

HIGH QUALITY DEEP FROZEN PASTRIES

# ASSORTMENT 2023 / 24





YOUR PARTNER FOR  
**HIGH QUALITY  
BAKERY GOODS**





## WHO WE ARE

At Wolf ButterBack we have been developing, producing and distributing our high quality deep frozen pastries for over 30 years at just one site, in Fürth (southern Germany).

Our company history is characterised by a strong regional identity, many years of experience and consistent growth.

Our aim as bakers, as a source of ideas and as advisers is to support you in your daily work, helping you meet the needs of your customers and thus contributing to the success of your business.

What you can expect of us:

- ✓ Premium quality
- ✓ Strong-selling innovations
- ✓ A close relationship and comprehensive service

## QUESTI SIAMO NOI

Noi di Wolf ButterBack sviluppiamo, produciamo e vendiamo i nostri prodotti da forno surgelati di alta qualità in un'unica sede a Fürth (Germania meridionale) da oltre 30 anni.

La nostra storia aziendale è caratterizzata da legami regionali, molti anni di esperienza e crescita costante.

Vorremmo supportarti come panettieri, fonte di idee e consulenti nel tuo lavoro quotidiano per soddisfare le esigenze dei tuoi clienti e contribuire così a plasmare il successo della tua azienda.

Cosa puoi aspettarti da noi:

- ✓ Qualità premium
- ✓ Innovazioni che rafforzano le vendite
- ✓ Vicinanza e servizio a sostegno delle tue esigenze

## À PROPOS DE NOUS

Chez Wolf ButterBack, nous développons, produisons et distribuons nos produits panifiés surgelés haute qualité depuis plus de 30 ans à partir de notre site unique de Fürth (dans le sud de l'Allemagne).

L'histoire de notre société est empreinte de notre attachement à la région, de notre expérience de longue date et d'une croissance constante.

En tant que boulanger, fournisseur d'idées et conseiller, nous souhaitons vous épauler dans vos tâches quotidiennes pour satisfaire les attentes de votre clientèle et contribuer ainsi à façonner le succès de votre entreprise.

Ce que vous pouvez attendre de notre part :

- ✓ Une qualité premium
- ✓ Des innovations à fort potentiel de vente
- ✓ La proximité de la clientèle & toute une gamme de services



# OUR QUALITY CRITERIA

## BEST INGREDIENTS FOR PREMIUM QUALITY

In the production of our croissants and laminated yeast doughs, we use only the best pure butter. Our flaky pastry we produce with vegetable margarine to ensure good volume together with clearly visible lamination. Our vegetable margarine does not, of course, contain palm oil or hydrogenated fats.

The result is a particularly enjoyable eating experience and a long-lasting freshness for all our bakery goods.

We produce the vast majority of our sweet and savoury fillings ourselves, to our own recipes.

## HAND-CRAFTED PRODUCTION TECHNIQUES

Our products are prepared in a hand-crafted manner. We rely on:

- ✓ meticulous production with many manual processes
- ✓ staff who are well-trained and qualified in the bakery trade
- ✓ plenty of time for the dough to prove, allowing our bakery goods to develop their full flavour and stay fresh for a long while after baking
- ✓ highly modern technology to ensure consistent quality.



## REGIONAL SUPPLIERS

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

## SUSTAINABLY CULTIVATED PALM OIL

As part of the group Geschwister Oetker Beteiligungen KG we are members of the 'Roundtable on Sustainable Palm Oil' (RSPO) and certified to the MB (massbalanced) and SG (segregated) RSPO standards.





## CLEAN LABEL

To enhance transparency for our customers, we explicitly highlight the non-use of specific additives, hydrogenated fats, and palm oil on the product pages of our website [www.butterback.de/en/products](http://www.butterback.de/en/products).

In our catalogue, the products bearing the Clean Label meet all the adjacent criteria. When it comes to flavourings, we use either natural or no flavourings at all.

### CleanLabel

- no flavourings
- only natural flavourings
- no colouring agents
- no flavour enhancers
- no preservatives
- no antioxidants
- no hydrogenated fats/oils
- no palm fats/oils

Our bread and bread roll specialities have their own Clean Label criteria.

### CleanLabel

- No declarable additives are contained in the baked product.
- The flour treatment agent ascorbic acid (E300) may be present in the recipe. E300 is customarily used by flour mills to standardise the flour's properties, improving dough properties and fermentation stability.

# I NOSTRI CRITERI DI QUALITÀ

## LE MIGLIORI MATERIE PRIME PER LA QUALITÀ PREMIUM

Per preparare i nostri sfogliati e i dolci in pasta croissant utilizziamo solo burro di alta qualità. Per la nostra sfoglia impieghiamo margarina vegetale che ci permette di ottenere un volume pronunciato abbinato ad una laminazione ben visibile. Naturalmente la margarina vegetale che lavoriamo non contiene né olio di palma né grassi idrogenati.

Il risultato è un'esperienza di piacere speciale con una freschezza di lunga durata in tutti i nostri prodotti da forno.

Produciamo in azienda la maggior parte dei nostri ripieni dolci e salati secondo le nostre ricette.

## PRODUZIONE CON TECNICHE ARTIGIANALI

I nostri prodotti sono realizzati artigianalmente e per questo puntiamo su:

- ✓ lavorazione accurata e molte fasi di lavoro manuali
- ✓ personale altamente formato e qualificato
- ✓ lungo riposo degli impasti in modo che i nostri prodotti da forno possano sviluppare tutto il loro sapore e rimanere freschi a lungo dopo la cottura
- ✓ tecnologia all'avanguardia che garantisce una qualità costante.

## FORNITORI DAL TERRITORIO

Da un punto di vista ecologico, preferiamo fornitori di materie prime della nostra regione. Il 40% dei nostri fornitori proviene da un raggio di 100 km.



## OLIO DI PALMA DA COLTIVAZIONI SOSTENIBILI

Come parte del gruppo Geschwister Oetker Beteiligungen KG, siamo membri della "Roundtable on Sustainable Palm Oil" (RSPO) e certificati secondo lo standard RSPO MB (bilanciato in massa) e SG (segregato).





## CLEAN LABEL

Al fine della trasparenza da parte nostra sulla rinuncia a determinati additivi, grassi idrogenati e olio di palma, elenchiamo esplicitamente questi criteri nelle pagine dei prodotti del nostro sito web: [www.butterback.de/it/prodotti](http://www.butterback.de/it/prodotti).

I prodotti contrassegnati con la dicitura Clean Label nel catalogo soddisfano tutti i relativi criteri. Per gli aromi quindi non vengono utilizzati aromi o aromi naturali.

### CleanLabel

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

Le nostre specialità di pane e panini hanno i propri criteri di Clean Label.



### CleanLabel

- Non contiene additivi nel prodotto cotto.
- Nella ricetta può essere incluso un agente per il trattamento della farina, acido ascorbico (E300). E300 viene di norma utilizzato nei mulini per standardizzare le proprietà della farina. Questo migliora le proprietà dell'impasto e la stabilità della fermentazione.

# NOS CRITÈRES DE QUALITÉ

## LES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES POUR UNE QUALITÉ PRÉMIUM

Pour fabriquer nos croissants et nos pâtes levées feuilletées, nous utilisons uniquement du beurre de qualité pur. Pour nos pâtes feuilletées, nous incorporons de la margarine végétale, ce qui nous permet d'obtenir un volume important avec un laminage nettement visible. Bien évidemment, notre margarine végétale ne contient ni huile de palme, ni matières grasses hydrogénées.

Le résultat : un plaisir gustatif exceptionnel et une fraîcheur longue durée pour tous nos panifiés.

Nos garnitures sucrées et salées sont réalisées pour la plupart selon nos propres recettes par nos soins.

## UNE FABRICATION AU CARACTÈRE ARTISANAL

Nos produits sont fabriqués de façon artisanale. En effet, nous misons sur

- ✓ une réalisation soignée et de nombreuses étapes de travail manuelles
- ✓ des spécialistes compétents et qualifiés dans le secteur de l'artisanat de la boulangerie
- ✓ le long repos de la pâte afin que nos panifiés puissent développer toute leur saveur et demeurent frais longtemps après cuisson
- ✓ une technologie industrielle de pointe garantissant une qualité constante.



## DES FOURNISSEURS RÉGIONAUX

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

## L'HUILE DE PALME ISSUE DE CULTURES DURABLES

Dans le cadre du Groupe Geschwister Oetker Beteiligungen KG, nous sommes membre de la « Table ronde pour une huile de palme durable » (Roundtable on Sustainable Palm Oil – RSPO) et avons obtenu la certification MB (mass-balanced) et SG (segregated) conformément au standard RSPO.





## CLEAN LABEL

Pour vous permettre d'identifier clairement l'absence de certains additifs, de matières grasses hydrogénées et d'huile de palme, ces critères sont mentionnés explicitement sur les pages produits de notre site Internet [www.butterback.de/en/products](http://www.butterback.de/en/products).

Les produits marqués « Clean Label » dans le catalogue satisfont à tous les critères ci-contre. Quant aux arômes, soit ils sont entièrement absents, soit des arômes naturels sont utilisés.

*CleanLabel*

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

Nos spécialités de pains et de petits pains ont leurs propres critères Clean Label.



*CleanLabel*

- Ne contient aucun additif soumis à obligation de déclaration dans le produit cuit.
- La recette peut contenir de l'acide ascorbique (E300) en tant qu'agent de traitement de la farine. L'E300 est utilisé de manière standard dans les moulins pour obtenir une farine aux propriétés constantes. Il permet d'améliorer les caractéristiques de la pâte et la stabilité de fermentation.



## DEEP-FROZEN BAKERY GOODS OF PREMIUM QUALITY

The Wolf ButterBack brand stands for high quality deep-frozen bakery goods including filled and unfilled croissants, sweet pastries and savoury snacks. Our products are produced to the highest standards of the craft using top-quality ingredients including, for example, the best pure butter, and are noted for their outstanding freshness and especially enjoyable eating experience.

All of our bakery goods reflect over 30 years' experience, a strong expectation of quality and the skills of our large staff of professionals.



## SPECIALITY BREADS AND ROLLS

Under the Diversi Foods brand name, we distribute an authentic range of traditional speciality breads and baguettes, along with enjoyable rolls and healthy alternatives. The premium baguette product line, baked in stone ovens, has an unmistakable character that comes from its hand-crafted production process.



## INNOVATIVE PRODUCTS ENSURE VARIETY

We are passionate about developing innovative new products, and our existing products, too, are regularly put back into testing.

This ensures that we are always alert to new trends and local market requirements. And of course we also take into account customer requests and the latest nutritional preferences, such as 'Clean Label' and vegan diets.



**wolf**  
**ButterBack**

perchè la qualità unisce

## PRODOTTI DA FORNO SURGELATI DI QUALITÀ PREMIUM

Il marchio Wolf ButterBack è sinonimo di prodotti da forno surgelati di alta qualità come croissant ripieni e non, dolci in pasta croissant e snack salati. Le specialità realizzate con elevato livello di artigianalità e l'utilizzo delle migliori materie prime, quali il burro di alta qualità, spiccano grazie alla loro eccezionale freschezza e offrono un'esperienza di gusto straordinaria.

Tutti i prodotti da forno rispecchiano oltre 30 anni di esperienza, un elevato standard qualitativo e la competenza di molti specialisti.



  
**Diversi Foods**  
a breadtaking experience

## SPECIALITÀ DI PANE E PANINI

Con il marchio Diversi Foods offriamo un'autentica gamma di specialità tradizionali di pane e baguette, nonché pani sifzosi e alternative healthy. La linea di prodotti di baguette premium cotte in forno in pietra si caratterizza per la sua lavorazione con processi artigianali.

## I PRODOTTI INNOVATIVI GARANTISCONO VARIETÀ

Sviluppiamo nuovi prodotti innovativi con passione e testiamo ripetutamente i prodotti esistenti.

Teniamo sempre d'occhio le tendenze e le esigenze dei mercati locali. Naturalmente, teniamo conto

anche delle richieste dei clienti e delle attuali preferenze alimentari, come "Clean Label" e vegano.



## DES PANIFIÉS SURGELÉS DE QUALITÉ PREMIUM

La marque Wolf ButterBack est synonyme de panifiés surgelés haute qualité, tels que des croissants, fourrés ou non, des viennoiseries sucrées et des snacks salés. Fabriqués à un niveau artisanal élevé avec les meilleures matières premières, comme du beurre de qualité pur par exemple, ses produits se distinguent par une fraîcheur remarquable et assurent une expérience gustative exceptionnelle.

Chaque produit panifié est le reflet de 30 années d'expérience, d'un sens aigu de la qualité et de la compétence de nombreux spécialistes.



## PAINS ET PETITS PAINS DE SPÉCIALITÉ

Sous la marque Diversi Foods, nous commercialisons une gamme authentique de pains et de baguettes de spécialité traditionnels, ainsi que des pains dégustation et des alternatives saines. La gamme de la baguette premium cuite au four à pain sur pierre se distingue par sa fabrication de caractère artisanal.



## DES PRODUITS INNOVANTS ASSURENT LA DIVERSITÉ

Nous mettons au point de nouveaux produits innovants et revoyons également régulièrement les produits existants.

En même temps, nous observons les tendances et les besoins locaux du marché. Bien entendu, nous tenons également compte des souhaits et des préférences alimentaires de la clientèle, par exemple « clean label » et vegan.



# OUR RANGES

I NOSTRI ASSORTIMENTI  
NOS ASSORTIMENTS



## RANGE OF CROISSANTS

Varietà di croissant  
Croissants variés

14 - 25



## SWEET FILLED PASTRIES

Pasticceria ripiena dolce  
Produits à garniture sucrée

26 - 37



## FRIED BAKERY PRODUCTS

Pasticceria frita  
Pâtisseries frits

38 - 39



## AMERICAN BAKERY

American bakery  
American bakery

40 - 45



## SAVOURY FILLED SNACKS

Pasticceria ripiena salata  
Snacks salés

46 - 57



## PRETZEL BAKES

Specialità bavaresi  
Produits façon bretzel

58 - 59



## SPECIALITY BREADS AND BAGUETTES

Baguette e specialità di pane  
Baguettes et pains de spécialité

60 - 69



## MINI PASTRIES

Mini pasticceria  
Miniatures

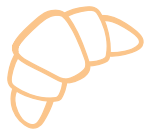
70 - 75



## SERVICE

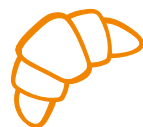
Service  
Services

76 - 87



THE FINE  
**TASTE OF BUTTER**





# RANGE OF CROISSANTS

## VARIETÀ DI CROISSANT CROISSANTS VARIÉS

Plenty of **best pure butter** and **long proving times** give our croissants their fine flavour and long-lasting freshness.

Tanto **burro di alta qualità** e il **lungo riposo** degli impasti conferiscono ai nostri croissant un gusto raffinato e freschezza a lungo.

Beaucoup de **beurre de qualité** pur et des **temps de repos** longs donnent à nos croissants leur goût raffiné et leur fraîcheur longue durée.

UNFILLED CROISSANTS  
CROISSANT VUOTI  
CROISSANTS NON FOURRÉS



CleanLabel

**Bamberger Crescent**  
**Cornetto Bamberger**  
**Croissant de Bamberg**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30501



80 g



1 × 60



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

**Croissant Royal, 67 g**  
**Croissant Royal, 67 g**  
**Croissant Royal, 67 g**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30506



67 g



1 × 55



60



9



Nr. 2

GB

- ✓ straight French butter croissant with 24% butter content
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ sfogliato croissant al burro in forma dritta, con il 24% di burro
- ✓ aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

FR

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24% de beurre
- ✓ optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf





CleanLabel

### Croissant Royal, 80 g

### Croissant Royal, 80 g

### Croissant Royal, 80 g

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30521



80 g

2 × 35

56

9

Nr. 2

GB

- ✓ straight French butter croissant with 24 % butter content
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ sfogliato croissant al burro in forma diritta, con il 24 % di burro
- ✓ aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

FR

- ✓ croissant au beurre de forme droite, avec 24 % de beurre
- ✓ optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf



CleanLabel

### Keimkraft Croissant

### Cornetto vital

### Croissant aux céréales

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30576



105 g

1 × 60

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Spelt Croissant

### Croissant al farro

### Croissant à l'épeautre

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30586



100 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Pretzel Croissant Croissant bavarese Croissant bretzel

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30531



80 g

1 × 60

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Pretzel Multi-Grain Cornet Croissant multicereali salato Croissant bretzel aux céréales

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30571



80 g

1 × 60

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

TIP



CleanLabel

### Pretzel Croquette Croquette bavarese Croquette façon bretzel

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30566



100 g

1 × 55

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre ayant une teneur en beurre de 21 % dans le produit cuit
- ✓ goût salé façon bretzel
- ✓ snack à garnir idéal par sa forme comme par sa taille





TIP

# PRETZEL BAGEL

## BAGEL BAVARESE

## BAGEL FAÇON BRETZEL

**All sorts of different snacks can be created with the Pretzel Croquette.**

For a pretzel bagel, fully defrost the pastry, stretch it out lengthways and press the ends together to form a circle. Bake according to instructions and then fill as you wish.

**Con la Croquette bavarese è possibile creare un'ampia varietà di snack.**

Per il bagel bavarese, lasciare scongelare completamente il prodotto, stenderlo e premere insieme le estremità per formare un cerchio. Cuocere secondo le istruzioni e quindi guarnire a piacere.

**La Croquette façon bretzel permet de créer les snacks les plus variés.**

Pour le bagel façon bretzel, laisser décongeler le pâton complètement, l'étirer et joindre les deux extrémités en les soudant bien l'une à l'autre pour obtenir un anneau.

Cuire selon les instructions puis garnir selon les goûts.



TIP



CleanLabel

### Pretzel Triangle Spicchio bavarese Triangle façon bretzel

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30541



100 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Sweetcorn Pastry with Garnish Spicchio al mais decorato Triangle au maïs décoré

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31145



105 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Pretzel Multi-Grain Triangle Spicchio multicereali salato Triangle bretzel aux céréales

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31156



100 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ multi-grain pastry laminated with butter, with linseeds, bruised grain from whole rye and whole wheat flour, garnished with a lightly seasoned, crunchy multi-grain mix
- ✓ pretzel-style savoury taste

IT

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

FR

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

**Potato Triangle****Spicchio alle patate****Triangle à la pomme de terre**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31176

100 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

TIP

# PRETZEL TRIANGLE

SPICCHIO BAVARESE

TRIANGLE FAÇON BRETZEL

Our croissant-dough triangles are delicious, whether on their own or filled, perhaps as a summer burger using chicken breast.

I nostri spicchi in pasta croissant sono gustosi vuoti o sono farciti, ad esempio come hamburger estivo con petto di pollo.

Nos triangles en pâte à croissant sont délicieux nature ou garnis, par exemple en version burger estival avec du blanc de poulet.





**FILLED CROISSANTS  
CROISSANT RIPIENI  
CROISSANTS FOURRÉS**



CleanLabel

**Croissant Royal with Apricot Filling**  
**Croissant Royal all'albicocca**  
**Croissant pur beurre fourré à l'abricot**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30041



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ pleasantly sweet apricot filling with 40 % fruit, sprinkled with bake-proof sugar crystals

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ farcitura gradevolmente dolce all'albicocca al 40 % di frutta, cosparsa di granella di zucchero resistente alla cottura

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ préparation à l'abricot agréablement sucrée avec une teneur en fruit de 40 %, garni de sucre casson stable à la cuisson



**Croissant Royal with Vanilla-Cream**  
**Croissant Royal alla crema**  
**Croissant pur beurre fourré à la crème vanille**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30051



90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ filled with cooked vanilla-cream with natural flavour

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ farcito con crema pasticcera cotta dal gusto naturale

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré de crème cuite à la vanille à l'arôme naturel



CleanLabel

**Croissant Royal with Nougat Filling****Croissant Royal alla crema nocciole e cacao****Croissant pur beurre fourré à la crème noisette et cacao**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30061

90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ with a nut nougat filling (with 48 % hazelnut) decorated with dark chocolate sprinkles

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ ripieno con farcitura di crema nocciole (48 %) e cacao, guarnito con granella di cioccolato fondente

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré de crème au praliné noisette (teneur en noisettes 48 %), parsemé de vermicelles en chocolat noir

**Croissant Royal with Chocolate-Cream****Croissant Royal alla crema di cioccolato****Croissant pur beurre avec de la crème au chocolat**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30071

90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 21 % butter content in the dough
- ✓ filled with an aromatic chocolate cream, decorated with dark chocolate sprinkles

IT

- ✓ 21 % di burro nell'impasto
- ✓ farcito con aromatica crema al cioccolato, guarnito con granella di cioccolato fondente

FR

- ✓ 21 % de beurre dans la pâte
- ✓ fourré d'une savoureuse crème au chocolat, parsemé de vermicelles en chocolat noir



CleanLabel

**Croissant Royal with Strawberry Filling****Croissant Royal alla fragola****Croissant pur beurre fourré à la fraise**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30466

90 g

1 × 55

60

9

Nr. 2

GB

- ✓ 24 % butter content in the dough
- ✓ natural strawberry fruit filling with a high fruit content (60 %) with chunks

IT

- ✓ 24 % di burro nell'impasto
- ✓ ripieno naturale alle fragole (60 %) con alta percentuale di frutta a pezzi

FR

- ✓ 24 % de beurre dans la pâte
- ✓ garniture de haute qualité fruitée naturelle à la fraise (60 %), à haute teneur en morceaux de fruits



## **IT ALL COMES DOWN TO THE TASTE!**

So our sweet fillings contain plenty of chocolate, traditional hazelnut nougat or a high proportion of fruit. It's what makes every filling especially enjoyable.

## **È TUTTA UNA QUESTIONE DI GUSTO!**

Così tanto cioccolato, la classica nocciola o un'alta percentuale di frutta nei nostri ripieni dolci. Ogni farcitura diventa una delizia speciale.

## **C'EST LE GOÛT QUI COMPTE !**

C'est pourquoi nos garnitures sucrées contiennent beaucoup de chocolat, de praliné noisette classique ou ont une haute teneur en fruits. Afin que chacune d'elle soit un délice exceptionnel.





CleanLabel

### Chocolate Roll

#### Panino cioc

#### Pain au chocolat

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.



100 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

NEW



CleanLabel

### Pain au Chocolat

#### Pain au chocolat

#### Pain au chocolat

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.



80 g

2 × 34

56

9

Nr. 2

GB

- ✓ french chocolate roll made with flaky pastry with 24 % butter content in the dough
- ✓ 2 batons of typical dark chocolate running the entire length of the roll
- ✓ egg-coated for a glazed appearance

IT

- ✓ pain au chocolat a base di sfoglia croissant con il 24 % di burro nell'impasto
- ✓ completamente farcito con i due tipici bastoncini di cioccolato fondente
- ✓ spennellato all'uovo per una finitura lucida

FR

- ✓ pain au chocolat en pâte à croissant délicatement cassante avec 24 % de beurre
- ✓ fourré de part en part avec les deux barres de chocolat noir typiques
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante



### Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

#### Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

#### Croissant marbré avec crème au lait et chocolat

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.



115 g

1 × 50

60

9

Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

- ✓ combinaison de pâte levée feuilletée claire et foncée
- ✓ double garniture composée d'une crème au lait riche en crème et d'un bâtonnet de chocolat de couverture



OUR OWN TRUSTED  
**RECIPES**



---

# SWEET FILLED PASTRIES

---

## PASTICCERIA RIPIENA DOLCE PRODUITS À GARNITURE SUCRÉE

With our wide and varied range of classic **sweet filled pastries** and **innovative creations**, we have just the right product for every assortment – as a range extension, a replacement product or a promotional item.

Con la nostra variegata selezione di **dolci classici e creazioni innovative**, c'è la specialità giusta in ogni assortimento, che sia un prodotto in aggiunta, una sostituzione o un articolo promozionale.

Notre sélection variée de **pâtisseries classiques** et de **créations innovantes** convient pour tous les assortiments, que ce soit pour élargir ou varier la gamme ou bien en tant qu'articles promotionnels.





### Sweet Heart Strawberry Vanilla

#### Sweet Heart fragola e crema

#### Sweet Heart vanille-framboise

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00136



110 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ crunchy laminated yeast dough basket in an appealing heart shape
- ✓ with a smooth and fruity strawberry filling in combination with vanilla-cream
- ✓ perfect promotional product for Valentine's Day and Mother's Day

IT

- ✓ cestino di sfoglia lievitata croccante dall'accattivante forma di cuore
- ✓ con fruttato e omogeneo ripieno di purea di fragole nella combinazione con crema pasticcera
- ✓ perfetto articolo promozionale per San Valentino e Festa della Mamma

FR

- ✓ petit panier croustillant en pâte levée feuilletée en forme de cœur séduisante
- ✓ garni d'une purée fruitée veloutée à la fraise combinée à de la crème vanille
- ✓ article promotionnel parfait pour la Saint-Valentin et pour la fête des mères



### Apricot Quark Basket

#### Cestino all'albicocca e quark

#### Panier abricot et fromage blanc

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00161



130 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ double filled with fresh quark and apricot filling with chunks (fruit content 60%)

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ doppia farcitura a base di fresco quark e ripieno ricco di albicocca a pezzettoni (frutta 60%)

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ doublement fourré de fromage blanc frais et d'une préparation aux morceaux d'abricots (teneur en fruits 60%)



**Strawberry Quark Basket**  
**Cestino alla fragola e quark**  
**Panier fraise et fromage blanc**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 01590



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ homemade fruit filling (fruit content 80 %) with deliciously aromatic whole strawberries on fresh quark

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno alla frutta (frutta 80 %) di nostra produzione fatto di profumate fragole intere, combinato con quark fresco

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ garniture aux fruits (teneur en fruits 80 %) faite maison avec des fraises entières aromatiques sur du fromage blanc frais



**Raspberry Quark Basket**  
**Cestino ai lamponi e quark**  
**Panier framboise et fromage blanc**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 01595



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ aromatic homemade raspberry filling (fruit content 81 %) on fresh quark

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno artigianale alla frutta a base di profumati lamponi (frutta 81 %) in combinazione con quark fresco

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ garniture aromatique aux framboises (teneur en fruits 81 %) faite maison sur du fromage blanc frais

NEW



**Blueberry Quark Basket**  
**Cestino ai mirtilli e quark**  
**Panier myrtille et fromage blanc**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 01396



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough with a crispy lattice
- ✓ high quality blueberry filling with 45 % fruit content, freshly combined with quark

IT

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata al burro
- ✓ ripieno di mirtilli di alta qualità con il 45 % di frutta, fresco abbinamento con il quark

FR

- ✓ pâte levée feuilletée avec une grille croustillante
- ✓ fourré d'une préparation haute qualité à la myrtille avec 45 % de teneur en fruits, en duo frais avec du fromage blanc



**Pear Helene Pastry**  
**Pera Helene**  
**Poire Belle-Hélène**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00331



135 g



1 x 50



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ crispy puff pastry
- ✓ moist homemade pear filling (fruit content 85 %) combined with high-quality Swiss chocolate cream

IT

- ✓ pasta sfoglia croccante
- ✓ succoso ripieno (frutta 85 %) fatto in casa alla pera combinata con pregiata crema alla cioccolata svizzera

FR

- ✓ croustillante pâte feuilletée
- ✓ garniture savoureuse à la poire (teneur en fruits 85 %) faite maison, agrémentée d'une crème exquise au chocolat suisse

TIP



**Apple Caramel Slice**  
**Trancio mela e caramello**  
**Délice pomme et caramel**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00126



160 g



1 x 40



60



9



Nr. 12

GB

- ✓ made from a fine butter, yeast-risen quark dough, crunchy butter crumble decoration
- ✓ chunky apple topping with 73 % apple content
- ✓ on-trend cream filling with caramel

IT

- ✓ fine impasto lievitato al burro e formaggio quark, croccante decorazione con crumble al burro
- ✓ topping di mele con 73 % contenuto di mele
- ✓ trendy ripieno di crema al caramello

FR

- ✓ fine pâte levée au beurre et au fromage blanc, décorée de streusel croustillant au beurre
- ✓ préparation aux morceaux de pommes avec 73 % teneur en pommes
- ✓ fourrée d'une crème très tendance au caramel



CleanLabel

**Apple Turnover**  
**Fagottino alle mele**  
**Triangle aux pommes**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00736



130 g



1 x 50



60



9



Nr. 7

GB

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

IT

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

FR

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







CleanLabel

**Apple Pastry****Conchiglia di sfoglia alle mele****Chausson feuilleté aux pommes**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
33010

95 g

1 × 90

60

9

Nr. 7

GB

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

IT

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

FR

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

**Apricot Danish****Dolce albicocca****Oranis aux abricots**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30241

150 g

1 × 40

60

9

Nr. 8

GB

- ✓ laminated yeast dough with a high butter content (24%)
- ✓ apricot halves added by hand on a filling of quark and vanilla-cream

IT

- ✓ pasta lievitata leggermente sfogliata con un alta percentuale di burro (24%)
- ✓ con mezza albicocca adagiata a mano su una farcitura a base di quark e crema pasticcera

FR

- ✓ pâte levée feuilletée à haute teneur en beurre (24%)
- ✓ demi-abricots posés à la main sur une garniture composée de fromage blanc et de crème à la vanille

**TIP****SEASONAL PASTRIES  
TASTY AND FRUITY**

DOLCI DI STAGIONE – FRUTTATI E DELIZIOSI

PÂTISSERIES SAISONNIÈRES : DÉLICIEUSES ET FRUITÉES!

**We have pastries with the fruit of the season!**

Just have a word with your sales representative about planning a seasonal campaign.

**Abbiamo specialità da forno con frutta di stagione!** Parlane con il tuo area manager per pianificare una campagna stagionale.**Nous proposons des produits aux fruits de saison !** N'hésitez pas à vous adresser à votre représentant compétent pour planifier une action promotionnelle saisonnière.



CleanLabel

### Raspberry Vanilla Turnover Pasticcino lamponi e crema Panier framboise-vanille

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30401



125 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ laminated yeast dough
- ✓ homemade raspberry filling with whole fruit (81 %), based on our own recipe, on light vanilla-cream

IT

- ✓ pasta sfoglia lievitata
- ✓ farcitura artigianale ai lamponi con frutti (81 %) interi secondo la ricetta della casa su una delicata crema pasticcera

FR

- ✓ pâte levée feuilletée
- ✓ garniture faite maison à partir de framboises entières (81 %) selon une recette exclusive sur une savoureuse crème à la vanille

TIP



CleanLabel

### Cherry Puff Pastry Turnover Fagottino di pasta sfoglia alle ciliegie Chausson feuilleté à la cerise

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
71010



125 g



1 x 50



60



9



Nr. 7

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor Fagottino alla crema mandorlato Petit pain à la crème vanille décoré aux amandes

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00386



120 g



1 x 50



60



9



Nr. 7

GB

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

IT

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

FR

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

**Butter Quark Turnover****Pasticcino al quark****Carré beurre au fromage blanc**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00495

145 g



2 × 40



32



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

**Cream and Vanilla Pastry****Fior di crema e panna****Petit pain à la crème pâtissière**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00626

135 g



1 × 50



60



9



Nr. 8

GB

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

IT

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

FR

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

TIP

**HOMEMADE****FATTO IN CASA  
FAIT MAISON**

We make the majority of fruit fillings ourselves using our own trusted recipes.

Produciamo la maggior parte dei ripieni alla frutta utilizzando le nostre collaudate ricette.

Nous fabriquons nous-mêmes la plupart de nos garnitures fruitées selon nos recettes éprouvées.







## Almond Roll

### Sfogliata alle mandorle

### Roulé aux amandes

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00701



105 g



1 × 60



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



## Temptation Caramel

### Temptation caramel

### Temptation Caramel

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01301



95 g



1 × 60



60



9



Nr. 2

GB

- ✓ flaky butter croissant pastry, decorated with caramelised puffed rice
- ✓ a popular cream filling with caramel
- ✓ egg glaze for a shiny surface

IT

- ✓ impasto croissant al burro, decorazione croccante e accattivante a base di riso soffiato caramellato
- ✓ con ripieno di crema al caramello ad alto gradimento
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre délicatement cassante, décorée de riz soufflé caramélisé
- ✓ garnie d'une crème au caramel très appréciée
- ✓ dorée à l'œuf pour une surface brillante



CleanLabel

## Temptation Coconut

### Temptation coconut

### Temptation Noix de Coco

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01306



95 g



1 × 60



60



9



Nr. 2

GB

- ✓ butter croissant pastry, flaky in character, decorated with coconut crisp
- ✓ tasty coconut filling with 30 % dessicated coconut
- ✓ egg glaze for a shiny surface

IT

- ✓ impasto croissant al burro, croccante decorazione con scaglie di cocco
- ✓ deliziosa farcitura al cocco con il 30 % di cocco grattugiato
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre au caractère croustillant, décorée de pétales de noix de coco
- ✓ délicieuse garniture à la noix de coco avec 30 % de noix de coco râpée
- ✓ dorée à l'œuf pour une surface brillante

**Pecan Nut Plait****Treccia alle noci pecan****Tresse aux noix de pécan**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30271

95 g



1 × 60



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

TIP



CleanLabel

**Cinnamon Swirl****Chiocciola con cannella e zucchero****Escargot à la cannelle**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00341

125 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ high-quality croissant pastry with a high butter content (24 %)
- ✓ with cinnamon sugar and apricot kernel filling

IT

- ✓ pregiata pasta croissant con alto contenuto di burro (24 %)
- ✓ con zucchero aromatizzato alla cannella e ripieno di pasta di mandorle

FR

- ✓ pâte à croissant fine à haute teneur en beurre (24 %)
- ✓ avec de la cannelle sucrée et une garniture de persipan

TIP

# APPLE & CINNAMON SPIRAL

GIRELLA MELA E CANNELLA  
ESCARGOT POMME-CANNELLE

**Perfect for the winter season!** You can find this and other creative recipes on our Customer Service Portal. Just log into the "CSP" on our website.

**Perfetta per la stagione fredda!** Puoi trovare questa e altre ricette creative nel nostro portale del servizio clienti. Basta registrarsi sul nostro sito web sotto la sigla "PSC".

**Parfait pour la saison hivernale !** Cette recette ainsi que d'autres créations vous attendent dans notre portail de service à la clientèle. Il vous suffit de vous enregistrer sur notre page web sous « CSP ».





### Crumble Nut Crescent

#### Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini Croissant aux noisettes parsemé de streusels

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30351



140 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

TIP



### Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent

#### Cornetto cioccolato e crema

#### Croissant à la crème chocolat et crème vanille

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30891



125 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



 **Diversi Foods**  
a breakfasting experience

### Eclair with cream filling

#### Eclair con crema

#### Eclair fourré à la crème

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



85 g



8 × 5



56



4



Nr. 10

GB

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

IT

- ✓ raffinata pasta choux
- ✓ dolce combinazione di ripieno alla crema e topping al cioccolato belga (cacao 65 %)

FR

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





**Apple Strudel Slices with pulled dough**  
**Fette di Strudel di mele con pasta velo**  
**Tranche de strudel aux pommes en pâte étirée**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
38535



160 g



6 × 6



108



18



Nr. 22

GB

- ✓ filled with freshly peeled South Tyrolean apples, refined with raisins and cinnamon sugar
  - ✓ easy to handle and quickly available
- There is no QR code on the box

IT

- ✓ farcitura a base di mele fresche dell' Alto Adige tagliate e lavorate al momento, arricchita con uvetta e zucchero aromatizzato alla cannella
- ✓ di facile utilizzo e rapida disponibilità

Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone

FR

- ✓ garnie de pommes du Tyrol du Sud fraîchement épluchées, enrichie de raisins secs et de sucre à la cannelle
- ✓ facile à utiliser et disponible rapidement

Pas de code QR sur le carton

TIP

## GET MORE OUT OF YOUR PASTRIES!

OTTIENI DI PIÙ DAI TUOI PRODOTTI DA FORNO!

TIREZ LE MAXIMUM DE VOS PRODUITS DE BOULANGERIE !



In an instant, bakery goods become an eye-catching treat to tempt your customers into an impulse purchase.

Con pochi semplici passaggi, i prodotti da forno attirano l'attenzione e stimolano nei clienti l'impulso all'acquisto.

Il suffit d'un tournemain pour que vos produits attirent l'attention et poussent votre clientèle à un achat impulsif.



---

# FRIED

## BAKERY PRODUCTS

---

### PASTICCERIA FRITTA PÂTISSERIES FRITS

Our selection of tasty ball and ring donuts features a soft dough with a **melting crumb** that is **sugarsweet** on the palate.

La nostra selezione di deliziosi lievitati fritti regala un impasto morbido con una **mollica soffice** e un piacere **zuccherino** per il palato.

Une pâte moelleuse à **la texture aérée** et tendre pour une expérience gustative douce et **sucrée**, voilà ce que réserve notre sélection de délicieux beignets.



---

## DELICIOUS TREATS

---





**Fried Spiral with Apple**  
**Krapfen alle mele**  
**Beignet aux pommes**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 37540



110 g

1 × 40

52

12

Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



**Quark Ball**  
**Palline al quark**  
**Beignets au fromage blanc**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 37580



30 g

1 × 150

52

12

Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



**Donut Pretzel**  
**Brezen dolce**  
**Beignet bretzel**

Art.-no.  
 Art.-nr. / Réf.  
 37590



70 g

1 × 48

40

12

Nr. 10

GB

- ✓ soft deep-fried donut
  - ✓ sprinkled with sugar and cinnamon
- There is no QR code on the box

IT

- ✓ soffice lievitato fritto
  - ✓ cosparso con zucchero e cannella
- Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone

FR

- ✓ beignet savoureux
  - ✓ saupoudré de sucre et de cannelle
- Pas de code QR sur le carton





GREAT TASTE!  
**LOTS OF FUN!**



---

# AMERICAN BAKERY

---

Delight your young target group with our deliciously soft **yeast donuts** of various kinds, or with our **muffins**, made to an original American recipe.

Ispira la tua clientela più giovane con i nostri deliziosi e **morbidi donut** in diverse versioni o con i nostri **muffin** preparati secondo la ricetta originale americana.

Enthousiasmez la jeune clientèle que vous ciblez avec nos différents **donuts en pâte levée**, délicieux et moelleux, ou avec nos **muffins** fabriqués selon une recette américaine d'origine.





### Plain Donut

Donut, naturale  
Donut, nature

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36625



45 g



1 × 48



80



18



Nr. 10

GB

- ✓ fine yeast donut with a very soft texture
- ✓ ideal for decorating yourself

IT

- ✓ raffinato donut lievitato con impasto dalla consistenza estremamente soffice
- ✓ ideale da decorare

FR

- ✓ donut délicat en pâte levée à texture très moelleuse
- ✓ parfait pour les finitions individuelles



### Dark Donut

Dark Donut  
Dark Donut

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36630



52 g



1 × 48



80



18



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



### Vanilla Donut, glazed

Donut alla crema, glassato  
Donut vanille, avec glaçage

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36660



68 g



1 × 48



80



18



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



**Nougat Donut, glazed****Donut alla crema nocciole e cacao, glassato****Donut praliné-noisette, avec glaçage**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36665

68 g



1 × 48



80



18



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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

**Donut-Trio-Mix****Donut-Trio-Mix****Assortiment de trois donuts**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36700

55 g



3 × 12



88



18



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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

**Dark Donut with Confetti Sprinkles****Dark Donut con coriandoli colorati****Dark donut, décor confettis**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
36705

54 g



1 × 48



80



18



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



### Yummy Muffin Red Velvet

#### Yummy-Muffin Red Velvet

#### Yummy-Muffin Red Velvet

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37636



120 g



1 x 24



100



12



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



### Yummy Muffin Double Chocolate

#### Yummy-Muffin double chocolate

#### Yummy-Muffin double chocolate

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37641



120 g



1 x 24



100



12



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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



### Yummy Muffin Blueberry

#### Yummy-Muffin al mirtillo

#### Yummy-Muffin aux myrtilles

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37646



120 g



1 x 24



100



12



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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

**Yummy Muffin Lemon-Choc****Yummy-Muffin lemon-choc****Yummy-Muffin citron-choc**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37651



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

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

IT

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

FR

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

**Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake****Yummy-Muffin chocolate-cheesecake****Yummy-Muffin chocolat-cheesecake**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37676



120 g



1 × 24



100



12



Nr. 10

GB

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

IT

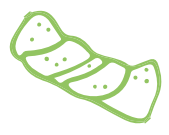
- ✓ impasto soffice e morbido al cioccolato con delicate gocce di cioccolato
- ✓ abbondante topping tipo cheesecake, guarnito con croccanti pezzetti di cioccolato fondente

FR

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



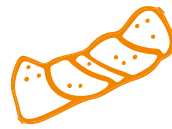




THE VERSATILE  
**WORLD OF SNACKS**







---

# SAVOURY FILLED SNACKS

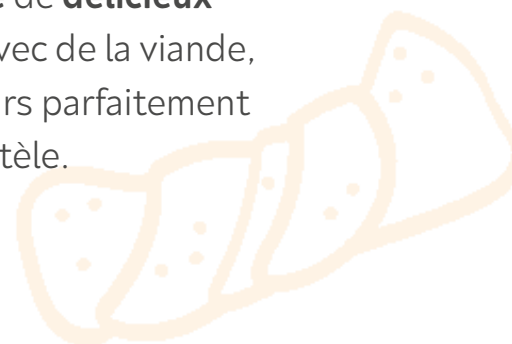
---

PASTICCERIA RIPIENA SALATA  
SNACKS SALÉS

Take advantage of our **varied selection** of **delicious filled snacks** – vegetarian or meat-based, from the classic to the sophisticated, there will always be something to your customers' taste.

Approfitta della nostra **vasta gamma** di **snack deliziosamente farciti** che, vegetariani o con carne, classici o ricercati incontrano sempre il gusto dei tuoi clienti.

Profitez de notre **vaste gamme** de **délicieux snacks fourrés**, végétariens ou avec de la viande, classiques ou raffinés mais toujours parfaitement au goût de votre clientèle.



FILLED SNACKS  
SNACKS FARCITI  
SNACKS FOURRÉS



**Spinach Strudel with Feta Cheese**  
**Strudel con spinaci e formaggio feta**  
**Strudel aux épinards et au fromage feta**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00920



125 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ savoury laminated yeast dough
- ✓ homemade spinach and feta filling, already sprinkled with cheese

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

IT

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

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

FR

- ✓ pâte levée feuilletée salée au beurre
- ✓ farce faite maison avec des épinards et de la fêta, déjà parsemé de fromage

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



VEGGIE  
CleanLabel

**Red Pepper and Tomato Strudel**  
**Strudel pomodori e peperoni**  
**Strudel au poivron et à la tomate**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00960



125 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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





VEGGIE

**Cheese Spiral****Girella sfiziosa ai formaggi**  
**Escargot au fromage**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00965

130 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



VEGGIE

**Cheese-Mozzarella-Spirals****Doppia girella formaggio mozzarella**  
**Lunette au fromage**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
39558

140 g



1 x 40



60



9



Nr. 1

PO

GB

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

IT

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

FR

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

VEGGIE  
CleanLabel**Cream Cheese Hot Pepper Snack****Piccantino con formaggio fresco e peperoni**  
**Croustillant au fromage frais et piment**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01035

110 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

- ✓ impasto lavorato con mais e farina di mais, arricchito con semi di girasole
- ✓ con ripieno saporito-piccante al formaggio fresco e peperoni a pezzetti, decorato con mais granulato

FR

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



VEGGIE

### Antipasti Veggie Corner

#### Saccottino con verdure alla mediterranea

#### Triangle aux légumes antipasti

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01000



120 g



1 x 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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

NEW



VEGGIE  
CleanLabel

### Cilli sin Carne Snack

#### Saccottino chili sin carne

#### Snack chili sin carne

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01016



120 g



1 x 50



60



9



Nr. 6

GB

- ✓ laminated butter corn dough, decorated with granulated cornmeal
- ✓ spicy filling containing tomato, maize, kidney beans, paprika and chili powder, together with vegan soya protein mince

IT

- ✓ impasto al mais al burro
- ✓ ripieno piccante ai pomodori, mais, fagioli rossi, paprika e peperoncino in polvere e trito vegano a base di proteine della soia

FR

- ✓ pâte de maïs tourée au beurre, décorée de maïs concassé
- ✓ garniture épicée à partir de tomates, maïs, haricots rouges, poivrons et poudre de piments ainsi que de haché vegan à base de protéines de soja

NEW

TIP



VEGGIE

### Spelt Diamond with Sour Cream

#### Barchetta al farro sour cream

#### Diamant à l'épeautre crème aigre

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01201



120 g



1 x 40



60



9



Nr. 2

GB

- ✓ soft butter-laminated spelt dough with 96 % spelt content in flour
- ✓ sour cream spread, topped with spring onions and diced red onion
- ✓ grated cheese topping

IT

- ✓ soffice impasto al farro lavorato con burro con il 96 % di farro nei cereali
- ✓ crema spalmabile con panna acida, condita con cipollotti e pezzetti di cipolla rossa
- ✓ cosparso di formaggio grattugiato

FR

- ✓ pâte d'épeautre aérée, tourée au beurre, avec 96 % d'épeautre parmi les céréales utilisées
- ✓ garniture à la crème aigre agrémentée de ciboule et de petits morceaux d'oignons rouges
- ✓ parsemée de fromage râpé



NEW



VEGGIE

### Caprese Snack

#### Caprese snack

#### Snack Caprese tomate mozzarella

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01206



135 g



1 x 50



60



9



Nr. 8

GB

- ✓ pizza base made with durum wheat semolina and wheat sourdough, decorated with grated gouda and edam cheese, sprinkled with basil
- ✓ flavoursome tomato filling with onions and grated cheese
- ✓ combined with a mozzarella filling, enhanced with basil

IT

- ✓ impasto per pizza con semola di grano duro e lievito madre di grano tenero decorato con basilico e formaggi Edamer e Gouda grattugiati
- ✓ farcitura aromatica al pomodoro con cipolle e formaggio grattugiato
- ✓ abbinato a un ripieno di mozzarella arricchito con basilico

FR

- ✓ pâte à pizza à la semoule de blé dur et au levain, décorée de basilic ainsi que de gouda et d'edam râpés
- ✓ garniture aromatique à la tomate avec oignons et fromage râpé
- ✓ combiné à une garniture à la mozzarella rehaussée de basilic



### Spinach Twist with Feta Cheese

#### Grissoni spinaci e feta

#### Torsade aux épinards et au fromage feta

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01095



125 g



1 x 40



60



9



Nr. 6

GB

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

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

IT

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

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

FR

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

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

TIP

## SPELT DIAMOND

### BARCETTA AL FARRO DIAMANT À L'ÉPEAUTRE



After baking, top the Spelt Diamond with fresh ingredients such as smoked salmon and dill, or Serrano ham and Parmesan shavings, and like magic you can turn a basic product into any number of different snacks.

Dopo la cottura, farcire la Barchetta al farro sour cream con ingredienti freschi come salmone affumicato e aneto o prosciutto jamon serrano e scaglie di parmigiano e creare magicamente da un prodotto di base diversi tipi di snack.

Garnissez la Barquette à l'épeautre d'ingrédients frais après cuisson, par exemple avec du saumon fumé et de l'aneth, ou bien avec du jambon de Serrano et des copeaux de parmesan pour transformer un produit de base en divers snacks.





**Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables**  
**Grissone ai semi con verdure e tacchino**  
**Torsade céréales à la dinde et aux légumes**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00990



120 g



1 × 48



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



**Pizza Twist**  
**Grissone alla pizzaiola**  
**Torsade méditerranéenne**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00975



130 g



1 × 48



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



**Cheese Twist with Salami**  
**Grissone sfogliato**  
**Torsade fromagée au salami**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31100



120 g



1 × 48



60



4



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



### Country Strudel

#### Strudel alla contadina

#### Strudel paysan

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00900



130 g



1 × 50



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



### Frankfurter Sausage Roll with Ketchup

#### Sfoglia con würstel viennese e ketchup

#### Feuilleté à la saucisse de Francfort et au ketchup

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00935



140 g



1 × 50



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ wurstel viennese intero con ketchup finemente insaporito, dalla guarnitura con semi di sesamo

FR

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



### Curried Sausage Turnover XXL

#### Strudel würstel e curry XXL

#### Chausson à la saucisse au curry XXL

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
00985



170 g



1 × 46



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

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



### Cheese Stick

#### Sfogliastick al formaggio

#### Feuilleté fourré au fromage

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01160



105 g



1 × 60



60



9



Nr. 6

GB

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

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

IT

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

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

FR

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

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



### Ham and Cheese Stick

#### Sfogliastick prosciutto e formaggio

#### Feuilleté fourré au jambon et au fromage

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01170



105 g



1 × 60



60



9



Nr. 6

GB

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

IT

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

FR

- ✓ bâtonnet croustillant en pâte feuilletée
- ✓ fourré de dés de jambon blanc dans une crème au fromage au gouda et à l'edam, garni de fromage râpé et d'herbes de Provence



### Ham and Cheese Croissant

#### Cornetto prosciutto e formaggio

#### Croissant au jambon et au fromage

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
30911



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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





**Frankfurter Sausage Croissant**  
**Croissant con würstel viennese**  
**Croissant à la saucisse de Francfort**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31085



105 g



1 × 40



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



**Turkey and Cream Cheese Croissant**  
**Croissant al tacchino e formaggio fresco**  
**Croissant dinde-fromage frais**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31195



110 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

- ✓ savoury butter croissant pastry, with a topping of sesame seeds, linseeds and grated cheese
- ✓ filled with a slice of turkey ham and a seasoned cream cheese filling with cheese and chives

IT

- ✓ pasta sfoglia croissant al burro salata con topping al sesamo, semi di lino e formaggio grattugiato
- ✓ farcito con una fetta di petto di tacchino al forno e un saporito ripieno a base di formaggio fresco ed erba cipollina

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée garnie de sésame, de graines de lin et de fromage râpé
- ✓ fourré avec une tranche de jambon de dinde et une préparation au fromage frais agréablement assaisonnée avec du fromage et de la ciboulette



**Croissant with Hamcubes and Cheese**  
**Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio**  
**Croissant aux dés de jambon et au fromage**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
39035



105 g



1 × 50



60



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

- ✓ pâte à croissant au beurre salée, parsemée de fromage
- ✓ fourré de dés de jambon blanc dans une crème au fromage à l'edam et au gouda



**PIZZA SLICES  
BRUSCHETTE-SANDWICH  
PIZZA FOURRÉES**

### **ESPECIALLY MOIST**

Our pizza slices are filled with a finely spiced cheese & tomato sauce. By laminating the pizza dough with butter, we ensure the products stay moist for a long while and can be quickly reheated in the oven without drying out.

### **PARTICOLARMENTE SUCCOSE**

Le nostre bruschette-sandwich sono farcite con salsa di pomodoro e formaggio. Grazie all'impasto per pizza lavoarato con burro, i prodotti rimangono succosi a lungo e possono essere riscaldati rapidamente in forno senza seccarsi.

### **PARTICULIÈREMENT SAVOUREUSES**

Nos pizzas sont fourrées d'une sauce à la tomate et au fromage délicatement assaisonnée. Grâce à la pâte à pizza tourée au beurre, les produits demeurent frais longtemps et peuvent être réchauffés rapidement au four sans se dessécher.



**Filled Pizza Slice Salami**  
**Bruschetta-sandwich salame**  
**Pizza fourrée salami**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01105



170 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

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

IT

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

FR

- ✓ pâte à pizza tourée
- ✓ garni de tranches de salami à la saveur épicée, de petits morceaux de tomate et de fromage râpé sur une sauce tomate fruitée



**Filled Pizza Slice Prosciutto**  
**Bruschetta-sandwich prosciutto**  
**Pizza fourrée prosciutto**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01125



180 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

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

IT

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

FR

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



VEGGIE  
CleanLabel

**Filled Pizza Slice Margherita**  
**Bruschetta-sandwich pomodoro-formaggio**  
**Pizza fourrée margherita**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
01135



170 g



1 × 32



60



9



Nr. 5

GB

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

IT

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

FR

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





# PRETZEL BAKES

SPECIALITÀ BAVARESI  
PRODUITS FAÇON  
BRETZEL

Pretzel bakes can be **filled in many ways** and are the **perfect complement** for every snack range.

I Brezen possono essere **farciti in molti modi** e **completano perfettamente** ogni assortimento di snack.

Les produits façon bretzel peuvent être **garnis de diverses manières** et sont le **complément idéal** de tout assortiment de snacks.



THE PERFECT  
**SNACK**





CleanLabel

**Bavarian Pretzel**  
**Brezen bavarese**  
**Brezel**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37205



110 g 4 × 21 44 6 Nr. 12

- GB** ✓ Bavarian speciality with a handcrafted appearance  
✓ a classic for all occasions
- IT** ✓ una specialità bavarese dall'aspetto artigianale  
✓ un classico per molte occasioni
- FR** ✓ une spécialité bavaroise à l'optique artisanale  
✓ un classique pour bon nombre d'occasions



**Bavarian Breadstick, scored**  
**Filoncino bavarese, inciso**  
**Flûte bretzel, avec encoches**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
37310



100 g 2 × 40 63 6 Nr. 12

- GB** ✓ handcrafted appearance with rounded corners thanks to the traditional baking method  
✓ ideal for fillings or with a melted cheese topping  
There is no QR code on the box
- IT** ✓ ottica artigianale con angoli arrotondati perché prodotto in modo tradizionale  
✓ particolarmente adatto per essere farcito o gratinato con formaggio  
Qui non è incluso nessun QR-code sul cartone
- FR** ✓ optique artisanale aux coins arrondis en raison d'une fabrication traditionnelle  
✓ idéale pour être garnie ou gratinée au fromage  
Pas de code QR sur le carton



You can find more pretzel bakes made with croissant dough on pages 18 + 20.

Altri Spicchi a base di pasta croissant alle pagine 18 + 20.

Vous trouverez d'autres produits en pâte à croissant façon bretzel aux pages 18 + 20.





RUSTIC AND  
AUTHENTIC





---

# SPECIALITY BREADS & BAGUETTES

---

## BAGUETTE E SPECIALITÀ DI PANE BAGUETTES ET PAINS DE SPÉCIALITÉ

You will find traditional and authentic recipes in our **selection of premium quality baguettes**. In addition, we can offer you speciality bakery products with **special ingredients** and in **attractive shapes** that are delicious either as sandwiches or on their own.

Ricette tradizionali e autentiche nella nostra **selezione di baguette di alta qualità**. Inoltre vi offriamo specialità da forno originali con **ingredienti speciali e forme accattivanti**, da proporre farciti o al naturale.

Des recettes traditionnelles et authentiques sont la base de notre **sélection de baguettes en qualité premium**. De plus, nous vous proposons des spécialités de boulangerie qui savent convaincre en tant que sandwich ou nature par leurs **ingrédients spéciaux** et leurs **formes séduisantes**.

**PREMIUM BAGUETTES  
PREMIUM BAGUETTES  
BAGUETTES PREMIUM**



## **THE PREMIUM BAGUETTES FROM DIVERSI FOODS**

are prepared to handcrafted quality using traditional methods and carefully selected ingredients. They are made over a long processing period of up to 30 hours that allows for sourdough production, proving and natural fermentation. Baked in a stone oven, they acquire a rustic crust with attractive incisions, as well as a deliciously open, moist crumb with the authentic aroma of sourdough. And they are made without additives of any kind.

## **LE BAGUETTE PREMIUM A MARCHIO DIVERSI FOODS**

sono realizzate con metodi tradizionali, ingredienti selezionati e qualità artigianale. Sono sottoposte un lungo tempo di lavorazione, fino a 30 ore, con produzione di lievito madre, riposo dell'impasto e processo di fermentazione naturale. La cottura in forno in pietra regala alle baguette una crosta rustica con accattivanti incisioni e una mollica aperta e succosa dall'autentico aroma di pasta madre.

Inoltre non contengono additivi.

## **LES BAGUETTES PREMIUM DE LA MARQUE DIVERSI FOODS**

sont fabriquées en qualité artisanale selon des processus traditionnels et avec des ingrédients sélectionnés. Elles résultent d'un temps de réalisation long pouvant atteindre 30 heures avec la fabrication du levain, le temps de repos de la pâte et le processus de fermentation. Cuites dans un four à pain sur pierre, elles en sortent avec une croûte rustique aux entailles appétissantes et enthousiasment les palais par leur savoureuse mie aérée au bon goût authentique de levain. Pour cela, elles n'ont besoin d'aucun additif.



NEW

VEGAN  
CleanLabel

**Legend Sourdough Baguette White****Legend Baguette lievito madre****Legend Baguette Blanche Levain**

Art.-no. Art.-nr. / Réf.							
DF8501	pre-baked	400 g	45	1 × 20	24	12	B&B 3
DF8507	pre-baked	340 g	45	1 × 20	24	12	B&B 3

GB

- ✓ rustic baguette, exceptionally aromatic with the flavour of the wheat and rye sourdough
- ✓ long-lasting freshness after baking
- ✓ simple recipe with few ingredients

IT

- ✓ aroma eccezionale con il sapore del lievito naturale di grano e segale
- ✓ fresca a lungo dopo la cottura
- ✓ ricetta semplice con pochi ingredienti e senza additivi

FR

- ✓ baguette rustique à l'arôme exceptionnel et au bon goût de levain blé et seigle
- ✓ très longue conservation
- ✓ recette simple ne comprenant que peu d'ingrédients

NEW

CleanLabel VEGAN

**Balance Baguette with Buckwheat****Balance Baguette con grano saraceno****Balance Baguette evain au Sarrasin**

Art.-no. Art.-nr. / Réf.							
DF8503	pre-baked	350 g	50	1 × 20	24	12	B&B 3

GB

- ✓ rustic baguette, generously decorated on all sides with linseed, poppy, sesame and pumpkin seeds
- ✓ source of dietary fibre, multigrain
- ✓ long-lasting freshness after baking

IT

- ✓ generosamente decorata su tutti i lati con semi di lino, papavero, sesamo e semi di zucca
- ✓ fonte di fibre, multicereali
- ✓ fresca a lungo dopo la cottura

FR

- ✓ baguette rustique, décorée sur tout son pourtour avec des graines de lin, du pavot, des graines de sésame et de potiron
- ✓ apport en fibres alimentaires, multicéréales
- ✓ fraîcheur longue durée

NEW

VEGAN  
CleanLabel

**Balance ½ Baguette Spelt****Balance Sandwich Baguette con Farro****Balance ½ Baguette Épeautre**

Art.-no. Art.-nr. / Réf.							
DF8513	pre-baked	130 g	25	1 × 50	24	12	B&B 2

GB

- ✓ rustic sandwich carrier
- ✓ traditionally made with spelt flour (85 %) and a wheat and rye sourdough
- ✓ decorated with poppy and sesame seeds
- ✓ source of dietary fibre
- ✓ long-lasting freshness after baking

IT

- ✓ pane rustico per sandwich
- ✓ prodotta con ricetta tradizionale a base di farina di farro (85 %) e lievito madre di grano e segale
- ✓ decorata con semi di papavero e semi di sesamo
- ✓ fonte di fibra
- ✓ fresco a lungo

FR

- ✓ base à sandwich rustique
- ✓ fabriqué traditionnellement avec de la farine d'épeautre (85 %) et du levain blé et seigle
- ✓ parsemé de pavot et de graines de sésame
- ✓ apport en fibres alimentaires
- ✓ fraîcheur très longue durée



SPECIALITY ROLLS AND BAGUETTES  
PANINI SPECIALI E BAGUETTE  
PETITS PAINS ET BAGUETTES DE SPÉCIALITÉ



CleanLabel

**Rustica Spelt Roll**  
**Panino al farro**  
**Rustica petit pain d'épeautre**

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



pre-baked



105 g



1 x 56



32



12



B&B 2

GB

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

IT

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

FR

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



VEGAN  
CleanLabel

**Mini Pain D'Antan**  
**Mini Pain D'Antan**  
**Mini Pain D'Antan**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF260



pre-baked



110 g



1 x 50



24



12



B&B 2

GB

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

IT

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

FR

- ✓ petit pain rustique à base de farine de blé et de levain actif à la texture aérée
- ✓ formé à la main et cuit au four à pain sur pierre



### Fitness ½ Baguette

#### Fitness sandwich baguette

#### ½ Baguette Fitness

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF360



pre-baked



150 g



28



1 × 60



24



12



B&amp;B 4

GB

- ✓ wholegrain rye and wheat dough containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ decorated with rolled oats and grains
- ✓ ideal size for filling

IT

- ✓ impasto ai cereali con farina di segale e grano tenero contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ decorata con fiocchi di avena e cereali
- ✓ ideale da farcire

FR

- ✓ pâte aux céréales à la farine de seigle et de blé, contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ parsemée de flocons d'avoine et de graines
- ✓ produit de taille parfaite pour garnitures individuelles



### Fitness Piccolo

#### Fitness piccolo

#### Fitness Piccolo

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF416-09



pre-baked



100 g



17



1 × 50



48



12



B&amp;B 2

GB

- ✓ generously sized roll made with rye and wheat dough containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ decorated with rolled oats and grains

IT

- ✓ ricco panino con farina di segale e grano tenero, contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ decorato con fiocchi di avena e cereali

FR

- ✓ petit pain copieux à la farine de seigle et de blé contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ parsemé de flocons d'avoine et de graines



### Fitness Triangle

#### Triangolo fitness

#### Fitness Triangle

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF643



pre-baked



90 g



1 × 80



24



12



B&amp;B 1

GB

- ✓ wheat-rye roll containing linseeds, sesame and sunflower seeds
- ✓ crisp crust, decorated with grains
- ✓ attractive shape for filling

IT

- ✓ prodotto da forno a base di farina di grani teneri misti con farina di segale, contiene semi di lino, sesamo e semi di girasole
- ✓ crosta croccante con guarnitura di cereali
- ✓ forma accattivante adatta per farciture

FR

- ✓ pain mixte au blé et à la farine de seigle contenant des graines de lin, de sésame et de tournesol
- ✓ croûte croustillante décorée de graines
- ✓ forme séduisante pour finitions individuelles



### Cheese Bun

#### Cheese bun

#### Pistolet au Fromage

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



pre-baked



75 g



1 x 45



42



12



B&B 2

GB

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

IT

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

FR

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



### Soup Bowl

#### Soup-Bowl

#### Boule de potage

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF494-07



125 g



1 x 44



24



12



B&B 7

VEGAN

GB

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

IT

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

FR

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

## TIP FILLED TOASTED ROLLS FOR DIVIDING UP

### PANINI PER IL BARBECUE RIPIENI DA CONDIVIDERE PETITS PAINS FARCIS À PARTAGER AU BARBECUE

Fully defrost the pastry and then slice open each roll. Spread a little pesto over the inside surfaces. Add a slice each of tomato and mozzarella and bake according to instructions.

Scongelare l'impasto e tagliare i panini. Spalmare un po' di pesto all'interno dei panini. Aggiungere fette di pomodoro e mozzarella e cuocere secondo le istruzioni.

Laisser décongeler le pâton entièrement puis faire une entaille dans chaque petit pain. Tartiner l'intérieur des petits pains avec un peu de pesto. Garnir ensuite chacun d'eux d'une tranche de tomate et de mozzarella puis faire cuire selon les instructions.







## SHARE IT



## TIP



VEGAN

### Soft Marguerite with Herbs

#### Margherita di pane alle erbe

#### Marguerite soft aux épices

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.

DF1704-03



pre-baked



450 g



1 x 14



24



12



B&amp;B 2

GB

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

IT

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

FR

- ✓ 7 petits pains de blé moelleux formant une fleur aux garnitures variées telles que herbes à grillades, herbes de Provence, graines de sésame et graines de pavot
- ✓ parfait pour partager

### Fleur de Camembert

#### Fleur de Camembert

#### Fleur de Camembert

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.

DF2202-05



pre-baked



530 g



1 x 11



36



12



B&amp;B 5

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Vegan Hamburger Bun Beetroot Hamburger Bun vegetariano alla barbabietola Pain Hamburger Vegan Betterave

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF2623-09



95 g



1 x 35



42



12



B&B 6

GB

- ✓ burger bun with pureed beetroot (proportion of vegetable over 28 %), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con purea di barbabietola (oltre il 28 %), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger à la purée de betterave rouge (teneur en légumes de plus de 28 %), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé



CleanLabel

### Vegan Hamburger Bun Spinach Hamburger Bun vegetariano agli spinaci Pain Hamburger Vegan Épinards

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF2629-08



95 g



1 x 35



42



12



B&B 6

GB

- ✓ naturally coloured burger bun with high proportion of vegetable (over 28 % pureed spinach), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con colore a base naturale e alta percentuale di verdure (oltre il 28 % di purea di spinaci), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger naturellement coloré à haute teneur en légumes (plus de 28 % de purée d'épinards), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé



CleanLabel

**Vegan Hamburger Bun Red Pepper****Hamburger Bun vegetariano ai peperoni****Pain Hamburger Vegan Poivron**Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
DF2630-08

95 g



1 x 35



42



12



B&amp;B 6

GB

- ✓ burger bun with pureed red pepper (vegetable proportion over 28 %), decorated with sesame seeds
- ✓ pre-sliced

IT

- ✓ hamburger bun con purea di peperone rosso (oltre il 28 %), decorato con semi di sesamo
- ✓ pretagliato

FR

- ✓ pain hamburger à la purée de poivron (teneur en légumes de plus de 28 %), décoré de graines de sésame
- ✓ précoupé







---

**POPULAR  
MINI-SIZED  
PASTRIES**

---



# MINI PASTRIES

## MINI PASTICCERIA MINIATURES

Our **top quality** mini butter pastries are ideal for mixed selection offers or as a little snack between meals.

I nostri mini pasticcini al burro di **alta qualità** sono ideali, sia come spuntino oppure offerti al cliente in confezione mista.

Nos mignardises en pâte levée feuilletée au beurre **au top de la qualité** sont parfaites pour la vente en mélange ou en tant que petit en-cas.



**SWEET MINI PASTRIES**  
**MINIS DOLCI**  
**MINIATURES SUCRÉES**



NEW



**Mini Croissant Apricot**  
**Mini croissant albicocca**  
**Mini-croissant abricot**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
20580



40 g

4 × 35

56

12

Nr. 2

GB

- ✓ flaky straight butter croissant in a mini format with delicious apricot filling, topped with crunchy sugar sprinkles
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ fragrante mini croissant dritto al burro, deliziosa farcitura all'albicocca, cosparso con croccante granella di zucchero
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ mini croissant droit délicatement cassant au beurre avec une garniture fruitée à l'abricot, parsemé de granulés sucrés croustillants
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante

NEW



**Mini Croissant Hazelnut-Cacao**  
**Mini croissant nocciola-cacao**  
**Mini-croissant noisette-cacao**

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
20590



40 g

4 × 35

56

12

Nr. 2

GB

- ✓ flaky straight butter croissant in a mini format with creamy hazelnut-cocoa filling, topped with hazelnut-chocolate flakes
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ fragrante mini croissant dritto al burro con cremoso ripieno al cacao e nocciole, cosparso con scaglie di cioccolato e nocciole
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ mini croissant droit délicatement cassant au beurre avec une garniture crémeuse à la noisette et au cacao, parsemé de copeaux noisette-chocolat
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante





NEW



CleanLabel

### Mini Pain au Chocolat

#### Mini Pain au chocolat

#### Mini Pain au chocolat

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
20745



30 g



6 × 30



56



9



Nr. 12

GB

- ✓ french chocolate roll made with flaky pastry (dough contains 24 % butter), 2 batons of typical dark chocolate running the entire length of the roll
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

- ✓ panino al cioccolato in pasta croissant al burro (24 % di burro nell'impasto), interamente farcito con i 2 tipici bastoncini di cioccolato fondevole
- ✓ con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

FR

- ✓ fait en pâte levée feuilletée (24 % de beurre dans la pâte), garni de part en part avec 2 barres de chocolat noir
- ✓ doré à l'œuf pour une surface brillante

Mini Quark Turnover  
Mini pasticcino al quark  
Mini chausson au fromage blanc



Mini Nut Spiral  
Mini girella alle nocciole  
Mini escargot aux noisettes



Mini Apple Basket  
Mini cestino alle mele  
Mini panier aux pommes



Mini Vanilla-Cream Roll  
Mini saccottino alla crema  
Mini roulé à la crème à la vanille

### Mini Butter Pastry Mix

#### Mini-Mix pasticceria al burro

#### Assortiment de mini viennoiseries au beurre

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31200



each 40 g



4 × 20



120



9



Nr. 1

GB

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

IT

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

FR

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



CleanLabel

### Mini Butter Croissant

#### Mini croissant al burro

#### Mini-croissant au beurre

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
32500



30 g



2 × 90



64



12



Nr. 2

GB

- ✓ flaky butter croissant with a high butter content (24 %)
- ✓ shiny egg-brushed appearance

IT

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

FR

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

## SAVOURY MINI PASTRIES MINIS SALATI MINIATURES SALÉES



**Mini Tomato Twister**  
Mini grissone al pomodoro  
Mini torsade aux tomates



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

**Mini Cheese Twister**  
Mini grissone al formaggio  
Mini torsade au fromage

**VEGGIE**

### Mini Twister Trio „Snack“ Mini twister trio „snack“ Trio de mini-torsades « Snack »

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
31300



each 55 g 3 × 20 120 9 Nr. 6

**GB**

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

**IT**

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

**FR**

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



**CleanLabel**

### Mini Pretzel Multi-Grain Cornet Mini croissant salato con semi vari Mini-croissant bretzel aux céréales

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.  
33005



35 g 1 × 60 120 9 Nr. 1

**GB**

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

**IT**

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

**FR**

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



## MINI BREAD ROLLS MINI PANINI MINI PETIT PAINS



**Diversi Foods**  
a breakfasting experience

**CleanLabel**

### Mini Hotel Rolls

#### Mini-mix panini hotel Mini pains hotel

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.

DF511



pre-baked each 35 g



5 × 45



24



12



B&B 2

GB

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

IT

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

FR

✓ sélection de 5 variations de miniatures : petit pain « Kaiser-brötchen » au sésame ou au pavot, et trois sortes rustiques avec une part de farine de seigle



**Diversi Foods**  
a breakfasting experience

### Premium Mini Rolls

#### Mini-mix panini premium Mini pains de luxe

Art.-no.  
Art.-nr. / Réf.

DF517



pre-baked each 35 g



4 × 30



48



12



B&B 2

GB

✓ 4 different mini speciality rolls: with potato flakes, with sesame seeds and Italian herbs, with rye flour and sunflower seeds or with rolled oats, linseeds and sunflower seeds

IT

✓ 4 differenti mini panini speciali: con fiocchi di patate, sesamo e erbe aromatiche italiane, con farina di segale e semi di girasole o con fiocchi d'avena, semi di lino e semi di girasole

FR

✓ 4 petits pains miniatures spéciaux différents : flocons de pomme de terre, sésame et épices italiennes, farine de seigle et graines de tournesol, ou bien flocons d'avoine, graines de lin et graines de tournesol





OUR INTERNATIONAL

# SALES FORCE

LA NOSTRA RETE VENDITA SUL TERRITORIO

NOTRE FORCE DE VENTE SUR LE TERRAIN



**Ute Weidner**

Sales Director Export

+49 162 237 86 86

Your global contact for countries with no number.

Il tua referente mondiale per tutti i Paesi non numerati.

Votre interlocutrice internationale pour tous les pays non numérotés.

## AT HOME IN OVER 35 COUNTRIES

We distribute our deep-frozen premium bakery goods to more than 35 countries around the globe, including the USA, Saudi Arabia, Japan, South Korea and Australia.

Our **local sales teams** are at your service in our **core markets**. Our sales teams have a regional connection to the sector and years of experience in the baking industry and with our products, allowing them to support you in many different ways.

## TEAM ITALY



**Andrea Pizzuto**

Sales Director Italy

+39 348 461 16 08



**Emanuel Barbiero**

Area Manager North-East

+39 345 358 21 77



**Marco Zucchi**

Area manager North-West

+39 345 408 37 31



**Andrea Sarti**

Area Manager Centre

+39 335 548 43 60



**Matthieu Olas**

Export Manager France,

Scandinavia & Iceland

+33 637 83 63 75



**Radovan Vodovnik**

Export Manager

Southeastern Europe/

Middle East

+386 40 421 721

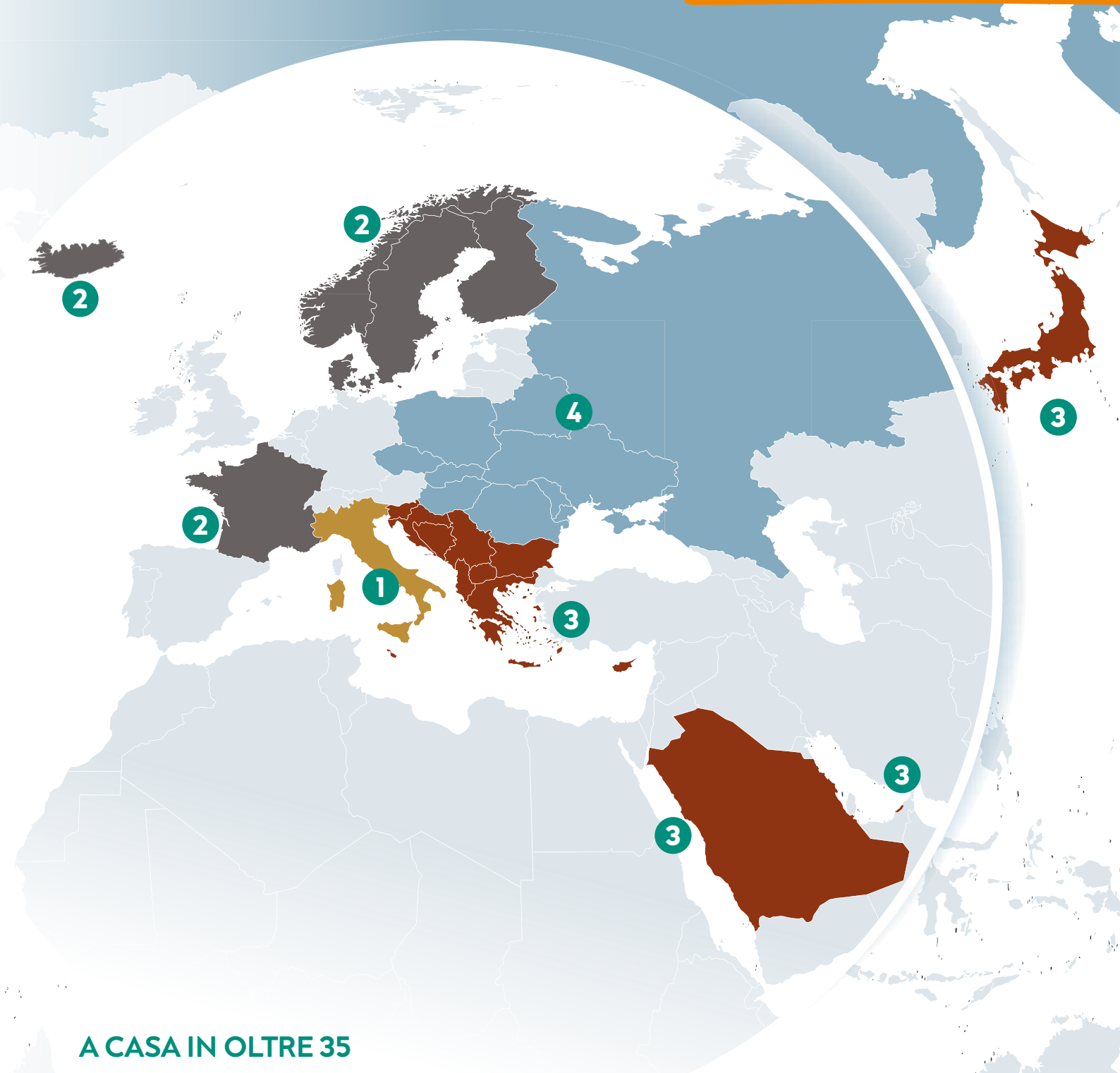


**Marcin Bąk**

Export Manager Eastern Europe

+48 530 806 859





## A CASA IN OLTRE 35 PAESI DEL MONDO

Vendiamo i nostri prodotti da forno surgelati premium in oltre 35 Paesi del mondo, inclusi negli Stati Uniti, Arabia Saudita, Giappone, Corea del Sud e Australia. I nostri **team di vendita locali** ti supportano con consigli e iniziative nei nostri **principali mercati**. Grazie al legame regionale con l'industria e a molti anni di esperienza nella panificazione e nei nostri prodotti, offrono un ampio supporto.

## DANS PLUS DE 35 PAYS

Nous commercialisons nos panifiés surgelés premium dans plus de 35 pays, entre autres aux États-Unis, en Arabie Saoudite, au Japon, en Corée du Sud et en Australie. Nos **équipes de vente locales** vous épaulent et vous conseillent dans nos **marchés clés**. Par leurs connexions régionales à la branche et leur longue expérience en boulangerie/pâtisserie comme concernant nos produits, elles vous assistent à de nombreux niveaux.

# CUSTOMER SERVICE PORTAL

## THE INFORMATION SERVICE EXCLUSIVELY FOR OUR CUSTOMERS

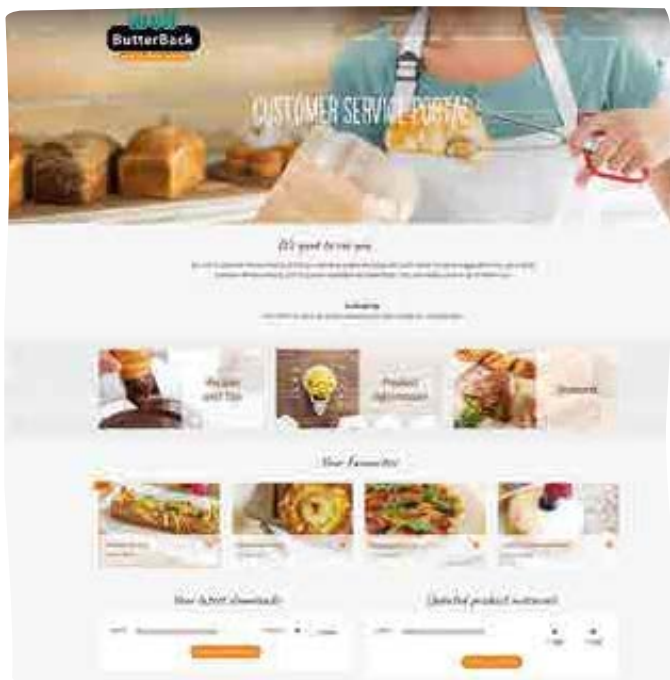
On our website, we offer a closed area (log-in) containing a stimulating mix of creative ideas and helpful content for the daily running of your business:

- creative **recipes** and practical tips
- current and detailed **product specifications** for product labelling
- high-resolution **product images** for your advertising
- **more detailed content on our products**, e.g. lists of ingredients

## LE SERVICE DE RENSEIGNEMENT EXCLUSIF POUR NOS CLIENTS

Dans un espace protégé de notre site Internet (Log-in), nous vous offrons de nombreux contenus originaux et pratiques pour vous aider au quotidien :

- **recettes** originales et astuces pratiques
- **spécifications de produits** toujours actuelles et détaillées pour le marquage des produits
- **illustrations de produits** haute résolution pour leur promotion
- **divers autres contenus relatifs à nos produits**, tels que listes d'ingrédients par exemple



## IL SERVIZIO DI INFORMAZIONE RISERVATO AI NOSTRI CLIENTI

Nell'area riservata (log-in) del nostro sito web ti offriamo un variegato mix di contenuti creativi e utili per la pratica quotidiana:

- **ricette** creative e consigli pratici
- **specifiche del prodotto** sempre aggiornate e dettagliate per l'etichettatura del prodotto
- **immagini dei prodotti** ad alta risoluzione per la pubblicità
- **contenuti aggiuntivi sui nostri prodotti**, come per esempio le schede tecniche







## TECHNICAL ADVISORS

CONSULENZA APPLICATIVA  
CONSEIL D'APPLICATION



**Michael Wieland**  
Team Leader  
+49 173 372 79 48



**Thomas Link**  
+49 172 754 82 01



**Marcel Schmidt**  
+49 163 670 44 38

### CREATIVE IDEAS AND EXPERT TIPS FROM OUR SPECIALIST ADVISORS

In need of some inspiration for your sales counter or some individual help with our products? Our team of technical advisors can assist you with creative ideas and technical expertise.

Whether at an individual consultation or one of our seminars, we will show you how to enhance our products and present them successfully.

### IDEE CREATIVE E CONSIGLI DEI NOSTRI ESPERTI

Cerchi ispirazione per il tuo bancone o hai bisogno di un supporto personalizzato con i nostri prodotti? Il nostro team di consulenti ti supporta con idee creative e competenze tecniche.

Che sia in una conversazione individuale o in un seminario, ti mostreranno come rifinire i nostri prodotti e come presentarli con successo.

### DES IDÉES CRÉATIVES ET DES CONSEILS D'EXPERTS DE LA PART DE NOS CONSEILLERS APPLICATION

Vous avez besoin d'inspiration pour votre étalage ou bien d'assistance individuelle concernant nos produits ? Notre équipe de conseillers d'application vous épaula avec des idées originales et toute sa compétence professionnelle.

Lors d'un entretien personnel ou bien dans le cadre d'un séminaire, nous vous montrons comment garnir nos pâtons et les présenter avec succès.

### VIDEO TUTORIALS VIDEO TUTORIAL DIDACTICIELS VIDÉO

**GB** Take a look at our selection of practical application videos where, in short easy-to-follow clips, we show you how to make the most of our bakery goods.

**IT** Dai un'occhiata alla nostra selezione di video con consigli pratici. In modo semplice e chiaro ti mostriamo in brevi clip come ottenere il meglio dai nostri prodotti da forno.

**FR** Jetez un coup d'œil à notre sélection de vidéos pratiques sur l'utilisation de nos produits. Dans des clips courts, nous vous montrons de manière claire et compréhensible comment tirer le meilleur parti de nos panifiés.



Scan the QR code to go straight to our videos!

Scansiona il codice QR e vai direttamente ai nostri video!

Scanner le QR Code pour accéder directement à nos vidéos!

# PRODUCT LIST

You will find our entire range on our website:

[www.butterback.de/en/products](http://www.butterback.de/en/products)

Puoi trovare l'intera gamma anche sul nostro sito web:

[www.butterback.de/it/prodotti](http://www.butterback.de/it/prodotti)

Vous trouverez également notre gamme complète sur

notre site Internet sous [www.butterback.de/en/products](http://www.butterback.de/en/products)

Art.-no. Produkt-name

Convenience level



Clean Label

VEGGIE

VEGAN

page

## RANGE OF CROISSANTS

### UNFILLED CROISSANTS

30501	Bamberger Crescent	ready to bake	80 g	1×60	60	9	No.1	✓			16
30506	Croissant Royal, 67 g	ready to bake	67 g	1×55	60	9	No.2	✓			16
30521	Croissant Royal, 80 g	ready to bake	80 g	2×35	56	9	No.2	✓			17
30576	Keimkraft Croissant	ready to bake	105 g	1×60	60	9	No.1	✓			17
30586	Spelt Croissant	ready to bake	100 g	1×50	60	9	No.1	✓			17
30531	Pretzel Croissant	ready to bake	80 g	1×60	60	9	No.1	✓			18
30571	Pretzel Multi-Grain Cornet	ready to bake	80 g	1×60	60	9	No.1	✓			18
30566	Pretzel Croquette	ready to bake	100 g	1×55	60	9	No.1	✓			18
30541	Pretzel Triangle	ready to bake	100 g	1×50	60	9	No.1	✓			20
31145	Sweetcorn pastry with garnish	ready to bake	105 g	1×50	60	9	No.1	✓			20
31156	Pretzel Multi-Grain Triangle	ready to bake	100 g	1×50	60	9	No.1	✓			20
31176	Potato Triangle	ready to bake	100 g	1×50	60	9	No.1	✓			21

### FILLED CROISSANTS

30041	Croissant Royal with Apricot Filling	ready to bake	90 g	1×55	60	9	No.2	✓			22
30051	Croissant Royal with Vanilla-Cream	ready to bake	90 g	1×55	60	9	No.2				22
30061	Croissant Royal with Nougat Filling	ready to bake	90 g	1×55	60	9	No.2	✓			23
30071	Croissant Royal with Chocolate-Cream	ready to bake	90 g	1×55	60	9	No.2				23
30466	Croissant Royal with Strawberry Filling	ready to bake	90 g	1×55	60	9	No.2	✓			23
00616	Chocolate Roll	ready to bake	100 g	1×50	60	9	No.1	✓			25
00745	Pain au Chocolat	ready to bake	80 g	2×34	56	9	No.2	✓			25
30486	Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate	ready to bake	115 g	1×50	60	9	No.1				25

## SWEET FILLED PASTRIES

00136	Sweet Heart Strawberry Vanilla	ready to bake	110 g	1×50	60	9	Nr.1				28
00161	Apricot Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr.1				28
01590	Strawberry Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr.1				29
01595	Raspberry Quark Basket	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr.1				29
01396	Blueberry Quark Basket	ready to bake	110 g	1×50	60	9	Nr.1				29
00331	Pear Helene Pastry	ready to bake	135 g	1×50	60	9	Nr.6				30
00126	Apple Caramel Slice	ready to bake	160 g	1×40	60	9	Nr.12				30
00736	Apple Turnover	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr.7	✓			30
33010	Apple Pastry	ready to bake	95 g	1×90	60	9	Nr.7	✓			31
30241	Apricot Danish	ready to bake	150 g	1×40	60	9	Nr.8				31
30401	Raspberry Vanilla Turnover	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr.1	✓			32



Art.-no.	Produkt-name	Convenience level						Clean Label	VEGGIE	VEGAN	page
71010	Cherry Puff Pastry Turnover	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr. 7	✓			32
00386	Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor	ready to bake	120 g	1×50	60	9	Nr. 7	✓			32
00495	Butter Quark Turnover	ready to bake	145 g	2×40	32	9	Nr. 1				33
00626	Cream and Vanilla Pastry	ready to bake	135 g	1×50	60	9	Nr. 8	✓			33
00701	Almond Roll	ready to bake	105 g	1×60	60	9	Nr. 6				34
01301	Temptation Caramel	ready to bake	95 g	1×60	60	9	Nr. 2				34
01306	Temptation Coconut	ready to bake	95 g	1×60	60	9	Nr. 2	✓			34
30271	Pecan Nut Plait	ready to bake	95 g	1×60	60	9	Nr. 1				35
00341	Cinnamon Swirl	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr. 1	✓			35
30351	Crumble Nut Crescent	ready to bake	140 g	1×50	60	9	Nr. 1				36
30891	Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr. 1				36
DFI024-06	Eclair with cream filling	ready baked	85 g	8×5	56	4	Nr. 10				37
38535	Apple Strudel Slices with pulled dough	ready baked	160 g	6×6	108	18	Nr. 22				37



## FRIED BAKERY PRODUCTS

37540	Fried Spiral with Apple	ready baked	110 g	1×40	52	12	Nr. 10				39
37580	Quark Ball	ready baked	30 g	1×150	52	12	Nr. 10				39
37590	Donut Pretzel	ready baked	70 g	1×48	40	12	Nr. 10				39



## AMERICAN BAKERY

36625	Plain Donut	ready baked	45 g	1×48	80	18	Nr. 10				42
36630	Dark Donut	ready baked	52 g	1×48	80	18	Nr. 10				42
36660	Vanilla Donut, glazed	ready baked	68 g	1×48	80	18	Nr. 10				42
36665	Nougat Donut, glazed	ready baked	68 g	1×48	80	18	Nr. 10				43
36700	Donut-Trio-Mix	ready baked	55 g	3×12	88	18	Nr. 10				43
36705	Dark Donut with Confetti Sprinkles	ready baked	54 g	1×48	80	18	Nr. 10				43
37636	Yummy Muffin Red Velvet	ready baked	120 g	1×24	100	12	Nr. 10				44
37641	Yummy Muffin Double Chocolate	ready baked	120 g	1×24	100	12	Nr. 10				44
37646	Yummy Muffin Blueberry	ready baked	120 g	1×24	100	12	Nr. 10				44
37651	Yummy Muffin Lemon-Choc	ready baked	120 g	1×24	100	12	Nr. 10				45
37676	Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake	ready baked	120 g	1×24	100	12	Nr. 10				45





## SAVOURY FILLED SNACKS

### FILLED SNACKS

00920	Spinach Strudel with Feta Cheese	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr. 1					48
00960	Red Pepper and Tomato Strudel	ready to bake	125 g	1×50	60	9	Nr. 1	✓	✓			48
00965	Cheese Spiral	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr. 1		✓			49
39558	Cheese-Mozzarella-Spirals	ready to bake	140 g	1×40	60	9	Nr. 1		✓			49
01035	Cream Cheese Hot Pepper Snack	ready to bake	110 g	1×50	60	9	Nr. 1	✓	✓			49
01000	Antipasti Veggie Corner	ready to bake	120 g	1×50	60	9	Nr. 1		✓			50
01016	Chili sin Carne Snack	ready to bake	120 g	1×50	60	9	Nr. 6	✓	✓			50
01201	Spelt Diamond with Sour Cream	ready to bake	120 g	1×40	60	9	Nr. 2		✓			50
01206	Caprese Snack	ready to bake	135 g	1×50	60	9	Nr. 8		✓			51
01095	Spinach Twist with Feta Cheese	ready to bake	125 g	1×40	60	9	Nr. 6					51
00990	Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables	ready to bake	120 g	1×48	60	9	Nr. 6					52
00975	Pizza Twist	ready to bake	130 g	1×48	60	9	Nr. 6					52
31100	Cheese Twist with Salami	ready to bake	120 g	1×48	60	4	Nr. 6					52
00900	Country Strudel	ready to bake	130 g	1×50	60	9	Nr. 6					53
00935	Frankfurter Sausage Roll with Ketchup	ready to bake	140 g	1×50	60	9	Nr. 6					53
00985	Curried Sausage Turnover XXL	ready to bake	170 g	1×46	60	9	Nr. 6					53
01160	Cheese Stick	ready to bake	105 g	1×60	60	9	Nr. 6					54
01170	Ham and Cheese Stick	ready to bake	105 g	1×60	60	9	Nr. 6					54
30911	Ham and Cheese Croissant	ready to bake	110 g	1×50	60	9	Nr. 1					54
31085	Frankfurter Sausage Croissant	ready to bake	105 g	1×40	60	9	Nr. 1					55
31195	Turkey and Cream Cheese Croissant	ready to bake	110 g	1×50	60	9	Nr. 1					55
39035	Croissant with Hamcubes and Cheese	ready to bake	105 g	1×50	60	9	Nr. 1					55

### PIZZA SLICES

01105	Filled Pizza Slice Salami	ready to bake	170 g	1×32	60	9	Nr. 5					57
01125	Filled Pizza Slice Prosciutto	ready to bake	180 g	1×32	60	9	Nr. 5					57
01135	Filled Pizza Slice Margherita	ready to bake	170 g	1×32	60	9	Nr. 5	✓	✓			57

## PRETZEL BAKES

37205	Bavarian Pretzel	ready to bake	110 g	4×21	44	6	Nr. 12	✓				59
37310	Bavarian Breadstick, scored	ready to bake	100 g	2×40	63	6	Nr. 12					59

## SPECIALITY BREADS AND BAGUETTES

### PREMIUM QUALITY BAGUETTES

DF8501	Legend Sourdough Baguette White	pre-baked	400 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		63
DF8507	Legend Sourdough Baguette White	pre-baked	340 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		63
DF8503	Balance Baguette with Buckwheat	pre-baked	350 g	1×20	24	12	B&B 3	✓		✓		63
DF8513	Balance 1/2 Baguette Spelt	pre-baked	130 g	1×50	24	12	B&B 2	✓		✓		63

### SPECIAL BREAD ROLLS AND BAGUETTES

DF1768-01	Rustica Spelt Roll	pre-baked	105 g	1×56	32	12	B&B 2	✓				64
DF260	Mini Pain D'Antan	pre-baked	110 g	1×50	24	12	B&B 2	✓		✓		64
DF360	Fitness 1/2 Baguette	pre-baked	150 g	1×60	24	12	B&B 4	✓		✓		65
DF416-09	Fitness Piccolo	pre-baked	100 g	1×50	48	12	B&B 2	✓		✓		65
DF643	Fitness Triangle	pre-baked	90 g	1×80	24	12	B&B 1	✓		✓		65



Art.-no.	Produkt-name	Convenience level						Clean Label	VEGGIE	VEGAN	page
DF2208-05	Cheese Bun	pre-baked	75 g	1×45	42	12	B&B 2				66
DF494-07	Soup Bowl	ready baked	125 g	1×44	24	12	B&B 7			✓	66
DF2623-09	Vegan Hamburger Bun Beetroot	ready baked	95 g	1×35	42	12	B&B 6	✓		✓	68
DF2629-08	Vegan Hamburger Bun Spinach	ready baked	95 g	1×35	42	12	B&B 6	✓		✓	68
DF2630-08	Vegan Hamburger Bun Red Pepper	ready baked	95 g	1×35	42	12	B&B 6	✓		✓	69
<b>SHARE-IT</b>											
DF1704-03	Soft Marguerite with Herbs	pre-baked	450 g	1×14	24	12	B&B 2			✓	67
DF2202-05	Fleur de Camembert	pre-baked	530 g	1×11	36	12	B&B 5				67



## MINI PASTRIES

### SWEET MINI PASTRIES

20580	Mini Croissant Apricot	ready to bake	40 g	4×35	56	12	Nr. 2				72
20590	Mini Croissant hazelnut-cacao	ready to bake	40 g	4×35	56	12	Nr. 2				72
20745	Mini Pain au Chocolat	ready to bake	30 g	6×30	56	9	Nr. 12	✓			73
31200	Mini Butter Pastry Mix	ready to bake	40 g	4×20	120	9	Nr. 1				73
32500	Mini Butter Croissant	ready to bake	30 g	2×90	64	12	Nr. 2	✓			73

### SAVOURY MINI PASTRIES

31300	Mini Twister Trio "Snack"	ready to bake	55 g	3×20	120	9	Nr. 6		✓		74
33005	Mini Pretzel Multi-Grain Cornet	ready to bake	35 g	1×60	120	9	Nr. 1	✓			74

### MINI BREAD ROLLS

DF511	Mini Hotel Rolls	pre-baked	35 g	5×45	24	12	B&B 2	✓			75
DF517	Premium Mini Rolls	ready to bake	35 g	4×30	48	12	B&B 2				75



# PROCESSING INSTRUCTIONS

## GB BAKING PROGRAMME

Programm	Oven temperature	Baking	Overall baking time	Steam
 Nr. 1	<b>STANDARD PROGRAMME</b>			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	20 - 22 min.	lots
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. <b>Convection ovens:</b> Stage 1: Steaming 3 - 5 min. at 100 - 130°C. Stage 2: Dry heat 17 - 20 min. at 165 - 175°C.			
 Nr. 2	<b>FOR FRENCH CROISSANTS</b>			
	190°C preheat	155 - 160°C baking	18 - 20 min.	none
	Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. <b>Convection ovens:</b> Dry heat 18 - 20 min. approx. at 155°C.			
 Nr. 5	<b>FOR PIZZA</b>			
	170°C preheat	155 - 160°C baking	22 - 24 min.	none
	Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. <b>Convection ovens:</b> Dry heat 20 - 22 min. at 160 - 170°C.			
 Nr. 6	<b>FOR PUFF PASTRY PRODUCTS</b>			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	26 - 28 min.	lots
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. <b>Convection ovens:</b> Stage 1: Steaming 3 - 5 min. at 100 - 130°C. Stage 2: Dry heat 21 - 25 min. at 165 - 175°C.			
 Nr. 7	<b>FOR PUFF PASTRY PRODUCTS WITH SUGAR CRUSTS</b>			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	26 - 28 min.	none
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface. <b>Convection ovens:</b> Dry heat 24 - 28 min. at 165 - 175°C. Do not defrost the pastries before baking!			
 Nr. 8	<b>FOR OPEN LAMINATED YEAST DOUGH PASTRIES</b>			
	190°C preheat	165 - 175°C baking	ca. 22 min.	little (approx. 50 ml per tray)
	Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent. <b>Convection ovens:</b> Stage 1: Steaming for 1 - 3 min. at 100 - 130°C. Stage 2: Dry heat 17 - 20 min. at 165 - 175°C.			
 Nr. 10	<b>FOR DONUTS, MUFFINS AND OTHER SWEET BAKERY PRODUCTS</b>			
	Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. For eclairs: Defrost for 120 mins. at room temperature or for 12 h in the refrigerator.			
 Nr. 12	<b>FOR PRETZEL BAKES AND QUARK DOUGH PASTRIES</b>			
	190°C preheat	160 - 170°C baking	13 - 16 min.	none
	Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam. <b>Convection ovens:</b> Dry heat 13 - 16 min. at 170 - 180°C.			
 Nr. 22	<b>FOR APPLE STRUDEL SLICES</b>			
	190°C preheat	ca. 160°C baking	25 - 30 min.	none
	Put the deep-frozen slices on a baking tray (please use bakingpaper) and bake in a preheated oven without steam. <b>Convection ovens:</b> bake at 140°C with 60 % of humidity for 20 - 25 min. <b>Microwave (700W):</b> bake 1 slice for about 3 min. and 30 sec., wait a few min. to let the heat spread.			

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





## IT ISTRUZIONI DI COTTURA (I VALORI ESATTI, VARIANO DAL TIPO DI FORNO USATO)

Programma	Temperatura di cottura	Infornare	Tempo di cottura	Vapore
 Nr. 1	<b>PROGRAMMA STANDARD</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	20 - 22 min.	molto (se possibile)
<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfianto chiuso.            Aprire lo sfianto dopo ca. 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p>				
 Nr. 2	<b>CROISSANT ROYAL</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 155 - 160°C	18 - 20 min.	senza
<p>Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfianto chiuso. Aprire lo sfianto dopo ca. 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p>				
 Nr. 5	<b>TRANCI DI PIZZA</b>			
	Preriscaldare a 170°C	infornare a 155 - 160°C	22 - 24 min.	senza
<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore.            Aprire lo sfianto dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p>				
 Nr. 6	<b>PRODOTTI A BASE DI PASTA SFOGLIA</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	26 - 28 min.	molto (se possibile)
<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfianto chiuso.            Aprire lo sfianto dopo ca. 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p>				
 Nr. 7	<b>PRODOTTI COSPARSI DI ZUCCHERO</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	26 - 28 min.	senza
<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfianto chiuso.            Aprire lo sfianto dopo ca. 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.</p>				
 Nr. 8	<b>FIOR DI CREMA E PANNA</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 165 - 175°C	ca. 22 min.	poco (ca. 50 ml a teglia)
<p>Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore.            Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfianto dopo ca. 18 min.</p>				
 Nr. 10	<b>PER LIEVITATI FRITTI, MUFFIN E ALTRI PRODOTTI DA FORNO</b>			
	<p>Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min.            Per eclair: scongelare per 120 min. a temperatura ambiente, in alternativa 12 ore in frigorifero.</p>			
 Nr. 12	<b>BREZEN E FILONCINO COSÌ COME PER PRODOTTI DA FORNO CON IMPASTO AL QUARK</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a 160 - 170°C	13 - 16 min.	senza
<p>Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min.            Preriscaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.</p>				
 Nr. 22	<b>FETTE DI STRUDEL, COTTO</b>			
	Preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 160°C	25 - 30 min.	senza
<p>Riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore.  <b>Forno combinato:</b> cuocere a 140°C con 60 % di umidità per 20 - 25 min.  <b>Microonde (700W):</b> riscaldare 1 fetta per ca. 3 min. e 30 sec., lasciar distribuire il calore per un paio di min.</p>				

**Forni statici:** (I parametri di cottura esatti vanno impostati secondo le caratteristiche del forno in loco).

Temperatura di cottura: Ca. 20°C più alta rispetto ai forno ventilati. Tempo di cottura e vapore (quando possibile) rimangono invariati.

### FR INSTRUCTIONS DE CUISSON

Programme    Température du four    Cuisson    Temps de cuisson total    Adjonction de vapeur

 Nr. 1	<b>PROGRAMME STANDARD</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	20 - 22 min.	abondante
Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. <b>Fours à convection :</b> Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C. Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C.				
 Nr. 2	<b>POUR LES CROISSANTS ROYAL</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 155 - 160°C	18 - 20 min.	aucune
Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 30 min. Enfourner dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 15 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. <b>Fours à convection :</b> Chaleur sèche 18 à 20 min. à env. 155°C.				
 Nr. 5	<b>POUR LES PIZZAS ET LES TARTES AUX OIGNONS</b>			
	Préchauffage à 170°C	cuisson à 155 - 160°C	22 - 24 min.	aucune
Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 14 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. <b>Fours à convection :</b> Chaleur sèche 20 à 22 min. entre 160 et 170°C.				
 Nr. 6	<b>POUR LES PRODUITS PÂTE FEUILLETÉE</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	26 - 28 min.	abondante
Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 24 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. <b>Fours à convection :</b> Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C. Phase 2 : chaleur sèche 21 à 25 min. entre 165 et 175°C.				
 Nr. 7	<b>POUR LES PRODUITS PÂTE FEUILLETÉE AVEC UNE CROÛTE DE SUCRE</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	26 - 28 min.	aucune
Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 24 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré. <b>Fours à convection :</b> Chaleur sèche 24 à 28 min. entre 165 et 175°C. Ne pas laisser décongeler les pâtons !				
 Nr. 8	<b>POUR LES PRODUITS PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE OUVERT</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 165 - 175°C	ca. 22 min.	moindre (env. 50 ml par plaque de cuisson)
Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé, ventilateur lent) et cuire avec peu de vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. <b>Fours à convection :</b> Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation pendant 1 à 3 min. entre 100 et 130°C. Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C.				
 Nr. 10	<b>POUR LES BEIGNETS, MUFFINS ET AUTRES PÂTISSERIES CUITES</b>			
	Sortir les pâtisseries du carton et laisser décongeler à température ambiante pendant 60 - 90 min. Pour les éclairs : laisser décongeler 120 min. à température ambiante, ou en alternative 12 h au réfrigérateur.			
 Nr. 12	<b>POUR BRETZELS ET FLÔTES FAÇON BRETZEL AINSI QUE POUR PRODUITS EN PÂTE À FROMAGE BLANC</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à 160 - 170°C	13 - 16 min.	aucune
Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 17 min. Préchauffer le four, puis cuire sans vapeur. <b>Fours à convection :</b> Chaleur sèche 13 à 16 min. entre 170 et 180°C.				
 Nr. 22	<b>POUR LES TRANCHE DE STRUDEL AUX POMMES</b>			
	Préchauffage à 190°C	cuisson à env. 160°C	25 - 30 min.	aucune
Poser les tranches surgelées sur une plaque de cuisson (utilisez du papier sulfurisé) et les réchauffer dans le four préchauffé. <b>Four combiné professionnel :</b> cuire à 140°C avec 60 % d'humidité pendant 20 - 25 min. <b>Micro-ondes (700 watts) :</b> réchauffer une tranche pendant 3 min. 30 sec. environ et laisser la chaleur se répartir pendant quelques min. encore.				

**Fours à étages :** (Les paramètres exacts doivent être définis sur place en fonction du four). Température de cuisson : env. 20 °C au-dessus de la température valable pour les fours à chaleur tournante. Le temps de cuisson et l'adjonction de vapeur (si existante) demeurent inchangés.



## INFO

GB

- ✓ The pastries gain more volume if defrosted for 10 - 15 min. before baking!
- ✓ The Pretzel Triangle (30541), the Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor (00386) and the puff pastry products with a sugar crust should not be partially defrosted but should be baked from frozen.
- ✓ For the Butter Quark Turnover (00495), the ideal defrosting time is 45 min.
- ✓ Keep frozen at min. -18°C, do not refreeze after defrosting!
- ✓ In the case of Pretzel products, avoid contact with aluminium baking trays.
- ✓ On request, we will send you detailed product specifications together with a list of ingredients. Simply ask your contact person page 76/77 of the catalogue. Customers can register in the Customer Service Portal and download product specifications.
- ✓ All the information in the catalogue was accurate at the time of going to print. Any subsequent changes are included on our website at [www.butterback.com](http://www.butterback.com)

IT

- ✓ Gli sfogliati pronto forno aumentano ancora di più il loro volume se vengono scongelati per 10 - 15 min. prima della cottura.
- ✓ Lo Spicchio bavarese (30541), il Fagottino alla crema mandorlato (00386) e i prodotti di pasta sfoglia con crosta di zucchero non vanno scongelati ma messi in forno ancora congelati.
- ✓ Per il Pasticcino al quark (00495) 45 min. sono un tempo ottimale di scongelamento.
- ✓ Conservare tutti i prodotti a -18 ° C. Non ricongelare dopo lo scongelamento!
- ✓ Nella cottura delle specialità bavaresi evitare il contatto con le teglie in alluminio.
- ✓ Su richiesta saremo lieti di inviarti la scheda tecnica dettagliata del prodotto con elenco degli ingredienti. Per riceverla contatta il tuo referente che trovi a pagina 76/77 del catalogo. I nostri clienti possono registrarsi nel portale del servizio clienti e scaricare lì le schede tecniche del prodotto desiderato.
- ✓ Tutte le informazioni nel catalogo corrispondono allo stato al momento della stampa. Puoi sempre trovare le ultime modifiche su [www.butterback.it](http://www.butterback.it).

FR

- ✓ Pour que les pâtons prêts à cuire deviennent plus volumineux, laissez-les décongeler pendant 10 à 15 min. avant la cuisson.
- ✓ Le triangle façon bretzel (30541), le petit pain à la crème décoré aux amandes (00386) et les produits à pâte brisée ne doivent pas être décongelé avant cuisson.
- ✓ Pour le carré beurre au fromage blanc (00495), le temps de décongélation optimal est de 45 min.
- ✓ Stocker à -18°C au moins, ne pas recongeler après décongélation
- ✓ Dans le cas des produits bretzel, il faut éviter le contact avec les grilles en aluminium.
- ✓ La spécification détaillée du produit avec liste des ingrédients peut vous être envoyée volontiers sur demande. Pour cela, veuillez vous adresser à votre interlocuteur mentionné à la page 76/77 du catalogue. Les clients peuvent s'inscrire dans le portail de service à la clientèle et y télécharger les spécifications des produits.
- ✓ Toutes les indications reprises dans le catalogue correspondent à l'état au moment de l'impression. Vous trouverez toujours les dernières modifications en date sur [www.butterback.com](http://www.butterback.com)

## BREADS AND ROLLS

### SPECIALITÀ DI PANE E PANINI

### PAINS ET PETITS PAINS

Guide temperatures for circulation air ovens  
Valori indicativi per forno ventilato  
Valeurs indicatives pour fours ventilés

Programme		°C		



ready to bake  
pronto forno  
prêt à mettre  
au four



ready baked  
cotto  
cuit



weight per piece  
peso per pezzo  
poids par unité



pieces per case  
pezzi per cartone  
unités par carton



cases per pallet  
cartoni per pallet  
strati x quantità  
cartons par palette



best before date  
durata di conserva-  
zione minima  
date limite  
d'utilisation  
optimale



processing information  
indicazione per  
la lavorazione  
conseils de  
préparation



defrosting time  
tempo di  
scongelo  
temps de  
décongélation



baking temperature  
temperatura  
di cottura  
température  
de cuisson



baking time  
tempo di cottura  
temps de cuisson



steam  
Vapore  
Adjonction de  
vapeur



pre-order product  
forudbestilling  
esitilaustuote





Follow us:

