

Selection

2026- 2027



Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

à votre service
Ihre Ansprechpartner

**Ihr(e) Ansprechpartner(in)
im Außendienst:**

Visitenkarte

Kompetente und schnelle Beratung vor Ort durch unseren Außendienst oder am Telefon durch unser Service-Team im Innendienst:

Telefon: 0049-(0)208-99789-0
Fax: 0049-(0)208-99789-15
E-Mail: bestellungen@delifrance.com

Ihr(e) Ansprechpartner(in) im Innendienst:

Name:

Direkt-Durchwahl:

E-Mail-Adresse:

BONJOUR !

**Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
liebe Partnerinnen und Partner,**

wir freuen uns sehr, dass wir Sie auch in diesem Jahr als
verlässlicher Partner begleiten dürfen und dass Sie sich
die Zeit nehmen, unser Angebot zu entdecken.

Unsere Branche ist ständig in Bewegung. Veränderungen
stellen auch uns täglich vor neue Aufgaben. In jeder
Veränderung steckt jedoch auch eine neue Chance,
die wir beherzt ergreifen. Mit frischen Ideen und viel
Leidenschaft entwickeln wir uns stetig weiter, sei es
mit neuen Produktideen oder mit unserer Kampagne
„Baking Good BETTER“ für mehr Nachhaltigkeit.

Unsere Produkte sollen Sie nicht nur geschmacklich
begeistern, sondern Sie auch im Alltag überzeugen.
Wir wollen Sie dort unterstützen, wo es zählt – ob bei
knappen Ressourcen, neuen kulinarischen Ideen oder
besonderen Genussmomenten. So wird jeder Tag ein
bisschen einfacher, erfolgreicher und vor allem köstlicher.
Ganz nach unserem Motto: „live everyday delicious“.

Selbstverständlich haben wir für Sie stets unsere Fühler
nach neuen Trends ausgestreckt. Daher haben wir in die-
sem Katalog eine Rubrik für angesagte Laugenprodukte
eingerrichtet. Hier finden Sie Viennoiserie, Brioche und
Petites Baguettes mit herzhaftem Laugen-Geschmack.
Sie sind ideal für Sandwiches und garantieren neue
Geschmackserlebnisse im Snack-Angebot.

Die belagten Brioche und das Petite Baguette, Lauge
werden genau wie unsere rustikalen Brote und Brötchen
in unserem Werk in Altdorf/Landshut gefertigt. Die dort
hergestellten Backwaren mit handwerklicher Optik sind
ein wichtiger Bestandteil des DéliFrance-Sortiments.
Und das Team in Bayern tüftelt mit viel Leidenschaft
ständig an neuen hochwertigen Spezialitäten, mit
denen wir Sie begeistern können. Übrigens sind auch
individuelle Entwicklungen möglich! Zögern Sie nicht, uns
bei speziellen Wünschen zu kontaktieren.

Viel Spaß beim Entdecken neuer und bewährter
Köstlichkeiten! Lassen Sie sich inspirieren! In unserem
umfangreichen Sortiment werden Sie mit Sicherheit
fündig.

Ihr DéliFrance-Team



ACHIM ZIMMERMANN
Geschäftsführer DéliFrance Deutschland,
Österreich und Schweiz



DÉLIFRANCE

**LIVE
EVERYDAY
DELICIOUS**

UNSERE MISSION

Unsere Wurzeln sind der Boden, das Getreide und unser französisches Back-Know-how. Zusammen wachsen wir jeden Tag und teilen dieses Erbe und unsere Liebe zum Backen.

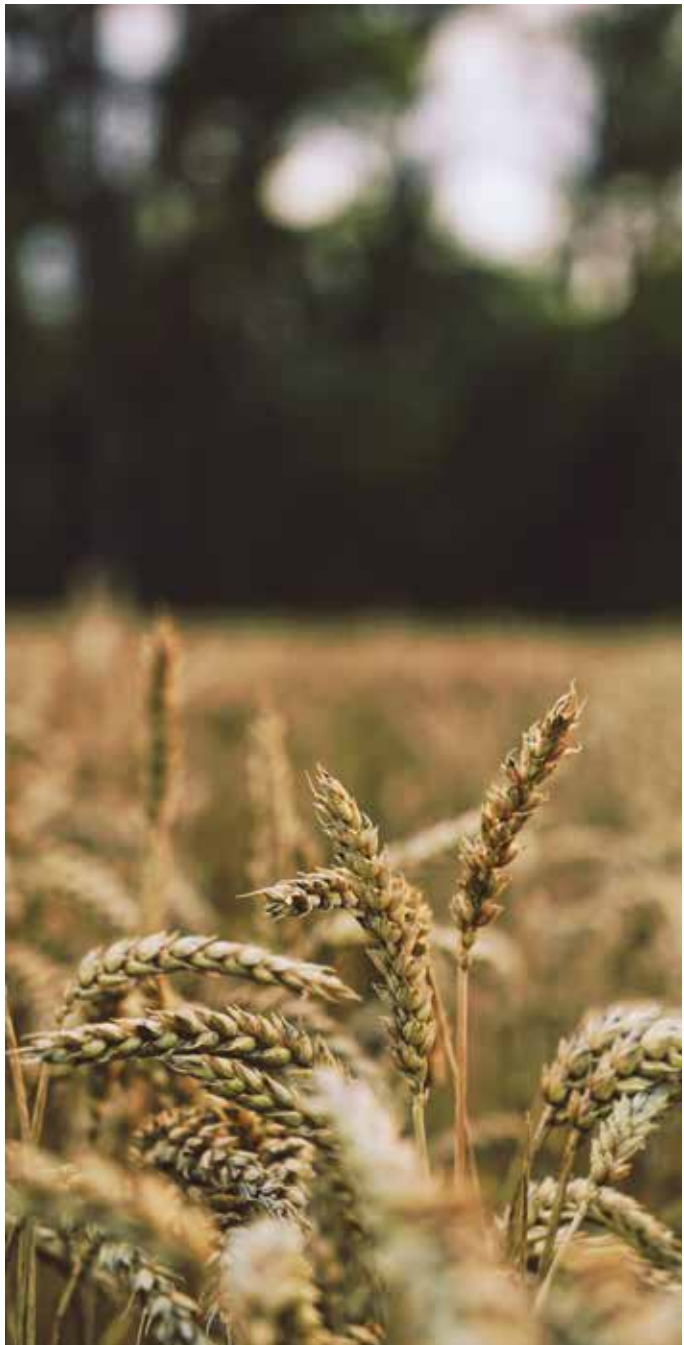
VERANTWORTUNGSVOLL KREATIV KÖSTLICH

Dieses aussagekräftige Leitbild zeigt unseren starken Willen, unsere französische Herkunft zu betonen, die in außergewöhnlichem, traditionellem Back-Know-how und in der vorgelagerten Landwirtschaft verwurzelt ist.

In der Tat sind wir stolz darauf, unsere Mitgliedschaft in der führenden französischen Getreidegenossenschaftsgruppe VIVESCIA hervorzuheben, die uns dank unserer Landwirte, Müller, Bäcker und Mitarbeiter ein meisterliches Know-how vom Feld bis zum Teller ermöglicht; das ist es, was uns einzigartig macht und was wir unsere „menschliche Kette“ nennen. Unsere Mission offenbart somit die wichtigsten Themen, die uns am Herzen liegen: Wir sind gemeinsam bestrebt, neue und zukunftsweisende Wege zu suchen, um uns selbst zu verbessern, und pflegen gleichzeitig den tiefsten Respekt für unser Erbe und unseren Wunsch, es weiterzugeben. Dazu gehört nicht nur die Qualität unserer Produkte, sondern auch der Respekt gegenüber anderen und der Natur, aus der wir unsere Zutaten beziehen.

Unsere Mission spiegelt unsere Überzeugungen und unser Engagement für soziale und ökologische Verantwortung wider, wie unsere Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung oder zur Förderung nachhaltiger Verpackungen zeigen.

Wir bei Délifrance glauben, dass jeder Tag ein Grund ist, das Leben in vollen Zügen zu genießen. Denn wenn wir jeden Tag besser werden, leben wir jeden Tag besser.



UNSER INTERNATIONALES NETZWERK



- Délifrance liefert hier
- Délifrance Produktionsstätten

12
Produktionsstätten

MEHR ALS
80%
Umsatz außerhalb
Frankreichs

ÜBER
100
Länder werden
weltweit beliefert

DAS DÉLIFRANCE VERTRIEBSTEAM



KERIM ERDAN
Head of Key Account Management
Bakery & Food Service
+49 - (0)160 - 173 89 92
kerim.erdan@delifrance.com



MAIK HOVES
Retail Trade Controller
Germany/ Austria
+49 - (0)172 - 561 21 73
mhoves@delifrance.com



LILIA CAPITAIN
Business Developer Nord
+49 - (0)171-1658466
lilia.captain@delifrance.com



TIM BEYER
Bezirksleiter Rhein/Ruhr
+49 - (0)172 - 206 27 02
tbeyer@delifrance.com



INGO HOVES
Regionaler Account
Manager, Ost
+49 - (0)172 - 277 21 12
ihoves@delifrance.com



PETER JOSEF OEBEL
Backtechniker/ Bäckermeister
+49 - (0)172 - 244 19 35
pjoebel@delifrance.com



THYLO SCHWINN
Bezirksleiter Rheinland
+49 - (0)173 - 522 09 82
tschwinn@delifrance.com



THOMAS BECK
Bezirksleiter Hessen,
Pfalz, Saarland
+49 - (0)173 - 540 35 63
tbeck@delifrance.com



CEM LEHNERT
Regionaler Key Account
Manager Süddeutschland
+49 - (0)151 - 463 55 617
cem.lehnert@delifrance.com



THOMAS HANKE
Bezirksleiter Baden-
Württemberg
+49 - (0)172 - 206 27 06
thanke@delifrance.com



BIRGIT FRANZ
Bezirksleiterin Bayern
+49 - (0)172 - 206 27 05
bfranz@delifrance.com



SINA SABOUNI
Key Account Manager Österreich
+43 - (0)664 - 458 38 80
sina.sabouni@delifrance.com

UNSER CSR- ANSATZ

Baking
Good
BETTER

Seit 2022 hat Délifrance eine eigene CSR-Strategie aufgebaut und kontinuierlich weiterentwickelt. Angepasst an unsere Aktivitäten verkörpert sie unsere Identität, unsere Werte und vor allem unser Ziel: **Baking Good BETTER!** Sie verpflichtet uns, jetzt zu handeln und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt unseres Handelns zu stellen. Sie verpflichtet uns, gemeinsam zu handeln, um eine positive Wirkung zu erzielen. **Sie verpflichtet uns, immer weiter zu gehen, um das Kostbarste zu schützen: den Planeten und alle Lebewesen, die ihn bewohnen.**



PLANET

BEGRENZUNG DER AUSWIRKUNGEN UNSERER AKTIVITÄTEN AUF DIE UMWELT

- Beitrag zur Emissionsreduktionsstrategie der Gruppe, die von der Science Based Targets Initiative zertifiziert wurde: Reduzierung der direkten Treibhausgasemissionen um **42%** bis 2030 und der indirekten Treibhausgasemissionen um **29%** gegenüber 2021.
- **100% unserer Standorte** sind konform mit unserer Umweltcharta.
- **100% recycelbare Verpackungen und FSC-zertifizierter Karton** bis Ende 2025.
- **Über 95% der Nebenprodukte werden in unseren Produktionsstätten verwertet.**



MENSCHEN



GUT FÜR UNSERE TEAMS SORGEN

- Mindestens **50%** weniger Arbeitsunfälle zwischen 2021 und 2025.
- **80% unserer Mitarbeiter** haben bis 2025 mindestens einen Weiterbildungskurs pro Jahr absolviert.
- **Mindestens 40% Frauen in den oberen Führungsetagen** bis 2030.
- **Eine Disability Charter** wurde in unseren größten Standorten und Tochtergesellschaften bis Ende 2025 eingeführt.
- **Die Integration von LGBTQIA+-Personen** steht im Zentrum unserer Prioritäten.

PRODUKT & KNOW HOW



SCHAFFEN QUALITÄT

- **100% Weizenmehl stammen aus nachhaltiger Landwirtschaft** bis Ende 2030.
- **1 Charta** für verantwortungsbewusste Beschaffung aller unserer Rohstoffe.
- **100% unserer Standorte** sind Global Safety Food Initiative (GFSI) zertifiziert.
- **Entwaldungsfreie Wertschöpfungskette** bis Ende 2025.

UNSERE RANGES

JEDE UNSERER 5 RANGES UMFASST EIN EXKLUSIVES UND VIELFÄLTIGES PRODUKTANGEBOT, das eigens auf die Ansprüche der Kunden zugeschnitten ist und die Orientierung durch unser Sortiment erleichtert. Jede Range bietet Qualitätsprodukte, die bei jedem Bissen überraschen und erfreuen.



Délicrance — HERITAGE —

IKONEN DES FRANZÖSISCHEN BÄCKEREI-HANDWERKS

Unser Délicrance Héritage-Sortiment ist das Beste, was Délicrance zu bieten hat. Hier verbindet sich die Leidenschaft für höchsten Genuss mit einzigartigen Rezepturen.

Délicrance

SCHMACKHAFTE UND AUTHENTISCHE DÉLIFRANCE-PRODUKTE

Unser Délicrance-Kernsortiment umfasst die Essenz unserer Werte: Traditionelle handwerkliche Produkte, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen.



Délifrance

EXTRA-ORDINARY

EIN EINZIGARTIGES SORTIMENT MIT KREATIVEN UND SEHR HOCHWERTIGEN PRODUKTEN

Rezepturen mit großzügigen und besonders köstlichen Füllungen, hergestellt mit sorgfältig ausgewählten Premium-Zutaten.

Délifrance

Impact

by Rodolphe Landemaine

PFLANZLICHE PRODUKTE, DIE VERFÜHRERISCH AUSSEHEN UND KÖSTLICH SIND

Eine Produktlinie, die in Zusammenarbeit mit Rodolphe Landemaine – dem Pionier des pflanzenbasierten Handwerks – entwickelt wurde.

True
ITALIAN TRADITION

PANITALY

EXCEPTIONALLY MADE

DIE ITALIENISCHE KUNST DES LEBENS

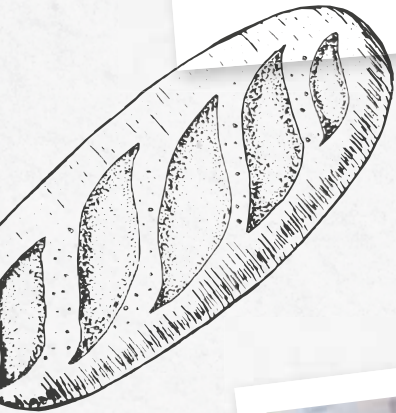
Eine Produktpalette, die sowohl von modernen Trends als auch vom Besten italienischer Premium-Brote inspiriert ist.

Délifrance

Produktionsstandort in Altdorf/Landshut (Bayern)

Handwerkliche Backkunst und Leidenschaft für gutes Brot

Die Kunst des Brotbackens erfordert Leidenschaft und Erfahrung. Diese Kunst ist unser tägliches Know-how.



Handwerklich gefertigte,
rustikale Brote und Brötchen ...

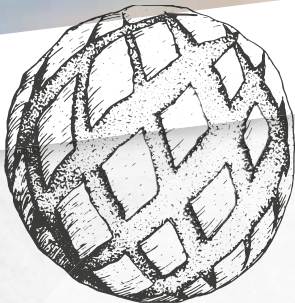


... sind das Spezialgebiet der Délifrance Produktion in Altdorf bei Landshut. Hier werden unsere Héritage Brote, Boules, Petites Baguettes und viele weitere Spezialitäten hergestellt.



Eines haben alle Brote und Brötchen gemeinsam:

Hochwertige Zutaten und ein sorgfältiger Herstellungsprozess, der eng an traditionelle Brotherstellung angelehnt ist. Ein großer Teil der Produkte wird von Hand geformt und zwischendurch geben wir dem Teig immer wieder die nötige Zeit zum Ruhen, damit er sein Aroma und die richtige Konsistenz entfalten kann.



Produkte aus Altdorf sind weltweit gefragt

Unser Produktionsstandort in Altdorf ist ein wichtiges Mitglied in der Délifrance Gruppe. Auf 3.000 qm-Produktionsfläche werden auf 12 Produktionslinien rustikale Brötchen und Brote gefertigt. Etwa 110 Millionen von Hand geformte Brote und Brötchen verlassen pro Jahr die Produktion.



Gutes Brot liegt uns am Herzen!



UNSER BACKMEISTER EMPFIHLT:

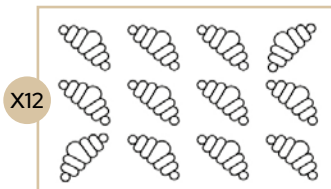


PETER JOSEF OEBEL
Backtechniker/ Bäckermeister

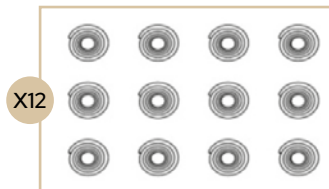
- **Der Ofen sollte immer vorgeheizt werden:** 10–20°C über der Backtemperatur.
- Die Ware (Ausnahme Brot) idealerweise **15–30 Minuten antauen lassen.**
- **Den Ofen idealerweise voll belegen.**
- **Das Backblech gleichmäßig belegen.** (siehe unten)
- **Keine Beschädigung** beim Backen notwendig.
- **Für Blätterteig- oder Plunderteig-Produkte Backpapier verwenden,** um Kleben auf dem Backblech zu vermeiden.
- Alle angegebenen Backparameter sind auf einen Umluftofen bezogen.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DIE BLECHBELEGUNG (BLECH 40X60)

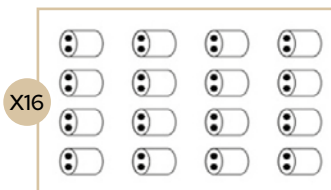
CROISSANTS GERADE ODER
GEBOGEN ≥ 65 GR



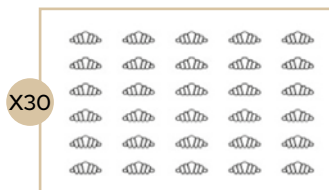
ROSINENSCHNECKEN



SCHOKOBRÖTCHEN



MINI VIENNOISERIES 25-30G



CROISSANTS 40-50 G

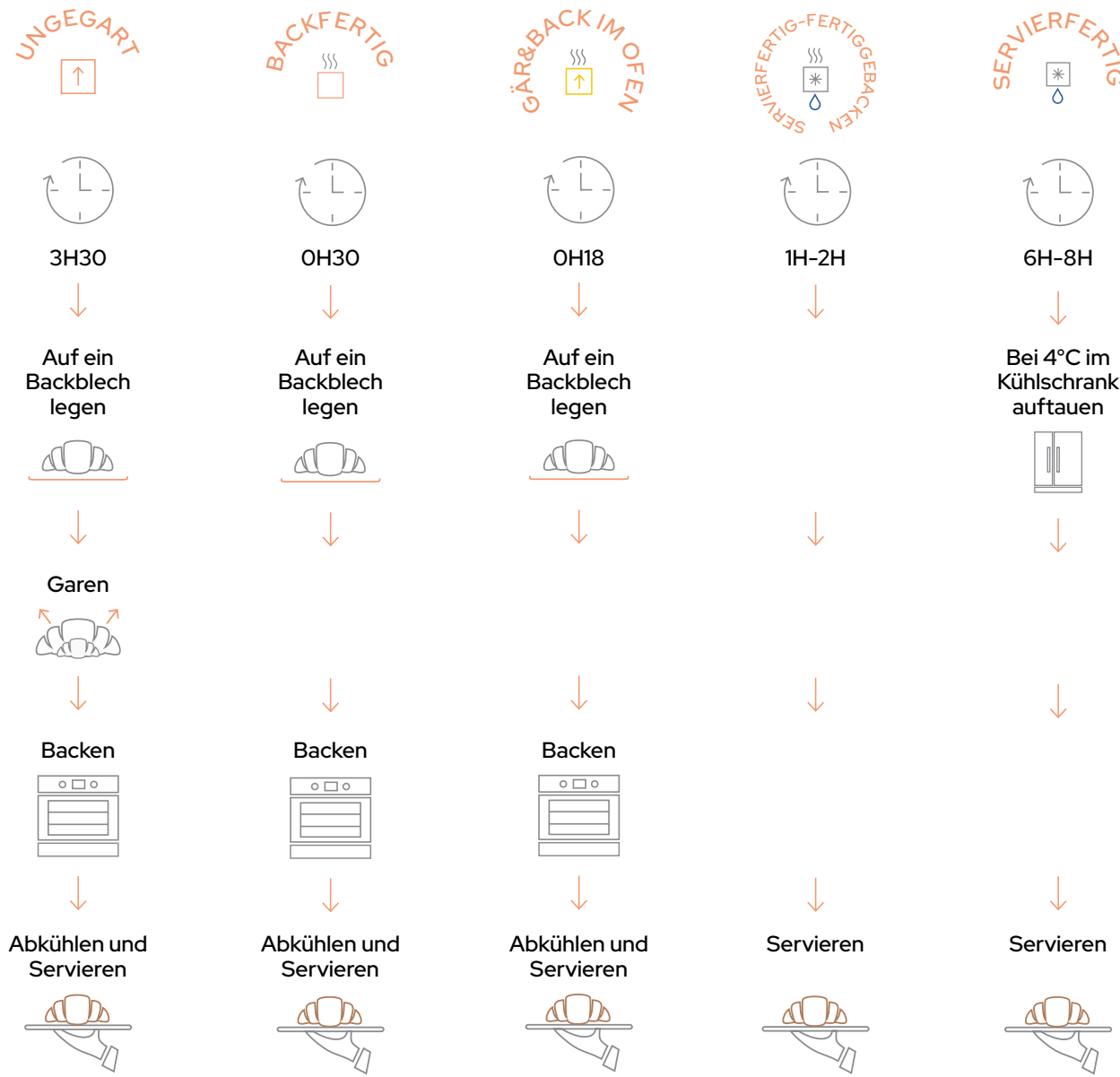


BLÄTTERTEIG-NESTER 110 G



○ Die Ecken des Backblechs auf jeden Fall belegen, damit das Backpapier nicht „fliegt“.

VERSCHIEDENE TECHNOLOGIEN







BROT

MAXI-BERGBAUERNBROTE 1800G

Délicrance
HERITAGE



Peter empfiehlt

Die Maxi-Bergbauernbrote vor dem Backen auftauen lassen.



MAXI-BERGBAUERNBROT, NATUR

55 cm | 1800g | 4 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

12-14 Min. 200°C

19N49



MAXI-BERGBAUERNBROTE 1800G

Délifrance
HERITAGE



Peter empfiehlt

Die Maxi-Bergbauernbrote vor dem Backen auftauen lassen.



MAXI-BERGBAUERNBROT, MALZ

55 cm | 1800g | 4 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 12-14 Min. 200°C

19N50



BERGBAUERNBROTE 500G

Délicrance
HERITAGE



BERGBAUERNBROT, MIT PFEFFERPASTE

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 200°C

19138



WÜRZIGES BERGBAUERNBROT

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 200°C

75423



BERGBAUERNBROT, SEMOLA

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 200°C

19E71



BERGBAUERNBROTE

500G

Délicrance
HERITAGE



WALNUSS-BERGBAUERNBROT

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

S7021



OLIVEN-BERGBAUERNBROT

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

S7096



BERGBAUERNBROT, NATUR

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

S7089



MALZ-BERGBAUERNBROT

36 cm | 500g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

S7094

BERGBAUERNBROTE 350G

Délifrance
HERITAGE



neu



BERGBAUERNBROT, SEMOLA

35 cm | 350g | 20 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C

19P23

neue Form



BERGBAUERNBROT, CURRY-PAPRIKA

35 cm | 350g | 20 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C

27240

neu



BERGBAUERNBROTE - BARBECUE-BOX

3 Sorten à 7 Stück: Semola,
Curry-Paprika, Röstzwiebeln

35 cm | 350g | 21 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C

19L84



SUPRÊME-BROTE

Délicrance
HERITAGE



FLEUR RUSTIQUE

Ø 23 cm | 400g | 15 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

79251



BLUMENRAD, 3-TOPPING

Ø 25 cm | 450g | 14 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19269



LANDBROT, SAUERTEIG

Ø 17 cm | 400g | 20 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

19E73



LANDBROT, RUCHMEHL

Ø 17 cm | 400g | 20 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

19E74

ZWIRBELBROTE

Délifrance
HERITAGE



neu



WALNUSS-ZWIRBELBROT

29 cm | 400g | 25 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

19L52



ZWIRBELBROT, DUNKEL

28 cm | 410g | 20 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

19J57



FICELLES

Délifrance
HERITAGE



GRANDE FICELLE

ca. 47 cm | 200g | 25 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 5-7 Min. 200°C

19E67



PETITE FICELLE

ca. 35 cm | 140g | 42 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 5-7 Min. 200°C

19E68



SUPRÊME-BAGUETTES

Délifrance
— HERITAGE —



BAGUETTES ROYALES MIX
(5 Sorten à 4 Stück: Peperoni (rot),
Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kräuter
der Provence, Cerealia, Peperoni (grün))

49-50 cm | 350-400g | 20 Stk./Kt.
28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

28219



RUSTICO FLÛTE

54 cm | 320g | 24 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

T4323



BUFFET-BROTE

Délic France
HERITAGE



Peter empfiehlt

Die Buffetbrote vor dem Backen auftauen lassen.



neu



BUFFET-BROTE-DE LUXE

6 Sorten à 3 Stück: Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenvollkorn, Sechskorn, Kürbiskern, Walnuss

54 cm | 800g | 18 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

S7133

BUFFET-BROTE 3ER MIX

3 Sorten: Semola, Dinkel, Körner

54 cm | 750g | 6 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C

19P81



MINI-LOSANGE

Délifrance
HERITAGE



MINI-LOSANGE, NATUR

50g | 160 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 4-5 Min. 200°C

19E70



MINI-LOSANGE, DUNKEL

50g | 160 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 4-5 Min. 200°C

19E69



SUPRÊME MISCHKARTONS 50-60G

Délicrance
HERITAGE



neu



RUSTICO MIX

(5 Sorten à 18 Stk.: Mini-Losange Kürbis und hell, Mini-Boule hell und dunkel, Mini-Knoten, Körner)

50g | 90 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C

T3106



MINI GOURMET-BRÖTCHEN-VARIATION

(5 Sorten à 25 Stück:

Mini-Knoten Kürbis, Sonnenblumenkerne, Körner, Mini-Losange Rosine-Walnuss, Karotte)

60g | 125 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C

74641



PETITES BOULES RUSTIQUES MIX

(3 Sorten à 45 Stück:

Natur, Dinkel-Körner-Topping, Dunkel)

55g | 135 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C

77474

SUPRÊME MISCHKARTONS 30-50G

Délifrance
— HERITAGE —



MICRO-BOULES RUSTIQUES, 3ER MIX
(3 Sorten à 60 Stk.: hell, dunkel, Dinkel)

30g | 180 Stk./Kt. | 40 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

18875



PETITS CARRÉS MIX

(3 Sorten à 48 Stk.: hell, Weizenvollkorn, Crispy)

50g | 144 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

19P24



MICRO-BOULES RUSTIQUES, 7ER MIX
(7 Sorten à 40 Stück:
hell, dunkel, Dinkel, Körner, Sonnenblumenkerne,
Karotte, Kürbiskerne)

30g | 280 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

18448



PETITS PAVÉS

90G

Délicrance
— HERITAGE —



PETIT PAVÉ, CRISPY
(Mit knusprigem Reis-/Mais-
und Weizen-Topping)

90g | 60 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 6-8 Min. 200°C

19J72



PETIT PAVÉ, MIT WEIZENVOLLKORN
(Mit Topping: Leinsaat, Sesam, Haferflocken,
Sonnenblumenkerne)

90g | 60 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 6-8 Min. 200°C

19J61



PETIT PAVÉ, SCHWARZBROT
(Mit Kürbiskern-
und Haferflocken-Topping)

90g | 80 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 4-6 Min. 200°C

19J43



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte

PETITS PAVÉS

100-120G

Délifrance
HERITAGE



PETIT PAVÉ, MÜSLI

(Mit Cranberries, Haselnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen sowie Haselnuss-Topping)

100g | 80 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | w4 Kt./Lage

 4-6 Min. 200°C

19778



PETIT PAVÉ KÖRNER-KAROTTE

120g | 60 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C

19J03



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte

BOULES RUSTIQUES 90G

Délifrance
HERITAGE



BOULE RUSTIQUE MIT PFEFFERPASTE

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19D37



BOULE RUSTIQUE KÖRNER (Mit Körner-Topping)

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19E80



BOULE RUSTIQUE KAROTTE

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19E84



BOULES RUSTIQUES 90G

Délifrance
HERITAGE



BOULE RUSTIQUE, DUNKEL

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lag

 6-8 Min. 200°C

19E82



BOULE RUSTIQUE

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C

19E81



BOULE RUSTIQUE DINKEL (Mit Körner-Topping)

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C

19E83



BOULES RUSTIQUES 105-110G

Délifrance
HERITAGE



GRANDE BOULE RUSTIQUE

110g | 72 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19E76



GRANDE BOULE RUSTIQUE DINKEL (Mit Körner-Topping)

105g | 72 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19E78



RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN



neu



WALNUSS-BRÖTCHEN

80g | 96 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

4-6 Min. 200°C

19L62



DINKEL-BRÖTCHEN

90g | 60 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19A14



RUSTIKALES BRÖTCHEN

75g | 90 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19403



RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN

Délifrance
HERITAGE



DUO RUSTIQUE

15,5 cm | 170g | 40 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

18200



DINKEL-BUCHWEIZEN-KNOTEN

(Mit Reisflocken und Kürbiskern-Topping)

90g | 80 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

18906



DINKEL-BERGCÄSE-BRÖTCHEN

(Mit Käse-Topping)

90g | 96 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

19E79



CARRÉS

Délicrance
HERITAGE



KÜRBISKERN-CARRÉ

90g | 80 Stk./Kt | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☺☺☺ 6-8 Min. 200°C

19P27



SONNENBLUMEN-CARRÉ

90g | 80 Stk./Kt | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☺☺☺ 6-8 Min. 200°C

19P28



PETITES BAGUETTES

Délifrance
HERITAGE



PETITE BAGUETTE LAUGE

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

18916



PETITE BAGUETTE, DUNKEL, KÖRNER

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

19767



PETITE BAGUETTE

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

18198



PETITE BAGUETTE, DUNKEL

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

18199



PETITE BAGUETTE, DINKEL

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

18202

CAESAR SANDWICH

Dieses Gourmet-Caesar-Salat-Sandwich vereint die beliebten Aromen des klassischen Caesar-Salats in einem herzhaften Hand-held-Snack. Es ist perfekt für ein schnelles Mittagessen im Café und Restaurant oder zum Mitnehmen.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

1 Petite Baguette

70g Hähnchenbrustfilet

30g Parmesan, grob gerieben

4g geröstete Zwiebeln

Knackige Salatblätter

Caesar Sauce

ZUBEREITUNG 20 min

- Das Petite Baguette nach Anleitung backen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit das Hähnchenbrustfilet anbraten und auskühlen lassen.
- Das gebackene Baguette der Länge nach aufschneiden, allerdings nicht ganz durchschneiden, sodass es wie ein geöffnetes Buch aussieht.

ZUSAMMENSTELLUNG 5 min

- Die beiden Hälften des Baguettes mit der Caesar-Sauce bestreichen.
 - Einige knackige Salatblätter auf die untere Hälfte legen. Dann das Hähnchenbrustfilet in Scheiben oder Stückchen darauf verteilen.
 - Parmesan-Späne darüber streuen und abschließend die gerösteten Zwiebeln darauf verteilen.
 - Das Baguette vorsichtig schließen, leicht zusammendrücken und servieren.
- Bon appétit!

SUPERFOOD PETITES BAGUETTES

Délifrance
HERITAGE



PETITE BAGUETTE ROTE BEETE

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt/Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

19B53



PETITE BAGUETTE CAROTTE

25 cm | 115g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt/Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

76138



PETITE BAGUETTE ORIENT

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt/Pal. | 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

79249



BROT SNACK UND BASTONCINI

Délicrance
— HERITAGE —



BASTONCINI, SCHWARZBROT

100g | 75 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C

19J73



TWISTER, KARTOFFEL-ZWIEBEL

100g | 50 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C

19A15



WEIZENFREIE BRÖTCHEN

Délifrance
HERITAGE



ZERO WHEAT BRÖTCHEN NATUR
(Mit Maisgrieß-Topping)

Ø 12 cm | 80g | 40 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

76986



ZERO WHEAT BRÖTCHEN KÖRNER-KAROTTE
(Mit Körner-Topping)

Ø 12 cm | 80g | 40 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

76987

FOKUS



WEIZENFREIE BRÖTCHEN

OHNE Weizen, Soja und Laktose – ideal für eine vegane Ernährung

Die Produkte enthalten keinen Weizen und eignen sich daher für Menschen, die unter einer Weizensensitivität leiden.

Glutenfreie Rezeptur.*

* Durch die handwerkliche Herstellung können Spuren von Gluten enthalten sein.

STEINOFEN-BAGUETTES



MÉMOIRE BAGUETTES

Die Mémoire Baguettes sind ein echtes Stück französischer Backkultur. Sie tragen die Handschrift eines wahren Meisters seines Fachs.

Premium-Mehl, die traditionelle Poolish-Rezeptur mit milder Gärtechnik und das Backen in Öfen mit Naturstein aus den Alpen geben dem Baguette eine besonders knusprige Kruste, eine zartschmelzende Krume und eine attraktive Optik mit markantem zentralen Schnitt.

Das Mémoire Halbe Baguette, Körner (siehe Seite 50) zeichnet sich durch fruchtige und geröstete Aromen sowie die kontrastreiche Textur dank knuspriger Samen und einer weichen Krume aus.



BAGUETTE (POOLISH)

51 cm | 285g | 30 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 220°C

18820

BAGUETTE (POOLISH) (Mit Tüten)

51 cm | 320g | 25 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 220°C

S7927



MÉMOIRE BAGUETTE, POOLISH

42 cm | 290g | 30 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 220°C

19368

SPEZIALBAGUETTES



BAGUETTE DE CAMPAGNE
(Mit Sauerteig)

58 cm | 270g | 27 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 200°C

S1385



BAGUETTE-PRESTIGE

57 cm | 400g | 20 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 14-16 Min. 200°C

S1832



MEHRKORN-BAGUETTE

58 cm | 250g | 30 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🕒 10-12 Min. 200°C

S0506



ORIGINAL FRANZÖSISCHE BAGUETTES CLASSIQUES



BAGUETTE

57 cm | 440g | 24 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 14-16 Min. 200°C

28009



BAGUETTE

58 cm | 290g | 32 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 10-12 Min. 200°C

S5538



HALBES BAGUETTE

29 cm | 120g | 72 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 8-10 Min. 200°C

S0645



GASTRO BAGUETTE

36 cm | 230g | 25 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 8-10 Min. 200°C

S5724



WUSSTEN SIE SCHON ?

1978

wurde **das erste vorgebackene, tiefgekühlte Baguette** von **Délicrance** erfunden und auf den Markt gebracht.

LAUGENGEBÄCK-MISCHKARTON



MINI-LAUGEN-MIX (TEIGLINGE)
(3 Sorten à 48 Stück: Mini-Brezel, Mini-Stange,
Mini-Knoten)

40g | 144 Stk./Kt. | 63 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

12-14 Min. 160°C

28891

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN



MEHRKORN-CARRÉ

85g | 100 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

76703



BERLINER SCHRIFFE

70g | 100 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

S8293



LOSANGE RUSTIQUE

17 cm | 80g | 120 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

S9699

SANDWICHBROTE, WEISS



BAGUETTE-BRÖTCHEN
(2 Schnitte)

19 cm | 75g | 80 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C

S0644



BAGUETTE-BRÖTCHEN
(1 Schnitt)

17 cm | 85g | 100 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C

S5863



SPEZIAL-SANDWICHBROTE



Délifrance
HERITAGE

MÉMOIRE HALBES BAGUETTE, KÖRNER

24 cm | 130g | 70 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 8-10 Min. 200°C

S19371



Délifrance
HERITAGE

HÉRITAGE HALBES BAGUETTE (POOLISH)

25 cm | 130g | 70 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 8-10 Min. 200°C

S7938



HALBES BAGUETTE PRESTIGE (Mit Sauerteig)

27 cm | 120g | 50 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 9-11 Min. 200°C

S1835



SANDWICHES AUS ALLER WELT



TRAMEZZONE NATUR

1 Scheibe = 48x13 cm à 150g
 1 Packung = 10x150g
 60 Stk./Kt. | 42 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

* 2-3 Std. (gesamte Packung)
 bei Raumtemperatur

28654



BURGER-BUN, VORGESCHNITTEN



BURGER BUN (Vorgeschnitten)

Ø 11,5 cm | 72g | 45 Stk./Kt. | 44 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

* 30 Min. bei Raumtemperatur

19907

BAGELS



BAGEL, SESAM

Ø 11,5 cm | 85g | 50 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 3-5 Min. 200°C

S7288



BAGEL, NATUR

Ø 11,5 cm | 85g | 50 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 3-5 Min. 200°C

S7287



BAGEL, SESAM, MOHN

Ø 11,5 cm | 85g | 50 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 3-5 Min. 200°C

S7289



IDEAL FÜR KONTAKTGRILL



GRILLY
(Vorgeschnitten)

19,5 cm | 110g | 36 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)

74118



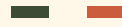
PANINI
(Ohne Schnitt)

25 cm | 115g | 60 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

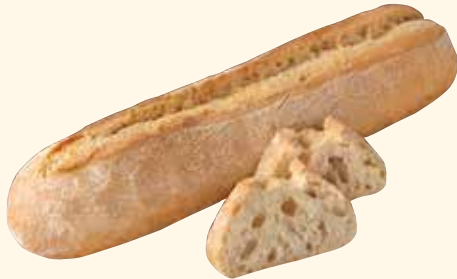
■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)

S5551





CIABATTA



CIABATTA RUSTICA

32 cm | 265g | 33 Stk./Kt. | 20 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

74158



CIABATTINA RUSTICA

19 cm | 100g | 36 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

74116



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte

FOCACCIA



FOCACCIA TOMATE
(Vorgeschnitten)

9x14 cm | 90g | 48 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)

74508



FOCACCIA QUADRATA
(Vorgegrillt, vorgeschnitten)

9x14 cm | 90g | 36 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)

28014



FOCACCIA QUADRATA
(Vorgeschnitten)

9x14 cm | 90g | 36 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)

74128



FOCACCINA

100g | 60 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 200°C

19J86



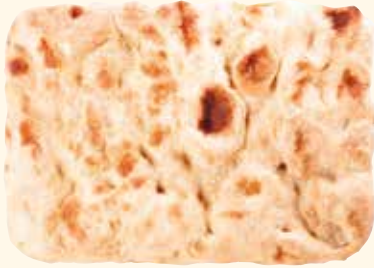
FOCACCIA RUND, KRÄUTER

Ø 13 cm | 120g | 45 Stk./Kt. | 28 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 200°C

19389

FOCACCIA

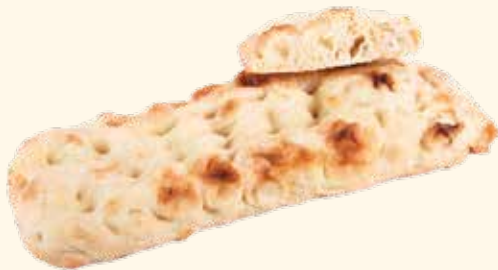


FOCACCIA ROMANA, NATUR

30x40 cm | 550g | 5 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

9 Min. 200°C

78420



FOCACCIA ROMANA, NATUR

ca. 14x39 cm | 415g | 9 Stk./Kt. | 66 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

7 Min. 200°C

78875



PINSA

15 cm | 100g | 24 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

3-4 Min. 200°C

19C84



FOCACCIA ROMANA OPEN SANDWICH

Die Focaccia Romana mit ihrem teilbaren Format vereint mediterrane Aromen in einer unglaublich blasigen Textur.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

550 g Focaccia Romana

120 g Ricotta-Käse (8 Esslöffel)

100 g marinierte Zucchini:

200 g Zucchini (1 Stück)

40 g Zitrone (Saft einer halben Zitrone)

60 g Olivenöl (4 Esslöffel)

20 g Minze (20 Blätter)

3 g Salz (eine Prise)

2 g schwarzer Pfeffer (eine Messerspitze)

Kirschtomaten (8 Stück)

Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG 5 min

- Die Focaccia Romana bei 190°C für 4 bis 5 Minuten backen.
- Für die marinierten Zucchini: Die Zucchini mit dem Gemüsehobel in etwa 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Emulsion aus Öl, Zitrone, Salz und Pfeffer zubereiten. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini in ein Gefäß geben und mit der Emulsion und einigen frischen Minzblättern bestreuen. Marinieren lassen.
- Die Focaccia in 4 Stücke schneiden.
- 2 Esslöffel Ricotta-Käse auf jedes Stück streichen.
- Auf jedes Stück 2 geviertelte Kirschtomaten und marinierte Zucchini geben.
- Kleine Basilikumblätter, einen Hauch Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben.





VIENNOISERIE

VIENNOISERIE

VIENNOISERIE HÉRITAGE

Délifrance

HERITAGE



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



PREMIUM-VIENNOISERIE-GENUSS

Genießer-Butter Rezeptur (24% Butter) mit sorgfältig ausgewählten französischen Mehlen, Freilandeiern, Sauerteig und Rohrzucker. Mit seiner zart-knusprigen Kruste, einer weichen Krume, unvergleichlichem leicht süßen Buttergeschmack und attraktiver, bernstein-farbener Optik begeistert es nicht nur Croissant-Fans.

Langsamer und sanfter Herstellungsprozess, inspiriert aus dem traditionellen französischen Bäckerhandwerk. Eine außergewöhnliche Frische, die lange anhält.

Rainforest Alliance zertifizierte Schokolade.



HÉRITAGE BUTTERCROISSANT

70g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

27234



HÉRITAGE ROSINENSCHNECKE

120g | 46 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 18-20 Min. 170°C

19442



HÉRITAGE MAXI-BUTTERCROISSANT

80g | 56 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

18210



HÉRITAGE PAIN AU CHOCOLAT

75g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

27235

MINI VIENNOISERIE

Délicrance

HERITAGE



HÉRITAGE MINI-ROSIENSCHNECKE

35g | 180 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 14-16 Min. 170°C

27865



HÉRITAGE MINI-BUTTERCROISSANT

30g | 180 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 14-16 Min. 170°C

27863



Kakao



HÉRITAGE MINI-PAIN AU CHOCOLAT

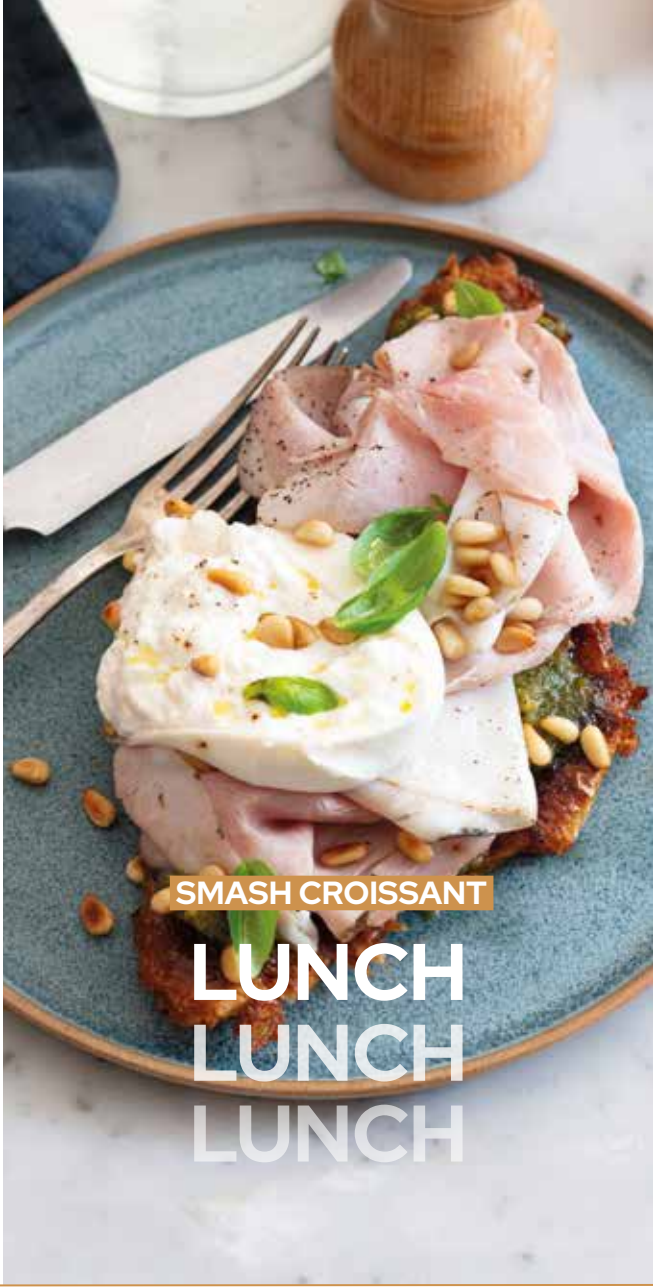
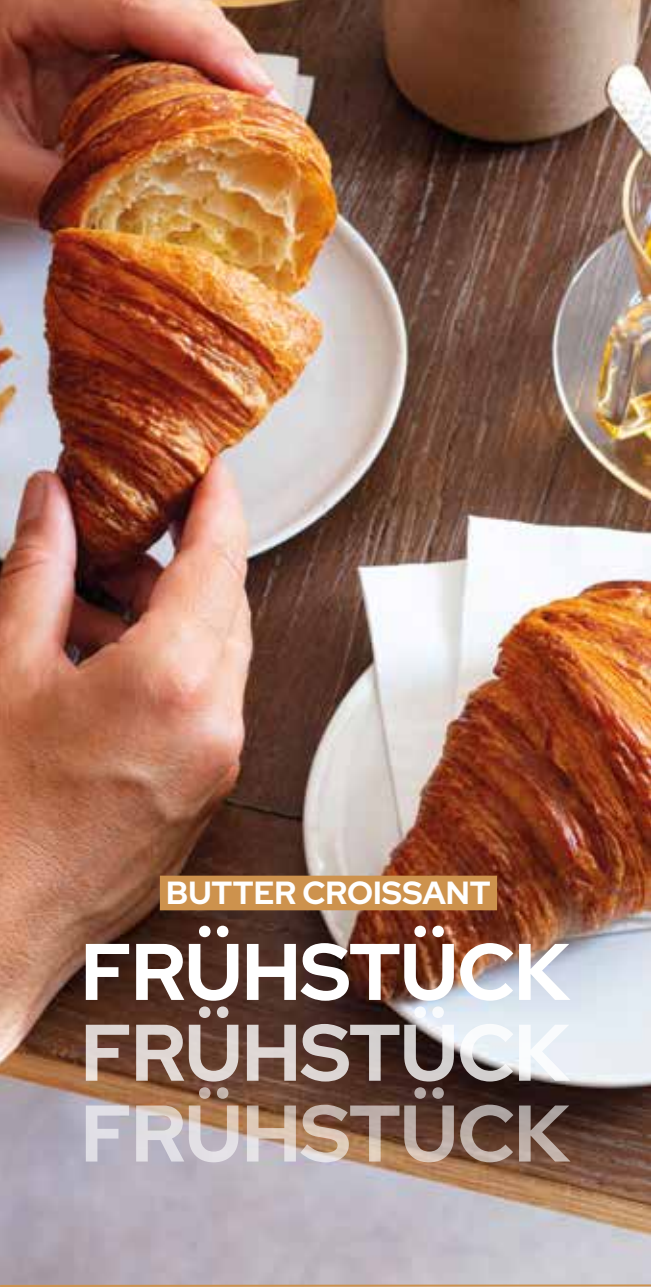
30g | 180 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 14-16 Min. 170°C

27864



CROISSANT-GENUSS ZU JEDER TAGESZEIT



HOCHWERTIGES UND INDIVIDUELLES ANGEBOT MIT WERTSTEIGERUNG



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte



CROIFFLE MIT SAHNE,
CAMEL UND PISTAZIEN

DESSERT
DESSERT
DESSERT



CHOCOLATE DUBAI STYLE



SÜßER SNACK
SÜßER SNACK
SÜßER SNACK

CROISSANT LE PASSIONNÉ



Handwerkliche, attraktive Optik durch die voluminöse, bauchige Form aufgrund von 24 Schichten (statt wie üblich 16) mit einer sehr feinblättrigen Krume.

Wie aus der Boulangerie nebenan: Le Passionné kommt einem handwerklich hergestellten Produkt sehr nahe. Feinschmecker-Butter-Rezeptur (26% Butter) mit sorgfältig ausgewählten französischen Mehlen, Freilandeiern, Sauerteig.



BUTTERCROISSANT LE PASSIONNÉ

70g | 60 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 16-18 Min. 170°C

19D25

VIENNOISERIE BIO



BUTTERCROISSANT BIO

60g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 16-18 Min. 170°C

18564



JEDE SAISON IST EINE NEUE GELEGENHEIT ...



HALLOWEEN



WEIHNACHTEN

**... ORIGINELLE KUNSTWERKE
ZU ENTWICKELN**

CROISSANTS FÜR ALLE FESTTAGE



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte



VALENTINSTAG



OSTERN

BUTTERCROISSANTS, GERADE 40-55G



HOTEL-BUTTERCROISSANT

40g | 100 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S0848

FRÜHSTÜCKS-BUTTERCROISSANT

55g | 80 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S0848

GASTRONOMIE BUTTERCROISSANT

55g | 100 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S3611



BUTTERCROISSANTS, GERADE 65-80G



BUTTERCROISSANT

65g | 100 Stk./Kt. | 40 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S2826



MAXI-BUTTERCROISSANT

80g | 56 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

76880

BUTTERCROISSANT

70g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



18617

VIENNOISERIE

**NO
WASTE**

**ALL
taste**



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte

MAXI-BUTTERCROISSANTS, GEBOGEN 80-90G



MAXI-BUTTERCROISSANT, GEBOGEN

90g | 80 Stk./Kt. | 40 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S3102



LAUGEN-BUTTERCROISSANT

80g | 120 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 18-20 Min. 170°C

19E06



MEHRKORNCROISSANT



MEHRKORN-BUTTERCROISSANT (Körner-Topping)

80g | 56 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S7095



VEGANE CROISSANTS



KÖSTLICHE ZARTBLÄTTRIGE CROISSANTS GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT

- Rezeptur frei von tierischen Zutaten
- Geringerer Fettanteil als ein Buttercroissant
- Natur, Dinkel-Quinoa, Blaubeer, Schokolade

REZEPTUR
100%
VEGAN



CROISSANT, DINKEL UND QUINOA
(Vegan)

80g | 56 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C

76907



CROISSANT NATUR
(Vegan)

80g | 56 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

19401



VEGANE CROISSANTS, GEFÜLLT



CROISSANT SCHOKO
(Vegan - Schoko-Topping)

100g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 16-18 Min. 170°C

18995



CROISSANT BLAUBEER
(Vegan - Körner-Topping)

100g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 16-18 Min. 170°C

76909





Ergebnis einer exklusiven Zusammenarbeit mit dem in Frankreich sehr bekannten Chef-Pâtissier Rodolphe Landemaine. Die Délifrance Impact-Reihe vereint Zutaten pflanzlichen Ursprungs und Genuss.



BABKA CHOCOLAT
(Vegan - Haselnuss-Topping)

115g | 40 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 21-23 Min. 170°C

19D91



ZIMTWIRBEL
(Vegan - Rohrzucker-Topping)

110g | 40 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal | 8 Kt./Lage

🕒 24-26 Min. 170°C

19D92



GEFÜLLTE BUTTERCROISSANTS 90G



PISTAZIEN-CROISSANT
(Kürbiskern-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

75493



CROISSANT CRÈME PÂTISSÈRE
(Zuckerstreusel-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

74825



MILCHSCHOKOLADE-CROISSANT
(Schokosplitter-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Stk./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170 °C

77967



APRIKOSEN-CROISSANT
(Hagelzucker-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S5044



GEFÜLLTE BUTTERCROISSANTS 90G



SCHOKO-NUSS-CROISSANT
(Schoko-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S5046



ZITRONEN-CRÈME-CROISSANT
(Zuckerstreusel-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S5047



MARZIPAN-CROISSANT
(Mandel-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S7146



SCHOKO-NUSS-CROISSANT
(Nuss-Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S7145



SCHOKO-CROISSANT
(Ohne Topping)

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S7144

LAUGEN-VIENNOISERIE


OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE


OHNE
GEHÄRTETE
FETTE


MIT
Butter

neu



LAUGEN-DREIECK

100g | 50 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 22-24 Min. 170°C

19K51



LAUGEN-BUTTERCROISSANT

80g | 120 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 18-20 Min. 170°C

19E06



SCHOKOBRÖTCHEN



SCHOKOBRÖTCHEN

80g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

S2342 (ersetzt 19H75)



PAIN AUX 3 CHOCOLATS

100g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 21-23 Min. 170°C

27245



ZIMT-GENUSS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



ZIMTSCHNECKE

90g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 16-18 Min. 170°C

S0856



ZIMT-WIRBEL

110g | 54 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 24-26 Min. 170°C

19C01





Die Délifrance Extra-Ordinary-Reihe bietet Rezepte mit großzügigen Toppings, ausgewählten Zutaten und unserem einzigartigen Signature-Teig.



SCHOKO-NUSS-ROLL

100g | 40 Stk./Kt. | 81 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

■ 21-23 Min. 170°C

19D82



BABKA CARAMEL-PEKANNUSS

105g | 40 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 21-23 Min. 170°C

19D83



CREME-PLUNDER - ZUM BELEGEN



VANILLE-TROPFEN

95g | 36 Stk./Kt. | 81 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

19H83

VIENNOISERIE



**Vanille-Tropfen mit
Crème-Rote Früchte**



Entdecke
dieses und
viele weitere
Rezepte

**Vanille-Tropfen mit
Veilchen Panacotta**

VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE



SCHOKOSCHLEIFE

100g | 60 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 18-20 Min. 170°C

S1973



VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE

APFELTASCHEN



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



FRANZÖSISCHE APFELTASCHE

100g | 48 Stk./Kt. | 108 Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

20-22 Min. 170°C

S8775



APFEL-DREIECK

135g | 40 Stk./Kt. | 88 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C

19P45 (ersetzt S1195)

VIENNOISERIE



VIENNOISINE



Blend-Rezeptur (Butter und pflanzliches Fett)
Interessanter Preis - überzeugender Geschmack



SCHOKO-NUSS-CROISSANT, VIENNOISINE

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

19152



SCHOKO-CROISSANT, VIENNOISINE

90g | 48 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

19J77



CROISSANT, VIENNOISINE

60g | 100 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S7053



SCHOKOBRÖTCHEN, VIENNOISINE

75g | 80 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

S7069



MAXI-CROISSANT, VIENNOISINE

90g | 80 Stk./Kt. | 40 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

79338

MINI-VIENNOISERIE



MINI-MEHRKORN-BUTTERCROISSANT
(Mit Körner-Topping)

30g | 100 Stk./Kt. | 112 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-15 Min. 170°C

27237



MINI-APFELTASCHE

35g | 120 Stk./Kt. | 112 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 15-17 Min. 170°C

S5295



MINI-VIENNOISERIE



MINI-BUTTERCROISSANT

25g | 160 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-15 Min. 170°C

19C02

MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

25g | 160 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-15 Min. 170°C

S3255

PREMIUM-MINI-BUTTERCROISSANT

25g | 160 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-15 Min. 170°C

19C06

PREMIUM-MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

25g | 160 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-15 Min. 170°C

S8266

PREMIUM-MINI-ROSINENSCHNECKE

30g | 160 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 14-16 Min. 170°C

19A43 oder 19439



MINI-VIENNOISERIE - MISCHKARTONS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MINI-VIENNOISERIE-SORTIMENT

(3 Sorten: Mini-Buttercroissant,
Mini-Schokobrötchen,
Mini-Rosinenschnecke)

25 | 30g | 3x40 Stk./Kt. | 112 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 13-16 Min. 170°C

S2454



MINI-DANISH-MIX

(5 Sorten: Tresse Pekannuss-Ahornsirup,
Zimtschnecke, Crème-Plunder,
Himbeer-Plunder, Apfeltasche)

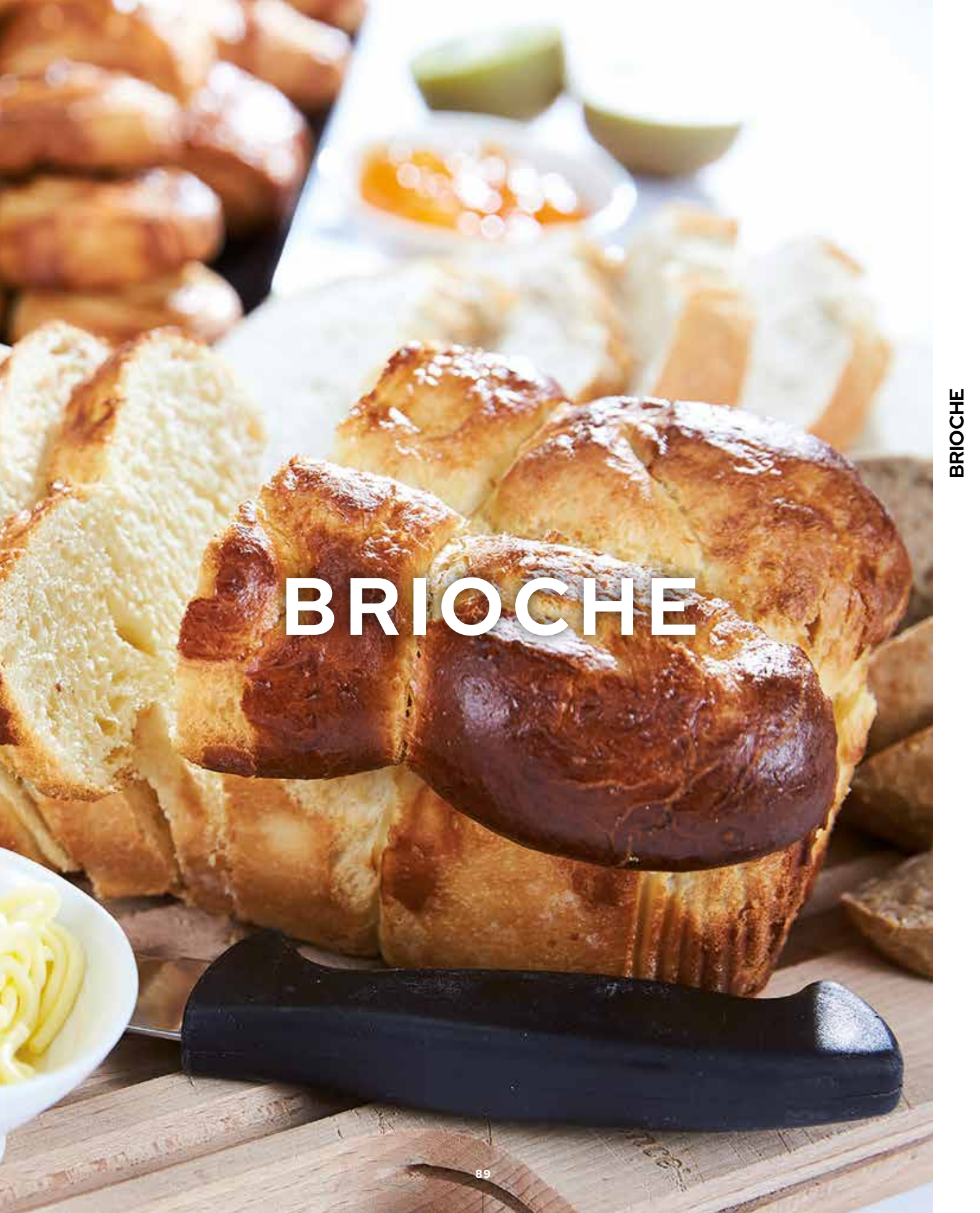
40g | 110 Stk./Kt. | 104 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 15-17 Min. 170°C

18664







BRIOCHE

BRIOCHE

BUTTER-BRIOCHE

ZU JEDER TAGESZEIT SÜSS
UND HERZHAFT EIN GENUSS



BUTTER-BRIOCHE



MAXI-BUTTER-BRIOCHE

400g | 6 Stk./Kt. | 81 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

■ 15 Min. antauen lassen - 5-6 Min. bei 150°C

■ 2 Std. bei Raumtemperatur

19L58 (ersetzt S3177)



BRIOCHETTE À TÊTE

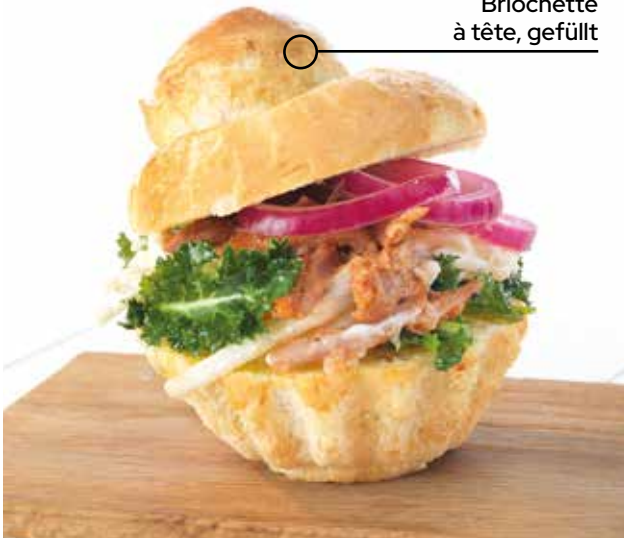
45g | 45 Stk./Kt. | 81 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

■ 30 Min. bei Raumtemperatur

78501

Briochette
à tête, gefüllt



BUTTER-BRIOCHE

360g | 22 Stk./Kt. | 20 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 15 Min. antauen lassen - 5 Min. bei 150°C

■ 2 Std. bei Raumtemperatur

18443

BRIOCHE

BRIOCHE, LAUGE



BRIOCHE RING, LAUGE
(Sesam-Topping)

105g | 30 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

19I55



BRIOCHE KNOTEN, LAUGE
(Sesam-Topping)

80g | 56 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

19L51



BUTTER-BRIOCHE, HERZHAFT



BRIOCHE MIT OLIVE UND GRANA PADANO
(Rosmarin-Topping)

90g | 36 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

☼ 30 Min. bei Raumtemperatur

19790



BRIOCHE MIT SPECK UND KÄSE
(Emmentaler-Topping)

90g | 36 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

☼ 30 Min. bei Raumtemperatur

19792



BRIOCHE MIT BERGKÄSE

90g | 36 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

☼ 30 Min. bei Raumtemperatur

19783



BRIOCHE





PÂTISSERIE

PÂTISSERIE

MACARONS



MACARONS „LES CLASSIQUES“

(Vanille, Chocolat, Himbeer, Pistazie, Caramel mit gesalzener Butter, Zitrone)

40 mm | 12g | 72 Stk./Kt. | 256 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

☼ 2 Std. bei 0-4 °C

19F09

MACARONS „LES CRÉATIFS“

(Cassis, Chocolat-Passionsfrucht, Vanille-Tonka-Erdbeere, Minze-Zitrone-Himbeer, Praliné, Café)

40 mm | 12g | 72 Stk./Kt. | 256 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

☼ 2 Std. bei 0-4 °C

19F10



ECLAIRS



ECLAIR, CHOCOLAT

14 cm | 65g | 40 Stk./Kt. | 96 Kt./Pal | 12 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19H09



ECLAIR, VANILLE

14 cm | 65g | 40 Stk./Kt. | 96 Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19H07



ECLAIR, CAFÉ

14 cm | 65g | 40 Stk./Kt. | 96 Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19H08



MILLE FEUILLES



MILLE FEUILLES

135g | 16 Stk./Kt. | 150 Kt./Pal. | 10 Kt./Lage

2 Std. bei 4-6 °C

76275

FONDANTS AU CHOCOLAT



MINI FONDANT AU CHOCOLAT

30g | 96 Stk./Kt. | 150 Kt./Pal. | 15 Kt./Lage

2 Std. bei 4-6 °C

8 Min. 140 °C

74672



FONDANT AU CHOCOLAT

90g | 27 Stk./Kt. | 180 Kt./Pal. | 15 Kt./Lage

14 Min. 140 °C

74517



FONDANT AU CHOCOLAT, HIMBEER

90g | 46 Stk./Kt. | 176 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

14 Min. 140 °C

19N70

FOKUS

UNSER TIPP

Ohne Auftauen in die Mikrowelle (800W):

30g: 15-20 Sek.

90g: 35-40 Sek.

ZUM KAFFEE



CRÊPE

50g | 50 Stk./Kt. | 120 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌚ 15 Min. bei Raumtemperatur

S4901



PASTEL DE NATA

66g | 104 Stk./Kt. | 64Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🔥 20 Min. 175°C

19K73 (ersetzt 77464)



PANCAKE

40g | 80 Stk./Kt. | 72Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

19125



MADELEINE, NATUR

45g | 70 Stk./Kt. | 72 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

ODER

🔥 4-6 Min. 180°C

19798

TARTELETTES



TARTELETTE ZITRONE

Ø 10 cm | 130g | 27 Stk./Kt. | 120 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19J47



TARTELETTE ZITRONE-BAISER

Ø 10 cm | 120g | 18 Stk./Kt. | 120 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19J46



TARTELETTE APFEL

Ø 10 cm | 100g | 36 Stk./Kt. | 96 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

🕒 10 Min. 160°C

🕒 2 Std. bei 4-6 °C

19I56

KUCHEN, PORTIONIERT



BUTTER BAUERN-APFELTORTE
(Vorgeschnitten, 10 Stücke, servierfertig)

Ø 26 cm | 1800g | 6 Stk./Kt. | 42 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

 4 Std. bei Raumtemperatur

75073



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



CHEESECAKE NEW YORK
(12 Stücke, vorgeschnitten, servierfertig)

Ø 24 cm | 1600g | 4 Stk./Kt | 72 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

 4 Std. bei 4-6 °C

75424



PÂTISSERIE

LÜTTICHER WAFFEL



LÜTTICHER WAFFEL

100g | 55 Stk./Kt. | 60 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

60 Min. bei Raumtemperatur

18023



SÜSSE MINIS ZUR KAFFEE-BEGLEITUNG



CHOUQUETTE

14g | 540 Stk./Kt. | 44 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

23-28 Min. 170°C

19A84 (ersetzt 18404)



MINI-MADELEINE

5g | 400 Stk./Kt. | 72 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

15 Min. bei Raumtemperatur

19799

MINI-DONUTS & MUFFINS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MINI-DONUTS

(4 Sorten: Kakao-Nuss, rote Früchte, Creme, Himbeer)

38g | 36 Stk./Kt. | 182 Kt./Pal. | 13 Kt./Lage

⌚ 60 Min. bei Raumtemperatur

19141



MINI-MUFFIN, SCHOKO-NUSS

26g | 42 Stk./Kt. | 184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

28253



MINI-MUFFIN, BLAUBEER

26g | 42 Stk./Kt. | 184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

74738



MINI-MUFFIN, APFEL-ZIMT

26g | 42 Stk./Kt. | 184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌚ 30 Min. bei Raumtemperatur

75475

MUFFINS



MUFFIN NATUR, SCHOKO-NUSS

90g | 40 Stk./Kt. | 80 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19973



MUFFIN KAKAO, SCHOKO-NUSS

90g | 24 Stk./Kt. | 90 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19970



MUFFIN BLAUBEER

90g | 24 Stk./Kt. | 90 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19966



OHNE
KÜNSTLICHE FARB- UND
AROMASTOFFE



MUFFIN LOTUS BISCOFF®

110g | 24 Stk./Kt. | 90 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19C58





BROWNIES & BROOKIES


OHNE
KÜNSTLICHE FARB- UND
AROMASTOFFE


OHNE
GEHÄRTETE
FETTE

neu



BROOKIE

(1 Platte à 35 Stück - vorgeschnitten)

76g | 35 Stk./Kt. | 192 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19N61



BROWNIES (MIT PEKANNÜSSEN)

(4 Platten à 30 Stück, vorgeschnitten)

80g | 120 Stk./Kt. | 54 Kt./Pal. | 6 Kt./Lage

⌘ 60 Min. bei Raumtemperatur

19J76 (ersetzt S2195)

LOAF CAKES

Loaf Cakes – schnell und unkompliziert verfügbar
12 Stücke (ca. 90g/Stück), vorgeschnitten
Servierfertig – einfach auftauen



LOAF CAKE BANANE-WALNUSS
(Vorgeschnitten, 12 Stücke pro Cake)

1100g | 2 Stk./Kt. | 156 Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei Raumtemperatur

19N63



LOAF CAKE KAROTTE
(Vorgeschnitten, 12 Stücke pro Cake)

1100g | 2 Stk./Kt. | 156 Kt./Pal. | 12 Kt./Lage

🕒 2 Std. bei Raumtemperatur

19N64







SNACKS

BLÄTTERTEIG-NESTER


OHNE
KÜNSTLICHE FARB- UND
AROMASTOFFE


OHNE
GEHÄRTETE
FETTE

VEGGIE



SPINAT-RICOTTA-NEST

110g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B75

VEGGIE



ZIEGENKÄSE-NEST

100g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B73

VEGGIE



GEMÜSE-NEST

110g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B74



BROKKOLI-NEST

110g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B78



HÄHNCHEN-LAUCH-NEST

110g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B76



KÄSE-SCHINKEN-NEST

110g | 40 Stk./Kt. | 144 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C

19B87



SNACKS

QUICHE UND TWIST



QUICHE LORRAINE (MÜRBETEIG)

Ø 10 cm | 110g | 32 Stk./Kt. | 96 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

23-25 Min. 175°C

S2193



CHEDDAR-TWIST

115g | 51 Stk./Kt. | 64 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C

27334



PIZZA-SNACK



PIZZA-SCHIFFCHEN (MARGHERITA)

100g | 50 Stk./Kt. | 72 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

12-14 Min. 200°C

76248

FINGERFOOD



MINI-MUFFIN, TOMATE

26g | 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 3-5 Min. 170°C

19923



MINI-MUFFIN, SCHINKEN

26g | 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 3-5 Min. 170°C

19924



MINI-MUFFIN, OLIVE

26g | 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 3-5 Min. 170°C

19925

—
VEGGIE
—

MIT
Butter



MINI-CROISSANTS-MIX, HERZHAFT

(3 Sorten: Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella, Käse-Körner)

33g | 144 Stk./Kt. | 128 Kt./Pal. | 16 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C

76337

MIT
Butter



ASSORTIMENT MINI-SNACKS

(6 Sorten: Thunfisch, Paprika, Würstchen, Oliven, Spinat, Schinken)

20g | 287 Stk./Kt. | 72 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

■ 12-14 Min. 170°C

27359



SNACKS



A gourmet sandwich is the central focus, resting on a light-colored wooden surface. The sandwich is built on a golden-brown, sesame seed-crusted bun. It is filled with fresh green arugula, a slice of melted white cheese, a slice of pinkish-red fig, and a slice of salmon. A small purple microgreen garnish is placed on top. To the right of the sandwich, a small white ceramic bowl contains several fresh purple figs, some whole and some sliced to show their red, seed-filled interiors. The background is softly blurred, showing a blue cloth and a white wall. The word "LAUGE" is printed in large, white, sans-serif capital letters across the middle of the image.

LAUGE

LAUGEN-VIENNOISERIE



neu



LAUGEN-DREIECK

100g | 50 Stk./Kt. | 56 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

☼ 22-24 Min. 170°C

19K51



LAUGEN-BUTTERCROISSANT

80g | 120 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 18-20 Min. 170°C

19E06

BRIOCHE, LAUGE

neu



105g | 30 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 2-3 Min. bei 150°C

☼ 30 Min. bei Raumtemperatur

19I55



80g | 56 Stk./Kt. | 32 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

☼ 2-3 Min. bei 150°C

☼ 30 Min. bei Raumtemperatur

19L51

PETITES BAGUETTES

Délifrance
— HERITAGE —



PETITE BAGUETTE LAUGE

25 cm | 100g | 48 Stk./Kt. | 36 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

🔥 6-8 Min. 200°C

18916



LAUGENGEBÄCK-MISCHKARTON



MINI-LAUGEN-MIX (TEIGLINGE)

(3 Sorten à 48 Stück: Mini-Brezel, Mini-Stange, Mini-Knoten)

40g | 144 Stk./Kt. | 63 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

🔥 12-14 Min. 160°C

28891

LAUGE



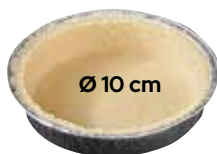


PRÊT À GARNIR

QUICHE- UND TARTELETTE-BODEN


OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE


OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



TARTELETTE-BODEN SÜSS

Ø 10 cm | 45g | 45 Stk./Kt. | 112 Kt./Pal. | 8 Kt./Lage

 12-15 Min. 180°C

19I57



TARTE-BODEN SÜSS

Ø 22 cm | 240g | 18 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 15-20 Min. 180°C

19K64 (ersetzt S2093)



TARTE-BODEN UNGESÜSST

Ø 27 cm | 400g | 10 Stk./Kt. | 24 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 40-45 Min. 170°C

19K65 (ersetzt 27186)



QUICHE- UND TARTELETTE-BODEN UNGESÜSST

Ø 10 cm | 48g | 72 Stk./Kt. | 48 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

 20-25 Min. 170°C

19K63 (ersetzt S2095)



ZUM BELEGEN - SÜSS UND HERZHAFT



OHNE
KÜNSTLICHE FARB- UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



FLAMMKUCHEN-TEIGBODEN
OVAL 280 X 380 MM

110g | 100 Stk./Kt. | 30 Kt./Pal. | 5 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 250°C

27443



BLÄTTERTEIGPLATTE
2,5 MM

37x57 cm | 660g | 20 Stk./Kt. | 60 Kt./Pal. | 4 Kt./Lage

■ individuell

S1937



Serviovorschlag

CREME-PLUNDER - ZUM BELEGEN



VANILLE-TROPFEN

95g | 36 Stk./Kt. | 81 Kt./Pal. | 9 Kt./Lage

 16-18 Min. 170°C

19H83



**Vanille-Tropfen Karamellierte
Walnüsse und Mascarpone**



Vanille-Tropfen – vielseitig einsetzbar



VANILLE-TROPFEN LEMON-MERINGUE

Der spritzige Vanille-Tropfen Lemon-Meringue ist eine Bereicherung für jedes Angebot. Dieses Dessert eignet sich perfekt für Cafés und Teestuben und ist eine gute Wahl für den Winter, aber dank seines erfrischenden Geschmacks ist es das ganze Jahr über geeignet. In nur 30 Minuten zubereitet, ist es eine attraktive und vielseitige Option, die mit anderen Zitrusfrüchten wie Orangen oder Passionsfrüchten variiert werden kann, um neue und interessante Geschmacksrichtungen zu erzielen.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

6 Délicrance Vanille-Tropfen

120g Zitronencreme

60g Mini-Baisers

Zitronencreme:

95 g Zucker

2 Eigelbe

60g frischer Zitronensaft

85g Butter

ZUBEREITUNG 20 min

- Vanille-Tropfen 21-23 Minuten bei 170°C backen und abkühlen lassen.
- Für die Zitronencreme die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren. Die Butter noch nicht zugeben.
- Die Mischung fünf Minuten lang unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen.
- Auf etwa 20°C abkühlen lassen, dann die weiche Butter hinzufügen, die die Konsistenz von Sahne haben sollte.
- Im Kühlschrank aufbewahren.

DEKORATION 5 min

- Die Zitronencreme in die Vanille-Tropfen füllen und mit den Baiser-Stückchen belegen.

PRÊT À GARNIR

IMMER WIEDER NEUE INDIVIDUELLE
FLAMMKUCHEN UND QUICHES



INDEX

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
18023	Lütticher Waffel	102	19966	Muffin Blaubeer	104
18198	Petite Baguette	40	19970	Muffin Kakao, Schoko-Nuss	104
18199	Petite Baguette, dunkel	40	19973	Muffin Natur, Schoko-Nuss	104
18200	Duo Rustique	38	19A14	Dinkel-Brötchen	37
18202	Petite Baguette, Dinkel	40	19A15	Twister, Kartoffel-Zwiebel	43
18210	Héritage Maxi-Buttercroissant	60	19A43	Premium-Mini-Rosinenschnecke	86
18443	Butter-Brioche	91	19A84	Chouquette	102
18448	Micro-Boules Rustiques, 7er Mix	30	19B53	Petite Baguette Rote Beete	42
18564	Buttercroissant BIO	65	19B73	Ziegenkäse-Nest	110
18609	Hotel-Buttercroissant	68	19B74	Gemüse-Nest	110
18617	Buttercroissant	69	19B75	Spinat-Ricotta-Nest	110
18664	Mini-Danish-Mix	87	19B76	Hähnchen-Lauch-Nest	110
18820	Baguette (Poolish)	45	19B78	Brokkoli-Nest	110
18875	Micro-Boules Rustiques, 3er Mix	30	19B87	Käse-Schinken-Nest	110
18906	Dinkel-Buchweizen-Knoten	38	19C01	Zimt-Wirbel	79
18916	Petite Baguette Lauge	40/117	19C02	Mini-Buttercroissant	86
18995	Croissant Schoko	73	19C06	Premium-Mini-Buttercroissant	86
19125	Pancake	99	19C58	Muffin Lotus Biscoff®	104
19141	Mini-Donuts	103	19C84	Pinsa	56
19269	Blumenrad, 3-Topping	23	19D25	Buttercroissant Le Passionné	64
19368	Mémoire Baguette, Poolish	45	19D37	Boule Rustique mit Pfefferpaste	34
19371	Mémoire Halbes Baguette, Körner	50	19D82	Schoko-Nuss-Roll	80
19389	Focaccia rund, Kräuter	55	19D83	Babka Caramel-Pekannuss	80
19401	Croissant Natur	72	19D91	Babka Chocolat	74
19403	Rustikales Brötchen	37	19D92	Zimtwirbel	74
19442	Héritage Rosinenschnecke	60	19E06	Laugen-Buttercroissant	70/77/116
19767	Petite Baguette, dunkel, Körner	40	19E67	Grande Ficelle	25
19778	Petit Pavé, Müsli	33	19E68	Petite Ficelle	25
19783	Brioche mit Bergkäse	93	19E69	Mini-Losange, dunkel	28
19790	Brioche mit Olive und Grana Padano	93	19E70	Mini-Losange, Natur	28
19792	Brioche mit Speck und Käse	93	19E71	Bergbauernbrot, Semola	20
19798	Madeleine, Natur	99	19E73	Landbrot, Sauerteig	23
19799	Mini-Madeleine	102	19E74	Landbrot, Ruchmehl	23
19907	Burger Bun	51	19E76	Grande Boule Rustique	36
19923	Mini-Muffin, Tomate	113	19E78	Grande Boule Rustique Dinkel	36
19924	Mini-Muffin, Schinken	113	19E79	Dinkel-Bergkäse-Brötchen	38
19925	Mini-Muffin, Olive	113	19E80	Boule Rustique Körner	34

INDEX

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
19E81	Boule Rustique	35	19N49	Maxi-Bergbauernbrot, Natur	18
19E82	Boule Rustique, dunkel	35	19N50	Maxi-Bergbauernbrot, Malz	19
19E83	Boule Rustique Dinkel	35	19N61	Brookie	106
19E84	Boule Rustique Karotte	34	19N63	Loaf Cake Banane-Walnuss	107
19F09	Macarons „Les Classiques“	96	19N64	Loaf Cake Karotte	107
19F10	Macarons „Les Créatifs“	96	19N70	Fondant au chocolat, Himbeer	98
19H07	Eclair, Vanille	97	19P23	Bergbauernbrot, Semola	22
19H08	Eclair, Café	97	19P24	Petits Carrés Mix	30
19H09	Eclair, Chocolat	97	19P27	Kürbiskern-Carré	39
19H83	Vanille-Tropfen	122	19P28	Sonnenblumen-Carré	39
19H83	Vanille-Tropfen	81	19P45	Apfel-Dreieck	83
19I38	Bergbauernbrot, mit Pfefferpaste	20	19P81	Buffet-Brote 3er Mix	27
19I52	Schoko-Nuss-Croissant, Viennoisine	84	27234	Héritage Buttercroissant	60
19I55	Brioche Ring, Lauge	92/116	27235	Héritage Pain au Chocolat	60
19I56	Tartelette Apfel	100	27237	Mini-Mehrkorn-Buttercroissant	85
19I57	Tartelette-Boden süß	120	27240	Bergbauernbrot, Curry-Paprika	22
19J03	Petit Pavé Körner-Karotte	33	27245	Pain aux 3 Chocolats	78
19J43	Petit Pavé, Schwarzbrot	32	27334	Cheddar-Twist	112
19J46	Tartelette Zitrone-Baiser	100	27359	Assortiment Mini-Snacks	113
19J47	Tartelette Zitrone	100	27443	Flammkuchen-TeigbodenOval 280 x 380 mm	121
19J57	Zwirbelbrot, dunkel	24	27863	Héritage Mini-Buttercroissant	61
19J61	Petit Pavé, mit Weizenvollkorn	32	27864	Héritage Mini-Pain au Chocolat	61
19J72	Petit Pavé, Crispy	32	27865	Héritage Mini-Rosinenschnecke	61
19J73	Bastoncini, Schwarzbrot	43	28009	Baguette	47
19J76	Brownies (mit Pekannüssen)	106	28014	Focaccia quadrata	55
19J77	Schoko-Croissant, Viennoisine	84	28219	Baguettes Royales Mix	26
19J86	Focaccina	55	28253	Mini-Muffin, Schoko-Nuss	103
19K51	Laugen-Dreieck	77/116	28654	Tramezzone Natur	51
19K63	Quiche- und tartelette-boden ungesüsst	120	28891	Mini-Laugen-Mix (Teiglinge)	48/117
19K64	Tarte-Boden süß	120	74116	Ciabattina rustica	54
19K65	Tarte-Boden ungesüßt	120	74118	Grilly	53
19K73	Pastel de nata	99	74128	Focaccia Quadrata	55
19L51	Brioche Knoten, Lauge	92/116	74158	Ciabatta rustica	54
19L52	Walnuss-Zwirbelbrot	24	74508	Focaccia Tomate	55
19L58	Maxi-Butter-Brioche	91	74517	Fondant au Chocolat	98
19L62	Walnuss-Brötchen	37	74641	Mini Gourmet-Brötchen-Variation	29
19L84	Bergbauernbrote - Barbecue-Box	22	74672	Mini Fondant au Chocolat	98

INDEX

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
74738	Mini-Muffin, Blaubeer	103	S2454	Mini-Viennoiserie-Sortiment	87
74825	Croissant Crème Pâtissière	75	S2826	Buttercroissant	69
75073	Butter Bauern-Apfeltorte	101	S3102	Maxi-Buttercroissant, gebogen	70
75423	Würziges Bergbauernbrot	20	S3255	Mini-Schokobrotchen	86
75424	Cheesecake New York	101	S3611	Gastronomie Buttercroissant	68
75475	Mini-Muffin, Apfel-Zimt	103	S4901	Crêpe	99
75493	Pistazien-Croissant	75	S5044	Aprikosen-Croissant	75
76138	Petite Baguette Carotte	42	S5046	Schoko-Nuss-Croissant	76
76248	Pizza-Schiffchen (Margherita)	112	S5047	Zitronen-Crème-Croissant	76
76275	Mille Feuilles	98	S5295	Mini-Apfeltasche	85
76337	Mini-Croissants-Mix, herzhaft	113	S5538	Baguette	47
76703	Mehrkorn-Carré	48	S5551	Panini	53
76880	Maxi-Buttercroissant	69	S5724	Gastro Baguette	47
76907	Croissant, Dinkel und Quinoa	72	S5863	Baguette-Brötchen	49
76909	Croissant Blaubeer	73	S7021	Walnuss-Bergbauernbrot	21
76986	Zero Wheat Brötchen Natur	44	S7053	Croissant, Viennoisine	84
76987	Zero Wheat Brötchen Körner-Karotte	44	S7069	Schokobrotchen, Viennoisine	84
77474	Petites Boules Rustiques Mix	29	S7089	Bergbauernbrot, Natur	21
77967	Milchschokolade-Croissant	75	S7094	Malz-Bergbauernbrot	21
78420	Focaccia Romana, Natur	56	S7095	Mehrkorn-Buttercroissant	71
78501	Briochette à tête	91	S7096	Oliven-Bergbauernbrot	21
78875	Focaccia Romana, Natur	56	S7133	Buffet-Brote-de luxe	27
79249	Petite Baguette Orient	42	S7144	Schoko-Croissant	76
79251	Fleur Rustique	23	S7145	Schoko-Nuss-Croissant	76
79338	Maxi-Croissant, Viennoisine	84	S7146	Marzipan-Croissant	76
S0506	Mehrkorn-Baguette	46	S7287	Bagel, Natur	52
S0644	Baguette-Brötchen	49	S7288	Bagel, Sesam	52
S0645	Halbes Baguette	47	S7289	bagel, Sesam, Mohn	52
S0848	Frühstücks-Buttercroissant	68	S7927	Baguette (Poolish)	45
S0856	Zimtschnecke	79	S7938	Héritage Halbes Baguette (Poolish)	50
S1385	Baguette de Campagne	46	S8266	Premium-Mini-Schokobrotchen	86
S1832	Baguette-Prestige	46	S8293	Berliner Schrippe	48
S1835	Halbes Baguette Prestige	50	S8775	Französische Apfeltasche	83
S1937	Blätterteigplatte 2,5 mm	121	S9699	Losange Rustique	48
S1973	Schokoschleife	82	T3106	Rustico Mix	29
S2193	Quiche Lorraine (Mürbeteig)	112	T4323	Rustico Flûte	26
S2342	Schokobrotchen	78			



AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND GMBH UND DELIFRANCE ÖSTERREICH

I Maßgebende Bedingungen

Für unsere Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden und Abnehmern, alle unsere Lieferungen und sonstige Leistungen, einschließlich etwaiger Beratungsleistungen, gelten die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Abweichende Geschäftsbedingungen, insbesondere Einkaufsbedingungen unserer Geschäftspartner, sind für uns auch dann nicht maßgeblich, wenn wir ihnen nicht nochmals ausdrücklich widersprechen.

Wir liefern nur an Vollkaufleute, bei denen die mit uns geschlossenen Verträge zum Betrieb Ihres Handelsgewerbes gehören, sowie an juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.

II Angebot und Abschluss, Umfang der Lieferverpflichtungen

Unsere Angebote sind stets freibleibend, Vertragsabschlüsse und sonstige bindende Vereinbarungen werden erst durch unsere schriftliche Bestätigung verbindlich, sofern nicht im Einzelfall eine sofortige Auslieferung vereinbart ist. Dies gilt auch, soweit unsere Verkaufsgestellten, Reisenden und sonstigen Vertreter und Vermittler vertraglich Vereinbarungen treffen.

Bei Vertragsabschlüssen mit uns gilt stets: richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung durch unsere Lieferanten bleibt vorbehalten.

Die zu einem Angebot gehörenden Unterlagen, wie Abbildungen, Zeichnungen, Gewichts- und Maßangaben sind, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, nur annähernd maßgeblich.

III Art und Weise der Lieferung, Verzug und Unmöglichkeit

Liefertermin oder Lieferfristen können verbindlich oder unverbindlich vereinbart werden: unverbindliche Termine und Fristen werden schriftlich als solche ausdrückliche gekennzeichnet.

Sollten wir verbindliche Lieferfristen und -termine verstreichen lassen, bleibt der Käufer, der vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen will, in jedem Fall verpflichtet, uns eine angemessene Nachfrist zur Erbringung der Leistung zu setzen und uns zu erklären, dass er die Leistung nach Ablauf der Frist ablehnen werde.

In zumutbarem Umfang dürfen wir Teillieferungen erbringen.

Eine verbindliche Lieferfrist verlängert sich – auch innerhalb eines Verzuges – angemessen bei Eintritt höherer Gewalt und allen unvorhergesehenen, nach Vertragsabschluss eingetretenen Hindernisse, die wir nicht zu vertreten haben, soweit solche Hindernisse nachweislich für die Lieferung des verkauften Gegenstandes von erheblichen Einfluss sind. Dies gilt auch dann, wenn diese Umstände bei unseren Lieferanten und deren Unterlieferanten eintreten oder der Käufer mit seinen Vertragspflichten, im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung auch mit Pflichten aus anderen Verträgen, in Verzug ist.

Beginn und Ende derartiger Hindernisse teilen wir dem Käufer baldmöglichst mit. Verzug und Ausbleiben (Unmöglichkeit) der Lieferung haben wir solange nicht zu vertreten, als uns, unsere Erfüllungshelfen und Vorlieferanten kein Verschulden trifft. Im Übrigen haften wir nach den gesetzlichen Vorschriften. Haben wir danach Schadenersatz zu leisten, so beschränkt sich ein dem Käufer zustehender Schadenersatzanspruch auf den im Zeitpunkt des Vertragsabschluss

voraussehbaren Schaden, höchstens aber auf 10% vom Wert desjenigen Teils der Gesamtleistung, der infolge der Verspätung bzw. Nichtlieferung nicht rechtzeitig oder sonst vertragsgemäß genutzt werden kann. Diese Einschränkung gilt nicht, soweit uns Vorsatz oder große Fahrlässigkeit zur Last fällt.

Das Recht des Käufers zum Rücktritt nach fruchtlosem Ablauf einer uns gesetzten Nachfrist bleibt unberührt.

IV Versandweg und –mittel, Versicherungen und Gefahrübergang

Wir verkaufen grundsätzlich ab Lager, soweit nicht anders vereinbart. Die Auswahl von Versandweg und –mittel ist, soweit nicht anders vereinbart, uns überlassen. Wir sind berechtigt, aber nur auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers verpflichtet, unsere Lieferungen zu versichern. Eine Versicherung erfolgt stets im Namen und für Rechnung des Käufers.

Wird der Versand auf Wunsch des Käufers oder aus Gründen, die der Käufer zu vertreten hat, verzögert, so lagert die Ware auf Kosten und Gefahr des Käufers. Die Anzeige der Versandbereitschaft steht dann dem Versand gleich. Im Übrigen geht die Gefahr mit Übergabe der Waren an einen Spediteur oder Frachtführer, spätestens jedoch mit Verlassen des Lagers auf den Käufer über.

V Verpackung

Besondere Verpackungen sowie sonstige Schutz- und Transporthilfsmittel, die auf Wunsch des Käufers von uns eingesetzt werden, sind zu Selbstkostenpreisen zusätzlich zu vergüten.

Verpackung, Schutz- und Transporthilfsmittel werden von uns nicht zurückgenommen.

VI Preise und Zahlung

Unsere Preise verstehen sich stets als Netto-Preise, zu denen die Umsatzsteuer in der jeweiligen Höhe hinzutritt. Unsere Reisenden und Vertreter sind nicht zum Inkasso berechtigt.

Zahlung hat, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart, binnen 14 Tagen nach Rechnungsdatum zu erfolgen, dass uns der für den Rechnungsausgleich vereinbarte Betrag spätestens an diesem Tag zur Verfügung steht.

Wir nehmen bei entsprechender Vereinbarung diskontfähige und ordnungsgemäß versteuerte Wechsel nur zahlungshalber an. Gutschriften über Wechsel und Schecks erfolgen vorbehaltlich des Eingangs abzüglich der Auslagen mit Wertstellung des Tages, an dem wir über den Gegenwert verfügen können.

Unsere Forderungen werden, unabhängig von der Laufzeit etwa hereingenommener und gutgeschriebener Wechsel, sofort fällig, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder sonst Tatsachen bekannt werden, die eine Kreditwürdigkeit des Käufers zweifelhaft erscheinen lassen.

Wer erheben Verzugszinsen auf unsere Forderungen in Höhe von 3% über den Euribor ab Fälligkeit unserer Ansprüche.

Das Geltendmachen eines Zurückbehaltungsrechts gegenüber unseren Forderungen bzw. die Aufrechnung mit etwaigen Gegenansprüchen des Käufers sind nur zulässig, soweit die Gegenansprüche des Käufers anerkannt oder aber rechtskräftig festgestellt sind.

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND GMBH UND DELIFRANCE ÖSTERREICH

VII Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an der Ware vor, bis der Kaufpreis vollständig bezahlt ist und darüber hinaus unsere sämtlichen Forderungen gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich künftig entstehender Forderungen aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen beglichen sind. Dies gilt auch dann, wenn unsere Forderungen einzeln oder sämtlich in einer laufenden Rechnung aufgenommen werden und der Saldo gezogen und anerkannt ist.

Bei einer Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist der Käufer nach Mahnung zur Herausgabe unserer Ware verpflichtet. In der Rücknahme sowie einer Pfändung des Gegenstandes durch uns liegt nur dann ein Rücktritt vom Vertrag, wenn wir dies schriftlich ausdrücklich erklären oder aber das Abzahlungsgesetz Anwendung findet. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen von dritter Seite hat der Käufer uns unter Übersendung eines Pfändungsprotokolls unverzüglich zu benachrichtigen.

Der Käufer ist berechtigt, den Liefergegenstand im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuverkaufen. Er tritt uns jedoch bereits jetzt alle ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer erwachsenden Forderungen ab. Zur Einziehung dieser Forderungen ist der Käufer auch nach der Abtretung ermächtigt. Unser Recht, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, Forderungen nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.

Wir können verlangen, dass er Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekanntgibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern die Abtretung mitteilt. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen, soweit diese noch nicht beglichen sind, um mehr als 25% übersteigt.

VIII Mängelrüge und Gewährleistung

Der Käufer hat die empfangene Ware unverzüglich nach Eintreffen auf Mängel, Beschaffenheit und zugesicherte Eigenschaften zu untersuchen. Offensichtliche Mängel hat der Käufer unverzüglich, spätestens aber innerhalb drei Tagen, durch schriftliche Anzeige an uns zu rügen.

Bei berechtigten Beanstandungen dürfen wir nach unserer Wahl Ersatz leisten oder aber die Mängel beseitigen. Zur Mängelbeseitigung hat uns der Käufer die nach billigem Ermessen erforderliche Zeit und Gelegenheit zu gewähren, insbesondere den mangelhaften Gegenstand oder Muster davon zur Verfügung zu stellen.

Lassen wir eine uns gestellte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel zu beheben oder Ersatz zu leisten, oder wird die Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung unmöglich oder von uns verweigert, so steht dem Käufer nach seiner Wahl das Recht zu, Rückgängigmachung des Vertrages (Wandelung) oder Herabsetzung des Kaufpreises (Minderung) zu verlangen. Dies gilt auch, wenn der verkauften Ware im Zeitpunkt des Gefahrübergangs eine zugesicherte Eigenschaft fehlt. Schadenersatz wegen Nichterfüllung kann der Käufer in jedem Fall nur verlangen, wenn uns Vorsatz oder grobe

Fahrlässigkeit zur Last fällt.

Nimmt der Käufer oder ein von ihm beauftragter Dritter Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten an dem Liefergegenstand vor, so erlischt unsere Haftung für die daraus entstehenden Folgen. Die Beweislast, dass eine Schadensfolge auf nichteigenmächtige Maßnahmen des Käufers zurückzuführen ist, trifft den Käufer.

Die Gewährleistungsfrist für Nachbesserungen, für Ersatzlieferungen und Ersatzleistungen beträgt drei Monate. Sie läuft mindestens bis zum Ablauf der ursprünglichen Gewährleistungsfrist für den Liefergegenstand.

IX Tiefgekühlte und gekühlte Ware

Tiefgekühlte Ware wird von uns mit einer Temperatur von mindestens -18°C ausgeliefert. Gemäß der Richtlinie 89/08/EWG des Rates vom 21.12.1988 Artikel 5 (1) und (2) sind Schwankungen von 3 °C zulässig. Gekühlte Ware wird von uns mit der für die jeweilige Warengruppe gesetzlich vorgeschriebenen Temperatur ausgeliefert, höchstens aber mit einer Handelsüblichkeit entsprechenden Temperatur. Die Nichteinhaltung dieser Liefertemperatur kann der Käufer nur bei Abnahme der Ware rügen; spätere Rügen sind ausgeschlossen.

X Allgemeine Haftungsbegrenzung

Unsere Haftung richtet sich ausschließlich nach den in den vorstehenden Abschnitten getroffenen Vereinbarungen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem rechtlichen Grunde, insbesondere aus Verschulden bei Vertragsabschluß, Verletzung vertraglicher Nebenpflichten und unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grobem Verschulden durch uns und unsere Erfüllungsgehilfen.

Alle Ansprüche verjähren spätestens sechs Monate nach Empfang der Ware durch den Käufer.

XI Höhere Gewalt

Höhere Gewalt, wie Betriebsstörungen, Missernten, Transportbehinderungen, behördliche Maßnahmen, Krieg, Mobilmachung, Streik, Feuer oder sonstige unabhängig von unserem Willen entstandene Behinderungen, auch in und auf dem Wege von den Ausfuhrländern unserer Waren, entbinden uns für die Dauer der Behinderung nach unserer Wahl teilweise oder ganz von der Lieferung.

XII Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht

Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für Lieferungen und Zahlungen (einschließlich Scheck- und Wechselklagen) sowie sämtliche sich zwischen uns und unseren Geschäftspartnern ergebenden Streitigkeiten ist Mülheim an der Ruhr (für Délifrance Deutschland GmbH) und Wien (für Delifrance Österreich GmbH).

Für die Abwicklung unserer Rechtsbeziehungen mit unseren Geschäftspartnern gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland oder der Republik Österreich. Eine Anwendung der einheitlichen Kaufgesetze im Haager Kaufrechtsübereinkommen ist ausgeschlossen.

Délifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS



Katalog



Newsletter

DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND GMBH

Bülowstraße 104-110
45479 Mülheim an der Ruhr
Tel.: +49-(0)208-99789-0
Fax: +49-(0)208-99789-15

www.delifrance.de

DELIFRANCE ÖSTERREICH GMBH

Simmeringer Hauptstr. 24
A-1110 Wien
Tel.: +43-(0)1-7404058-12
Fax: +43-(0)1-7404058-13

www.delifrance.at

EINFACH UND SCHNELL FÜR SIE ERREICHBAR:

+49-(0)208-99789-0
+43-(0)1-7404058-12

info@delifrance.de
info@delifrance.at
bestellungen@delifrance.com



Für Sie vor Ort: