



## GEBÄCK

Gebäck-Klassiker .....	Seite 10
Jourgebäck .....	Seite 18
Lunchgebäck & Jausengebäck .....	Seite 24
Burger .....	Seite 28



## BROT & BAGUETTE

Brot .....	Seite 32
Baguette .....	Seite 36



## SNACKS & PIKANTES

Brezen .....	Seite 40
Ciabattas & pikant belegte Brote .....	Seite 42
Pizzen & Flammkuchen .....	Seite 46
Snackgebäck .....	Seite 50



## SÜSSE VIELFALT

Feingebäck, Plunder & Krapfen .....	Seite 56
Torten & Schnitten .....	Seite 63
Kuchen & Strudel .....	Seite 68



## GLUTENFREI

Brot & Gebäck .....	Seite 73
---------------------	----------



## TEIGLINGE

Gebäck .....	Seite 74
--------------	----------

So einfach können Sie bestellen .....	Seite 04
So finden Sie sich bei der Bestellung zurecht .....	Seite 05
Produktpräsentation .....	Seite 76
Öfen & Tiefkühlschränke .....	Seite 78
Übersichtstabelle .....	Seite 79

# Für unsere Kunden

## SO ARBEITEN WIR.

### BESTE BACKSTUBEN QUALITÄT.

- **Handgemacht.** Wir backen in liebevoller Handarbeit in unserer Backstube in Lichtenwörth und der Konditorei in Wiener Neustadt. Dort, wo es die Qualität unserer Produkte verbessert, setzen wir moderne Geräte ein.
- **Tradition.** Unsere Produkte basieren auf bewährten, vererbten Familienrezepten. Wir legen viel Wert auf echte Backtradition und geben dem Teig die Zeit, die er benötigt – oft auch bis zu einem Tag.
- **Aus Österreich.** Beste Zutaten aus Österreich sind für uns selbstverständlich. Wie zu Hause backen wir natürlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

### FÜR JEDEN DAS RICHTIGE.

- **Große Auswahl.** Unser umfangreiches Sortiment bietet für jeden Geschmack und jeden Bedarf eine große Auswahl. Für viel Abwechslung auf dem Tisch sorgen auch unsere saisonalen Produkte – Ihr Linauer-Betreuer informiert Sie zeitgerecht über unsere Neuheiten.
- **Jederzeit bereit.** Sie haben ofenfrisches Gebäck jederzeit in der benötigten Menge minutenschnell fertiggebacken. Kuchen, Torten und Schnitten können je nach Tagesbedarf vorbereitet und nachbestückt werden.
- **Bestes Aussehen und Geschmack.** Tiefkühlung ist die schonendste Methode zur Haltbarmachung, da die Produkte nur mit Wasser und kalter Luft haltbar gemacht werden. So bleiben Aussehen und Geschmack bestmöglich erhalten und Sie können Ihre Gäste mit bester Qualität begeistern.



# nur das Beste.

### AUSGEZEICHNET.

- **Kontrolliert und zertifiziert.** Wir stellen uns regelmäßig externen Audits, sind BIO- und IFS- zertifiziert.



- **Das schmeckt.** Ausgezeichnet sind unsere Produkte natürlich auch geschmacklich. Unsere hauseigene Qualitätsabteilung verkostet täglich Gebäck & Süßes und stellt so sicher, dass nur Bestes für Ihre Kunden bereitsteht.
- **Im Überblick.** Die Auszeichnung von Allergenen & Symbolen direkt bei unseren Produkten unterstützt Sie bei der Bestellung.

### GERNE FÜR SIE DA.

- **Persönliche Betreuung.** Ob umfangreiche Beratung rund um unsere Produkte oder wertvolle Tipps zur Produktpräsentation – Ihr Linauer-Betreuer steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.
- **Service.** Für alle Fragen rund um unsere Produkte und Serviceleistungen steht Ihnen auch gerne unser Kundencenter unter 02622/23 607 zur Seite.
- **Kostenlose Anlieferung.** Wir liefern Ihre bestellten Produkte wöchentlich mit modernsten Tiefkühl-Fahrzeugen direkt in Ihren Tiefkühlschrank. So ist gewährleistet, dass die Kühlkette eingehalten wird und die Qualität der Produkte optimal erhalten bleibt.
- **Gerätedienst.** Wir stellen Ihnen gerne gegen eine geringe monatliche Servicepauschale Spezialöfen und Tiefkühlgeräte zur Verfügung (unser Angebot finden Sie auf Seite 78). Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle.
- **Produktpräsentation.** Wir unterstützen Sie gerne bei der Präsentation Ihrer Produkte. Einen Auszug aus unseren Verkaufsförderungsartikeln finden Sie auf den Seiten 76 und 77.

# Ab in den Warenkorb.

SO EINFACH KÖNNEN SIE BESTELLEN.



## ... ÜBER UNSEREN ONLINE-SHOP: WEBSHOP.LINAUER.AT

Ganz flexibel und unabhängig von Bürozeiten können Sie Ihre Wunschprodukte rund um die Uhr bestellen. Unser Online-Shop hält viele praktische Funktionen parat:

- Sie finden alle Produktinformationen auf einen Blick und können diese sogar ausdrucken.
- Ihre Bestellungen sind jederzeit für Sie ersichtlich, Sie können Favoriten anlegen und im Rechnungsarchiv nachschlagen.
- Bei einer Bestellung bis 20:00 Uhr vor Ihrem Liefertag wird die Ware bereits am nächsten Tag zugestellt.

Für eine Erstregistrierung wenden Sie sich bitte an Ihren Linauer-Betreuer oder an unser Kundencenter.



## ... PER TELEFON ÜBER UNSER KUNDENCENTER: 02622 / 23 607

Sie greifen lieber zum Telefonhörer und reden persönlich mit uns?  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Montag bis Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr



## ... DIREKT BEI IHREM PERSÖNLICHEN LINAUER-BETREUER

Sie schätzen den Austausch, persönliche Beratung und Betreuung?  
Dann wenden Sie sich am besten an Ihren Linauer-Betreuer. Er steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.



# Ausgezeichnet.

SO FINDEN SIE SICH BEI DER BESTELLUNG ZURECHT.

## KARTONGRÖSSEN.

Wir haben bei jedem Produkt angeführt, in welchem Karton es geliefert wird. So können Sie den Platz in Ihrem Tiefkühlgerät optimal planen.

**groß:** L - 441mm, B - 426mm, H - 128mm

**klein:** L - 425mm, B - 225mm, H - 130mm

**Tray Tortenstücke:** L - 210mm, B - 135mm, H - 90mm

**Tray Rondos groß:** L - 335mm, B - 130mm, H - 91mm

**Tray Schnitten/Rondos mini:** L - 205mm, B - 103mm, H - 60mm

## ZUBEREITUNG.



Ganz einfach und bequem - meist in nur wenigen Minuten - können Sie unsere Produkte auftauen lassen oder fertig backen. Die konkrete Zeitangabe finden Sie direkt beim jeweiligen Produkt.

## NÄHRWERTE.

Unsere aktuelle Nährwertliste mit allen Produkten finden Sie online auf [www.linauer.at](http://www.linauer.at). Gerne können Sie sich auch an Ihren persönlichen Linauer-Betreuer wenden.

## ALLERGENE.

Sie wünschen sich Sicherheit für Ihre Gäste und möchten Auskunft über die im Gebäck enthaltenen Allergene liefern können? Sie finden diese - und auch den Hinweis für Unverträglichkeiten wie Laktose- oder Glutenintoleranz - direkt bei den Produkten ausgewiesen.\* So haben Sie alle relevanten Informationen auf einen Blick.

### Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Ei

D - Fisch

E - Erdnuss

F - Sojabohne

G - Milch inklusive Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesamsamen

O - Schwefeldioxid  
und Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

\* In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schwefeldioxid in unseren Produkten vorkommen. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

## SYMBOLE.

Unsere Symbole helfen Ihnen, spezielle Produkteigenschaften leicht zu erfassen.

Sie haben konkrete Fragen? Wir helfen Ihnen gerne persönlich weiter:  
**02622 / 23 607** oder **office@linauer.at**



### LAKTOSEFREI

Für Personen, die keinen Milchzucker (Laktose) vertragen, bieten wir Back- und Konditoreiwaren an, in deren Rezeptur keine Milchprodukte enthalten sind.

In unserem Betrieb werden Milchprodukte verarbeitet. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



### GLUTENFREI

Sicher genießen auch bei Zöliakie. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden.

Unser glutenfreies Gebäck beziehen wir von ausgewählten Partnerbetrieben.



### OHNE WEIZEN

Gäste verzichten häufig bewusst auf Weizen bzw. können aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht darauf zurückgreifen. Brot, Gebäck & Süßes mit z.B. Dinkel- oder Roggenmehl stellen eine schmackhafte Alternative dar.

In unserem Betrieb werden Weizenprodukte verarbeitet. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



### VOLLKORN

Vollkorn wird im ganzen Korn zu Schrot oder Mehlen weiterverarbeitet. Die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner – einschließlich des Keimlings – bleiben erhalten. Vollkorn ist daher ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Unsere Vollkorn-Produkte werden aus mindestens 90% Vollkornmehl oder -schrot gebacken.



### NICHT VEGETARISCH

Da der Großteil unserer Produkte ohne tierische Zutaten gebacken wird, zeichnen wir jene aus, die NICHT vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch) sind.



### VEGAN

Diese Produkte kommen gänzlich ohne tierische Zutaten (auch Ei, Milch, Butter etc.) aus.

# Länger frisch.

## TIPPS ZUR HALTBARKEIT UND DEM RICHTIGEN AUFBEWAHREN VON BROT.

### AUFBEWAHRUNG & LAGERUNG.

Brot frisch zu halten gelingt mit der richtigen Aufbewahrung relativ leicht. Grundsätzlich gilt: Dunkles Brot hält länger als Weißbrot und Roggen schlägt Weizen.

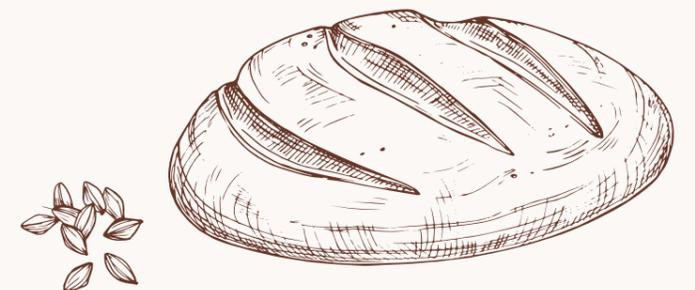
- Am wohlsten fühlt sich Brot in einem atmungsaktiven Brotsack, -kasten oder Tontopf (damit die Luft zirkulieren kann) und bei einer Raumtemperatur von 18–22°C.
- Achten Sie darauf, dass das Aufbewahrungsgefäß nicht in der Nähe von Heizgeräten oder dem Fenster steht, denn an solchen Standorten wird das Brot schneller trocken.
- Brotbehälter regelmäßig mit Essig säubern, um Schimmelbildung vorzubeugen.
- Bereits angeschnittenes Brot stellen Sie am besten auf die Schnittfläche, damit diese an der Luft nicht austrocknet.

**Nicht im Kühlschrank aufbewahren, das entzieht dem Brot die Feuchtigkeit!**

### IST ETWAS BROT ÜBRIG GEBLIEBEN?

Es gibt unzählige Verwendungsmöglichkeiten für übrig gebliebenes Brot: als Croûtons für Suppen oder Salate, überbacken als Suppeneinlage für die Tagessuppe, gerieben wird es zu Semmelbrösel, in Milch und Ei eingeweicht ist es ideal für süße Aufläufe, einen Tag altes Brot eignet sich auch perfekt für einen Doppeldecker-Toast, ...

**Grundsätzlich gilt:** Dunkles Brot gibt Herzhaftem wie Aufläufen und Suppen Würze, der milde Geschmack des hellen Brotes lässt sich auch gut mit zarten Aromen und Süßem kombinieren.



# Gebäck



## AB INS KÖRBERL.

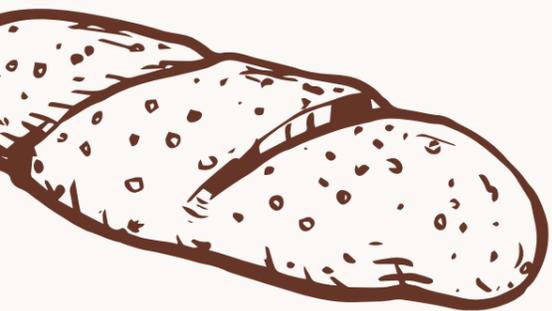
Was gibt es Besseres als duftendes, knuspriges Gebäck? Perfekt zubereitet und dekorativ serviert erfreut es anspruchsvolle Gäste.

Um Bruchstellen zu vermeiden, legen Sie die Gebäckstücke auf dem Gitterrost am besten nicht zu nah aneinander.

Besonders knusprig wird das Gebäck, wenn Sie es vor dem Backen mit etwas Wasser besprühen. Bei unseren Linauer Öfen ist dieser Arbeitsschritt nicht notwendig, denn sie beschwaden selbstständig.

Als moderne Alternative zum klassischen Körbchen können Sie das Gebäck in einem hübschen Beutel aus Baumwolle (unseren Linauer Gebäck-Beutel finden Sie auf Seite 77) präsentieren.

Hier finden Sie: Gebäck-Klassiker, Jourgebäck, Lunchgebäck & Jausengebäck und Burger

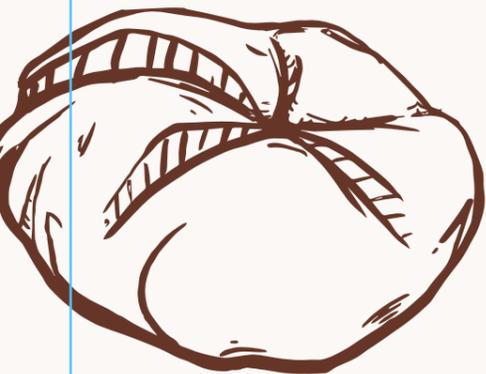
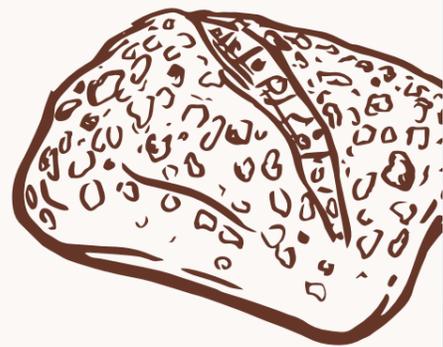


# Gebäck-Klassiker

## PASST ÜBERALL.

Gebäck gehört in Österreich einfach dazu: Frühstück, Brunch, Mittagessen, Jause und Abendessen ... bei jeder Mahlzeit ist es Fixstarter. Umso wichtiger, dass die Qualität stimmt und die Gäste zufrieden sind.

Durch seine Vielseitigkeit kann man aus Gebäck fast alles zaubern: Als knuspriger Begleiter zu Salaten, klassisch belegt oder pikant gefüllt erfreut es genauso wie als kreativ zubereiteter Gruß aus der Küche.





## Handsemmel Klassik <sup>A</sup>

Knusprige, handgeformte Semmel mit flaumigem Kern.



**Artikel-Nr. 1066**

50 Stück à 53 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Heurigenlaibchen <sup>A,F</sup>

Rustikales Laibchen aus Weizen- und Roggenmehl mit kräftiger Kruste.



**Artikel-Nr. 1282**

34 Stück à 75 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Kornspitz Mix <sup>A,F,N</sup>

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix:  
25x Kornspitz Salz, 25x Kornspitz Sesam



**Artikel-Nr. 1274**

50 Stück à 65 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Kornspitz Sesam <sup>A,F,N</sup>

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



**Artikel-Nr. 1275**

50 Stück à 65 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Joghurtriegel <sup>A,G,N,P</sup>

Leichter Genuss durch Dinkelvollkorn- und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



**Artikel-Nr. 1285**

36 Stück à 90 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken

## Kaisersemmel <sup>A</sup>

Traditionelles Weißgebäck mit unverkennbar weichem Kern.



**Artikel-Nr. 1280**

44 Stück à 55 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Kürbiskernweckerl <sup>A</sup>

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen Kürbiskernen im Teig.



**Artikel-Nr. 1103**

55 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Laugenstangerl <sup>A</sup>

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



**Artikel-Nr. 1064**

60 Stück à 63 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Käseweckerl <sup>A,G</sup>

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



**Artikel-Nr. 1071**

50 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Kornblume <sup>A,F</sup>

Aus hochwertigen Schrotten, Mehlen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen gebackenes Weckerl in Blumenform mit feiner Salz-Bestreuung.



**Artikel-Nr. 1089**

50 Stück à 58 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Laugenstriezerl Sesam <sup>A,N</sup>

Handgeflochtenes Laugenflesserl mit Sesam.



**Artikel-Nr. 1276**

35 Stück à 80 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Mohnstriezerl <sup>A</sup>

In liebevoller Handarbeit geflochten, gekrönt durch Mohn- und Salz-Bestreuung.



**Artikel-Nr. 1235**

50 Stück à 63 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Roggenweckerl <sup>A</sup>

Rustikales Roggenmischgebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



**Artikel-Nr. 1084**

60 Stück à 60 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Salzstangerl <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



**Artikel-Nr. 1080**

55 Stück à 48 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Vitalweckerl <sup>A,F</sup>

Gebäck-Genuss aus Weizen- und Roggenmehl, abgerundet mit Sojaschrot und Amaranth.



**Artikel-Nr. 1307**

55 Stück à 80 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken



## Vollkörnderl <sup>A,N</sup>

Mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen bestreutes Vollkornweckerl.



**Artikel-Nr. 1102**

50 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Vintschgerl <sup>A</sup>

Großporiges, traditionelles Fladenbrötchen aus Roggensauerteig und Hefe mit aromatischer Gewürzmischung.



**Artikel-Nr. 1095**

60 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken



## Vital Aloe Vera Spitz <sup>A,F,N</sup>

Resches Weckerl, gebacken mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Sojaschrot und Sesam.



**Artikel-Nr. 1062**

40 Stück à 75 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Wachauer <sup>A</sup>

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauher Unterlage.



**Artikel-Nr. 1402**

50 Stück à 60 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Walnussweckerl rustikal <sup>A,H</sup>

Rustikales Mischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



**Artikel-Nr. 1407**

50 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken



## Vital Dinkelschifferl <sup>A,N,P</sup>

Vitales Gebäck mit einzigartiger Zusammensetzung aus 9 verschiedenen Keimlingen mit rescher Kruste.



**Artikel-Nr. 1043**

40 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken

## Vital IQ Weckerl <sup>A,G,H,N,P</sup>

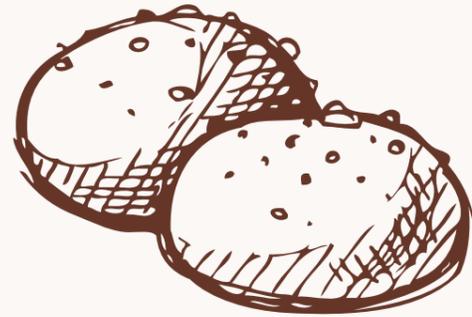
Feines Dinkelgebäck mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Kürbiskernen.



**Artikel-Nr. 1206**

35 Stück à 90 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken





# Jourgebäck

## **KLEIN UND FEIN.**

Ein Amuse Gueule mit frischem Jourgebäck sieht nicht nur gut aus, sondern erfreut den Gast auch durch Vielfalt. Auch fürs Flying Buffet eignet sich Jourgebäck besonders gut. Dabei kann man es nicht nur als Beilage reichen, überraschen Sie Ihre Gäste doch mit Zubereitungsvarianten.



## Bio Jour Kartoffelweckerl <sup>A</sup>

Flaumig-saftiges Weckerl aus biologischen Zutaten, mit würzigem Geschmack.



**Artikel-Nr. 2984**

60 Stück à 32 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jour Chiaweckerl <sup>A,N</sup>

Körniger Genuss mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



**Artikel-Nr. 1078**

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jour Hot Dog <sup>A,G</sup>

Klassisches Hot-Dog-Brot mit feinem Geschmack.



**Artikel-Nr. 1130**

45 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

## Jour Hot Dog Sesam <sup>A,G,N</sup>

Mit Sesam bestreutes Hot-Dog-Brot.



**Artikel-Nr. 1133**

45 Stück à 37 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

## Jour Ciabatta <sup>A</sup>

Gebäck mit mediterranem Flair aus Weizenmehl mit einem Hauch Olivenöl.



**Artikel-Nr. 1216**

50 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jour Eiweißweckerl <sup>A,G,N</sup>

Geschmackvolles Weckerl mit hohem Proteingehalt - im Mini-Format.



**Artikel-Nr. 1298**

50 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Jour Käseweckerl <sup>A,G</sup>

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



**Artikel-Nr. 1073**

60 Stück à 37 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken

## Jour Kornsemmel dunkel <sup>A,F,N</sup>

Knuspriges Jour-Gebäck aus dunklem Korn.



**Artikel-Nr. 1296**

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jour Fitnessweckerl <sup>A,F</sup>

Mit Sonnenblumenkernen und drei verschiedenen Mehlsorten gebackenes besonders saftiges Weckerl.



**Artikel-Nr. 1121**

60 Stück à 33 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Jour Handsemmel <sup>A</sup>

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



**Artikel-Nr. 1112**

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 3 min. fertigbacken



## Jour Kornspitz Mix <sup>A,F,N</sup>

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix: 30x Jour Kornspitz Salz, 30x Jour Kornspitz Sesam



**Artikel-Nr. 1299**

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jour Kürbiskernweckerl <sup>A</sup>

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen Kürbiskernen im Teig.



**Artikel-Nr. 1120**

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Jour Laugenkastanie <sup>A</sup>

Speziell in Form gebrachtes, saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



**Artikel-Nr. 1412**

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jour Laugenstangerl <sup>A</sup>

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



**Artikel-Nr. 1187**

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton  
in 3 min. fertigbacken



## Jour Walnussweckerl <sup>A,H</sup>

Rustikales Mischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



**Artikel-Nr. 1408**

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jour Gebäck Mix <sup>A,F,N</sup>

20x Jour Handsemmel, 5x Jour Kornspitz Sesam, 5x Jour Kornspitz Salz, 10x Jour Laugenkastanie, 10x Jour Kornsemmel dunkel, 10x Jour Roggenweckerl



**NEU**  
Verbesserte Mischung

**Artikel-Nr. 1111**

60 Stück à 29-33 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jour Roggenweckerl <sup>A</sup>

Rustikales Roggenmischgebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



**Artikel-Nr. 1119**

60 Stück à 33 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jour Salzstangerl <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



**Artikel-Nr. 1113**

60 Stück à 25 g, im kleinen Karton  
in 3 min. fertigbacken



## Jour Gebäck Mix dunkel <sup>A,F,G,N</sup>

Mischung aus je 15 Stück Jour Kornspitz, Jour Vollkörnderl, Jour Eiweißweckerl, Jour Fitnessweckerl



**NEU**

**Artikel-Nr. 1297**

60 Stück à 29-40 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jour Vollkörnderl <sup>A,N</sup>

Mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen bestreutes Vollkornweckerl.



**Artikel-Nr. 1074**

60 Stück à 40 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Jour Wachauer <sup>A</sup>

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



**Artikel-Nr. 1403**

50 Stück à 25 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



# Lunchgebäck & Jausengebäck

## FRÜHSTÜCK, LUNCH, JAUSE - PAUSE.

Unser Lunch- und Jausengebäck unterscheidet sich nur in Größe und Gewicht vom klassischen Gebäck. Es ist vielseitig – natürlich auch fürs Frühstück, den Brunch und das Abendessen – einsetzbar. Als ofenfrischer Begleiter rundet es z. B. Suppen und Salate ab.



## Lunch Handsemmel <sup>A</sup>

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



**Artikel-Nr. 1441**

35 Stück à 40 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Lunch Joghurtriegel <sup>A,G,N,P</sup>

Leichter Genuss durch Dinkelvollkorn- und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



**Artikel-Nr. 1438**

35 Stück à 40 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Jausen Käseweckerl <sup>A,G</sup>

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



**Artikel-Nr. 1422**

35 Stück à 75 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken

## Jausen Kornspitz Salz <sup>A,F</sup>

Traditionelle Kornmischung aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, mit Salzbestreuung verfeinert.



**Artikel-Nr. 1283**

34 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Lunch Kornspitz <sup>A,F</sup>

Klassischer Kornspitz aus Weizen- und Roggenmehl.



**Artikel-Nr. 1437**

35 Stück à 39 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Jausen Kornspitz Sesam <sup>A,F,N</sup>

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



**Artikel-Nr. 1284**

34 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Jausen Laugenstange <sup>A</sup>

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



**Artikel-Nr. 1423**

35 Stück à 75 g, im großen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Lunch Laugenstangerl <sup>A</sup>

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



**Artikel-Nr. 1436**

35 Stück à 40 g, im kleinen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Lunch Semmel <sup>A</sup>

Traditionell österreichisches Weißgebäck mit knuspriger Hülle und saftigem Kern.



**Artikel-Nr. 1321**

70 Stück à 40 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jausen Salzstangerl <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



**Artikel-Nr. 1174**

35 Stück à 60 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken



## Jausen Semmel <sup>A</sup>

Aromatisches Weizengebäck in klassischer Form.



**Artikel-Nr. 1281**

32 Stück à 70 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



# Burger

## EIN BUN FÜR ALLE FÄLLE.

Der klassische Burger hat in die Österreichische Küche Einzug gehalten. Speziell bunte Burger bringen Farbe in die Speisekarte. Dabei sind Burger mehr als nur Fastfood. Wesentlich ist, welche Zutaten verwendet werden und was dazu gereicht wird. Mit etwas Fantasie wird damit aus einem Burger ein vollwertiges Gericht.

Auch Vegetarier freuen sich über Burger. Als Alternative zum klassischen Gemüselaiabchen können Pattys aus Kartoffeln, Bohnen, Seitan oder Kichererbsen verwendet werden.

Unsere Burger-Buns werden rein natürlich eingefärbt. So leuchtet der gelbe Bun durch den natürlichen Farbstoff Carotin und Rote-Rüben-Saftkonzentrat ist beim roten Bun farbgebend.

## Burger Bun gelb <sup>A</sup>

Klassischer Bun aus Weizenmehl, mit Carotin zum Trend-Burger gebacken, bereits aufgeschnitten.



Artikel-Nr. 1093

8x4 Stück à 80 g, im großen Karton  
im Kunststoffbeutel 2 Std. auftauen lassen



## Burger Bun rot <sup>A</sup>

Rote Rübe macht dieses Weißgebäck zu einem besonderen Blickfang, bereits aufgeschnitten.



Artikel-Nr. 1092

8x4 Stück à 80 g, im großen Karton  
im Kunststoffbeutel 2 Std. auftauen lassen



## Burger Bun schwarz <sup>A</sup>

Perfekt für moderne Zubereitungsvarianten:  
Burger aus Weizenmehl, natürlich mit  
Pflanzkohle eingefärbt, bereits aufgeschnitten.



Artikel-Nr. 1091

8x4 Stück à 80 g, im großen Karton  
im Kunststoffbeutel 2 Std. auftauen lassen



## Burger Bun Soft <sup>A,C,G</sup>

Saftig-weicher Burger-Bun  
aus Weizenmehl.



Artikel-Nr. 1118

30 Stück à 80 g, im großen Karton  
2 Std. auftauen lassen

## Hamburger Bun <sup>A,G,N</sup>

Für klassische Burger-Kreationen:  
Schmackhaftes Weißgebäck mit Sesam bestreut.



Artikel-Nr. 1079

40 Stück à 75 g, im großen Karton  
4 min. fertigbacken

## Jour Soft Burger Bun <sup>A,C,G</sup>

Klassischer Burger-Bun im Mini-Format,  
bereits aufgeschnitten.



Artikel-Nr. 1295

45 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

# Brot & Baguette

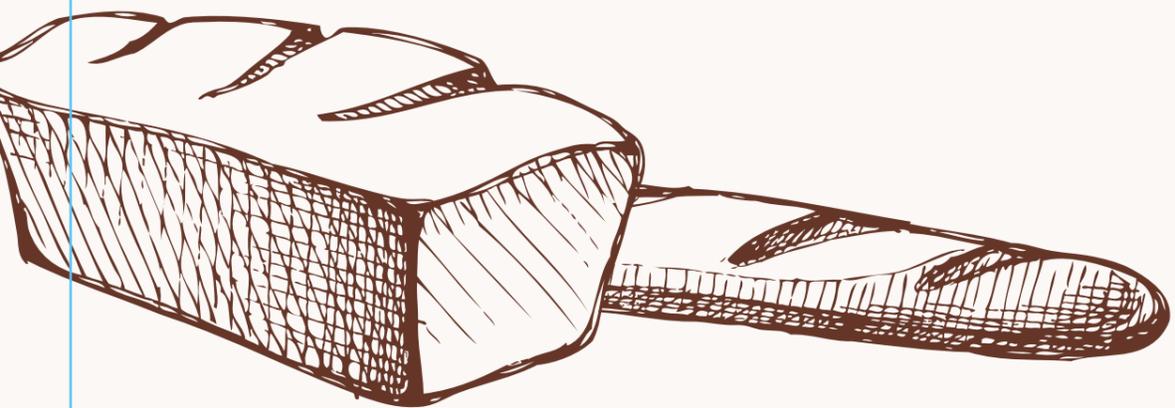
## AUS DER BACKSTUBE.

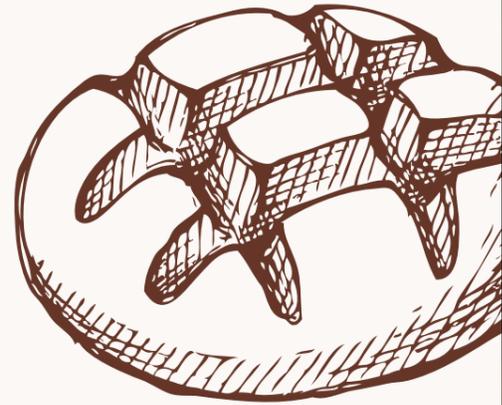
Backen ist für uns gelebte Handwerkstradition. Unsere BäckerInnen wirken, schleifen, schlagen und formen wie schon vor 60 Jahren.

Natürlicher Sauerteig aus der eigenen Backstube und die notwendige Ruhezeit bilden die Basis für unser aromatisches Brot.

Die Kür ist das Backen im Steinofen – so bleibt das Brot saftig und erhält eine besonders knusprige Kruste.

Hier finden Sie: [Brot und Baguette](#)

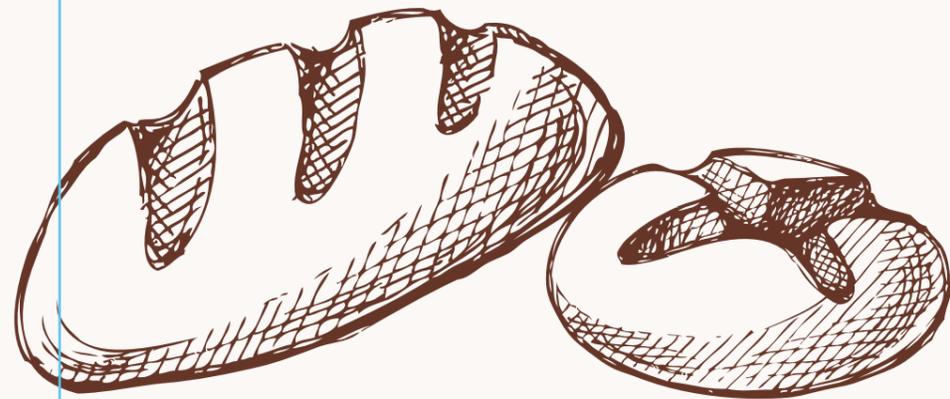




# Brot

## **MAL ANDERS.**

Brot in den unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten zu essen liegt wieder voll im Trend. Ob klassisch mit Schnittlauch bestreut, hübsch mit Blüten dekoriert oder als Doppeldecker-Toast: Ofenfrisches Brot schmeckt unvergleichlich.



## Bauernbrot geschnitten <sup>A</sup>

Schmackhaftes Roggenmischbrot aus 24 Stunden lang gereiftem Sauerteig.



**Artikel-Nr. 114**

2x70 Scheiben à 4000 g, im großen Karton  
30 min. antauen



## Finnenbrot <sup>A,F</sup>

Geschmacksintensives dunkles Brot mit Leinsamen, bestreut mit Sonnenblumenkernen.



**Artikel-Nr. 184**

8 Stück à 380 g, im kleinen Karton  
2 Std. antauen, 12 min. backen



## Pane del Sole <sup>A</sup>

Italienischer Wecken aus langzeitgereiftem Sauerteig mit Keimlingsmehl und Meersalz.



**Artikel-Nr. 409**

8 Stück à 400 g, im großen Karton  
2 Std. antauen, 12 min. backen



## Steinofenroggenbrot <sup>A</sup>

Rustikales Roggenbrot mit kräftigem Geschmack und rescher Kruste. Ohne Hefe.



**Artikel-Nr. 415**

4 Stück à 750 g, im kleinen Karton  
3 Std. antauen, 10 min. backen



## Jausenbrot geschnitten <sup>A</sup>

Vorgeschnittene Brotscheiben mit würzigem Geschmack durch die Beigabe von Koriander, Fenchel und Kümmel.



**Artikel-Nr. 330**

11x6 Scheiben à 600 g, im großen Karton  
30 min. antauen



## Mehrkornbrot <sup>A,N</sup>

Saftiges Brot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Hirse, Sesam, Leinsamen, frischen Karotten und würzigem Koriander.



**Artikel-Nr. 182**

8 Stück à 360 g, im kleinen Karton  
2 Std. antauen, 12 min. backen



## Toskana Laib <sup>A,G</sup>

Weißbrot mit ausgeprägter Kruste – besticht mit saftig-luftigem Geschmack.



**Artikel-Nr. 216**

5 Stück à 300 g, im großen Karton  
1,5 Std. antauen, 12 min. backen

## Meisterwecken <sup>A</sup>

Roggenmischbrot mit Natursauerteig, traditionell im Steinofen gebacken.



**Artikel-Nr. 414**

5 Stück à 1000 g, im großen Karton  
2 Std. antauen, 10 min. backen



## Olivenbrot Rustica <sup>A,G</sup>

Rustikales Weizenbrot mit Olivenstücken und aromatischem Olivenöl verfeinert.



**Artikel-Nr. 1413**

10 Stück à 400 g, im großen Karton  
2 Std. antauen, 10-12 min. backen

## Brotmix Klassik <sup>A,F,G,N</sup>

Variation mit je 2 Laib Hütten-, Waldviertler-, Fitness- und Kartoffelbrot.



**Artikel-Nr. 241**

8 Stück à 500-800 g, im großen Karton  
3 Std. antauen, 15 min. backen



# Baguette

## VIELSEITIG.

Baguettes eignen sich hervorragend für Buffets und als Beilage zu Suppen, Salaten und Gegrilltem.

Das knusprige Stangengebäck hat aber noch viel mehr zu bieten: Gefüllt für den kleinen Hunger zwischendurch, als Begleiter zu verschiedenen hausgemachten Aufstrichen als Gruß aus der Küche oder sogar als Hauptgericht mit individuellen Toppings auf Salat angerichtet.



## American Baguette <sup>A</sup>

Knuspriges Weißgebäck, ideal zum Befüllen und als Begleiter zu Salaten und Gegrilltem.



**Artikel-Nr. 113**

25 Stück à 100 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Baguette groß <sup>A</sup>

Der Klassiker: Feines Weizengebäck mit knuspriger Kruste.



**Artikel-Nr. 1183**

12 Stück à 200 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Baguette klein <sup>A</sup>

Beliebtes französisches Weißgebäck mit knuspriger Kruste und flaumigem Kern.



**Artikel-Nr. 1065**

30 Stück à 80 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Körnerbaguette <sup>A,F,N</sup>

Weizengebäck mit Körnermischung, ummantelt mit köstlicher Leinsamen- und Sesambestreuung.



**Artikel-Nr. 1067**

15 Stück à 225 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Rustikales Baguette <sup>A</sup>

Aromatisches Baguette mit ausgeprägter Kruste.



**Artikel-Nr. 274**

10 Stück à 320 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Rustikales Walnussbaguette <sup>A,H</sup>

Resches Baguette aus Weizen und Roggen, geschmacklich abgerundet mit knackigen Walnüssen.



**Artikel-Nr. 401**

12 Stück à 220 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken



## Wurzelbaguette <sup>A</sup>

Handgedrehtes, rustikales Baguette.



**Artikel-Nr. 403**

12 Stück à 220 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Baguette Mix <sup>A,H</sup>

Perfekter Mix für jeden Geschmack: je 4 Stück Wurzel-, Walnuss- und Rustikales Baguette.



**Artikel-Nr. 400**

12 Stück à 200-230 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken





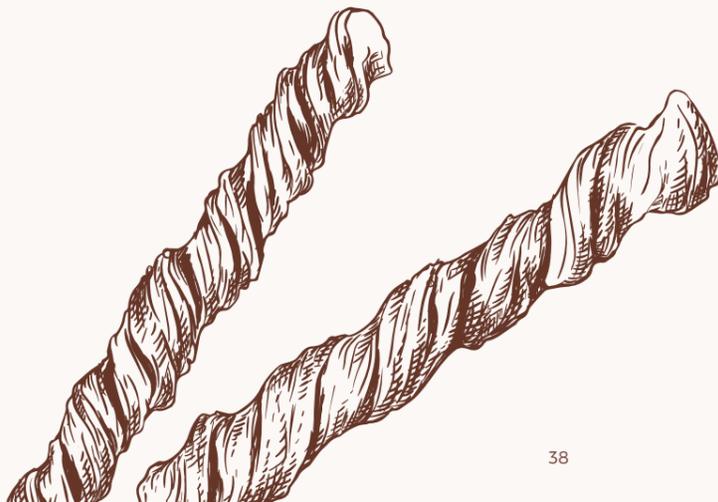
# Snacks & Pikantes

## **JETZT WIRD'S PIKANT.**

Sie wollen Ihren Gästen eine schnelle Mahlzeit für zwischendurch bieten? Oder suchen Sie die optimale Lösung, um auch noch nach Küchenschluss Warmes anbieten zu können?

Mit unserem Angebot zaubern Sie mit wenigen Handgriffen Speisen auf den Tisch, die hochwertig und von Hand belegt sind.

Hier finden Sie: Brezen, Ciabattas & pikant belegte Brote, Pizzen & Flammkuchen und Snackgebäck





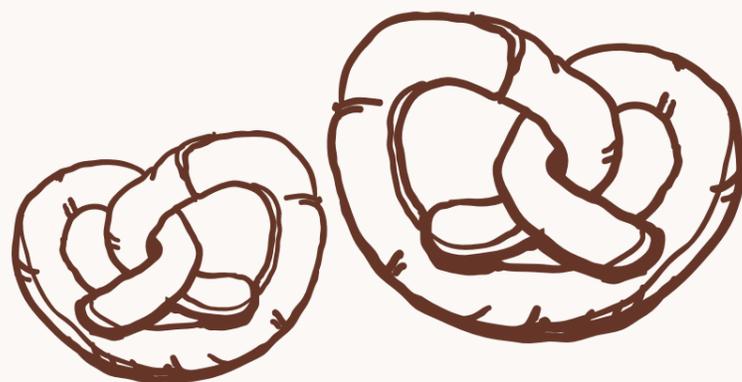
# Brezen

## AUFGEBREZELT.

Brezen sind als Imbiss zwischendurch nicht mehr wegzudenken. Das flaumige Laugengebäck schmeckt klassisch genauso gut wie als rustikale Jause. Wer's gerne süß mag, greift auf unsere Krapfenbreze zurück (zu finden unter „Krapfen“).

## SERVIER-VORSCHLAG:

Verwenden Sie für die Präsentation der Brezen doch unseren Brezenständer (mehr Infos sowie eine Abbildung finden Sie auf Seite 76).



## Bauernbreze XL<sub>AG</sub>

Rustikaler Imbiss aus Pizzateig mit herzhaften Speckstücken und pikanten Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1428

20 Stück à 125 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Breze XL<sub>A</sub>

Gebäck aus feinem Laugenteig, mit Salz bestreut.



Artikel-Nr. 1185

16 Stück à 140 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Käse-Laugenbreze XL<sub>AG</sub>

Besonders große klassische Laugenbreze, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1286

16 Stück à 155 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken

## Laugenbreze (mit Salzkörnern)<sub>A</sub>

Flaumiges Laugengebäck mit herzhafter Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1186

40 Stück à 68 g, im großen Karton  
in 3 min. fertigbacken



## Laugenbreze klassisch<sub>A</sub>

Klassische Laugenbreze mit Kümmel veredelt.



Artikel-Nr. 1098

40 Stück à 68 g, im großen Karton  
in 3 min. fertigbacken



## Pizzabreze XL<sub>AG</sub>

Unser Top-Seller: Laugenbreze mit aromatischer Tomatensauce und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1057

20 Stück à 125 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken



# Ciabattas & pikant belegte Brote

## VON HAND BELEGT.

Knuspriger Boden, pikant-saftiger Belag, überbacken mit aromatischem Käse: Unsere von Hand belegten Ciabattas und Brote werden mit besten Zutaten zubereitet.

Auf einem Holzteller oder braunem Backpapier angerichtet, sehen die Brote besonders appetitlich aus.



## Ciabatta Capricciosa A.G

Ciabattabrot belegt mit Schinken und Tomaten, überbacken mit würzigem Käse.



**Artikel-Nr. 1511**

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton  
in 10-11 min. fertigbacken



## Ciabatta Diavolo A.G

Ciabattabrot mit deftiger Salami, scharfen Pfefferoni und Tomaten belegt, mit Käse überbacken.



**Artikel-Nr. 1510**

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton  
in 10-11 min. fertigbacken



## Ciabatta Thuna A,D,G

Ciabattabrot, belegt mit Thunfisch, Tomaten und aromatischen Zwiebeln, überbacken mit Käse.



**Artikel-Nr. 1514**

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton  
in 10-11 min. fertigbacken



## Ciabatta Tomate-Mozzarella A.G

Mit fruchtigen Tomaten und saftigem Mozzarella überbackenes Ciabattabrot.



**Artikel-Nr. 1513**

12 Stück à 180 g, im kleinen Karton  
in 10-11 min. fertigbacken

## Tomate-Mozzarella Brot A.G

Weizenbrot mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und Basilikum.



**Artikel-Nr. 1556**

10 Stück à 220 g, im kleinen Karton  
in 11-13 min. fertigbacken

## Holzfällerbrot A.G

Schwarzbrot mit Speck, Zwiebeln, Schnittlauch, Käse und Knoblauchbutter.



**Artikel-Nr. 1553**

10 Stück à 220 g, im kleinen Karton  
in 11-13 min. fertigbacken



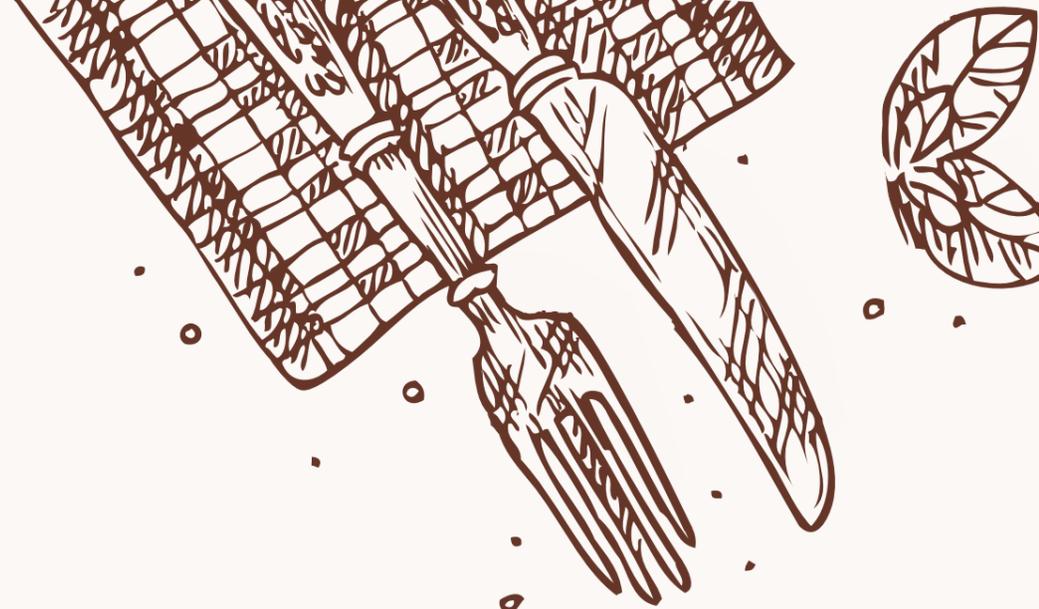
## Raclettebrot A.G

Schwarzbrot mit Vorarlberger Raclettekäse, Knoblauchbutter und Lauch.



**Artikel-Nr. 1554**

10 Stück à 220 g, im kleinen Karton  
in 11-13 min. fertigbacken



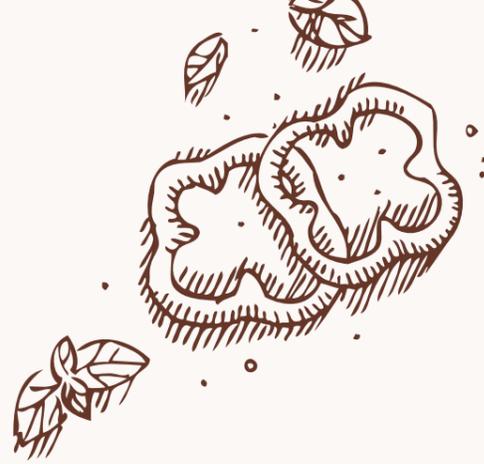
### Tipp

Frischer Basilikum, Rucola oder Babyspinat verleiht den Ciabattas und belegten Broten eine frische Note.

NEU

NEU

NEU



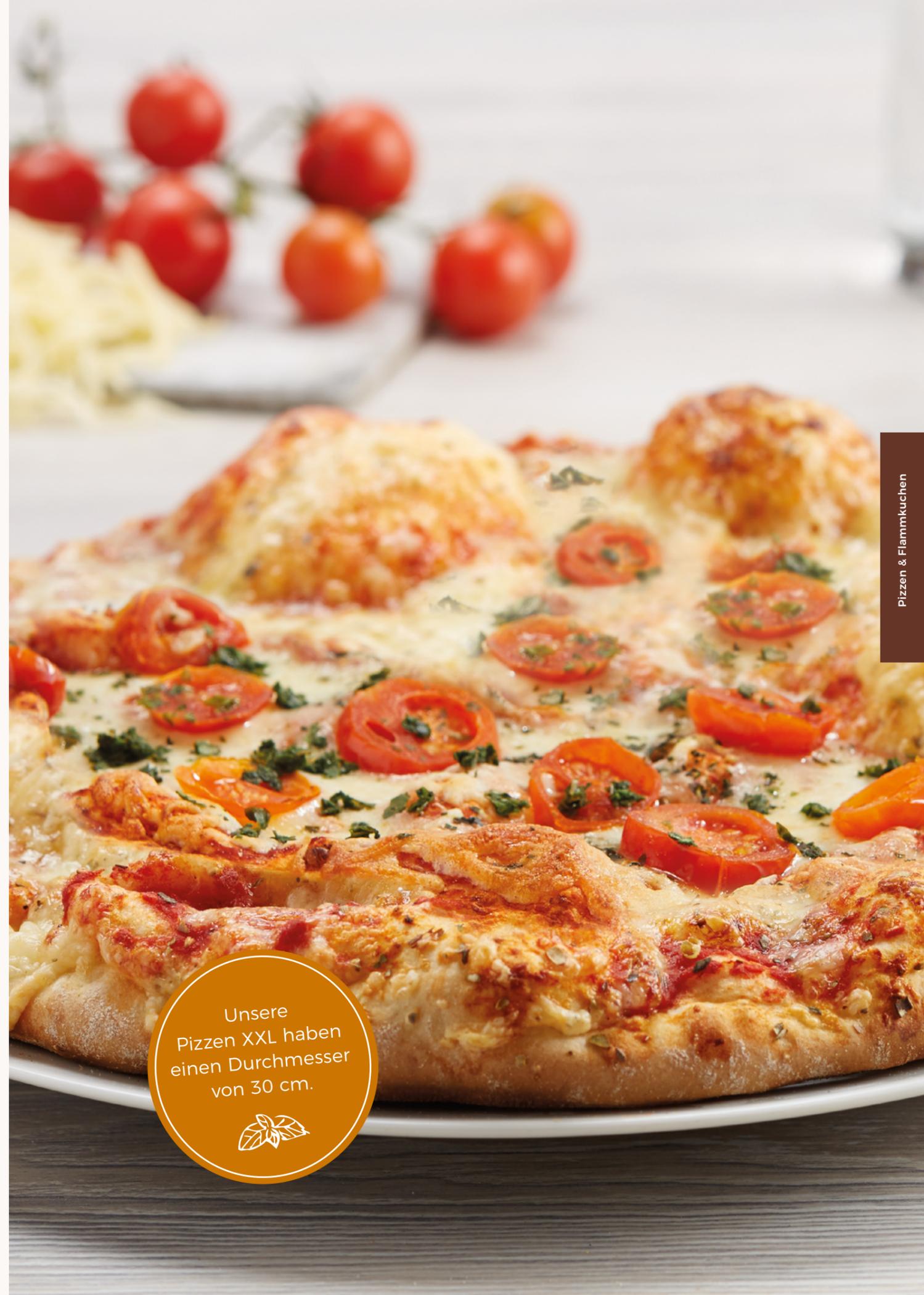
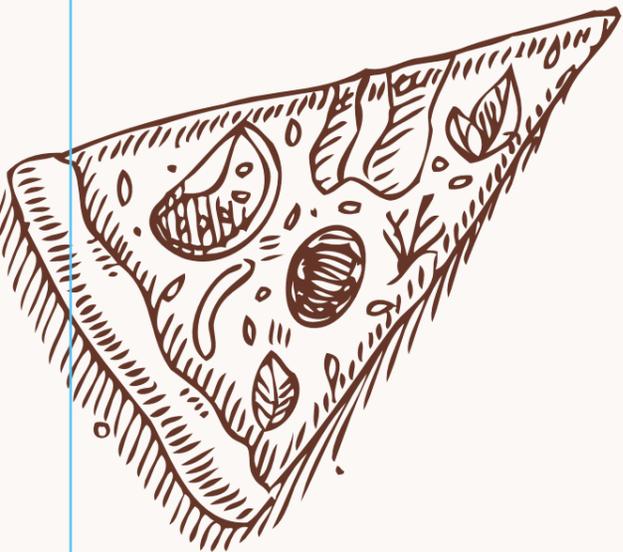
# Pizzen & Flammkuchen

## ÖSTERREICH TRIFFT ITALIEN UND FRANKREICH.

Unsere Pizzen und Flammkuchen werden nach traditioneller Handwerkskunst mit besten Zutaten gebacken und von Hand belegt.

### SERVIER-VORSCHLAG:

Servieren Sie die Gerichte statt auf einem herkömmlichen Teller auf einem Holzbrett. Das wirkt authentisch und ist schön fürs Auge. Passende Bretter können Sie gerne bei uns beziehen und mit unserem Pizzaroller wird das Portionieren ganz einfach (zu finden auf Seite 76).



Unsere Pizzen XXL haben einen Durchmesser von 30 cm.



Pizzen & Flammkuchen

## Bauernpizza XXL A.G

Mit Tomatensauce, herzhaft-knusprigem Speck, Zwiebeln, saftigen Champignons und knackigem Paprika, mit Käse überbacken.



**Artikel-Nr. 1545**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Capricciosa XXL A.G

Mit Tomatensauce, aromatischem Schinken, saftigen Champignons und herzhaftem Käse.



**Artikel-Nr. 1542**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Schinken XXL A.G

Mit Tomatensauce, herzhaftem Schinken und viel Käse.



**Artikel-Nr. 1543**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Thuna XXL A.D.G

Mit Tomatensauce, belegt mit würzigem Thunfisch, Tomatenstücken und Zwiebelringen, mit reichlich Käse überbacken.



**Artikel-Nr. 1544**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Diavolo XXL A.G

Mit Tomatensauce, herzhafter Salami, feurigen Pfefferoni und würzigem Käse.



**Artikel-Nr. 1541**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Margherita klein A.G

Mit fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit geschmackvollem Käse.



**Artikel-Nr. 1550**

5 Stück à 300 g, im großen Karton  
Programm P1



## Flammkuchen Mediterran A.G

Knuspriger Flammkuchenboden belegt mit Crème fraîche, Hirtenkäse, Paprika und Zucchini.



**Artikel-Nr. 1521**

10 Stück à 310 g, im großen Karton  
10-11 min. ohne Beschwadung fertigbacken

## Pizza Margherita XXL A.G

Mit fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit geschmackvollem Käse.



**Artikel-Nr. 1540**

5 Stück à 500 g, im großen Karton  
Programm P1



## Pizza Salami XXL A.G

Mit aromatischer Tomatensauce, würziger Salami und schmackhaftem Käse.



**Artikel-Nr. 1546**

5 Stück à 580 g, im großen Karton  
Programm P1



## Flammkuchen Speck-Zwiebel A.G

Elsässer Spezialität mit Crème fraîche, würzigem Speck und Zwiebeln.



**Artikel-Nr. 1520**

10 Stück à 310 g, im großen Karton  
10-11 min. ohne Beschwadung fertigbacken



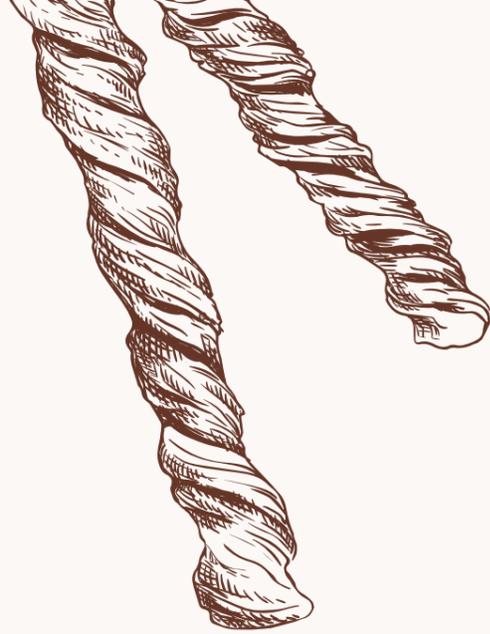
## Flammkuchen zum Belegen A.G

Flammkuchenteig zum Belegen für individuelle Kreationen.



**Artikel-Nr. 1522**

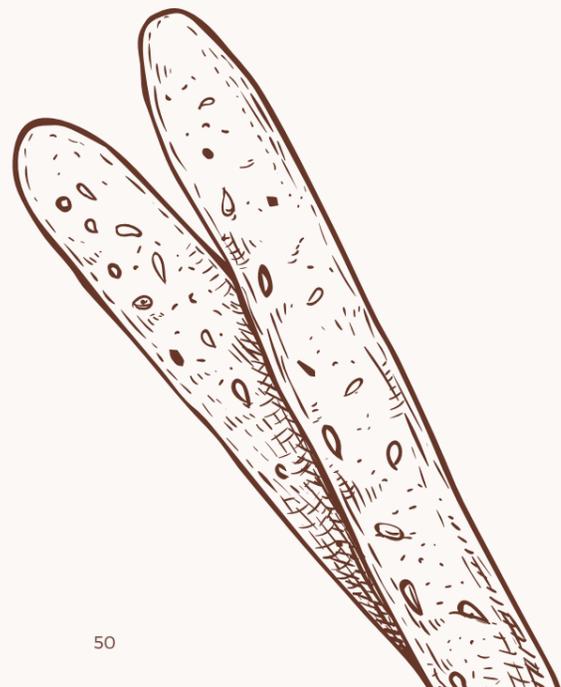
10 Stück à 235 g, im großen Karton  
10-11 min. ohne Beschwadung fertigbacken



# Snackgebäck

## EINFACH, PRAKTISCH, GUT.

Zum Mitnehmen, als Pausenverpflegung oder den kleinen Hunger zwischendurch. Unser Snackgebäck kann kalt und warm genossen werden. In einer kleinen Papiertüte serviert sieht das Gebäck noch appetitlicher aus.



## Bauernsnack A.G

Laugengebäck mit knusprigen Speckstücken und reichlich Käse.



**Artikel-Nr. 1424**

18 Stück à 115 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken



## Eingebackene Cabanossi A.G

Herzhafte Cabanossi umhüllt von knusprigem Semmelteig.



**Artikel-Nr. 1222**

30 Stück à 105 g, im kleinen Karton  
in 10 min. fertigbacken



## Pizzaschifferl Margherita A.G

Von Hand geformtes Schifferl aus aromatischem Pizzateig mit fruchtiger Tomaten-Käse Füllung.



**Artikel-Nr. 1114**

30 Stück à 145 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken

## Pizzaschifferl Salami A.G

Knuspriges, handgeformtes Pizzaschifferl mit einer aromatischen Füllung aus Tomatenmark, würziger Salami und Käse.



**Artikel-Nr. 1115**

50 Stück à 145 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Käsesalzstangerl A.G

Herzhaftes Salzstangerl, belegt und gebacken mit Käse.



**Artikel-Nr. 1134**

40 Stück à 65 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Käsestange A.G

Knusprige Weizengebäckstange, mit würzigem Käse überbacken.



**Artikel-Nr. 1094**

25 Stück à 125 g, im großen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Speckstangerl A.G

Aromatischer Speck, umhüllt von saftigem Teig und mit reichlich Käse überbacken.



**Artikel-Nr. 1099**

45 Stück à 80 g, im großen Karton  
in 8 min. fertigbacken



## Jour Snackgebäck A.C.F.G.N

Jour Snack-Mix für den kleinen Hunger:  
15x Jour Käsesnack, 15x Jour Schinkenkipferl,  
15x Jour Spinattasche, 15x Jour Speckweckerl.



**Artikel-Nr. 1421**

60 Stück à 25-45 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken



## Tipp

Reichen Sie die Knoblauchstangerl zu gebundenen Suppen.



## Knoblauchstangerl A.G

Feines Weizengebäck gefüllt mit frischer Knoblauchbutter.



**Artikel-Nr. 1105**

45 Stück à 72 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken





# Süße Vielfalt

## FEINSTE KONDITORKUNST.

In unserer hauseigenen Konditorei backen unsere KonditorInnen mit großer Sorgfalt und viel Liebe zum Detail. Dabei setzen wir auf Qualität, Individualität und Vielfalt. Handgezogene Strudel, von Hand angerührte, gefüllte und glasierte Kuchen, Torten und Punschkrapfen sind bei uns genauso selbstverständlich wie einzeln von Hand gemachte Weihnachtskekse. Das ist feinste Konditorkunst!

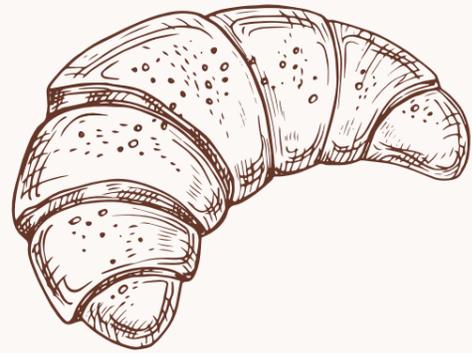
## Jetzt NEU:

**bei Kuchen, Schnitten und Torten können Sie Ihre individuelle Variation zusammenstellen!**

Sie können z.B. 16 Stück (4 x 4 Stück) unserer Sacherschnitte sortenrein bestellen, oder aber z.B. 8 Stück (2 x 4 Stück) Sacherschnitte und 8 Stück (2 x 4 Stück) Fruchtschnitte, oder aber z.B. je 4 Stück Sacher-, Topfen-, Tiramisu- und Himbeer-Joghurt-Schnitte.

Hier finden Sie: Feingebäck & Plunder, Krapfen, Torten & Schnitten und Kuchen & Strudel

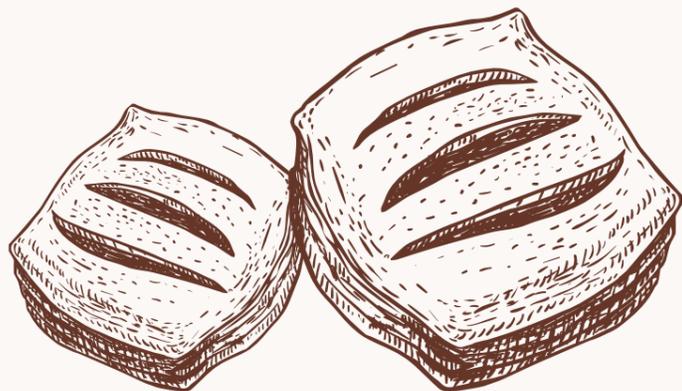




# Feingebäck, Plunder & Krapfen

## FÜR SÜSSE MOMENTE.

Gerade im Urlaub genießt man das Frühstück besonders und nimmt sich viel Zeit dafür. Süßes steht dabei in Österreich ganz oben auf der Speisekarte. Aber nicht nur in der Früh freuen wir uns über Kipferl & Co. Auch bei der Jausenverpflegung sind sie nicht mehr wegzudenken.



## Briochekipferl A,C,F,G

Von Hand geformtes Hefengebäck, mit Hagelzucker versüßt.



**Artikel-Nr. 3111**

40 Stück à 50 g, im großen Karton  
in 3 min. fertigbacken

## Frühstückskipferl A,C,G

Flaumiges Kipferl aus feinem Hefeteig.



**Artikel-Nr. 3076**

50 Stück à 50 g, im großen Karton  
in 3 min. fertigbacken

## Striezel mit Mandelbestreuung A,C,G,H

Schmackhafter Hefeteig mit knuspriger Mandel-Bestreuung, in liebevoller Handarbeit geflochten.



**Artikel-Nr. 3003**

7 Stück à 400 g, im großen Karton  
1 Std. auftauen

## Topfenteigeckerl A,G

Feingebäck aus Topfenteig mit Ribiselfruchtfülle.



**Artikel-Nr. 3070**

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken

## Mohnbeugerl A,C,G

Feingebäck mit ca. 50% aromatischer Mohnfülle.



**Artikel-Nr. 3073**

35 Stück à 90 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. auftauen

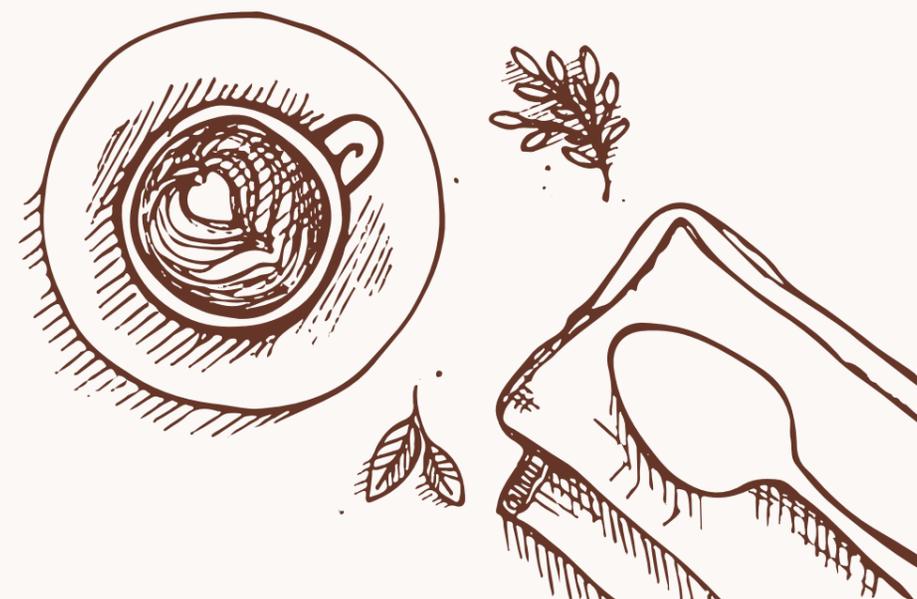
## Nussbeugerl A,C,G,H

Traditionelles Hefeteiggebäck mit herzhafter Walnussfülle.



**Artikel-Nr. 3050**

35 Stück à 90 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. auftauen



## Nusschnecke A,C,G,H

Vollmundige Walnussfülle umhüllt von zartem Plundernteig.



**Artikel-Nr. 3045**

36 Stück à 100 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken

## Nussstangerl A,C,G,H

Feiner Plundernteig mit saftiger Walnussfülle.



**Artikel-Nr. 3067**

12 Stück à 120 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen

## Apfelplunder A,C,G

Feines Plundergebäck, gefüllt mit saftigen Apfelstücken und zarter Vanillecreme.



**Artikel-Nr. 3049**

35 Stück à 110 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken

## Buttercroissant A,G

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% echter Butter verfeinert.



**Artikel-Nr. 3075**

35 Stück à 41 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken

## Marillenschifferl A,C,G

Luftig lockeres Plundergebäck mit Topfenfülle, fruchtigen Marillen und aromatischen Rosinen.



**Artikel-Nr. 3077**

30 Stück à 125 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken

## Nougatcroissant A,G,H

Knusprig-flaumiges Plundergebäck mit ca. 30% Nougatcreme gefüllt.



**Artikel-Nr. 3078**

45 Stück à 70 g, im großen Karton  
1 Std. auftauen oder 3 min. fertigbacken

## Jour Apfelplunder A,C,G

Feines Plundergebäck, gefüllt mit saftigen Apfelstücken und zarter Vanillecreme.



**Artikel-Nr. 3047**

45 Stück à 50 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken

## Jour Buttercroissant A,G

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% echter Butter verfeinert.



**Artikel-Nr. 3300**

65 Stück à 41 g, im großen Karton  
in 4 min. fertigbacken

## Pariser Kipferl A,C,G

Flaumig-knuspriges Hörnchen aus Plunderteig, mit 25% Butter gebacken.



**Artikel-Nr. 1252**

30 Stück à 65 g, im großen Karton  
in 3 min. fertigbacken

## Topfengolatsche A,C,G

Knuspriger Plunderteig mit feiner Topfencreme gefüllt.



**Artikel-Nr. 3002**

35 Stück à 100 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken

## Jour Marillenplunder A,C,G,H

Goldgelb gebackener Plunder mit fruchtigem Marillenkern.



**Artikel-Nr. 3061**

50 Stück à 40 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken

## Jour Nusschnecke A,C,G,H

Vollmundige Walnussfülle umhüllt von zartem Plunderteig.



**Artikel-Nr. 3060**

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 5 min. fertigbacken

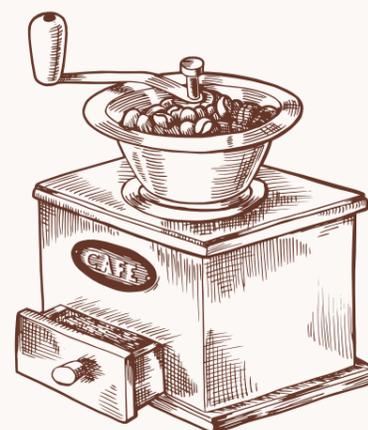
## Plunder Mix A,C,G,H

Je 12 Stück feines Plunder-Gebäck: Topfengolatsche, Nusschnecke und Apfelplunder.



**Artikel-Nr. 3140**

36 Stück à 100-125 g, im großen Karton  
in 7 min. fertigbacken



## Jour Topfengolatsche A,C,G

Knuspriger Plunderteig mit feiner Topfencreme gefüllt.



**Artikel-Nr. 3058**

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken

## Jour Plunder Mix A,C,G,H

Variante reiche Mischung aus je 12 Stück Marillenplunder, Apfelplunder, Nusschnecke, Topfenteigeckerl und Topfengolatsche.



**Artikel-Nr. 3302**

60 Stück à 30-50 g, im kleinen Karton  
in 6 min. fertigbacken

## Bauernkrapfen A.C.G.

Flaumiger Krapfen mit typischer Kerbe für individuelle Marmeladen-Füllung.

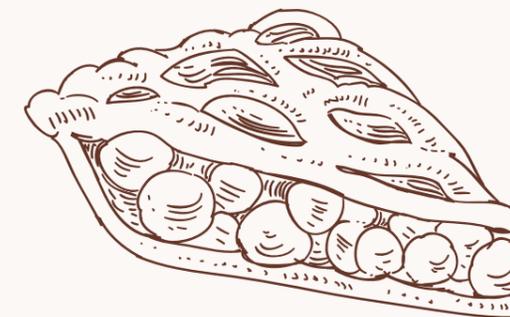


**Artikel-Nr. 3046**

35 Stück à 76 g, im großen Karton  
in 2 min. fertigbacken

## Tipp

Bauernkrapfen werden klassisch mit Marmelade serviert. Im Sommer kann stattdessen eine Kugel Vanilleeis in die Kerbe gesetzt werden. Mit Schlagobers und Schokolade glasiert, wird der Bauernkrapfen zum Sommer-Klassiker auf der Eiskarte.



# Torten & Schnitten

## ANGERICHTET.

Mit wenigen Handgriffen können Torten & Schnitten zu einem besonderen Blickfang werden. Während im Winter kleine Sterne aus Zucker die Optik abrunden, ist es im Sommer die Blüte aus Schokolade. So finden Ihre Gäste immer etwas Neues auf dem Teller.

## SERVIER-VORSCHLAG:

Beste Qualität erhalten Sie, wenn Sie die portionierten Torten (5-6 Stunden) und Schnitten (3-4 Stunden) einzeln und noch verpackt im Kühlschrank auftauen. Bitte danach gekühlt (+4°C bis +6°C) lagern und innerhalb von 24 Stunden servieren.

## Jour Marillenkrapfen A.C.G.

Klassisches Siedegebäck aus Hefeteig mit Marillenfruchtfülle.



**Artikel-Nr. 3108**

40 Stück à 44 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen, in 1 min. fertigbacken

## Krapfenbreze A.C.G.

Liebevoll geschwungener, saftiger Krapfenteig mit feiner Zuckermischung als Topping.



**Artikel-Nr. 3074**

20 Stück à 100 g, im großen Karton  
30 min. auftauen

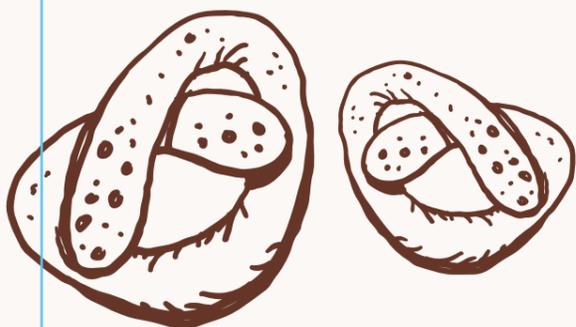
## Marillenkrapfen A.C.G.

Flaumiges Siedegebäck aus Hefeteig mit Marillenfruchtfülle.



**Artikel-Nr. 3055**

40 Stück à 80 g, im großen Karton  
1 Std. auftauen, in 2 min. fertigbacken





## Rondo Banane A,C,FG

Obers-Bananencreme auf flaumigem Biskuit- und Kakaobiskuit-Boden, abgerundet mit feiner Schokoladen-Bananen-Canache.



**Artikel-Nr. 7311**

3 x 9 Stück à 105 g, im Tray  
3 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo Mini Banane A,C,FG

Obers-Bananencreme auf flaumigem Biskuit- und Kakaobiskuit-Boden, abgerundet mit feiner Schokoladen-Bananen-Canache.



**Artikel-Nr. 7544**

4 x 10 Stück à 35 g, im Tray  
2 Std. im Kühlschrank auftauen

## Mini Rondo Variation

4 x 10 Stück gemischt im Tray.  
Himmliche Mini-Kreationen.  
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 10 Stück)  
Mousse au Chocolat, Banane,  
Erdbeer-Joghurt, Limette-Mango.



## Rondo Erdbeer-Joghurt A,C,G

Biskuit und Kakaobiskuit gefüllt mit fruchtig-leichter Erdbeer-Joghurt-Creme und fruchtigem Erdbeer-Topping.



**Artikel-Nr. 7304**

3 x 9 Stück à 130 g, im Tray  
3 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo Limette-Mango A,C,G

Kakao-Kuchenboden umhüllt von leichter Joghurt-Limetten-Creme mit erfrischendem Mango-Topping.



**Artikel-Nr. 7346**

3 x 9 Stück à 105 g, im Tray  
3 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo Mini Erdbeer-Joghurt A,C,G

Biskuit und Kakaobiskuit gefüllt mit fruchtig-leichter Erdbeer-Joghurt-Creme und fruchtigem Erdbeer-Topping.



**Artikel-Nr. 7545**

4 x 10 Stück à 40 g, im Tray  
2 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo Mini Limette-Mango A,C,G

Kakao-Kuchenboden umhüllt von leichter Joghurt-Limetten-Creme mit erfrischendem Mango-Topping.



**Artikel-Nr. 7546**

4 x 10 Stück à 35 g, im Tray  
2 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo Malakoff A,C,FG,H

Klassische Malakoff-Torte im Rondo-Format für den kleinen Genuss.



**Artikel-Nr. 7327**

3 x 9 Stück à 115 g, im Tray  
3 Std. im Kühlschrank auftauen

## Rondo-Variation

3 x 9 Stück gemischt im Tray.  
Herrlicher Rondo-Mix.  
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 9 Stück)  
Limette-Mango, Banane, Malakoff,  
Erdbeer-Joghurt.



## Rondo Mini Mousse au Chocolat A,C,FG

Schokoladentraum mit flaumigem Kakaoboden darauf eine Schicht dunkle Mousse Creme, eine Schicht helle Mousse Creme und einem Abschluss aus dunkler Canache.



**Artikel-Nr. 7543**

4 x 10 Stück à 35 g, im Tray  
2 Std. im Kühlschrank auftauen



## Fruchtschnitte A.C.G

Helles Biskuit gefüllt mit Joghurtoberscreme, bestrichen mit fruchtiger Ribiselmarmelade. Mit Ananasscheiben, Aprikosenhälften, Himbeeren, Kiwi belegt und geliert.



NEU

Artikel-Nr. 7384

4 x 4 Stück à 155 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Himbeer-Joghurt-Schnitte A.C.G

Feiner Mohnbiskuit mit erfrischender Joghurtcreme und aromatischem Himbeerspiegel.

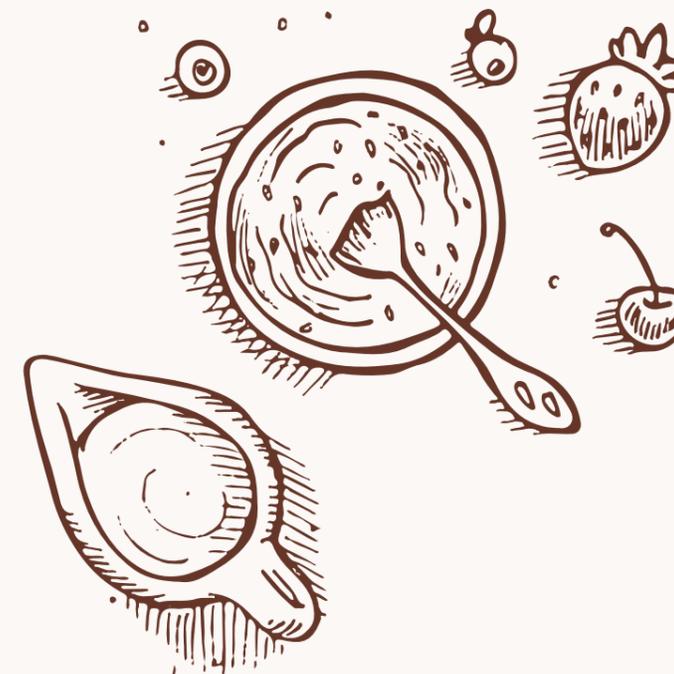
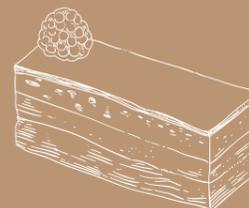


Artikel-Nr. 7606

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Schnittenvariation

4 x 4 Stück gemischt im Tray.  
Verführerische Schnitten-Variation.  
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 4 Stück)  
Topfenschnitte, Sacherschnitte, Tiramisuschnitte,  
Himbeer-Joghurt-Schnitte, Fruchtschnitte,  
Mousse au Chocolat-Schnitte.



## Mousse au Chocolat-Schnitte A.C.F.G

Flaumiger Kakaoboden mit einer Schicht hellem und einer Schicht dunklem Mousse au Chocolat, glasiert mit Parisercreme.



NEU

Artikel-Nr. 7379

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Sacherschnitte A.C.F.G

Wiener Traditionsschnitte mit Marillenfruchtfülle und zart schmelzender Schokoladenglasur.



Artikel-Nr. 7381

4 x 4 Stück à 110 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Esterhazytorte portioniert A.C.F.G.H

In dünnen Blättern gebackene Haselnussböden, gefüllt mit leichter Vanille-Oberscreme, überzogen mit Fondantglasur und klassischem Esterhazy-Muster.



Artikel-Nr. 7541

3 x 6 Stück à 120 g, im Tray  
5-6 Std. im Kühlschrank auftauen

## Himbeer-Sachertorte portioniert A.C.F.G.H

Klassischer Sacher-Tortenboden gefüllt mit leichter Vanillecreme mit einer fruchtig-herben Note durch Belag aus Himbeeren.



Artikel-Nr. 7542

3 x 6 Stück à 140 g, im Tray  
5-6 Std. im Kühlschrank auftauen

## Tiramisuschnitte A.C.G

Köstlicher Biskuitboden, Biskotten und Mascarponecreme, abgerundet mit einer leichten Kaffeenote und zart beriebelt mit Kakao.



Artikel-Nr. 7385

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Topfenschnitte A.C.F.G

Flaumiges Biskuit mit saftiger Topfen-Obers-Fülle.



Artikel-Nr. 7600

4 x 4 Stück à 120 g, im Tray  
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

## Sachertorte portioniert A.C.F.G

Zarte Sachermasse mit feiner Marillenfruchtfülle, ummantelt von klassischer Sacher-Glasur.



Artikel-Nr. 7540

3 x 6 Stück à 120 g, im Tray  
5-6 Std. im Kühlschrank auftauen

## Tortenvariation

3 x 6 Stück gemischt im Tray.  
Portionierter Torten-Traum.  
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 6 Stück)  
Himbeer-Sachertorte, Esterhazytorte, Sachertorte.





# Kuchen & Strudel

## GERÜHRT UND GEZOGEN.

Unsere KonditorenInnen rühren mit viel Sorgfalt Kuchen und Füllungen an, ziehen Teige, füllen und belegen. Echte Handarbeit, die man schmeckt! Richten Sie die Mehlspeise attraktiv an, freut sich der Gast gleich doppelt.



## Apfelkuchen A.C.G.H

Flaumiger Obstkuchen belegt mit frischen Äpfeln, feiner Zimt-Zucker-Mischung und gehobelten Mandeln.



**Artikel-Nr. 7539**

3 x 2 Stück à 650 g, im Tray  
2 Std. auftauen lassen

## Heidelbeer-Cheesecake A.C.G

Fruchtig-frischer Kuchen mit Topfenmasse auf Mürbteig, belegt mit Heidelbeeren und knusprigen Butterstreuseln.



**Artikel-Nr. 7537**

3 x 2 Stück à 950 g, im Tray  
3-4 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

## Kuchenvariation

3 x 2 Stück gemischt im Tray.  
Für süße Gaumenfreuden.  
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 2 Stück) Apfelkuchen, Marillenkuchen, Schoko-Kirschkuchen, Pfirsich-Mohnkuchen, Heidelbeer-Cheesecake, Mohnkuchen nach Böhmischer Art.



## Gedeckter Apfelkuchen A.C.G

Fülle aus frischen Äpfeln mit herrlicher Zimt-Note und Rosinen, umhüllt von feinem Mürbteig.



**Artikel-Nr. 7547**

24 Stück à 160 g, im kleinen Karton  
im Kühlschrank 2 Std. auftauen lassen

## Marillenkuchen A.C.G.H

Klassischer, saftiger Obstkuchen mit Marillen belegt und mit gehobelten Mandeln bestreut.



**Artikel-Nr. 7536**

3 x 2 Stück à 830 g, im kleinen Karton  
2 Std. auftauen lassen

## Mohnkuchen nach Böhmischer Art A.C.G

Kuchen-Spezialität aus einer Schicht Topfen-Germteig, Mohn- und Topfenfüllung, abgerundet mit Powidl.



**Artikel-Nr. 7538**

3 x 2 Stück à 920 g, im Tray  
3-4 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

## Apfelstrudel gezogen A

Frische Äpfel mit feiner Brösel-Zucker-Zimt-Mischung, ummantelt von teigigen Strudelblättern.



**Artikel-Nr. 7517**

4 Strudel à 1600 g, im kleinen Karton  
in 45 min. fertigbacken



## Apfelstrudel portioniert A.C

Saftige Äpfel, goldbraune Brösel und aromatische Rosinen, ummantelt von feinem, teigigen Blätterteig.



**Artikel-Nr. 7516**

36 Stück à 170 g, im kleinen Karton  
in 15 min. fertigbacken



## Pfirsich-Mohnkuchen A.C.G

Saftiger Rührkuchen mit viel Mohn verfeinert, vollendet mit Joghurtguss und fruchtigen Pfirsichstücken.



**Artikel-Nr. 7535**

3 x 2 Stück à 650 g, im kleinen Karton  
2 Std. auftauen lassen

## Schoko-Kirschkuchen A.C.G

Traditioneller Schokoladenblechkuchen mit Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.



**Artikel-Nr. 7534**

3 x 2 Stück à 680 g, im kleinen Karton  
2 Std. auftauen lassen

## Topfenstrudel gezogen A.C.G

Goldgelb gebackener Strudel, gefüllt mit cremigem Topfen.



**Artikel-Nr. 7518**

4 Strudel à 1600 g, im kleinen Karton  
in 45 min. fertigbacken

## Topfenstrudel portioniert A.C.G

Strudel aus zartem Blätterteig, reichlich gefüllt mit cremigem Topfen und fruchtigen Rosinen.



**Artikel-Nr. 7515**

36 Stück à 170 g, im kleinen Karton  
in 15 min. fertigbacken

# Glutenfrei

## SICHER GENIESSEN.

Zöliakie bedeutet nicht, auf gutes Gebäck verzichten zu müssen. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden. Für Sie jederzeit genau und nach dem Bedarf Ihrer Gäste verfügbar.

## Jour Gugelhupf Mix A.C.F.G.

Unwiderstehliche Rührkuchen im Sorten-Mix: 20x Schokolade, 20x Straciatella und 20x Heidelbeere.



**Artikel-Nr. 3301**

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen lassen

## Mini Muffin Mix A.C.F.G.H.

Mix aus beliebten Mini Muffins: 20x Schokolade, 20x Heidelbeere, 20x Mandel.



**Artikel-Nr. 3066**

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen lassen

## Muffin Heidelbeere A.C.G.

Feinbackware aus Rührmasse mit fruchtigen Heidelbeeren.



**Artikel-Nr. 3303**

18 Stück à 110 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. auftauen lassen

## Muffin Schoko A.C.F.G.

Zarte Schokoladenchips und Kakaopulver sorgen bei diesem Muffin für den intensiven schokoladigen Geschmack.

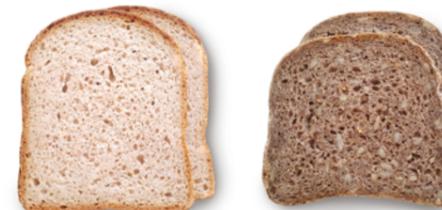


**Artikel-Nr. 3059**

18 Stück à 110 g, im kleinen Karton  
1,5 Std. auftauen lassen

## Brot Mix Glutenfrei A.G.

Feines glutenfreies Schnittbrot: 8x2 Scheiben Saatenbrot, 8x2 Scheiben Landbrot. Mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



**Artikel-Nr. 26650**

16 Stück à 85-90 g, im kleinen Karton  
in 12 min. ohne Beschwadung fertigbacken



## Gebäck Mix Glutenfrei A.G.N.

Glutenfreier Gebäck-Mix: 6x Premium Kaisersemmel, 6x Fitnessbrötchen, 6x Körni



**Artikel-Nr. 26663**

18 Stück à 60-75 g, im kleinen Karton  
Kaisersemmel 10 min., Fitnessbrötchen und Körni 13 min. ohne Beschwadung fertigbacken



## Punschkräpfen A.C.F.G.H.O.

2 Biskuitschichten gefüllt mit saftiger Punschfüllung aus hellem und dunklem Biskuit, köstlicher Marmelade und einem Hauch Rum, überzogen mit einer dünnen Punschglasur.



**Artikel-Nr. 7525**

32 Stück à 95 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen lassen

## Sacherwürfel A.C.F.G.O.

Sachermasse nach traditioneller Rezeptur, in Würfelform geschnitten und mit zarter Schokoladenglasur vollendet.



**Artikel-Nr. 7532**

36 Stück à 80 g, im kleinen Karton  
1 Std. auftauen lassen

## Premium Kaisersemmel Glutenfrei A.G.

Glutenfreie Semmel mit rescher Hülle und flaumigem Kern.



**Artikel-Nr. 26652**

12 Stück à 60 g, im kleinen Karton  
in 10 min. ohne Beschwadung fertigbacken



Glutenfrei



# Teiglinge

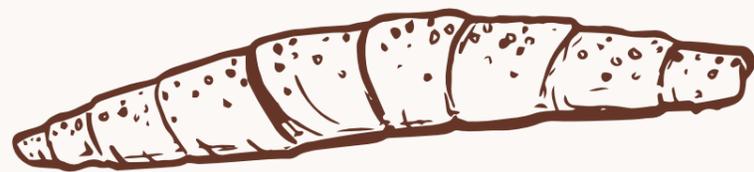
## FÜR MEHR INDIVIDUALITÄT.

Teiglinge sind vorgegarte Gebäckstücke, die im Ofen gebacken werden müssen. Sie sind kleiner als unsere restlichen Gebäck-Varianten und haben daher weniger Platzbedarf bei der Lagerung. Dass sie dabei auch noch günstiger sind, freut die Geldbörse.

Teiglinge gehen im Ofen auf. Achten Sie daher darauf, dass Sie die Gebäckstücke mit genügend Abstand auf das Blech legen.

Am besten schmeckt das Gebäck, wenn Sie die Teiglinge etwas antauen lassen und vor dem Backen gleichmäßig mit wenig Wasser besprühen.

**Achtung:** Teiglinge können nicht im Linauer-Ofen gebacken werden. Bitte verwenden Sie einen Konvektomat.



## Kaisersemmel Teigling <sup>A</sup>

Flaumiger Semmel-Teig zum selbst Aufbacken für besonders knuspriges Gebäck.



NEU

Artikel-Nr. 1265

35 Stück à 85 g, im kleinen Karton  
Zubereitung je nach Ofentyp -  
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



## Kornspitz Teigling <sup>A, F</sup>

Herrlicher Weizen-Roggenteig für knusprig-flaumigen Kornspitz-Genuss.



NEU

Artikel-Nr. 1266

40 Stück à 85 g, im kleinen Karton  
Zubereitung je nach Ofentyp -  
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



## Salzstangerl Teigling <sup>A</sup>

Luftiger Salzstangerl-Teig, perfekt zum selbst Würzen mit z.B. Salz, Kümmel oder Leinsamen.



NEU

Artikel-Nr. 1267

30 Stück à 100 g, im kleinen Karton  
Zubereitung je nach Ofentyp -  
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



## Tipp

Bieten Sie Ihren Kunden individuelle Toppings: Vor dem Backen kurz antauen lassen, mit etwas Wasser besprühen und je nach Wunsch in Sonnenblumenkernen, Sesam oder Mohn wälzen (fest andrücken).



# Perfekt präsentiert.

Setzen Sie Ihre Produkte perfekt in Szene! Holzbretter, Brezenständer, Gebäckkörbchen & Co unterstützen Sie dabei. Fragen Sie gerne auch Ihren Linauer-Betreuer.

## Gebäck-Beutel



Artikel-Nr. 66514

## Flammkuchenbrett



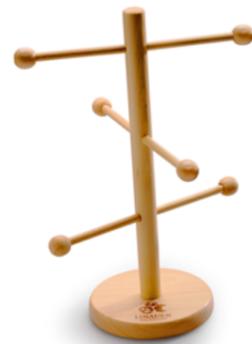
Artikel-Nr. 66500

## Schürze



Artikel-Nr. 66515

## Brezenständer



Artikel-Nr. 66507

## Ofenhandschuh



Artikel-Nr. 66501

## Brotmesser



Artikel-Nr. 66502

## Pizzaroller



Artikel-Nr. 66504

## Holzbrett



Artikel-Nr. 66513

## Gebäckkörbchen



Artikel-Nr. 66505



# Öfen & Tiefkühlschränke.

Tiefkühlschränke und Öfen stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung. Abhängig von Ihrem Bestellvolumen gänzlich kostenfrei oder gegen eine geringe monatliche Servicepauschale. Ihr Linauer-Betreuer berät Sie gerne! Unsere Außendienst- und Servicemitarbeiter nehmen sich gerne Zeit, um Sie und Ihre MitarbeiterInnen bei der optimalen Zubereitung unserer Backwaren zu unterstützen.

Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle!

## Ofen Ragus

Maße B=60 cm, H=58 cm, T=56 cm



Verbrauch: 1,7 KW/h  
Anschlusswert: 2,6 KW

## Pizzaofen

Maße B=55 cm, H=26 cm, T=43 cm



Verbrauch: 1,2 kW/h  
Anschlusswert: 1,6 KW

### TIPPS ZUR VERWENDUNG DER ÖFEN:

- Bitte verwenden Sie für die Beschwadung ausschließlich destilliertes Wasser.
- Reinigen Sie täglich Ihren Ofen und ölen Sie regelmäßig dessen Verschlusszapfen und Scharniere.

## Tiefkühlschrank 5 Fächer

Maße B=60 cm, H=130 cm, T=63 cm



Verbrauch: 0,9 KW/Tag  
Anschlusswert: 1,2 A

## Tiefkühlschrank 8 Fächer

Maße B=60 cm, H=195 cm, T=63 cm



Verbrauch: 1 KW/Tag  
Anschlusswert: 1,2 A

# Im Überblick.

Da unsere Produkte in Handarbeit hergestellt werden, können leichte Schwankungen bei den Produktmaßen sowie beim Gewicht auftreten.

Alle Nährwerte finden Sie auf [www.linauer.at](http://www.linauer.at) oder fragen Sie Ihren persönlichen Linauer-Betreuer. Bei den Angaben handelt es sich um rechnerisch ermittelte Werte.

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
113	American Baguette	25	100	5 min.	A	🌱 V	36
7539	Apfelkuchen	3 x 2 Stück	650	2 Std. auftauen	A,C,G,H		70
3049	Apfelplunder	35	110	7 min.	A,C,G	🌱	59
7517	Apfelstrudel gezogen	4 Strudel	1600	45 min.	A	🌱	71
7516	Apfelstrudel portioniert	36	170	15 min.	A,C		71
1405	Bagel Sesam	35	85	4 min.	A,F,N	🌱 V	12
1183	Baguette groß	12	200	8 min.	A	🌱 V	36
1065	Baguette klein	30	80	5 min.	A	🌱 V	37
400	Baguette Mix	12	200-230	8 min.	A,H	🌱 V	37
1428	Bauernbreze XL	20	125	5 min.	A,G	🌱	41
114	Bauernbrot geschnitten	2 x 70 Scheiben	4000	30 min. antauen	A	🌱 V	34
3046	Bauernkrapfen	35	76	2 min.	A,C,G		62
1545	Bauernpizza XXL	5	580	Programm P1	A,G	🌱	48
1424	Bauernsnack	18	115	6 min.	A,G	🌱	52
2981	Bio Handsemmel	42	70	5 min.	A,G		12
2984	Bio Jour Kartoffelweckerl	60	32	5 min.	A	🌱 V	20
2988	Bio Kartoffelweckerl	50	75	6 min.	A	🌱 V	12
1185	Breze XL	16	140	5 min.	A	🌱 V	41
3111	Briochekipferl	40	50	3 min.	A,C,F,G		58
26650	Brot Mix Glutenfrei	16 x 2 Scheiben	85-90	12 min. fertigbacken ohne Beschwadung	A,G	🌱 < 0,1g pro 100g Produkt	73
241	Brotmix Klassik	8	500-800	3 Std. antauen, 15 min. backen	A,F,C,N		35
1093	Burger Bun gelb	8 x 4 Stück	80	im Kunststoffbeutel ca. 2 Std. auftauen	A	🌱 V	29
1092	Burger Bun rot	8 x 4 Stück	80	im Kunststoffbeutel ca. 2 Std. auftauen	A	🌱 V	29
1091	Burger Bun schwarz	8 x 4 Stück	80	im Kunststoffbeutel ca. 2 Std. auftauen	A	🌱 V	29
1118	Burger Bun Soft	30	80	2 Std. auftauen	A,C,G		29
3075	Buttercroissant	35	41	4 min.	A,G		59
1278	Chiaweckerl	46	70	6 min.	A,N	🌱 V	12
1109	Ciabatta	40	70	7 min.	A	🌱 V	12
1511	Ciabatta Capricciosa	12	200	10-11 min.	A,G	🌱	44
1510	Ciabatta Diavolo	12	200	10-11 min.	A,G	🌱	44
1108	Ciabatta mit Oliven	20	200	10 min.	A	🌱 V	12

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
1514	Ciabatta Thuna	12	200	10-11 min.	A,D,G		44
1513	Ciabatta Tomate-Mozzarella	12	180	10-11 min.	A,G		44
1100	Dinkel-Vollkornweckerl	55	70	8 min.	A,F,G,N		13
1222	Eingebackene Cabanossi	30	105	10 min.	A,G		52
1277	Eiweißweckerl	36	95	8 min.	A,G,N		13
7541	Esterhazytorte portioniert	3 x 6 Stück	120	5-6 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G,H		67
184	Finnenbrot	8	380	2 Std. antauen, 12 min. backen	A,F		34
1104	Fitnessweckerl	55	70	7 min.	A,F		13
1521	Flammkuchen Mediterran	10	310	10-11min.	A,G		49
1520	Flammkuchen Speck-Zwiebel	10	310	10-11min.	A,G		49
1522	Flammkuchen zum Belegen	10	235	10-11min.	A,G		49
7384	Fruchtschnitte	4 x 4 Stück	155	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		66
3076	Frühstückskipferl	50	50	3 min.	A,C,G		58
26663	Gebäck Mix Glutenfrei	18	60-75	Kaisersemmel 10 min., Fitnessbrötchen und Körni 13 min. bei 190° C fertigbacken	A,G,N	 < 0,1g pro 100g Produkt	73
7547	Gedeckter Apfelkuchen	24	160	2 Std. auftauen	A,C,G		71
1279	Grahamweckerl	46	55	6 min.	A		13
1079	Hamburger Bun	40	75	4 min.	A,G,N		29
1322	Handsaltzstangerl XL	15	80	4 min.	A		13
1060	Handsemmel	50	53	4 min.	A		13
1066	Handsemmel Klassik	50	53	4 min.	A		14
7537	Heidelbeer-Cheesecake	3 x 2 Stück	950	3-4 Std. auftauen	A,C,G		70
1282	Heurigenlaibchen	34	75	5 min.	A,F		14
7606	Himbeer-Joghurt-Schnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		66
7542	Himbeer-Sachertorte portioniert	3 x 6 Stück	140	5-6 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G,H		67
1553	Holzfüllerbrot	10	220	11-13 min.	A,G		45
1422	Jausen Käseweckerl	35	75	6 min.	A,G		27
1283	Jausen Kornspitz Salz	34	70	6 min.	A,F		27
1284	Jausen Kornspitz Sesam	34	70	6 min.	A,F,N		27
1423	Jausen Laugenstange	35	75	6 min.	A		27
1174	Jausen Salzstangerl	35	60	4 min.	A		27
1281	Jausen Semmel	32	70	5 min.	A		27
330	Jausenbrot geschnitten	11 x 6 Scheiben	600	30 min. antauen	A		34
1285	Joghurtriegel	36	90	7 min.	A,G,N,P		14
3047	Jour Apfelplunder	45	50	6 min.	A,C,G		61
3300	Jour Buttercroissant	65	41	4 min.	A,G		61
1078	Jour Chiaweckerl	50	35	5 min.	A,N		20
1216	Jour Ciabatta	50	30	4 min.	A		20

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
1298	Jour Eiweißweckerl	50	30	5 min.	A,G,N		20
1121	Jour Fitnessweckerl	60	33	6 min.	A,F		20
1111	Jour Gebäck Mix	60	29-33	5 min.	A,F,N		23
1297	Jour Gebäck Mix dunkel	60	29-40	5 min.	A,F,G,N		23
3301	Jour Gugelhupf Mix	60	35	1 Std. auftauen	A,C,F,G		72
1112	Jour Handsemmel	60	30	3 min.	A		20
1130	Jour Hot Dog	45	35	1.5 Std. auftauen	A,G		21
1133	Jour Hot Dog Sesam	45	37	1.5 Std. auftauen	A,G,N		21
1073	Jour Käseweckerl	60	37	4 min.	A,G		21
1296	Jour Kornsemmel dunkel	60	30	4 min.	A,F,N		21
1299	Jour Kornspitz Mix	60	29	4 min.	A,F,N		21
1120	Jour Kürbiskernweckerl	60	35	6 min.	A		21
1412	Jour Laugenkastanie	60	29	4 min.	A		22
1187	Jour Laugenstangerl	60	29	3 min.	A		22
3108	Jour Marillenkrupfen	40	44	1 Std. auftauen, 1 min. backen	A,C,G		62
3061	Jour Marillenplunder	50	40	6 min.	A,C,G,H		61
3060	Jour Nusschnecke	60	30	5 min.	A,C,G,H		61
3302	Jour Plunder Mix	60	30-50	6 min.	A,C,G,H		61
1119	Jour Roggenweckerl	60	33	4 min.	A		22
1113	Jour Salzstangerl	60	25	3 min.	A		22
1421	Jour Snackgebäck	60	25-45	5 min.	A,C,F,G,N		53
1295	Jour Soft Burger Bun	45	30	1,5 Std. auftauen	A,C,G		29
3058	Jour Topfengolatsche	60	30	6 min.	A,C,G		61
1074	Jour Vollkörnderl	60	40	6 min.	A,N		22
1403	Jour Wachauer	50	25	4 min.	A		23
1408	Jour Walnussweckerl	50	35	5 min.	A,H		23
1280	Kaisersemmel	44	55	4 min.	A		14
1265	Kaisersemmel Teigling	35	85	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer	A		75
1286	Käse-Laugenbreze XL	16	155	4 min.	A,G		41
1134	Käsesaltstangerl	40	65	5 min.	A,G		52
1094	Käsestange	25	125	5 min.	A,G		52
1071	Käseweckerl	50	70	5 min.	A,G		14
1105	Knoblauchstangerl	45	72	4 min.	A,G		52
1089	Kornblume	50	58	5 min.	A,F		14
1067	Körnerbaguette	15	225	8 min.	A,F,N		37
1274	Kornspitz Mix	50	65	5 min.	A,F,N		15
1275	Kornspitz Sesam	50	65	5 min.	A,F,N		15
1266	Kornspitz Teigling	40	85	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer	A,F		75
3074	Krupfenbreze	20	100	30 min. auftauen	A,C,G		62
1103	Kürbiskernweckerl	55	70	8 min.	A		15

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
1186	Laugenbreze (mit Salzkörnern)	40	68	3 min.	A	 	41
1098	Laugenbreze klassisch	40	68	3 min.	A	 	41
1064	Laugenstangerl	60	63	5 min.	A	 	15
1276	Laugenstriezerl Sesam	35	80	4 min.	A,N	 	15
1441	Lunch Handsemmel	35	40	4 min.	A	 	26
1438	Lunch Joghurtriegel	35	40	5 min.	A,G,N,P		26
1437	Lunch Kornspitz	35	39	5 min.	A,F	 	26
1436	Lunch Laugenstangerl	35	40	4 min.	A	 	26
1321	Lunch Semmel	70	40	4 min.	A	 	26
3055	Marillenkrapfen	40	80	1 Std. auftauen, 2 min. backen	A,C,G		62
7536	Marillenkuchen	3 x 2 Stück	830	2 Std. auftauen	A,C,G,H		70
3077	Marillenschifferl	30	125	7 min.	A,C,G		60
182	Mehrkornbrot	8	360	2 Std. antauen, 12 min. backen	A,N	 	34
414	Meisterwecken	5	1000	2 Std. antauen, 10 min. backen	A	 	34
3066	Mini Muffin Mix	60	35	1 Std. auftauen	A,C,F,G,H		72
3073	Mohnbeugerl	35	90	1,5 Std. auftauen	A,C,G		58
7538	Mohnkuchen nach Böhmischer Art	3 x 2 Stück	920	3-4 Std. auftauen	A,C,G		70
1235	Mohnstriezerl	50	63	4 min.	A	 	15
7379	Mousse au Chocolat- Schnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		66
3303	Muffin Heidelbeere	18	110	1,5 Std. auftauen	A,C,G		72
3059	Muffin Schoko	18	110	1,5 Std. auftauen	A,C,F,G		72
3078	Nougatcroissant	45	70	1 Std. antauen lassen oder 3 min. fertig backen	A,G,H		60
3050	Nussbeugerl	35	90	1,5 Std. auftauen	A,C,G,H		58
3045	Nusschnecke	36	100	7 min.	A,C,G,H		58
3067	Nusstangerl	12	120	1 Std. auftauen lassen	A,C,G,H		58
1413	Olivenbrot Rustica	10	400	2 Std. antauen, 10-12 min. backen	A,G		34
409	Pane del Sole	8		2 Std. antauen, 12 min. backen	A	 	35
1252	Pariser Kipferl	30	65	3 min.	A,C,G		60
7535	Pfirsich-Mohnkuchen	3 x 2 Stück	650	2 Std. auftauen	A,C,G		70
1542	Pizza Capricciosa XXL	5	580	Programm P1	A,G		48
1541	Pizza Diavolo XXL	5	580	Programm P1	A,G		48
1540	Pizza Margherita XXL	5	500	Programm P1	A,G		48
1546	Pizza Salami XXL	5	580	Programm P1	A,G		48
1543	Pizza Schinken XXL	5	580	Programm P1	A,G		48
1544	Pizza Thuna XXL	5	580	Programm P1	A,D,G		49

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
1057	Pizzabreze XL	20	125	5 min.	A,G		41
1114	Pizzaschifferl Margherita	30	145	8 min.	A,G		53
1115	Pizzaschifferl Salami	30	145	8 min.	A,G		53
3140	Plunder Mix	36	100-125	7 min.	A,C,G,H		60
26652	Premium Kaisersemmel Glutenfrei	12	60	10 min. ohne Beschwadung fertigbacken	A,G	  < 0,1g pro 100g Produkt	73
7525	Punschkrupfen	32	95	1 Std. auftauen	A,C,F,G,H,O		72
1554	Raclettebrot	10	220	11-13 min.	A,G		45
1084	Roggenweckerl	60	60	6 min.	A	 	16
7311	Rondo Banane	3 x 9 Stück	105	3 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		64
7304	Rondo Erdbeer-Joghurt	3 x 9 Stück	130	3 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		64
7346	Rondo Limette-Mango	3 x 9 Stück	105	3 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		64
7327	Rondo Malakoff	3 x 9 Stück	115	3 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G,H		64
7544	Rondo Mini Banane	4 x 10 Stück	35	2 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		65
7545	Rondo Mini Erdbeer-Joghurt	4 x 10 Stück	40	2 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		65
7546	Rondo Mini Limette-Mango	4 x 10 Stück	35	2 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		65
7543	Rondo Mini Mousse au Chocolat	4 x 10 Stück	35	2 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		65
274	Rustikales Baguette	10	320	8 min.	A	 	37
401	Rustikales Walnussbaguette	12	220	7 min.	A,H	 	37
7381	Sacherschnitte	4 x 4 Stück	110	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		66
7540	Sachertorte portioniert	3 x 6 Stück	120	5-6 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		67
7532	Sacherwürfel	36	80	1 Std. auftauen	A,C,F,G,O		72
1080	Salzstangerl	55	48	4 min.	A	 	16
1267	Salzstangerl Teigling	30	100	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer- Betreuer	A	 	75
7534	Schoko-Kirschkuchen	3 x 2 Stück	680	2 Std. auftauen	A,C,G		70
1099	Speckstangerl	45	80	8 min.	A,G		53
415	Steinofenroggenbrot	4	750	3 Std. antauen, 10 min. backen	A	 	35
3003	Striezel mit Mandelbestreuung	7	400	1 Std. auftauen	A,C,G,H		59
7385	Tiramisuschnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		66
1556	Tomate-Mozzarella Brot	10	220	11-13 min.	A,G		45

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
3002	<b>Topfengolatsche</b>	35	100	7 min.	A,C,G		60
7600	<b>Topfenschnitte</b>	4 x 4 Stück	120	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		66
7518	<b>Topfenstrudel gezogen</b>	4 Strudel	1600	45 min.	A,C,G		71
7515	<b>Topfenstrudel portioniert</b>	36	170	15 min.	A,C,G		71
3070	<b>Topfenteigeckerl</b>	50	35	5 min.	A,G		59
216	<b>Toskana Laib</b>	5	300	1,5 Std. antauen, 12 min. backen	A,G		35
1095	<b>Vintschgerl</b>	60	70	7 min.	A		16
1062	<b>Vital Aloe Vera Spitz</b>	40	75	6 min.	A,F,N		16
1043	<b>Vital Dinkelschifferl</b>	40	70	8 min.	A,N,P		16
1206	<b>Vital IQ Weckerl</b>	35	90	8 min.	A,C,H,N,P		16
1307	<b>Vitalweckerl</b>	55	80	7 min.	A,F		17
1102	<b>Vollkörnderl</b>	50	70	6 min.	A,N		17
1402	<b>Wachauer</b>	50	60	5 min.	A		17
1407	<b>Walnussweckerl rustikal</b>	50	70	7 min.	A,H		17
403	<b>Wurzelbaguette</b>	12	220	8 min.	A		37

laktosefrei

ohne Weizen

glutenfrei

vegan

Vollkorn

nicht vegetarisch

