

HAMBURGER BRÖTCHEN



Burger Bun Natur 4 / 4,5 / 5 inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0001W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0001W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0001W3	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Rustikal Arabo Bun

Precut

Artikel-Nr.						
BT004	90	115mm	3240	36	4	48

60 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Burger Bun 4 / 4,5 / 5 inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0002W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0002W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0002W3	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Giant Bun

Precut

Artikel-Nr.						
AME0001W4	130	145mm	2080	16	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Brioche Burger Bun 4inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0004W1	80	100mm	1600	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Double Cut Burger Bun 4inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0005W1	78	100mm	1560	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Mehrkorn Burger Bun 5inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0004W3	95	125mm	2850	30	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur



Burger Bun bemehlt 4 / 4,5 / 5 inch

Precut

Artikel-Nr.						
AME0003W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0003W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0003W3	81	125mm	2430	30	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Hot Dog Bun Watersplit

Precut

Artikel-Nr.						
AME0003W5	80	160mm	2560	32	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur



Hot Dog Bun natur

Precut

Artikel-Nr.						
AME0001W5	39,5	145mm	2528	64	4	76
AME0002W5	80	160mm	2560	32	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur

HAMBURGER BRÖTCHEN PREMIUM



Fabulous Handcraft Bun

Precut

Art. Nummer



BT001

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Fabulous Brioche Bun

Precut

Art. Nummer



BT002

90

4050

45

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Fabulous Brioche Bun mit Sesam

Precut

Art. Nummer



BT003

90

4050

45

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Premium Brioche Bun

Precut

Art. Nummer



AME000ILLI

85

5100

60

4

32

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Fabulous Potato Bun mit weißem Mohn

Precut

Art. Nummer



BT005

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Fabulous Healthy Handcraft Bun

Precut

Art. Nummer



BT006

105

3780

36

4

36

60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Backofen



Auftauen



Gewicht in
Gramm



Durch-
messer



Länge



Gewicht Karton
in Gramm



Stück im
Karton



Karton pro
Lage



Karton pro
Palette

ALMA GUSTO®

BRÖTCHEN



Kaisersemmel gebacken

Art. Nummer					
MMB1001	70	7000	100	4	20
20-30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Kaisersemmel vorgebacken

Art. Nummer					
BAK0008A1	70	7000	100	4	24
bei 190-200°C für 8-10 Minuten backen					



Bäckerbrötchen

Art. Nummer					
BAK0009A1	70	7000	100	4	24
bei 210°C für 5-7 Minuten backen					



Doppelbrötchen

Art. Nummer					
BAK0018BA1	125	7500	60	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



Kartoffelbrötchen dunkel

Art. Nummer					
BAK0004BA1	90	7200	80	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



Kartoffelbrötchen Hell

Art. Nummer					
BAK0003BA1	90	7200	80	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



Weltmeisterbrötchen

Art. Nummer					
BAK0006BA1	85	8500	100	4	24
bei 180-200°C für 10-12 Minuten backen					



Mehrkornbrötchen

Art. Nummer					
BAK0023AR1	88	8800	100	4	24
bei 180-185°C für 12-15 Minuten backen					



Sonnenblumenkernbrötchen

Art. Nummer					
BAK0024AR1	88	8800	100	4	24
bei 180-185°C für 12-15 Minuten backen					



Kürbiskernbrötchen

Art. Nummer					
BAK0025AR1	88	8800	100	4	24
bei 180-185°C für 12-15 Minuten backen					

BAGUETTE



Demi Baguette Mehrkorn

Art. Nummer					
BAK0001AR1	135	5400	40	4	40
bei 185°C für 18 Minuten backen					



Baguettebrötchen

Art. Nummer					
BAK0010AR1	90	8100	90	4	24
bei 210°C für 14-16 Minuten backen					



Baguettebrötchen fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0017BA1	60	6480	108	4	28
30 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



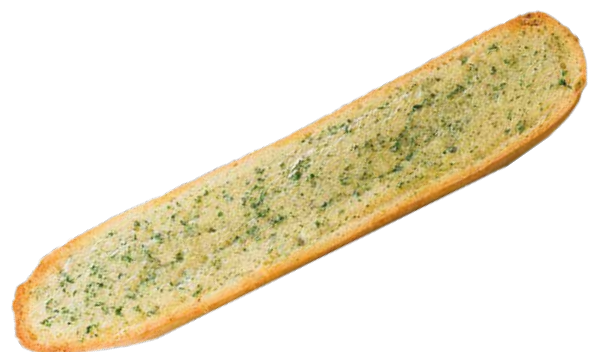
Baguette Nizza

Art. Nummer					
BAK0021AR1	340	8500	25	4	24
BAK0030AR1	230	8050	35	4	24
bei 175°C für 22 Minuten backen					



Baguette Nizza Mehrkorn

Art. Nummer					
BAK0022AR1	340	6000	25	4	24
bei 175°C für 22 Minuten backen					



Knoblauchbaguette Hälften

Art. Nummer					
BAK0001BF	162,5	4062,5	25	8	64
bei 190-200°C für 10-12 Minuten backen					



LAUEGNPRODUKTE



Brezel fertiggebacken mit Salz

Art. Nummer					
BAK0007ARI	100	4400	44	4	32
BAK001IARI	130	5980	46	4	32

160°C 40-60 Minuten
oder 40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Laugenbrezel ungeschnitten vorgegart

Art. Nummer					
BAK0014BA1	100	8400	84	4	44

bei 175°C für 15 Minuten backen



Laugenkaiser fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0012AR1	57	5130	90	4	32
40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Laugenbagel mit Sesam fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0013AR1	60	2400	40	8	64
bei 200°C für 1 Minute backen					



Laugenbrötchen mit Saaten fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0014AR1	100	4500	45	4	32
40-60 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Laugenkranz fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0015AR1	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Laugenkranz mit Sesam fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0016AR1	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Laugenkranz mit Mohn fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0017AR1	300	5400	18	4	32
90 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					

MINI SORTIMENT



Mini Frühstücksmix

Art. Nummer					
BAK0005AR1	40	3200	80	4	48
bei 200°C für 6-8 Minuten backen					



Mini Jourgebäck

Art. Nummer					
BAK0006AR1	40	3200	80	4	48
bei 200°C für 6-8 Minuten backen					



Mini Potato Mix

Art. Nummer					
BAK0003HE	55	4950	90	4	48
bei 220°C für 4-6 Minuten backen					



Mini Laugen Mix fertiggebacken

Art. Nummer					
BAK0009BA1	35	5600	160	4	40
bei 150-200°C für 3-5 Minuten backen					



Micro Brötchen Mix

Art. Nummer					
BAK0016BA1	17	2550	150	9	72
bei 180-200°C für 4-6 Minuten backen					



Mini Gastro Mix

Art. Nummer					
BAK0018AR1	40	6000	150	4	24
bei 200-220°C für 3 Minuten backen					



Mini Mix Hell

Art. Nummer					
BAK0019AR1	31	3720	120	4	36
 bei 190-200°C für 5-7 Minuten backen					



Mini Mix Mehrkorn

Art. Nummer					
BAK0020AR1	40	7000	175	4	24
 bei 180-200°C für 6-8 Minuten backen					

BROT



Rustikales Bauernbrot

Art. Nummer					
BAK001AUS	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



Mehr Kornbrot

Art. Nummer					
BAK002AUS	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



Kürbiskernbrot

Art. Nummer					
BAK003AUS	500	6000	12	6	48
bei 180°C für 20 Minuten backen					



Roggenmischbrot geschnitten

Art. Nummer					
BAK004AUS	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



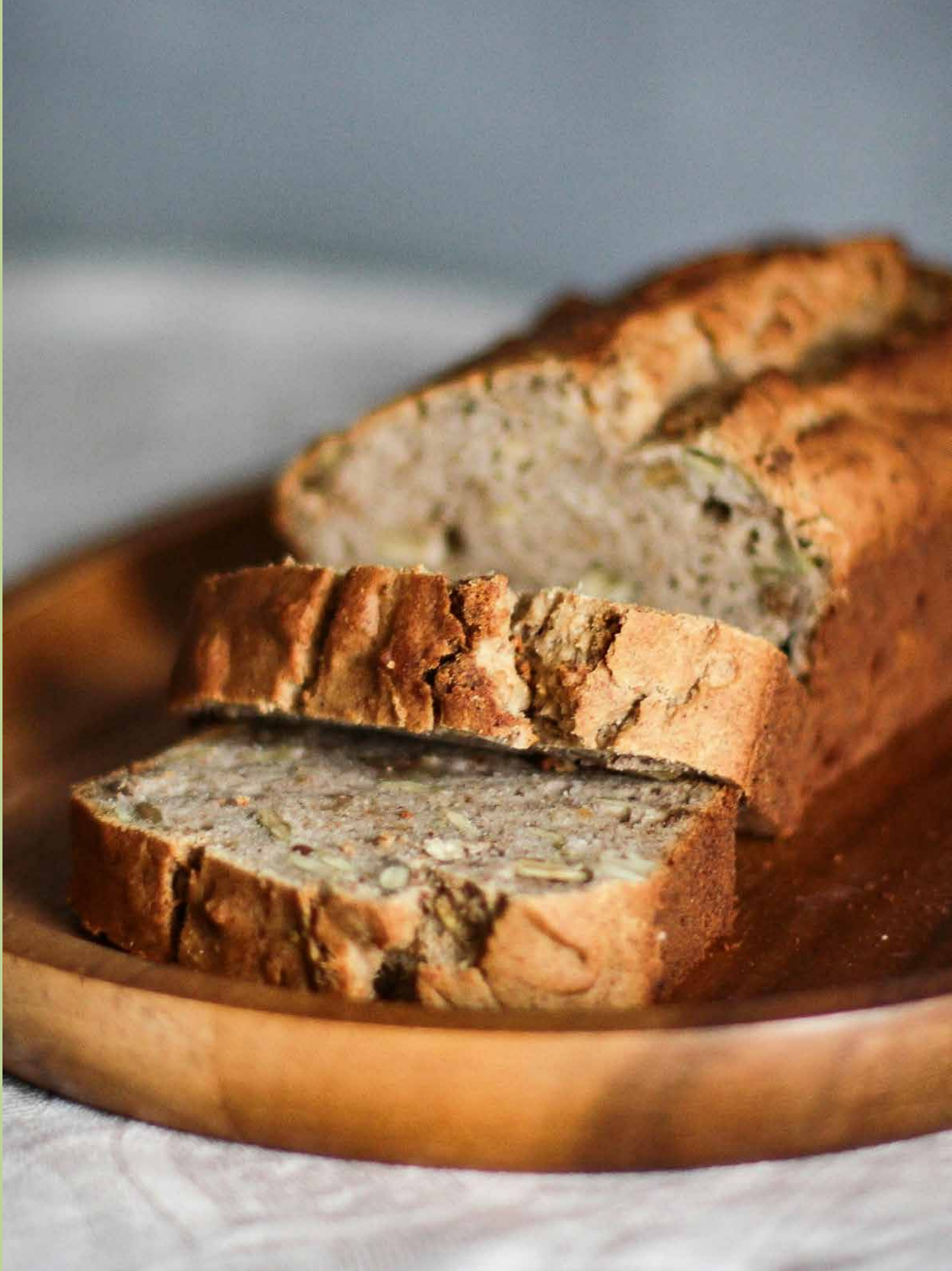
Sonnenblumenbrot geschnitten

Art. Nummer					
BAK005AUS	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



Mehr Kornbrot geschnitten

Art. Nummer					
BAK006AUS	750	9000	12	6	48
Auftauen bei Zimmertemperatur					



FOCACCE



Focaccia Rosmarin mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF421	770	30x40 cm	3850	5	8	72
SCFP354	1420	60x40 cm	7100	5	4	36

SCFP354: 210° 7-9 Minuten / SCFF421: 210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF495	1000	30x40 cm	5000	5	8	72
SCFP357	1900	60x40 cm	9500	5	4	32

SCFF495: 210° 5-7 Minuten / SCFP357: 210° 8-10 Minuten



Focaccia Ligure Traditionell mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF407	750	30x40 cm	3750	5	8	72
SCFP361	1420	60x40 cm	7100	5	4	32

SCFP361: 210° 9 Minuten / SCFF407: 210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF418	900	30x40 cm	4500	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Oliven und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF419	800	30x40 cm	4000	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Pala Romana mit Olivenöl Extra Vergine und grobem Salz

Artikel-Nr.						
SCFP453	270	18x35 cm	3780	14	6	42
SCFP453G	550	25x53 cm	3300	6	6	36

220° - 240° 6 - 9 Minuten

FOCACCINE



Focaccine mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
FOC0001FA	40	4000	ca. 100	9	54
 200° 4 - 5 Minuten					



**Focaccine mit Oliven
mit Olivenöl Extra Vergine**

Artikel-Nr.					
FOC0002FA	45	4500	ca. 88	9	54
 200° 4 - 5 Minuten					



**Focaccine mit Kirschtomaten
und Olivenöl Extra Vergine**

Artikel-Nr.					
FOC0003FA	45	4500	ca. 88	9	54
 200° 4 - 5 Minuten					



Pizzette mit Tomatensoße und Mozzarella

Artikel-Nr.					
FOC0004FA	45	4500	ca. 88	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					

PIZZASNACKS

mit
echtem
Mozzarella



Pizza Margherita, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0001FA	200	5000	25	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



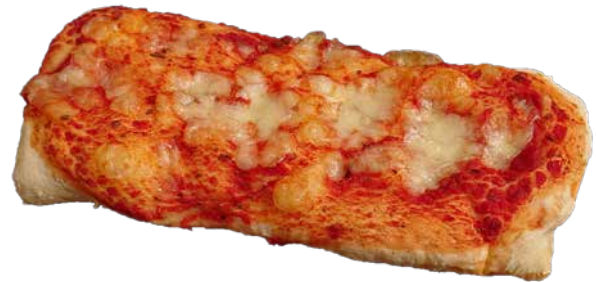
Pizza mit scharfer Salami, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0002FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit Schinken und Pilzen, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0003FA	200	4800	24	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge Margherita

Artikel-Nr.					
PIZ0011FA	200	3120	20	9	72
200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit scharfer Salami

Artikel-Nr.					
PIZ0007FA	130	3120	24	9	72
200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit Schinken und Pilzen

Artikel-Nr.					
PIZ0012FA	200	3120	20	9	72
200° 4 - 6 Minuten					



Focaccia Snack Margherita

Art. Nummer					
PIZ0002BB	105	3780	36	4	80
bei 160°C für 7 Minuten backen					



Focaccia Snack Salami scharf

Art. Nummer					
PIZ0003BB	115	4140	36	4	80
bei 160°C für 7 Minuten backen					



Focaccia Snack Caprese

Art. Nummer					
PIZ0004BB	105	3780	36	4	80
bei 160°C für 7 Minuten backen					



Pizza Snack Tricolore vegetarisch

Art. Nummer					
PIZ0005BB	130	4680	36	4	64
bei 160°C für 7 Minuten backen					



Pizza Snack Margherita mit Cheddar

Art. Nummer					
PIZ0006BB	110	3960	36	4	80
bei 160°C für 7 Minuten backen					



Pizza Snack Salami

Art. Nummer					
PIZ0007BB	110	3960	36	4	80
bei 160°C für 7 Minuten backen					

PIZZA / PINSABÖDEN



Pizzaboden Rund mit Rand 32cm

Artikel-Nr.



134041

220

7040

32

6

30



250° 6 Minuten



Pizzaboden mit Tomatensoße 32cm

Artikel-Nr.



PIZ0001SE

310

4960

16

10

50



250°C 6 Minuten



Pinsa glutenfrei

Artikel-Nr.



GLU0001DM

250

2500

10

8

80



250°C 6 Minuten



Pinsa Mono 33x18 cm

Artikel-Nr.



PIZ0001BO

240

7200

30

6

36



250°C 6 Minuten





Balkanfladen

Art. Nummer					
BAK0001PAN	150	8250	55	4	24
BAK0002PAN	100	10000	100	4	24
BAK0003PAN	200	9000	45	4	24
BAK0004PAN	80	6000	75	4	32

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Panino mit Grillstreifen

Art. Nummer					
BAK0005PAN	110	4400	40	4	40

bei 185-195°C für 10 Minuten backen



Panino Mehrkorn mit Grillstreifen

Art. Nummer					
BAK0006PAN	120	8400	70	4	32

bei 185-195°C für 10 Minuten backen



Bagel Natur

Art. Nummer					
50601	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Bagel mit Sesam

Art. Nummer					
50600	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Bagel mit Mohn

Art. Nummer					
50603	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					



Bagel Mehrkorn

Art. Nummer					
50615	75	2700	36	9	72
120 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur					

ITALIENISCHE DESSERTS



Mini Tiramisu al Mascarpone

Artikel-Nr.					
1PS0007	110	990	9	9	207
30/60 Minuten auftauen bei Zimmertemperatur					



Mini Mousse Yogurt

Artikel-Nr.					
1PS0003	110	1650	15	9	207
Auftauen bei Zimmertemperatur					



Mini Mousse Cioccolato

Artikel-Nr.					
1PS0004	110	1650	15	9	207
Auftauen bei Zimmertemperatur					



Soufflè al Cioccolato

Artikel-Nr.					
1PS0008	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					



Soufflè al Cioccolato e Cioccolato Bianco

Artikel-Nr.					
1PS0033	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					



Soufflè al Pistacchio

Artikel-Nr.					
1PS0031	100	1200	12	16	272
Mikrowelle für 60 Sekunden bei 600W					



Tartufo Nero

Artikel-Nr.					
1GBM001	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					



Tartufo Bianco

Artikel-Nr.					
1GBM002	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					



Tartufo Limoncello

Artikel-Nr.					
1GBM003	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					



Tartufo Pistacchio

Artikel-Nr.					
1GBM004	100	1200	12	16	208
 5 Minuten antauen bei Zimmertemperatur					

ITALIENISCHE DESSERTS



Profiteroles Vaschetta Bianco

Artikel-Nr.					
1PD1038	1200	1200	1	10	260
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



Profiteroles Vaschetta Scuro

Artikel-Nr.					
1PD1032	1200	1200	1	10	260
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



Trancio Tiramisu

Artikel-Nr.					
1PT1058	1200	1200	1	14	252
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					



Torta della Nonna

Artikel-Nr.					
1PF1006	1400	1400	1	12	300
1PP1006 (geschnitten)	1400	1400	1	12	300
3-4 h auftauen bei Zimmertemperatur					





Cheesecake New York geschnitten

Artikel-Nr.					
1PP1062	1450	1450	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



Cheesecake mit Erdbeeren geschnitten

Artikel-Nr.					
1PP1064	1600	1600	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



Cheesecake mit Waldfrüchten geschnitten

Artikel-Nr.					
1PP1063	1600	1600	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					



Cheesecake mit Karamell geschnitten

Artikel-Nr.					
1PP1065	1450	1450	1	12	300
3-4 h Auftauen bei Zimmertemperatur					

CORNETTI – BLÄTTERTEIG SNACKS

VORGEGART



Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0544	85	4250	50	9	63
C1544	70	3500	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0547	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0545	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0546	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto mit Crema & Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
C059	105	5250	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten





Duetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
D0301	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Duetto mit Waldfrüchtefüllung

Artikel-Nr.					
D0302	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Croissant ungefüllt leer

Artikel-Nr.					
RC001	75	4500	60	9	72
RC010	90	4500	50	9	72
RC006	40	4000	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Croissant Crema

Artikel-Nr.					
RC002	90	5400	60	9	72
RC009	45	4500	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Croissant Schokolade

Artikel-Nr.					
RC003	90	5400	60	9	72
RC008	45	4500	100	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Croissant Pistazie

Artikel-Nr.					
RC005	90	5400	60	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto Vegan ungefüllt

Artikel-Nr.					
cv001	70	3500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto Vegan mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
cv002	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto Vegan mit Zitrus- Ingwerfüllung

Artikel-Nr.					
cv004	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto Vegan mit Johannisbeeren- und Granatapfelfüllung

Artikel-Nr.					
cv006	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto Vegan mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
cv003	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Mini Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0124	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C1332	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C1324	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
BC006	40	4000	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Ortolini pikant, 4 Sorten

Kürbis, Rote Beete, Spinat, Artischocke

Artikel-Nr.					
O1509	12	4000	ca. 333	9	135
170/180°C 18-20 Minuten					



Salatini Happy 8 Sorten

Würstel, Pfefferoni, Steinpilze, Cacio e Pepe, Spinat, Brokkoli, Prosciutto, Artischocke

Artikel-Nr.					
S1508	12	4000	ca. 333	9	90
170/180°C 18-20 Minuten					

DANISH PASTRY

VORGEGART



Mini Danish Selection

Artikel-Nr.					
BAK0001MM	43	5160	120	8	96
bei 180/190°C für 14-16 Minuten backen					



Cinnamon Roll

Artikel-Nr.					
BAK0002MM	106	3816	36	8	96
bei 180/190°C für 15-17 Minuten backen					



Zimt Schnecke

Artikel-Nr.					
BAK0003MM	90	4320	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Vanille Krone

Artikel-Nr.					
BAK0004MM	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Himbeere Krone

Artikel-Nr.					
BAK0005MM	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Apfel Krone

Artikel-Nr.					
BAK0006MM	100	4800	48	8	96
bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Ahorn-Pekan Strudel

Artikel-Nr.					
BAK0007MM	95	4560	48	8	96
 bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Karamell-Pekan Schnecke

Artikel-Nr.					
BAK0008MM	93	4464	48	8	96
 bei 180/190°C für 17-19 Minuten backen					



Mini Ahorn-Pekan Strudel

Artikel-Nr.					
BAK0009MM	42	5040	120	8	96
 bei 180/190°C für 14-16 Minuten backen					

POTATO BUNS – MR. DOBELINA

FERTIGGEBACKEN & PRE-CUT



Classic Potato Roll

Artikel-Nr.					
AME0001POT	54	3168	72	8	44
AME0002POT	80	1872	72	8	26
AME0003POT	110	2880	32	8	90

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Gourmet Potato Roll

Artikel-Nr.					
AME0004POT	80	1872	72	8	26

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Long Potato Roll

Artikel-Nr.					
AME0005POT	60	2880	32	8	90

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Hero Sub

Artikel-Nr.					
AME0006POT	160	1296	24	8	54

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



New England Block

Artikel-Nr.					
AME0007POT	400	500	10	8	48

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



Sandwich Bread

Artikel-Nr.					
AME0008POT	500	360	4	8	90

45 Minuten Auftauen bei Zimmertemperatur



• BURGER TIME DELUXE. •