartoffelflocken verfeinert



1012137

**Kürbiskernweckerl**50 Stück à 75 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Rustikales Weckerl mit steirischen Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert



1011189

**Walnussweckerl rustikal**45 Stück à 70 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Flaumiges Gebäck mit rustikaler Kruste als nussiges Geschmackshighlight mit Walnüssen verfeinert



Roggenweckerl

# SCHON GEWUSST?

Als österreichischer Bäckereibetrieb legen wir großen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Produktsicherheit und Qualität werden bei uns großgeschrieben.

Unsere Backwaren sind nicht nur ausgezeichnet im Geschmack, sondern auch vielfach zertifiziert.



Gleich  
entdecken

## Klassisches Gebäck

NEU



Keimlingsweckerl

## GEBÄCK ALS SUPERFOOD

Ob Powersnack oder körniger Genuss:  
Unser Gebäck trumpft mit heimischen  
Superfood-Rohstoffen auf.

Su | per | food

besonders gesunde[s],  
nährstoffreiche[s] Nahrungsmittel

Quelle: Duden



Ⓢ Ⓛ MINERALSTOFFREICH\*\*\*

1030131

### Dinkelvollkornbrot

5 Stück à 470 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std.  
auftauen)

Herzhafter Brotgenuss aus Dinkel-  
vollkornmehl mit Sonnenblumenkernen  
verfeinert



Ⓢ Ⓛ WEIZENFREI\*\*

1030109

### Roggenvollkornbrot

5 Stück à 500 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std.  
auftauen)

Saftiges 100 % Roggenbrot mit Wald-  
staudenroggen, besonders intensiver  
Geschmack durch den Anteil an Urroggen



Ⓢ Ⓛ WEIZENFREI\*\*

1030068

### Rustikales Roggenbrot

4 Stück à 730 g / kleiner Karton  
12 min fertig backen\* (vorher 2 Std.  
auftauen)

Köstliches Roggenbrot mit kräftiger,  
ausgeprägter Kruste und herzhaftem  
Geschmack



Ⓥ Ⓛ  
1012141

### Superfood-Mix

40 Stück à 75–80 g / großer Karton  
6–8 min fertig backen\*

Veganer Mix mit der geballten Ladung an heimischen Superfood-Rohstoffen. Bestehend aus Sportweckerl, Power-Riegel, Sojastangerl und Hafersemmel



Ⓥ Ⓛ BALLASTSTOFFREICH  
1012140

### Keimlingsweckerl

25 Stück à 90 g / kleiner Karton  
8 min fertig backen\*

Weckerl mit Mehl aus gekeimten Körnern und Saaten mit einer Extraportion an Nährstoffen, für basische Ernährung geeignet



MINERALSTOFFREICH\*\*\*

1012136

### Dinkel-Vollkorn-Weckerl

50 Stück à 75 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Volles Korn aus Österreich – Dinkelvollkornteig mit Topfen, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkernen und Sesam für vollen Geschmack



Jetzt noch  
flaumiger

Ⓥ Ⓛ BALLASTSTOFFREICH  
1012128

### Roggenkrusterl

20 Stück à 120 g / kleiner Karton  
10 min fertig backen\*

Neue Rezeptur: Außen knuspriger und innen flaumiger durch die spezielle Mischung aus Roggen und Dinkel



Ⓥ Ⓛ EIWEISSREICH  
1011207

### Sportweckerl

40 Stück à 80 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Sportlicher Genuss aus Vollkornmehl, mit Walnüssen, Erbsen, Karotten und Sonnenblumenkernen besonders saftig im Geschmack



Ⓥ Ⓛ BALLASTSTOFFREICH  
1012134

### Vollkörnderl

50 Stück à 75 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Aus bestem Weizenvollkornmehl hergestellt und mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Haferflocken und Leinsamen kombiniert



BALLASTSTOFFREICH

1012076

### Müsliweckerl

30 Stück à 80 g / kleiner Karton  
8 min fertig backen\*

Weizenvollkornmehl, Leinsamen, getrocknete Früchte wie Cranberrys und Pflaumen in einem Weckerl vereint, mit Honig und Buttermilch



BALLASTSTOFFREICH

1012126

### Graham-Vollkorn-Weckerl

30 Stück à 85 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Der Klassiker aus Grahamschrot ist besonders reich an wertvollen Ballaststoffen und angenehm im Biss



100% nachvollziehbar:  
Rohstoffe von unseren  
österreichischen Bauern



300 Vertragsbauernhöfe:  
für kurze Transportwege  
und höchste Transparenz

\*\*Trotz sorgfältiger Reinigung in der Produktion können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Weizen im Produkt vorhanden sind.  
\*\*\*Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei. Kalium und Magnesium tragen zu einer normalen Muskelfunktion bei. Eine abwechslungsreiche Ernährung, Bewegung und ein gesunder Lebensstil sind wichtig für die Gesundheit. Alle Nährwerte finden Sie unter <https://www.resch-frisch.com/gastronomie/produkteuebersicht>

Speisenbegleitung  
leicht gemacht

# FÜR JEDEN ANLASS KNUSPRIGE BREZ'N

Frisch, schnell & unkompliziert:  
Unsere Laugenklassiker in verschiedenen  
Formaten schaffen garantiert  
jede Anforderung.

Mehr  
erfahren



Perfekt für den  
To Go Verkauf



①①

1013068

**Laugenbrez'n**

35 Stück à 68 g / großer Karton  
3 min fertig backen\*

Der beliebte Laugenklassiker in  
typischer Brez'n-Form mit Salz  
bestreut ist immer ein Genuss



1013074

**Laugencroissant**25 Stück à 80 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Das köstliche Croissant ist auch in der beliebten Laugenvariante ein feinblättriger Genuss



1013076

**Laugenpolster**27 Stück à 80 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Feinblättriger Laugengenuss mit Sesambestreuung in Jausengröße ideal als Snack zum Füllen



1013078

**Midi-Laugenpolster**50 Stück à 40 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

In der praktischen Midi-Variante ist der feinblättrige Laugenpolster die perfekte Frühstücksergänzung



V L

1023002

**Jour-Laugenkastanie**60 Stück à 29 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Herzhaftes Laugengebäck in ansprechender Form auch optisch ein Genuss und das im beliebten Mini-Format



V L

1013008

**Laugenstangerl**60 Stück à 63 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Der Klassiker im Brotkörbchen – das Laugenstangerl mit salziger Bestreuung



V L

1013017

**Jausenlaugenstange**35 Stück à 75 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Der Laugenklassiker im praktischen Jausenformat für extra großen Genuss perfekt zum Befüllen



V L

1013009

**Riesenbrez'n**16 Stück à 140 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Der zünftige Laugenklassiker im Großformat ist traditionell mit Salz bestreut und herzhaft-flaumig im Geschmack



L

1013062

**Käse-Riesenbrez'n**16 Stück à 150 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Mit würzigem Käse überbacken und besonders flaumig im Biss überzeugt die zünftige Brez'n im Großformat



V L

1013058

**Laugensemmel**40 Stück à 75 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Das beliebte Laugengebäck mit salziger Bestreuung ist besonders flaumig



V L

1013070

**Jausenbrez'n**25 Stück à 100 g / großer Karton  
3 min fertig backen\*

Beliebter Laugengenuss in typischer Brez'n-Form mit Salz bestreut in Jausengröße ideal zum Befüllen



V L

1023001

**Jour-Laugenbrez'n**50 Stück à 27 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Der beliebte Laugenklassiker im Kleinformat – typische Brez'n-Form mit salziger Bestreuung



# Laugen- gebäck



SERVIERVORSCHLAG

# PERFEKT GEFÜLLT JAUSENSNACKS TO GO

Backwaren sind die perfekte Basis für ein vielfältiges  
Snackkonzept – als Frühstück To Go, herzhaftes  
Mittagessen oder für den kleinen Hunger zwischendurch.



↖  
Gleich  
entdecken



ⓋⓁ  
1010506

### Jausensemmel

30 Stück à 70 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Der flaumige Klassiker unter den österreichischen Backwaren im beliebten Jausenformat



ⓋⓁ REGIONAL ERHÄLTLICH  
1010012

### Jausenbäckerbrötchen

35 Stück à 75 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Außen knusprig und innen flaumig-zart, im beliebten Jausenformat ideal zum Füllen



1013076  
**Laugenpolster**

27 Stück à 80 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Feinblättriger Laugengenuss mit Sesambestreuung in Jausengröße ideal als Snack zum Füllen



ⓋⓁ  
1011070

### Jausenciabatta

30 Stück à 80 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Mediterrane Spezialität aus Weizenteig mit bestem Olivenöl verfeinert in der praktischen Jausengröße



Ⓛ  
1011198

### Jausenkäseweckerl

30 Stück à 90 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Herzhaft-pikanter Snackgenuss im Großformat, reich mit würzigem Käse bestreut



ⓋⓁ  
1013070

### Jausenbrez'n

25 Stück à 100 g / großer Karton  
3 min fertig backen\*

Beliebter Laugengenuss in typischer Brez'n-Form mit Salz bestreut in Jausengröße ideal zum Befüllen



ⓋⓁ  
1011187

### Jausenroggenweckerl

30 Stück à 95 g / großer Karton  
7 min fertig backen\*

Ausgeprägte Kruste, saftiger Teig und ein besonders hoher Anteil an Roggenmehl sorgen für herzhaften Geschmack



ⓋⓁ REGIONAL ERHÄLTLICH  
1011194

### Jausensalzweckerl

35 Stück à 80 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Besonders beliebter Jausenhit aus Roggen- und Weizenmehl, mit typischer Kümmel-Salzbestreuung abgerundet



ⓋⓁ  
1013017

### Jausenlaugenstange

35 Stück à 75 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Der Laugenklassiker im praktischen Jausenformat für extra großen Genuss, perfekt zum Befüllen



ⓋⓁ  
1012111

### Jausenkörnereck

30 Stück à 80 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Das körnige Eck mit Hirse, Buchweizen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen in der beliebten Jausengröße



ⓋⓁ  
1012101

### Jausenkornstangerl

35 Stück à 70 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Großes Kornstangerl mit Sesam und Leinsamen bestreut und mit Weizenkleie und Leinsamen verfeinert

## Jausengebäck



Bagel Sesam

## TREND STREETFOOD

Trendige Gerichte auf der Speisekarte sorgen für Genuss, der garantiert nicht auf der Strecke bleibt. Hotdog-Weckerl, Bagel, Burger & Co. sind die perfekte Basis für ausgefallene Streetfood-Gerichte.



Ⓥ Ⓛ REGIONAL ERHÄLTlich

1011159

**Bosna-/Hotdog-Weckerl**

25 Stück à 90 g / großer Karton  
1 Std. auftauen lassen

Ob Bosna oder Hotdog –  
flaumiges Weckerl aus bestem  
Weizenmehl ideal zum Füllen

# FOODTREND VEGAN

Vegane Trendgerichte gesucht? Im Handumdrehen vegan umgesetzt ist er der Streetfood-König an Vielfalt kaum zu überbieten: der Burger.



Jetzt entdecken



Hamburger

SERVIERVORSCHLAG

Durchmesser ca. 11–12 cm



Ⓥ Ⓛ

1011172

### Hamburger

30 Stück à 80 g / großer Karton  
1 Std. auftauen lassen

Feiner Weizenteig mit Sesam bestreut in der klassischen Burgerform ideal für deftige Burgerkreationen



1040191

### Brioche-Burger

30 Stück à 80 g / großer Karton  
1 Std. auftauen lassen

Feiner Hefeteig sorgt für den leicht süßlichen Geschmack, die perfekte Basis für vielfältige Burgerkreationen



Ⓥ Ⓛ

1012106

### Körner-Burger

30 Stück à 80 g / großer Karton  
1 Std. auftauen lassen

Mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken und Sesam der Körnige unter den Burgerbrötchen



Ⓥ Ⓛ

1011073

### Bagel Sesam

35 Stück à 85 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Feinporiger Hefeteig mit Sesam bestreut in der typischen Bagel-Form ein beliebter Genuss



Ⓥ Ⓛ

1031004

### Baguette klein

30 Stück à 80 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Baguetteklassiker im Kleinformat aus bestem Weizenmehl hergestellt zum Füllen und Belegen

Streetfood



# MIDI- BACKWAREN

Backwaren im Midi-Format sind ideal fürs Frühstücksbuffet. Durch die praktische Midi-Größe können die Gäste noch mehr Auswahl genießen und probieren – ganz ohne übrig gelassene Brötchenhälften.



Hier  
entdecken



1010507

**Midi-Kaisersemmel**70 Stück à 40 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Der österreichische Backwarenklassiker, besonders flaumig und mit besten Zutaten im praktischen Midi-Format



1013078

**Midi-Laugenpolster**50 Stück à 40 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

In der praktischen Midi-Variante ist der feinblättrige Laugenpolster die perfekte Frühstücksergänzung



1040198

**Midi-Croissant**40 Stück à 55 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Feinster Buttercroissantteig für den französischen Klassiker im praktischen Midi-Format



1011206

**Midi-Roggenweckerl**35 Stück à 45 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

In bester Handarbeit geformt und in der beliebten Midi-Größe eine herzhaftes Ergänzung für das Frühstücksangebot



1011190

**Midi-Frühstücks-Mix**75 Stück à 44–47 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Alle Frühstücksklassiker in einer Packung: Midi-Laugenstange, Midi-Krustenlaibchen und Midi-Fitnessweckerl



1011205

**Midi-Walnussweckerl**30 Stück à 45 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Herrliches Frühstücksgebäck im leichteren Midi-Format mit Walnüssen verfeinert und mit rustikaler Kruste



1012125

**Midi-Körner-Mix**75 Stück à 42–58 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Das körnige Trio besteht aus Midi-Kornstangerl, Midi-Dinkel-Vollkornweckerl, Midi-Vollkörnerl

**Midi-  
Gebäck**



BROT & GEBÄCK  
**PALMÖL-FREI**  
 RESCH&FRISCH



VL

1020008

### Jour-Handsemmel

55 Stück à 25 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Das Herzstück unserer Bäckerei im Mini-Format, nach alter Rezeptur hergestellt und mit Liebe per Hand geformt



VL REGIONAL ERHÄLTLICH

1021007

### Jour-Salzstangerl

60 Stück à 25 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Knuspriges Stangerl außen und flaumiger Genuss innen, mit Salz und Kümmel bestreut auch im Mini-Format ein Hit



L

1021047

### Jour-Käseweckerl

50 Stück à 29 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Herzhaft-pikanter Snackgenuss im Mini-Format, flaumig im Biss und reich mit würzigem Käse bestreut



VL

1022013

### Jour-Kornstangerl

60 Stück à 29 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Mini-Mix mit Weizen- und Sojaschrot, Leinsamen und Roggenmehl, wahlweise mit Salz, Mohn oder Sesam bestreut



VL

1023002

### Jour-Laugenkastanie

60 Stück à 29 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Herzhaftes Laugengebäck als Jour-Laugenkastanie auch optisch ein Genuss und das im beliebten Mini-Format



VL

1023001

### Jour-Laugenbrez'n

50 Stück à 27 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Der beliebte Laugenklassiker in typischer Brez'n-Form mit salziger Bestreuung ist auch im Kleinformat ein Genuss



BALLASTSTOFFREICH

1022002

### Jour-Dinkel-Vollkornweckerl

60 Stück à 33 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Dinkelvollkornteig mit Topfen, Kartoffelflocken und Sonnenblumenkernen für vollen Geschmack im Mini-Format



VL

1021008

### Jour-Vintschgerl

60 Stück à 40 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Rustikaler Genuss durch kräftige Kruste und typische Gewürzmischung im beliebten Kleinformat



VL

1022003

### Jour-Fitnessweckerl

60 Stück à 33 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\*

Vitaler Mini-Genuss aus Weizen- und Roggenmehl mit Sonnenblumenkernen und Kartoffelflocken



VL

1022005

### Jour-Kürbiskernweckerl

60 Stück à 35 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\*

Rustikales Mini-Weckerl mit steirischen Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert, besonders handlich im Format



VL BALLASTSTOFFREICH

1022007

### Jour-Vollkörnderl

60 Stück à 40 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\*

Mini-Genuss aus Weizenvollkornmehl, mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Haferflocken und Leinsamen

## MEHR INSPIRATION GESUCHT?

Blog entdecken: Köstliche Rezepte, saisonale Ideen und jede Menge Inspiration



Hier entdecken



1021049

**Jour-Gebäck-Mix**

60 Stück à 31–40 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Bunte Variation im Kleinformat aus Jour-Semmel, Jour-Vintschgerl, Jour-Fitnessweckerl und Jour-Laugenkastanie



1022015

**Jour-Körner-Mix**

60 Stück à 29–40 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Mischung aus Jour-Kornstangerl, Jour-Kürbiskernweckerl, Jour-Dinkel-Vollkornweckerl und Jour-Vollkörnerl



1020007

**Jour-Kaiser-Mix**

60 Stück à 27 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Beliebter Kaisersemelmix im Kleinformat mit Mohn oder Sesam bestreut oder klassisch ohne Bestreuung



AFBIO-401  
EU-Landwirtschaft



1021050

**Bio-Jour-Klassik Mix**

60 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Bio-Gebäckklassiker im Mini-Format: Kürbiskernweckerl, Semmel, Laugengebäck und Dinkelweckerl

**SYSTEM & SERVICE  
RESSOURCEN SPAREN  
UND ABLÄUFE OPTIMIEREN**



Lieferung bis in den Tiefkühlschrank und einfaches Handling ganz ohne Fachpersonal für schnelle Frische und ein Mehr an Service

# GEDECK- INSPIRATION

Gedeckvielfalt im Mini-Format lädt zum Zugreifen und Genießen ein



## Jour- Gebäck

# IM DUETT STANGENBROTE

Vielfältige Auswahl in beliebter Stangenbrotform: klassisch als Kombination aus Krusten- und Kartoffelbrot oder als besonderes Duo mit Cranberrys und in der körnigen Variante





VL  
1030026

### Italienisches Landbrot

10 Stück à 330 g / großer Karton  
10 min fertig backen\*

Mediterraner Brotgenuss aus bestem Weizenteig in der beliebten Baguetteform gebacken



VL  
1031057

### Holz knecht

12 Stück à 430 g / großer Karton  
10 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Herzhafter Genuss durch hohen Anteil an Roggenmehl und ausgewogene Brotwürzung mit bestem Sauerteig



VL  
1031026

### Walnussbaguette rustikal

12 Stück à 220 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Dunkler Weizenteig mit Walnüssen verfeinert für ein besonders nussiges Geschmackserlebnis



VL  
1031043

### Baguette groß

12 Stück à 210 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Der Klassiker aus bestem Weizenmehl in der langen Brotführung, innen weich und soft im Biss und außen knusprig



VL  
1031054

### Körnerbaguette

12 Stück à 235 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Körniger Genuss mit Sonnenblumenkernen, Weizenschrot und Leinsamen, mit Mohn und Sesam bestreut



VL  
1031027

### Weizenbaguette rustikal

12 Stück à 200 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Rustikal im Geschmack mit ausgeprägter Kruste und grober Porung, aus bestem Weizenmehl hergestellt



VL  
1031005

### Grande-Ciabatta

10 Stück à 250 g / großer Karton  
10 min fertig backen\*

Flaumiger Weizenteig mit bestem Olivenöl verfeinert und rustikaler Kruste als mediterranes Backwarenhighlight



VL  
1031028

### Baguette-Mix rustikal

12 Stück à 200–220 g / großer Karton / 8 min fertig backen\*

Rustikale Mischung aus Weizenbaguette, Wurzelbaguette und Walnussbaguette in der traditionell langen Teigführung



VL  
1031029

### Bio-Baguette-Mix

14 Stück à 280 g / großer Karton  
10 min fertig backen\*

Kombination aus hellem und dunklem Baguette, besonders flaumig und in bester Bio-Qualität hergestellt



AT-BIO-401  
EU-Landwirtschaft



VL  
1030118

### Stangenbrot-Duo Klassik

6 Stück à 500/530 g / kleiner Karton  
12 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Klassischer Genuss in der beliebten Stangenbrotform im Duett: würziges Krustenbrot und saftiges Kartoffelbrot



VL  
1030116

### Stangenbrot-Duo Körner/Berry

6 Stück à 920/730 g / kleiner Karton / 12 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Stangenbrotmischung in zwei Sorten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Leinsamen oder fruchtig mit Cranberrys und Mandeln

**Baguette  
& Co.**



VL  
1030030

### Brotvariation

8 Stück à 500–850 g / großer Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 3 Std. auftauen)

Klassische Kombination aus Fitnessbrot (500 g), Mühlenbrot (500 g), Roggenmischbrot (850 g) und Sonnenbrot (500 g)



VL  
1030036

### Bio-Brot-Mix

9 Stück à 295–500 g / kleiner Karton  
12–15 min fertig backen\* (vorher 3 Std. auftauen)

Bio und Brot – eine unschlagbare Kombination aus Krusten-, Körner-, Dinkel- und Kürbiskernbrot



AT-BIO-401  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



VL  
1030037

### Bio-Körnerbrot

9 Stück à 500 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 3 Std. auftauen)

Körnig, saftig, bio – mit einem besonders hohen Anteil an Sonnenblumenkernen sowie Leinsamen und Sesam



AT-BIO-401  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

SERVIERVORSCHLAG

# INSPIRATION BROTGENUSS

Herrliche Brotbasis für vielfältige Kreationen: Praktisch in Scheiben vorgeschnitten ist unser Jausenbrot die ideale Basis für eine ausgefallene To Go-Auswahl, köstliche Frühstücksangebote und vieles mehr.



Jausenbrot geschnitten



Gleich entdecken ↷



ⓋⓁ WEIZENFREI\*\*

1030109

### Roggenvollkornbrot

5 Stück à 500 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Saftiges 100 % Roggenbrot mit besonders intensivem Geschmack durch den Anteil an Urrogen



ⓋⓁ

1030130

### Mehrkornbrot

5 Stück à 470 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Bunte Kombination aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Hirse, Leinsamen, Sesam und Karottenstückchen



ⓋⓁ MINERALSTOFFREICH\*\*\*

1030131

### Dinkelvollkornbrot

5 Stück à 470 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Herzhafter Brotgenuss aus Dinkelvollkornmehl mit Sonnenblumenkernen verfeinert



ⓋⓁ

1030017

### Urfahrererbrot

8 Stück à 750 g / großer Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 3 Std. auftauen)

Das Urfahrererbrot ist der Klassiker unter unseren Brotvariationen, mit bestem Natursauerteig hergestellt



ⓋⓁ

1030065

### Kartoffelbrot

6 Stück à 650 g / großer Karton  
12 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Saftiges Kartoffelbrot mit kräftiger Kruste, durch den Ährenschnitt auch optisch ein Hit



ⓋⓁ WEIZENFREI\*\*

1030068

### Rustikales Roggenbrot

4 Stück à 730 g / kleiner Karton  
12 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Köstliches Roggenbrot mit kräftiger, ausgeprägter Kruste und herzhaftem Geschmack



ⓋⓁ

1030132

### Finnenbrot

5 Stück à 500 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Mix aus Weizen- und Roggenmehl, mit Sonnenblumenkernen innen und außen, in der praktischen Kastenform



ⓋⓁ

1030121

### Mini-Krustenbrot

15 Stück à 280 g / großer Karton  
12 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Knusprige Kruste, flaumiger Brotteig und ausgewogene Brotwürzung im praktischen Mini-Format



ⓋⓁ

1030104

### Krustenbrot

9 Stück à 450 g / großer Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Die resche Kruste, der flaumige Brotteig und die ausgewogene Brotwürzung sorgen für den ursprünglichen Geschmack



ⓋⓁ

1030134

### Jausenbrot geschnitten

64 Scheiben à 50 g / kleiner Karton  
30 min auftauen lassen

Klassisches Roggenmischbrot mit Roggensauerteig, praktisch in Scheiben vorgeschnitten



↪ Ohne Brotgewürz

1030067

### Hausbrot

7 Stück à 750 g / großer Karton  
15 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Roggenmischbrot flaumig im Biss und komplett ohne Brotgewürz hergestellt als klassischer Brotgenuss

\*\*Trotz sorgfältiger Reinigung in der Produktion können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Weizen im Produkt vorhanden sind.  
\*\*\*Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei. Kalium und Magnesium tragen zu einer normalen Muskelfunktion bei. Eine abwechslungsreiche Ernährung, Bewegung und ein gesunder Lebensstil sind wichtig für die Gesundheit. Alle Nährwerte finden Sie unter <https://www.resch-frisch.com/gastronomie/produkteuebersicht>

# Brot

# HERZHAFTER GENUSS

PIKANTE SNACKS ALS  
KÖSTLICHE UMSATZBRINGER

Pikante Mini-Mahlzeiten, Fingerfood und herzhafte Snacks zum Mitnehmen – unser vielfältiges Sortiment bietet die perfekte Auswahl für unterschiedliche Einsatzbereiche.



BROT & GEBÄCK  
**PALMÖL-FREI**  
RESCH&FRISCH



SERVIERVORSCHLAG



## So einfach geht Buffetgenuss

Perfekte Planbarkeit:  
Backwaren für Seminar-  
verpflegung, Catering oder  
Nachmittagsbuffet

Pikantes



## Snackkarte individuell aufpeppen

Kreative Inspirationen:  
Einfach fertig backen und mit  
saisonalen Zutaten verfeinern



## Kleine Speisen schnell serviert

Vielfältige Angebote servieren:  
Speisekarte ohne Aufwand  
schnell und einfach aufpeppen



## Pikante Snacks To Go

Herzhaftes Angebote:  
Mit beliebten Snacks &  
individuellen Kreationen begeistern



# SNACK-TREND PINSA

Mit heißen Snacks mühelos  
das Angebot erweitern.

Hier  
entdecken



NEU



↑ Vegetarisch

1050158

**Pinsa Margherita**

14 Stück à 210 g / großer Karton  
12 min fertig backen

Pinsateig italienischer Art mit fruchtiger  
Tomatensauce und Mozzarella bestreut

NEU



1050159

**Pinsa Speck/Zwiebel**

14 Stück à 210 g / großer Karton  
12 min fertig backen

Pinsateig italienischer Art mit Sauer-  
rahm, Speck, Zwiebeln und Käse belegt

## Snack time

#reschundfrisch

↑ Vegetarisch



1050115

**Barchetta Margherita**

26 Stück à 150 g / großer Karton  
13 min fertig backen

Liebevoll geformtes Pizzaschiffchen  
reich mit Mozzarella und Tomate gefüllt  
für mediterranen Genuss

1050116

**Barchetta Jonica**

26 Stück à 150 g / großer Karton  
13 min fertig backen

Handgeformtes Pizzaschiffchen mit  
einer Füllung aus Mozzarella und Schin-  
ken, besonders herzhaft im Geschmack

↑ Vegetarisch



1050119

**Pizzettina Margherita**

50 Stück à 50 g / großer Karton  
12 min fertig backen

Die Mini-Pizza mit Mozzarella und  
Tomate als Snackhit neu inszeniert für  
den kleinen Appetit



1051045  
**Salami Grande Baguette de luxe**  
 24 Stück à 165 g / großer Karton  
 12 min fertig backen (ohne Beschwadung)  
 Würziger Snackgenuss mit Salami und Käse auf Tomaten-Béchamelsauce, mit Oregano und Chili abgerundet



1051046  
**Schinken Grande Baguette de luxe**  
 24 Stück à 165 g / großer Karton  
 12 min fertig backen (ohne Beschwadung)  
 Klassisch genießen mit Schinken und Käse auf saftiger Sauerrahm-Béchamelsauce, mit mediterranen Kräutern verfeinert



1051044  
**Tomate-Mozzarella Grande Baguette de luxe**  
 24 Stück à 170 g / großer Karton  
 12 min fertig backen (ohne Beschwadung)  
 Mediterranes Snackbaguette mit Mozzarella und Kirschtomaten belegt, mit Basilikum und Chili verfeinert

↑ Vegetarisch



1051043  
**Veggie Grande Baguette de luxe**  
 24 Stück à 180 g / großer Karton  
 12 min fertig backen (ohne Beschwadung)  
 Vegetarischer Genuss mit mediterranen Kräutern, belegt mit gegrilltem Paprika, Zucchini, Tomaten und Hirtenkäse

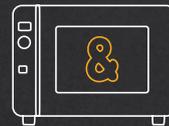
↑ Vegetarisch



1051047  
**Hühnchen-Kebab Grande Baguette de luxe**  
 24 Stück à 185 g / großer Karton  
 12 min fertig backen (ohne Beschwadung)  
 Knuspriges Weizenbaguette mit saftiger Crème-fraîche-Sauce und einem herzhaften Belag aus Hühnchen-kebabfleisch und roten Zwiebeln

**FERTIG BACKEN & OFENFRISCH SERVIEREN  
 EINFACHES HANDLING FÜR  
 KÖSTLICHE PRODUKTE**

Produkte im Resch&Frisch Gastro-Ofen fertig backen & servieren.



**Grande Baguette de luxe**



1053019  
**Brauhaus-Flammkuchen de luxe – Schwarzwälderschinken/Lauch**  
 12 Stück à 290 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P31

Brauhaus-Flammkuchenboden und Crème fraîche mit Schwarzwälderschinken, Lauch und Zwiebeln



1053017  
**Flammkuchen de luxe – Speck/Zwiebel**  
 12 Stück à 260 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P30

Herzhafter Flammkuchengenuss mit Speck und Zwiebeln auf hauchdünnem Boden mit Crème fraîche



NEU

ⓋⓁ  
 1053022  
**Flammkuchen de luxe – Spicy Herbs**  
 12 Stück à 280 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P31

Knuspriger Flammkuchen mit veganem Belag aus Erbsenproteinen und buntem Gemüse

↪ Vegan



1053014  
**Flammkuchen de luxe – Paprika/Mais**  
 12 Stück à 260 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P30

Dünnere Boden mit Crème fraîche als bunter Genuss mit Paprika, Mais, Weichkäse und Kräutern verfeinert

↪ Vegetarisch



1053013  
**Flammkuchen de luxe – Lachs/Lauch**  
 12 Stück à 260 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P30

Für mehr Abwechslung sorgen Lachs und Lauch auf dem typischen Flammkuchenboden mit Crème fraîche



NEU

1053023  
**Flammkuchen de luxe – Hähnchen-Kebab**  
 12 Stück à 280 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P31

Pikanter Flammkuchen mit Crème fraîche und würzigem Belag mit Hähnchenfleisch



ⓋⓁ  
 1053020  
**Flammkuchenboden de luxe**  
 50 Stück à 130 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P29-31

Hauchdünner, knuspriger Weizenteigboden in der eckigen Variante „pur“ erhältlich zum individuellen Verfeinern



↪ Mit Crème fraîche

1053018  
**Flammkuchen de luxe zum Belegen**  
 12 Stück à 200 g / großer Karton  
 Pizaofen Programm P30/31

Hauchdünner Boden aus bestem Weizenmehl mit Crème fraîche für pikante Kreationen in der typisch runden Form



NEU

SERVIERVORSCHLAG

Flammkuchen de luxe - Spicy Herbs



SERVIERVORSCHLAG

Pikantes

# SNACKHIT PIZZA

Beliebte Klassiker oder eigene Kreationen: Unsere Pizzen und Flammkuchen sorgen für Abwechslung.



Rezeptideen ↗

Ø Durchmesser Pizza ≈ 28 cm



↶ Vegetarisch

① 1052107  
**Pizza Margherita**  
8 Stück à 505 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Pizzagenuss pur mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum verfeinert, die ideale Basis für eigene Kreationen



① 1052108  
**Pizza Salami**  
8 Stück à 475 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Herzhafter Klassiker mit Tomatensauce, würzigen Salamischeiben, Käse und Mozzarella



① 1052109  
**Pizza Prosciutto**  
8 Stück à 495 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Feiner Prosciutto und Mozzarella als herzhafter Belag auf flaumigem Teigboden mit Tomatensauce



① 1052112  
**Pizza Capricciosa**  
8 Stück à 515 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Flaumiger Teig mit Tomatensauce verfeinert, reich belegt mit Schinken, Champignons, Artischocken und Käse



① 1052110  
**Pizza Diavolo** !!  
8 Stück à 510 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Flaumiger Teig mit Tomatensauce, würzige Salami, rote und grüne Pfefferoni als scharfer Belag mit Käse abgerundet



1052113  
**Pizza Spinaci**  
8 Stück à 525 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Bunter Genuss mit Tomatensauce, Blattspinat, Feta, Paprikastücken und Zwiebeln, rustikal und vegetarisch

↶ Vegetarisch



① 1052111  
**Pizza Tonno**  
8 Stück à 515 g / großer Karton  
Pizzaofen Programm P0

Mit Thunfisch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln sowie Käse belegt, auf fruchtiger Tomatensauce

**Flammkuchen & Pizza**



↑ Vegetarisch

1050045

### Pizza-Eck-Mozzarella

15 Stück à 125 g / kleiner Karton  
7 min fertig backen

Perfekt portionierter Pizzasnack mit Tomatensauce, Mozzarella und Tomatenwürfel belegt und mit Basilikum verfeinert



1050046

### Pizza-Eck-Salami

15 Stück à 115 g / kleiner Karton  
7 min fertig backen

Würzig-scharfes Pizzastück mit Tomatensauce, belegt mit Salami, Mais, Pfefferoni und Mozzarella



1050044

### Pizza-Eck-Hawaii

15 Stück à 130 g / kleiner Karton  
7 min fertig backen

Fruchtig-pikantes Pizza-Eck mit Tomatensauce, Schinken, Mozzarella und Ananasstückchen



1050103

### Schinken-Käse-Toast

24 Stück à 145 g / kleiner Karton  
5–6 min im Kontaktgrill toasten (vorher 8 Std. im Kühlschrank auftauen)

Der Klassiker: Toastbrot mit herzhaftem Schinken und zartschmelzendem Käse



Ⓛ

1050014

### Speckstangerl

45 Stück à 80 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Zart-knusprige Teighülle mit fein durchwachsenem Speck gefüllt und mit herzhaftem Käse überbacken



↑ Vegetarisch

1050120

### Knoblauchstangerl

40 Stück à 72 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Knuspriges Weizengebäck mit Knoblauchbutter und leichter Salzbestreuung ideal für den pikanten Gusto



Ⓛ

1050135

### Jour-Snack-Gebäck

54 Stück à 35 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Pikantes Fingerfood als beliebte Mischung: Jour-Salami-Snack, Jour-Pizzasnitz und Jour-Speckstangerl



↑ Vegetarisch

1050037

### Jour-Snack-Plunder

60 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Pikante Plundersnacks handlich vereint: Jour-Letscho-Plunder, Jour-Spinat-Schnecke und Jour-Curry-Tasche



REGIONAL ERHÄLTLICH

1050023

### Zwiebelkuchen

8 Streifen à 650 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Pikante Spezialität aus feinem Hefeteig mit Zwiebeln und Speck belegt und mit herzhaftem Käse überbacken

Erhältlich 08.07. – 31.10.2024



## UNSER TIPP: SNACKKARTE ERWEITERN & MÜHELOS FÜR VIELFALT SORGEN

- ✓ Eigenes Speiseangebot erweitern
- ✓ Kein Mehraufwand für die Küche
- ✓ Zusatzumsatz sichern





Schinken-Käse Twister  
To Go



1050125

### Schinken-Käse Twister

36 Stück à 110 g / großer Karton

8 min fertig backen\* (ohne Beschwadung)

Perfekt gedrehter Snack mit einer würzigen Füllung aus Schinken und Käse in Plunder-  
teig mit Käse überbacken



1050151

### Spinat-Käse Twister

36 Stück à 120 g / großer Karton

8 min fertig backen\* (ohne Beschwadung)

Beliebter vegetarischer Snack aus feinem Plunder-  
teig mit Spinat und Käse gefüllt  
sowie mit Käse überbacken

Vegetarisch



Spinat-Käse-Twister

## Snacks

# SÜSSE VIELFALT

KÖSTLICHE AUSWAHL  
SCHNELL EINSATZBEREIT

Ein durchdachtes Süßspeisenkonzept kann so einfach sein mit unserer vielfältigen Auswahl an Plunder, Kuchen, Schnitten, österreichischen Klassikern, Brioche und mehr.





## Genuss rund um die Uhr

Fertig backen und auftischen:  
Optimaler Wareneinsatz und  
jederzeit verfügbare Backwaren



## Süße Kreationen für mehr Auswahl

Klassisch oder  
individuell verfeinert:  
Schnell, einfach und immer frisch



Süßes



## Schnelle Desserts frisch gebacken

Genuss wie selbst gemacht:  
Süßes Angebot für jede  
Speisekarte schnell fertig backen



## Zusatzangebote zum Mitnehmen

Süßes To Go schnell zubereitet:  
Kreative Mehrauswahl  
süß umgesetzt





AT/BIO-401  
EU/NichtEU-Land-  
wirtschaft

1041084

**Bio-Jour-Dinkelplunder**

60 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Süße Dinkel-Plunder-Mischung in Bio-Qualität: Nusschnecke, Topfengolatsche, Nougattasche und Marillenschiffchen



1041086

**Jour-Plunder-Mix**

52 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Mini-Mix aus: Nougattasche, Erdbeer-Vanille-Plunder, Topfengolatsche und Ribiselplster



NEUER  
MIX

1041085

**Jour-Plunder-Vielfalt**

52 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Süße Mischung aus: Apfelpunder, Topfen-Marillen-Plunder, Mandel-Kirschtasche und Nusschnecke



1040248

**Jour-Croissant-Mix süß**

75 Stück à 30 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Zarte Jour-Croissants mit fruchtiger Marillen-, feiner Nougat- und cremiger Vanillefüllung



1040227

**Jour-Buttercroissant**

80 Stück à 25 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Herrlich feinblättriges Croissant im Kleinformat mit bester Butter verfeinert für süßen Genuss



1040198

**Midi-Croissant**

40 Stück à 55 g / großer Karton  
4 min fertig backen\*

Feinster Buttercroissantteig für den französischen Klassiker im praktischen Midi-Format



1040233

**Nougatcroissant**

27 Stück à 90 g / großer Karton  
3 min fertig backen\* (vorher 1 Std. auftauen)

Feines Buttercroissant süß kombiniert mit herrlichem Nougatkern

living the  
*Sweet*  
life

#reschundfrisch



1040181

**Buttercroissant**

25 Stück à 70 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Herrlich feinblättriges Croissant mit bester Butter verfeinert



ⓧⓁ

↑ Vegan

1040116

**Schokomuffin**

18 Stück à 130 g / kleiner Karton  
90 min auftauen lassen

Flaumiger Schokoladenteig mit großen Schokostücken verfeinert in der beliebten Muffin-Form



1040128

**Mini-Muffin-Mix**

60 Stück à 35 g / kleiner Karton  
1 Std. auftauen lassen

Muffin-Genuss im Kleinformat in den Sorten Schoko, Heidelbeere und Mandel



1040135

**Jour-Gugelhupf-Mix**

60 Stück à 35 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\*

Mini-Gugelhupf in drei Sorten: Schokolade, Stracciatella und mit gerösteten Kürbiskernen



1011168

**Frühstückskipferl**

30 Stück à 60 g / großer Karton  
3 min fertig backen\*

Beliebter Frühstücksklassiker aus Hefeteig hergestellt und mit Butter verfeinert für unwiderstehlichen Genuss



1040237

**Briochekipferl**

30 Stück à 60 g / großer Karton  
3 min fertig backen\*

Feiner Briochezeitig in Kipferlform, besonders flaumig im Biss und mit Hagelzucker bestreut



NEU

Vegan

vegan

1040271

**Midi-Schokozwerg**

25 Stück à 50 g / kleiner Karton  
3 min fertig backen\*

Süße Verführung aus feinem Hefeteig mit köstlichen Schokostückchen verfeinert als herrlich flaumiger Genuss in der praktischen Midi-Größe



1040067

**Butter-Briochezopf**

8 Stück à 350 g / großer Karton  
3 Std. auftauen lassen

Flaumiger Hefeteig mit Butter verfeinert, von Hand geflochten und mit Mandelblättchen bestreut



1040016

**Butterblume**

50 Stück à 60 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Feiner Butterhefeteig mit Mandeln bestreut, herrlich flaumig im Biss ein süßer Backwarengenuss

Süßes

PERFEKT  
GEPLANT  
**SO GEHT  
BUFFET**

Durch die Vermeidung von Überschusswaren lassen sich nicht nur Ressourcen schonen, sondern auch Kosten reduzieren. Die einfache Mengenplanung ermöglicht zudem eine präzise Steuerung des Bedarfs und trägt zur Optimierung der Kostenkalkulation bei.



Jour-Plunder-Vielfalt

**Brioche,  
Croissants**

vegan laktosefrei

\*5 min nachziehen lassen



1042018

**Kuchenvariation**

6 Streifen à 680–750 g / kleiner Karton / 6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Süße Auswahl perfekt variiert mit herrlichem Birne-Nuss-, fruchtigem Schoko-Kirsch- und saftigem Apfelkuchen



1042067

**Gebackener Topfenkuchen**

6 Streifen à 700 g / kleiner Karton  
3 Std. auftauen lassen

Zarte Topfencreme auf herrlichem Mürbteigboden – ein Genussstrom für alle Topfenfans



1042019

**Schoko-Kirsch-Kuchen**

6 Streifen à 680 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Herrlich-flaumiger Schokokuchen mit köstlichen Kirschen belegt und Butterstreuseln abgerundet



1042034

**Zwetschkenkuchen**

6 Streifen à 810 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Fruchtiger Kuchengenuss mit Zwetschken und Butterstreuseln

Erhältlich 02.09. – 29.11.2024



NEU

1042144

**Landkuchen-Duo**

6 Streifen à 720–750 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Unwiderstehliches Kuchenduo: Saftiger Rührteig mit Äpfeln oder Kirsche und feinem Eieguss überbacken



1042121

**Marillenkuchen**

6 Streifen à 740 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Flaumiger Rührteig mit fruchtigen Marillenhälften, feiner Joghurtcreme und Mandelblättchen verfeinert



Vegan

VD

1042136

**Schoko-Krokant-Kuchen**

4 Streifen à 800 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Saftiger Schokokuchen mit karamellisierten Haselnüssen bestreut, eine süße Sünde am Kuchenbuffet



1042014

**Apfelkuchen**

6 Streifen à 680 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Herrlich flaumiger Kuchengenuss mit Äpfeln, gehobelten Mandeln und Zimtzucker verfeinert

SAISONALE  
**ABWECHSLUNG**

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – unser saisonales Kuchen-sortiment macht jede Jahreszeit zum Genuss.



1042029

**Rhabarberkuchen**

6 Streifen à 720 g / kleiner Karton  
8 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Flaumiger Rührteig mit fruchtigen Rhabarberstücken und feinen Butterstreuseln

Erhältlich 04.03. – 31.05.2024



1042033

**Winterkuchen**

6 Streifen à 700 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Mit winterlichen Gewürzen, saftigen Äpfeln und knackigen Mandelstiften



Vegan

VD

1042117

**Schoko-Kokos-Kuchen**

6 Streifen à 645 g / kleiner Karton  
4 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)

Saftiger Rührteig mit Kokos-Vanille-Creme, bestreut mit feinen Kokosraspeln

Erhältlich 02.01.2025 – 31.03.2025



ohne Mehl\*\*

1043060  
**Himbeer-Joghurt-Schnitte portioniert**  
 16 Stück à 135 g / Minikarton  
 Einzeln 3 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Saftige Mohnmasse mit einer feinen Joghurtcreme und süßem Himbeerspiegel sorgt für Genuss



1043156  
**Nuss-Schnitte portioniert**  
 16 Stück à 130 g / Minikarton  
 Einzeln 4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Feines Nussbiskuit mit herrlicher Cremefüllung und Nussstreuseln abgerundet als perfektes Dessert



1043157  
**Himbeer-Sacher-Schnitte portioniert**  
 16 Stück à 150 g / Minikarton  
 Einzeln 6 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Klassische Sachermasse mit zarter Vanillecreme und Himbeeren für fruchtige Momente



1043143  
**Bananencreme-Schnitte portioniert**  
 16 Stück à 90 g / Minikarton  
 Einzeln 4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Köstliche Bananen-Oberschicht auf hellem und dunklem Biskuit mit süßer Schokolade on top



1043041  
**Erdbeerschnitte portioniert**  
 16 Stück à 115 g / Minikarton  
 Einzeln 3 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Lockerer Biskuitteig mit süßer Creme und fruchtigen Erdbeeren als herrliches Topping



1043048  
**Sacherschnitte portioniert**  
 16 Stück à 100 g / Minikarton  
 Einzeln 2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Klassischer Schokogenuss mit zartschmelzender Glasur, mit Marillenfrucht-fülle verfeinert

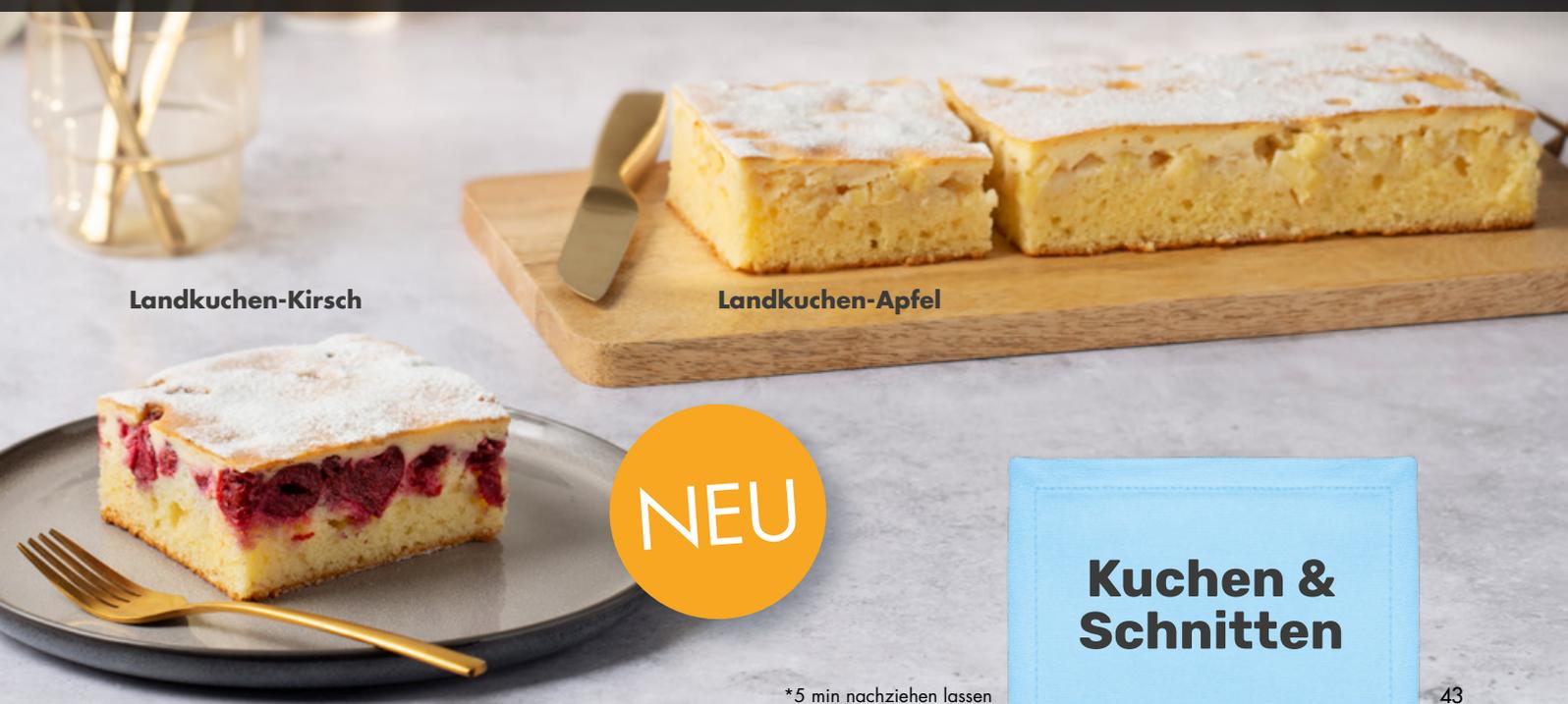
Süßes



4 Stk.	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.	8 Stk.

**EINFACH PRAKTISCH:  
 KUCHENSTREIFEN FÜR  
 PORTIONEN GANZ NACH BEDARF**

- ✓ Optimale Portionsgröße
- ✓ Kein Mehraufwand für die Küche
- ✓ Schnell & effizient



Landkuchen-Kirsch

Landkuchen-Apfel

**NEU**

**Kuchen & Schnitten**

\*5 min nachziehen lassen



1042098

**Apfelstrudel portioniert**

36 Stück à 170 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\*

Fruchtiger Strudel aus zartem Blätterteig mit saftigen Apfelstückchen gefüllt und Rosinen verfeinert



1042099

**Topfenstrudel portioniert**

36 Stück à 170 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\*

Der beliebte Strudel aus bestem Blätterteig mit cremiger Topfenfülle und Rosinen



1042141

**Nussstrudel**

4 Stück à 600 g / kleiner Karton  
2-3 Std. auftauen lassen

Saftiger Nussstrudel aus bestem Hefeteig hergestellt – die perfekte Ergänzung für jedes Süßspeisenbuffet



Ⓟ

1042049

**Apfelstrudel gezogen**

4 Stück à 1.600 g / kleiner Karton  
Im Konvektomaten bei 175-180 °C (Heißluft) ca. 50 min backen – nicht im Resch&Frisch Ofen

Hauchdünn gezogener Teig mit saftigen Äpfeln gefüllt für fruchtigen Strudelgenuss



1042050

**Topfenstrudel gezogen**

4 Stück à 1.600 g / kleiner Karton  
Im Konvektomaten bei 175-180 °C (Heißluft) ca. 50 min backen – nicht im Resch&Frisch Ofen

Cremige Topfenfülle umhüllt von hauchdünn gezogenem Strudelteig – ein süßer Genuss



1042142

**Mohnstrudel**

4 Stück à 600 g / kleiner Karton  
2-3 Std. auftauen lassen

Beliebter Strudelklassiker mit herrlicher Mohnfülle als süßer Pausenfüller beim Seminar- oder Nachmittagsbuffet



STRESSFREI & IMMER  
FRISCH AUFGETISCHT

# SÜSSES FÜR DAS BUFFET

Einfaches Handling für mehr Auswahl  
am Buffet ohne lange Vorbereitung

## Topfengolatsche



1041045

### Topfengolatsche

25 Stück à 125 g / großer Karton  
9 min fertig backen\*

Topfcreme und Rosinen in feinem Butterplunderteig sorgen für süßen Genuss



1041046

### Nusschnecke

15 Stück à 125 g / kleiner Karton  
7 min fertig backen\*

Süße Momente verspricht der zarte Butterplunderteig mit saftiger Nussfüllung

## SCHNELL & EINFACH DESSERT ZUM MITNEHMEN

- ✓ Schnell auf Auslastungsspitzen reagieren
- ✓ Kein Fachpersonal notwendig
- ✓ Entlastung durch Resch&Frisch Service



1040249

### Krapfen

35 Stück à 75 g / großer Karton  
2 min fertig backen\* (vorher 1 Std. auftauen lassen)

Flaumiger Krapfengenuss mit süßer Marillen-Fruchtfülle verfeinert

Erhältlich 30.09.2024 – 07.03.2025



1040257

### Jour-Krapfen

60 Stück à 40 g / großer Karton  
1 min fertig backen\* (vorher 1 Std. auftauen)

Krapfengenuss im Mini-Format klassisch mit Marillen-Fruchtfülle

Erhältlich 30.09.2024 – 07.03.2025



1040178

### Bauernkrapfen

27 Stück à 85 g / großer Karton  
2 min fertig backen\*

Typisch österreichischer Krapfengenuss, die traditionelle Form lädt zum Verfeinern mit Marillenmarmelade ein

## SÜSSER MEHRWERT ENTLASTUNGSFAKTOR SÜSSES

Handliche Köstlichkeiten ohne Aufwand anbieten und Zusatzumsatz sichern. Mit unserer Auswahl an süßen Leckereien, die sich ohne Fachpersonal einfach und schnell zubereiten lassen, gelingt das spielend.

🌱 vegan 🌾 laktosefrei \*5 min nachziehen lassen

## Strudel & mehr

# KAISERSCHMARREN MEHLSPEISKÜCHE ZUM MITNEHMEN

Kaiserlich  
To Go



Gleich entdecken

Der österreichische Dessertkaiser ist nicht nur als klassische Nachspeise beliebt, sondern auch als süße Verführung To Go ein echter Hingucker.



1044019

### Kaiserschmarren mit Rosinen

2 Beutel à 1.250 g / kleiner Karton

Der österreichische Mehlspeisenklassiker mit frischem Eischnee zubereitet und Rosinen verfeinert – palmölfrei



1044022

### Kaiserschmarren ohne Rosinen

2 Beutel à 1.250 g / kleiner Karton

Der österreichische Mehlspeisenklassiker mit frischem Eischnee zubereitet – palmölfrei

### Zubereitung:



- Kombidämpfer: Mit Butter beträufelt ca. 10 min auf Stufe Kombidampf bei 120 °C erwärmen.
- Mikrowelle: Mit Butter beträufelt bei 900 W ca. 2,5 min erwärmen und kurz nachziehen lassen.
- Pfanne: Mit Butter oder Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10–12 min erhitzen.



Donut Schoko



Donut Berry

NEU

Süßer Snack  
To Go

Süßes

# SO GEHT SÜSSES TO GO, BUFFET ODER BUNTES DESSERT



1040270  
**Donut Berry**  
28 Stück à 73 g / kleiner Karton  
90 min auftauen lassen  
  
Flaumiger Teig mit feiner Waldfrucht-  
füllung, heller Glasur überzogen und  
rosa Bestreuung

1040269  
**Donut Schoko**  
28 Stück à 73 g / kleiner Karton  
90 min auftauen lassen  
  
Flaumiger Teig mit Kakaocreme gefüllt,  
dunkler Glasur überzogen und heller  
Glasur veredelt

1040264  
**Jour-Donut-Mix**  
60 Stück à 28 g / kleiner Karton  
1 Std. auftauen lassen  
  
Süße Mischung in drei köstlichen Sorten:  
gefüllt mit Nougat-, Karamell- oder frucht-  
iger Erdbeerfüllung

## INSPIRATIONEN FÜR DAS DESSERT ZUM MITNEHMEN GESUCHT?

Ein hoher Convenience-Grad und eine schnelle Handhabe kombiniert mit der gewohnten Resch&Frisch Produktqualität sind ein absolutes Erfolgsrezept, wenn es darum geht, das süße Geschäft zum Mitnehmen neu zu beleben. Wir haben ein paar Ideen zusammengefasst.

Gleich entdecken



**Kaiser-  
schmarren &  
Kekse**

# BIO- VIELFALT

UMFANGREICHE BACKWAREN-  
AUSWAHL IN BIO-QUALITÄT

Seit 2012 steht auch ein umfangreiches Sortiment in Bio-Qualität zur Verfügung. Die verarbeiteten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.





Ⓥ Ⓛ  
1010021  
**Bio-Semmel**  
50 Stück à 53 g / großer Karton  
5 min fertig backen\*

Den herrlich flaumigen Klassiker unter den österreichischen Backwaren gibt's auch in der Bio-Variante



Ⓥ Ⓛ  
1011197  
**Bio-Kartoffelweckerl**  
45 Stück à 75 g / großer Karton  
8 min fertig backen\*

Saftiges Kartoffelweckerl mit ausgeprägter Kruste, besonderer Geschmack durch ausgewählte Zutaten in Bio-Qualität



Ⓥ Ⓛ  
1011211  
**Bio-Klassik-Mix**  
45 Stück à 70 g / großer Karton  
6 min fertig backen\*

Laugengebäck, Dinkelweckerl und Kürbiskernweckerl im praktischen Mix



Ⓥ Ⓛ  
1021050  
**Bio-Jour-Klassik Mix**  
60 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Bio-Gebäckklassiker im Mini-Format: Kürbiskernweckerl, Semmel, Laugengebäck und Dinkelweckerl



Ⓥ Ⓛ  
1030037  
**Bio-Körnerbrot**  
9 Stück à 500 g / kleiner Karton  
15 min fertig backen\*  
(vorher 3 Std. auftauen)

Körnig, saftig, bio – mit einem besonders hohen Anteil an Sonnenblumenkernen sowie Leinsamen und Sesam



Ⓥ Ⓛ  
1030036  
**Bio-Brot-Mix**  
9 Stück à 295–500 g / kleiner Karton  
12–15 min fertig backen\*  
(vorher 3 Std. auftauen)

Bio und Brot – eine unschlagbare Kombination aus Krusten-, Körner-, Dinkel- und Kürbiskernbrot



Ⓥ Ⓛ  
1031029  
**Bio-Baguette-Mix**  
14 Stück à 280 g / großer Karton  
10 min fertig backen\*

Kombination aus hellem und dunklem Baguette, besonders flaumig und in bester Bio-Qualität hergestellt



1041084  
**Bio-Jour-Dinkelplunder**  
60 Stück à 30 g / kleiner Karton  
5 min fertig backen\*

Süße Dinkel-Plunder-Mischung in Bio-Qualität: Nusschnecke, Topfengolatsche, Nougattasche und Marillenschiffchen

# GLUTEN- & LAKTOSEFREI

VOLLER GESCHMACK UND ABSOLUTE SICHERHEIT

Schnell und einfach eine glutenfreie Auswahl anbieten? Kein Problem! Die glutenfreien Backwaren können in wenigen Minuten ganz nach Bedarf fertig gebacken werden.



SEIT 1924  
**RESCH & FRISCH**  
AM LIEBSTEN IMMER



Ⓛ 1070167 AT-004-028  
**Glutenfrei-Backwaren-Mix**  
 9 Stück à 35–80 g / Minikarton  
 5–8 min in der Folie fertig backen\*  
 (ohne Beschwadung)

Beliebte Klassiker glutenfrei vereint:  
 3 Semmeln, 2 Saatenweckerl, 2 Kürbis-  
 kernspitz und 2 Port. Fitnessbrot



Ⓛ 1070124 AT-004-021  
**Glutenfrei-Gebäck-Mix**  
 12 Stück à 70–80 g / Minikarton  
 8 min in der Folie fertig backen\* (ohne  
 Beschwadung)

Rustikaler Kürbiskernspitz und buntes  
 Saatenweckerl mit Leinsamen, Sesam und  
 Sonnenblumenkernen im körnigen Mix



Ⓛ 1070127 AT-004-025  
**Glutenfrei-Brotmix geschnitten**  
 16 Pkg. à 2 Scheiben / Minikarton  
 5 min in der Folie fertig backen\* (ohne  
 Beschwadung)

Sortenreiner Mix aus Gewürzbrot mit  
 herzhafter Kruste und Fitnessbrot mit  
 Leinsamen, Karotten, Sonnenblumen-  
 und Kürbiskernen



Ganzjährig  
 verfügbar

Ⓛ 1070171 AT-004-034  
**Glutenfrei-Krapfen**  
 8 Stück à 120 g / Minikarton  
 15 min in der Folie fertig backen\*  
 (ohne Beschwadung)

Flaumiger Krapfen mit süßer Marillen-  
 Fruchtfülle gefüllt, ganzjährig ein  
 glutenfreier Genuss



Ⓛ OHNE GLUTENFREIE WEIZENSTÄRKE  
 1070236 AT-004-072  
**Glutenfrei-Schnitten-Duo**  
 12 Stück à 100 g / Minikarton  
 15 min in der Folie fertig backen\*  
 (ohne Beschwadung)

Linzer-Schnitte und Schoko-Kirsch-  
 Schnitte als süßes Duo vereint –  
 der glutenfreie Hit am Kuchenbuffet



Ⓛ OHNE GLUTENFREIE WEIZENSTÄRKE  
 1070204 AT-004-059  
**Glutenfrei-Muffin-Mix**  
 16 Stück à 90 g / kleiner Karton  
 8 min in der Folie fertig backen\* (ohne  
 Beschwadung, vorher 1 Std. auftauen)

Saftiger Rührteig in zwei Sorten vereint:  
 Schoko und der Klassiker mit hellem  
 Teig – süßer Mix ohne Gluten



Ⓛ 1070129 AT-004-020  
**Glutenfrei-Kaisersemmel**  
 11 Stück à 60 g / Minikarton  
 8 min in der Folie fertig backen\*  
 (ohne Beschwadung)

Der österreichische Gebäckklassiker  
 jetzt auch in der glutenfreien Variante,  
 herrlich flaumig wie das Original



AT-004



Ganzjährig  
 verfügbar

Ⓛ 1070226 OATS-AT-004-068  
**Glutenfrei-Teegebäck**  
 6 Pkg. à 480 g / kleiner Karton  
 30 min auftauen lassen

Süße Variation aus handgefertigten  
 Linzer Augen, Linzer Kipferln hell &  
 dunkel, Dotterstangerln, Nusstalern und  
 Hafer-Vollkornkeksen



**HÖCHSTE  
 PRODUKTSICHERHEIT**

durch Herstellung in unserer  
 abgetrennten Backstube



**LAKTOSEFREI**

Unser Glutenfrei-Sortiment  
 ist zusätzlich laktosefrei



**GLUTENFREIE  
 WEIZENSTÄRKE**

für besten Geschmack



**MINUTENSCHNELL  
 VERFÜGBAR**

mit dem Resch&Frisch System

Produkte in  
 backfähiger Folie  
 verpackt für  
**absolute  
 Sicherheit.**

# SERVICE & SPEZIALGERÄTE

Resch&Frisch bietet mehr als nur Backwaren in Premium-Qualität. Mit unseren Spezialgeräten für die Gastronomie sind unsere Produkte perfekt gelagert und punktgenaue Backergebnisse garantiert.

- ✓ Ofenfrische Produkte rund um die Uhr in Minutenschnelle verfügbar
- ✓ Produktkartons sind passgenau für die Tiefkühlschränke konzipiert
- ✓ Optimale Lagerung
- ✓ Keine Investitionskosten



Alles rund um unseren Geräteservice, unsere Spezialgeräte und Tipps für perfekte Backergebnisse nachlesen.



Mehr erfahren ↗



# ECHT EBO

Der praktische Gastro-Ofen überzeugt durch kinderleichte Bedienung und rundum perfekte Backergebnisse. Mit nur einem Knopfdruck können z. B. 30 Kaisersemmeln auf 3 Backgittern verteilt, in wenigen Minuten fertig gebacken werden. Das platzsparende Raumwunder wird von unseren Service-Mitarbeitern geliefert und platziert inkl. Einschulung der Mitarbeiter.

## Ofen EBO

B: 59,5 cm | H: 40,5 cm | T: 63 cm  
Fassungsvermögen: ca. 30 Stk. Kaisersemmeln



## Pizzaofen

B: 55 cm | H: 25 cm | T: 53 cm



## Ofen HLD3E

B: 63 cm | H: 40 cm | T: 63 cm  
Fassungsvermögen: ca. 30 Stk. Kaisersemmeln



## Ofen EBO XL

B: 78 cm | H: 88 cm | T: 75 cm  
Fassungsvermögen: ca. 150 Stk. Kaisersemmeln



## Tiefkühlschrank GS 2313

B: 59,7 cm | H: 125 cm | T: 62,5 cm  
Fassungsvermögen: ca. 350 Stk. Midi-Kaisersemmeln  
5 Fächer + 1 Lade

## Tiefkühlschrank GS 3713

B: 59,7 cm | H: 184,1 cm | T: 62,5 cm  
Fassungsvermögen: ca. 560 Stk. Midi-Kaisersemmeln  
8 Fächer + 1 Lade



## Warmhaltevitrine groß

B: 90 cm | H: 59 cm | T: 48 cm

## Warmhaltevitrine klein

B: 66 cm | H: 64 cm | T: 47 cm

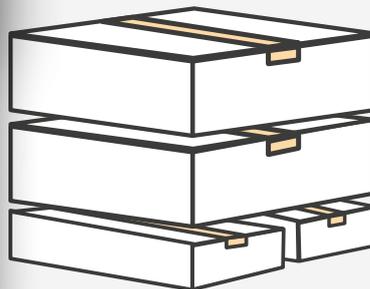


## Kühlvitrine 78 l

B: 43,5 cm | H: 96 cm | T: 38 cm  
4 Etagen

## Kühlvitrine 58 l

B: 43,5 cm | H: 80,5 cm | T: 38 cm  
3 Etagen



### OPTIMIERTE LAGERUNG

z. B. 3 x große Kartons  
und 5 x kleine Kartons

### BESTES FASSUNGSVERMÖGEN

210 Stk. Midi-Kaisersemmeln,  
24 Stk. Baguette groß &  
18 Streifen Kuchen

**Tiefkühlschrank GS 2313** B: 59,7 cm | H: 125 cm | T: 62,5 cm

# VERKAUFS- FÖRDERUNG

INDIVIDUELL AUF IHREN  
BETRIEB ABGESTIMMT

Appetitlich und stilecht präsentiert, sind die ofenfrischen Köstlichkeiten auch fürs Auge ein Hochgenuss. Ihr persönlicher Ansprechpartner hilft Ihnen gerne weiter und berät Sie rund um die vielfältigen Möglichkeiten.



Genuss für alle Sinne

Vielfältige Auswahl perfekt präsentiert:  
Optimale Platzierung &  
praktisches Handling





3010056  
**Gebäckpräsentation**  
eckig groß  
45 x 31 x 41 cm



3010055  
**Gebäckpräsentation**  
eckig klein  
33 x 22 x 40 cm



3010008  
**Breznständer klein**  
Höhe 32 cm



3010007  
**Breznständer groß**  
Höhe 60 cm



3010062  
**Croissantpräsentation**  
42 x 30 x 7 cm



3010001  
**Resch&Frisch Stoffserviette**  
50 x 50 cm



3010059  
**Resch&Frisch Stoffkörberl**  
grau-beige, Ø 12,5 cm



3010060  
**Resch&Frisch Stoffkörberl**  
grau-beige, Ø 15 cm



3010012  
**Pizzateller rund**  
Porzellan, weiß, Ø 32 cm



3010014  
**Baguetteteller**  
Porzellan, weiß, 31 x 17 cm



3010017  
**Flammkuchenbrett rund**  
mit Logo, Ø 32 cm



3010053  
**Flammkuchenbrett eckig**  
mit Logo, 27 x 34,5 cm



3020020  
**Brotschneidebrett**  
55 x 32 cm, mit Krümeltonne



3020029  
**Baguetteschneidebrett**  
45 x 20 cm



3020008  
**Ofenhandschuh grau**  
100 % Baumwolle



3020005  
**Brotmesser**  
Klingenlänge: 20 cm



## RICHTIG IN SZENE GESETZT

Egal ob praktisches Brotkörbchen oder zünftiger Breznständer – erstellen Sie gemeinsam mit Ihrem Ansprechpartner ein individuelles Konzept für Ihre Ansprüche. Bei Bedarf unterstützen wir Sie mit angepassten Werbemitteln wie Speisekarten, Tischaufstellern oder Plakaten.



NEUE IDEEN & REZEPTE

# TIPPS & INSPIRATIONEN

Mit nur einem Klick gibt's Infos zu den neuesten Gastronomie-Trends, Speisekarteninspirationen und mehr.

## Frühstück das mehr kann

Food-Trends & Erfolgskonzepte



Auf der Suche nach mehr Frühstücksvielfalt? So funktioniert's:

## So geht Süßes

Mit Wow-Effekt



Süße Wow-Momente für deine Karte gesucht? Genussideen entdecken:

## Nachhaltige Ernährung

aus heimischen Rohstoffen



Entdecken unser #Ehrenwort Mehr erfahren:



50,- EURO  
BONUS



KUNDEN WERBEN

## KUNDEN

Sie sind begeistert von Resch&Frisch? Empfehlen Sie uns weiter! Jetzt Resch&Frisch Kunden werben und 50 Euro Warengutschrift sichern.

### So funktioniert's:

1. Nennen Sie Ihrem Resch&Frisch Ansprechpartner einen potentiellen neuen Gastronomiekunden (Gastronomiebetrieb, der in den letzten 12 Monaten nicht bei Resch&Frisch bestellt hat).
2. Der von Ihnen empfohlene Gastronomiekunde bestellt bei Resch&Frisch.
3. 50 Euro Resch&Frisch Bonus für Ihre nächste Bestellung erhalten.

Gleich Kunden werben:

[www.resch-frisch.com/gastronomie/kunden-werben](http://www.resch-frisch.com/gastronomie/kunden-werben)



UNSER TÄGLICHES BROT

# ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

Gesunde Ernährung als aktuelles Trendthema für zukunftsweisende Gastronomieangebote



**GLUTENFREIE ERNÄHRUNG**

für Ihre Gäste



**UNSERE  
ERNÄHRUNGS-  
EXPERTIN  
ANDREA LAHNINGER**

Mit ihrem Studienabschluss in Diätologie ist Andrea bei Resch&Frisch die Expertin in Sachen Ernährung & Lebensmittel. Durch ihre Expertise liefert sie fundierte Informationen und schafft es, komplexe Sachverhalte und schwierige Themen verständlich und einfach aufzuzeigen.

Mehr zum Thema Ernährung gibt's auf unserem Blog:  
[www.resch-frisch.com/blog/kategorie/ernaehrung](http://www.resch-frisch.com/blog/kategorie/ernaehrung)



## BACKWAREN MIT MEHRWERT

Produkte für besondere Ernährungsweisen gesucht? Ob vegan, gluten- oder laktosefrei, mit Sauerteig oder besonders ballaststoffreich – wir bieten eine Auswahl für viele Anforderungen.

Fragen zu Nährwerten, Inhaltsstoffen oder Allergenen? Für kompetente Informationen rund um Backwaren und Ernährung einfach eine Nachricht senden an:  
[ernaehrung@resch-frisch.at](mailto:ernaehrung@resch-frisch.at)

Detaillierte Informationen über Zutaten, Allergene und Nährwerte sind hier zu finden:  
[www.resch-frisch.com/gastronomie/download-center](http://www.resch-frisch.com/gastronomie/download-center)



Hier mehr erfahren



# REFERENZEN

Rund 12.500 zufriedene Kunden sprechen für sich. Es freut uns, dass wir mit unserem bewährten System einen Teil zum Erfolg zahlreicher Betriebe mit unterschiedlichsten Ansprüchen beitragen können – von der Hotellerie über die Gastronomie bis hin zu Freizeitbetrieben.



**DAS ZOO,**  
ANIF, ÖSTERREICH



„Gute und regionale Qualität liegen uns am Herzen – genau aus diesem Grund ist Resch&Frisch ein guter und jahrelanger Partner von uns.“

Das positive Feedback unserer Gäste, die Produktvielfalt und die Flexibilität des gesamten Resch&Frisch-Teams sind für uns eine perfekte Bestätigung, dass wir die richtige Partnerschaft gewählt haben“

Marcel Schäkel, Betriebsleiter & Küchenchef



**BUHNE 16,**  
KAMPEN, DEUTSCHLAND



„Unseren anspruchsvollen Kunden wollen wir nur das Beste bieten: zum Beispiel das Pizza- und Flammkuchen-Sortiment von Resch&Frisch.“

Tim und Sven Behrens, Geschäftsführer



**JUFA HOTELS,**  
ÖSTERREICH



"Wir sind jahrelang treuer und zufriedener Kooperationspartner von Resch&Frisch. Grund hierfür ist die gute Betreuung vor Ort sowie das wertige und zuverlässig gelieferte Sortiment. Von unseren Gästen erhalten wir regelmäßig positive Rückmeldung zu den Backwaren. Die Entwicklungen hinsichtlich Nachhaltigkeit unterstützen wir als Unternehmen und waren uns bei der Auswahl unseres Partners wichtig."

Gernot Reitmaier, COO der JUFA Hotels



**HOTEL SCHLÖSSCHEN  
SUNDISCHE WIESE**  
ZINGST, DEUTSCHLAND



"Mit Resch&Frisch haben wir einen exklusiven Partner gefunden, der unser Hotel und unseren Cafégarten an der Vorpommerschen Boddenküste mit hochwertigen Produkten und ausgezeichnetem Geschmack beliefert."

Mike & Stefanie Wotjak, Schlösschen Sundische Wiese

[www.resch-frisch.com/gastronomie/referenzen](http://www.resch-frisch.com/gastronomie/referenzen)



**CAFÉ FOTTER,**  
GRAZ, ÖSTERREICH



„Wir backen für unsere Kunden fertig auf und servieren unser Gebäck noch lauwarm, diese Qualität und Frische begeistert unsere Kunden. Von der Beratung vor Ort über die freundlichen Stimmen am Telefon bis hin zu den Lieferanten – allesamt sind hochprofessionell, verlässlich und kundenorientiert.“

Franz Reiter, Inhaber & Geschäftsführer



**TATORT HAWAII,**  
STEIN, DEUTSCHLAND



„Mit Resch&Frisch ist es uns gelungen, trotz begrenzter Räumlichkeiten, individuell und frisch belegte Pizzen und Flammkuchen anzubieten. Unsere Kunden sind begeistert.“

Luk Starke und Lutz Schlake, Team Küche



**LEBERKAS PEPI,**  
ÖSTERREICH



„Um unseren Gästen das Beste bieten zu können beziehen wir die beste Qualität unserer Lieferanten. Die jahrzehntelange Partnerschaft mit Resch&Frisch spiegelt unsere Philosophie – Kompromisslosigkeit in Sachen Qualität, Regionalität und Service am Kunden – wider. Professionalität und jahrelange Zusammenarbeit schaffen Vertrauen!“

Christoph Baur, Eigentümer & Betreiber



**EISEN 7 GMBH,**  
NORDDEUTSCHLAND



„Auf der Suche nach Produkten, die einfach und schnell zubereitet sind und trotzdem sehr gut schmecken, wurde uns Resch&Frisch empfohlen und wir könnten nicht glücklicher über diesen Tipp sein. Seit nunmehr 2 Jahren ist Resch & Frisch ein verlässlicher Partner für uns und der perfekte Spagat zwischen Einfach und Lecker!“

Martin Harnik, Geschäftsführer



RESCH&FRISCH  
**ALLES IN EINEM PAKET**

**PLANBARKEIT**  
 & Flexibilität



**QUALITÄT**  
 & Geschmack



**REGIONALITÄT**  
 & Transparenz



**SERVICE**  
 & Einfachheit



**ZENTRALE ÖSTERREICH:**

Heidestraße 19 | A-4623 Gunkskirchen  
 Telefon: +43 (0)7242.2005-55

**ZENTRALE DEUTSCHLAND:**

Römerstraße 15a | D-85661 Forstinning  
 Telefon: +49 (0)8121.25478-55

Ihren zuständigen Ansprechpartner finden Sie ganz einfach auf [www.resch-frisch.com/gastronomie](http://www.resch-frisch.com/gastronomie)

Keine reschen News mehr verpassen:  
[www.resch-frisch.com/gastronewsletter](http://www.resch-frisch.com/gastronewsletter)

[kundenserviceB2B@resch-frisch.com](mailto:kundenserviceB2B@resch-frisch.com)

    | [reschundfrisch](https://www.reschundfrisch.com)

[www.resch-frisch.com/gastronomie](http://www.resch-frisch.com/gastronomie)

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER