

TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

SORTIMENT 2025 / 26



IHR PARTNER FÜR
**HOCHWERTIGE
BACKWAREN**





WOLF BUTTERBACK

Mit Leidenschaft für Ihren Erfolg



Mitten in Franken entwickeln, produzieren und vertreiben wir mit Leidenschaft seit mehr als 30 Jahren hochwertige Tiefkühlbackwaren und sind durch unseren einzigen Produktions- und Verwaltungsstandort in Fürth regional tief verwurzelt.

Bodenständigkeit, langjährige Erfahrung und ein kontinuierliches Wachstum sind ebenso Teil unserer Identität wie moderne Prozesse und innovatives Denken und Handeln. All dies prägt die Herstellung unserer Backwaren und die persönlichen Beziehungen mit unseren Partnern.

Unsere mehr als 650 Mitarbeiter brennen seit jeher für köstliche Gebäckkreationen. Das können Sie nicht nur schmecken, sondern auch in unserem Service erleben. Dieses Engagement trägt zu einer hohen Zufriedenheit unserer Kunden in Deutschland, Österreich und vielen anderen Ländern bei.

Als Bäcker, Ideengeber und Berater unterstützen wir Sie in Ihrer täglichen Arbeit, um Ihren Unternehmenserfolg mitzugestalten und den Wünschen Ihrer Kunden gerecht zu werden.

Wir stehen Ihnen persönlich und kompetent zur Seite und sind Ihr verlässlicher Partner für tiefgekühlte Premium-Backwaren.

UNSERE QUALITÄTS KRITERIEN

Höchste Qualität ist unser Anspruch in allen Bereichen. Bei der Fertigung bester Backwaren sind uns diese Kriterien besonders wichtig:

NATÜRLICHE ROHSTOFFE BRINGEN DEN GESCHMACK



Daher verwenden wir zur Herstellung unserer Croissants und Plunderteige ausschließlich reine Markenbutter. Den Großteil unserer süßen und herzhaften Füllungen stellen wir aus reifen Früchten, vor Ort geriebenen Nüssen oder viel Gemüse selbst her.

PALMÖL NACHHALTIG ANGEBAUT



Es ist uns ein wichtiges Anliegen, nachhaltig angebautes Palmöl zu verwenden.

Im Rahmen der Oetker Collection KG sind wir Mitglied des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) und nach dem RSPO-Standard MB (massbalanced) und SG (segregated) zertifiziert. Auf Kundenwunsch können wir den überwiegenden Teil unserer Produkte in RSPO-Qualität anbieten.

Wir sind zertifiziert



REGIONALE ZULIEFERER



Aus ökologischen Gesichtspunkten bevorzugen wir Rohstofflieferanten aus unserer Region. Über 40 % unserer Zulieferer kommen aus einem Umkreis von 100 km.

HANDWERKLICH GEPRÄGTE HERSTELLUNG



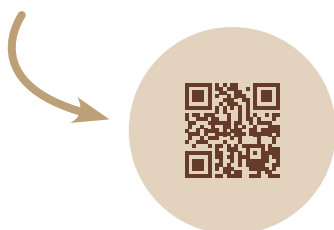
Lange Teigruhezeiten, sorgfältige Aufarbeitung und viele handwerkliche Arbeitsschritte bringen das Beste in unsere Teiglinge. Modernste Anlagentechnik sorgt dabei für eine gleichbleibende Qualität.



CLEAN LABEL – WISSEN, WAS DRIN IST



Um den Verzicht bestimmter Zusatzstoffe, gehärteter Fette und Palmöl für Sie transparent zu machen, weisen wir diese Kriterien auf den Produktseiten unseres Internetauftritts explizit aus (www.butterback.de/produkte).



Die im Katalog mit *CleanLabel* gekennzeichneten Produkte erfüllen alle untenstehenden Kriterien. Für Aromen gilt, dass entweder keine oder natürliche Aromen eingesetzt werden.

- ohne Aromen
- ohne Farbstoffe
- nur natürliche Aromen
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne gehärtete Fette
- ohne Antioxidationsmittel
- ohne Palmfette und -öle

Mit *CleanLabel* werden unsere Brotspezialitäten dann gekennzeichnet, wenn keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt enthalten sind. Die genaue Definition finden Sie hier:

- Enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im gebackenen Produkt.
- Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300) kann im Rezept vorhanden sein. E300 wird standardmäßig in Mühlen verwendet, um konstante Mehleigenschaften zu erzielen. So werden Teigeigenschaften und Gärstabilität verbessert.

TIEFGEKÜHLTE BACKWAREN IN PREMIUM-QUALITÄT



Die Marke Wolf ButterBack steht für qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren, wie ungefüllte und gefüllte Croissants, süße Plundergebäcke und herzhaftes Snacks, mit großem Genussfaktor.

Die auf hohem handwerklichen Niveau und unter Verwendung bester Rohstoffe, wie z. B. reiner Markenbutter, hergestellten Produkte punkten durch herausragende Frische und bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

In allen Backwaren spiegeln sich über 30 Jahre Erfahrung, ein ausgeprägter Qualitätsanspruch sowie die Kompetenz vieler Fachkräfte wider. Innovative Neuprodukte, die aktuelle Trends berücksichtigen, bringen immer wieder Abwechslung ins Sortiment und können an lokale Marktbedürfnisse angepasst werden.



Unter der Marke Diversi Foods vertreiben wir ein authentisches Sortiment an traditionellen Brot- und Baguette-Spezialitäten sowie Brote zum Genießen und gesunde Alternativen.

Die Produktlinie der Premium-Baguettes aus dem Steinofen zeichnet sich aus durch ihre besondere Qualität. Ausgewählte Zutaten und handwerkliche Prozesse, wie eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigerherstellung, Teigruhe und ein natürlicher Gärprozess, garantieren hochwertige Backwaren.

BROT- UND BRÖTCHEN SPEZIALITÄTEN



INHALTS VERZEICHNIS



CROISSANT-VIELFALT

Ungefüllte, gelaugte und süß gefüllte Croissant-Gebäcke

SEITEN

8 – 17



SÜSSE GEBÄCKE

Fruchtiges Süßgebäck sowie nussige, schokoladige oder cremige Varianten, Schnecken und Brillen

18 – 27



SIEDEGEBÄCKE

Süße Spezialitäten

28 – 29



AMERICAN BAKERY

Donuts und Muffins

30 – 35



HERZHAFTE SNACKS

Gefüllte Snacks, Pizzen und Pizzaschnitten

36 – 43



LAUGENGEBÄCKE

Klassisches Laugengebäck

44 – 45



BAGUETTE- & BROT-SPEZIALITÄTEN

Premium-Baguettes und Spezialbrötchen

46 – 49



MINI-GEBÄCKE

Süße und herz hafte Minis sowie Mini-Brötchen

50 – 53



SERVICE

Team, Service, Produktliste, Verarbeitungshinweise

54 – 63





CROISSANT VIELFALT

Viel reine Markenbutter und lange Teigruhezeiten geben unseren Croissants den feinen Geschmack und eine lange Frischhaltung.

Entdecken Sie hier unsere Croissant-Vielfalt in ungefüllten, gelaugten oder süß gefüllten Varianten.

UNGEFÜLLTE CROISSANTS



Bamberger Hörnchen



CleanLabel

- mit viel reiner Markenbutter (22%)
- unser beliebtes Hörnchen für den puren Genuss
- traditionell mit einer süßen Note

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00500	backfertig	80 g	2×60	32	Nr. 1
VB 00501	backfertig	80 g	1×60	60	Nr. 1
10500	ungegart	80 g	4×55	32	Nr. 9
VB 15026	fertig gebacken	70 g	1×24	64	Nr. 18

Butter-Croissant



CleanLabel

- knuspriges Butter-Croissant mit feiner Porung
- klassisches Frühstückshörnchen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00510	backfertig	65 g	2×80	32	Nr. 1
10510	ungegart	65 g	4×60	32	Nr. 9

ButterBack-Kipferl



CleanLabel

- zart-blättrig mit feinem Buttergeschmack
- hoher Buttergehalt (24%)
- nur leicht gesüßt
- ideal zum Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00560	backfertig	80 g	2×60	32	Nr. 1
00561	backfertig	80 g	1×60	60	Nr. 1
10560	ungegart	80 g	4×55	32	Nr. 9

Butter-Croissant, französische Art



CleanLabel

- Butter-Croissant mit französischem Charakter
- gerade Form, knusprige Kruste, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- 24 % Butteranteil
- hohes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00515	backfertig	80 g	2×50	32	Nr. 1
NEU 10515	ungegart	80 g	4×55	32	Nr. 9

Croissant Royal, 80 g

NEUE REZEPTUR

TIPP



CleanLabel

- knuspriges Butter-Croissant mit französischem Charakter
- offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- 24 % Butteranteil
- glänzende Optik durch Eistreiche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr. **01455** Conveniencegrad backfertig 80 g 2×50 32 Nr. 2

Croissant Royal, 67 g (backfertig)

15036 fertig gebacken 57 g 1×32 64 Nr. 18

Croissant Royal, gebogen

CleanLabel



- splitttriges Butter-Croissant nach französischer Art
- mit offener Porung der Krume und deutlich sichtbarer Laminierung
- leicht gebogene Form
- 24 % Butteranteil
- glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf durch Eistreiche

Art.-Nr. **01450** Conveniencegrad backfertig 90 g 2×45 32 Nr. 2

TIPP

HINGUCKER!

Große Wirkung mit kleinen Veredelungen

Schon einfache Veredelungen lassen Ihre Backwaren zum Blickfang werden. Verwenden Sie Schokotopping in hell oder dunkel, um die Produkte zu überspinnen oder tauchen Sie die Enden der Croissants in Kuvertüre. Damit aufgestreute gehackte Mandeln oder Pistazien auf dem Gebäck haften bleiben, bestreichen Sie es leicht mit Aprikotur.

Weitere kreative Basic-Veredelungen finden Sie im Video.

ZUM VIDEO





Laugen-Croissant, 90 g



CleanLabel

- knuspriges Butter-Croissant in leicht gebogener Form
- rustikal gelaugt
- hohes Volumen und großporige Krume
- ansprechende Optik durch die lockere Teigwicklung
- ideal zum Belegen mit herzhaften Zutaten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00205	backfertig	90 g	2 × 45	32	Nr. 1
00206	backfertig	90 g	1 × 45	60	Nr. 1

Dinkel-Croissant



CleanLabel

- 70 % der verwendeten Getreideerzeugnisse sind Dinkelmehl und Dinkelkleie
- mit gekeimten und vermahlenden Leinsamen
- feine, saftige Krume

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00586	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1

Keimkraft-Kipferl



CleanLabel

- Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen
- mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen von z. B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee
- besonders würziges Aroma
- sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts
- rustikal bestreut mit Haferschrot

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01276	backfertig	105 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15136	fertig gebacken	90 g	1 × 30	64	Nr. 18

Laugen-Korn-Kipferl



CleanLabel

- mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- herzhafte gelaugte Oberfläche
- fein gewürzte Dekor-Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Goldleinsaat
- lange Frischhaltung auch nach dem Aufschneiden und Belegen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01270	backfertig	85 g	2 × 60	32	Nr. 1
VB 01271	backfertig	85 g	1 × 60	60	Nr. 1
VB 15231	fertig gebacken	65 g	1 × 30	64	Nr. 18

Laugen-Croquette

TIPP



CleanLabel

- innovative Gebäckstange aus Butter-Croissantteig
- weiche Krume mit lockerer Porung
- leicht salzige Kruste durch die gelaugte Oberfläche
- attraktive Optik mit 3 Dekorschnitten
- ideal in Form und Größe zum Belegen als Snackartikel

Art.-Nr. **30566** Conveniencegrad **backfertig**  100 g  1 × 55  60  Nr. 1

Käse-Krusti



CleanLabel

- feiner Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- bestreut mit geriebenem Käse aus Gouda und Edamer
- optimal für den unterwegsverzehr durch die handliche Form
- hervorragend geeignet als hochwertiger Belegartikel
- auch pur ein knusprig-zarter Genuss

Art.-Nr. **31251** Conveniencegrad **backfertig**  105 g  1 × 46  60  Nr. 8

TIPP

VARIANTENREICH

Bieten Sie Ihren Kunden Abwechslung

Unser Laugen-Croquette ist extrem vielseitig. Mit herzhaften Toppings, wie Körnermischungen, Kürbiskernen, geriebenem Käse oder einfach nur Hagelsalz, können unterschiedliche Geschmacksrichtungen erzielt werden. Dazu die Teiglinge antauen lassen, dekorieren und nach Anleitung backen.

Weitere kreative Ideen zum Produkt finden Sie im Video.

ZUM VIDEO



Laugenecke



CleanLabel

- Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- herzhaft gelaugt
- die Dreiecksform eignet sich hervorragend zum Belegen
- ein Topseller im Snackbereich

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00540	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 1
00541	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1
15161	fertig gebacken	80 g	1×27	64	Nr. 18

Laugen-Korn-Ecke



CleanLabel

- mit Butter tourierter Körnerteig mit Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl
- herzhaft gelaugte Oberfläche
- knackig dekoriert mit einer leicht gewürzten Körnermischung aus Sesam- und Goldleinsaat sowie Sonnenblumenkernen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31291	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1
VB 15191	fertig gebacken	80 g	1×27	64	Nr. 18

Maisecke



CleanLabel

- außergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- angereichert mit Sonnenblumenkernen
- zartsplittige Oberfläche
- sehr lange Frischhaltung nach dem Backen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01140	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1

Maisecke mit Dekor (Knuspermais)



CleanLabel

- außergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- angereichert mit Sonnenblumenkernen
- lecker knusprig durch die Bestreuung mit granuliertem Mais

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01145	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1
VB 15171	fertig gebacken	85 g	1×36	64	Nr. 18



Kartoffelecke



CleanLabel

- feiner Butter-Croissantteig mit Kartoffelflocken
- dekoriert mit knusprigem Kartoffelgranulat
- saftige Krume, rösche Oberfläche
- extra lange Frischhaltung nach dem Backen
- hohes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01176	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1

GEFÜLLTE CROISSANTS



Croissant Royal mit Nougatfüllung

CleanLabel



- fein-splitttriges Butter-Croissant mit französischem Charakter
- gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Füllung
- hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- glänzende Optik durch die mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
30061	backfertig	90 g	1×55	60	Nr. 2
VB 15016	fertig gebacken	80 g	1×32	64	Nr. 18

Croissant Royal mit Schokocreme



- gerades Butter-Croissant mit französischem Charakter
- knusprige und splitttrige Kruste
- gefüllt mit Schweizer Schokocreme (29% Schokoladenanteil) mit zartbitterer Note
- mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00695	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 2

Butter-Croissant mit Nussfüllung



- saftige Haselnussfüllung aus eigener Herstellung
- mit direkt vor der Verarbeitung geriebenen Nüssen
- hoher Nussanteil in der Füllung (29%)
- verfeinert mit Zimt
- bestreut mit gehackten Mandeln

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00620	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1

Nuss-Nougat-Butter-Croissant

CleanLabel



- zartcremige Nuss-Nougat-Füllung
- hoher Haselnussanteil (48% in der Füllung)
- bereits mit Mandelgrieß garniert

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00470	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1

Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade



- innovative Marmoroptik durch eine Kombination aus hellem und dunklem Plundernteig
- natürliche Färbung durch Kakao
- hochwertige Doppelfüllung aus Milchcreme mit Sahne und einem Schokostäbchen aus Kuvertüre

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00486	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1

Butter-Croissant mit Schokocreme



- gefüllt mit feinsten Schweizer Schokocreme
- 29 % Schokolade in der Schokocreme
- kurz im Biss und großes Volumen
- ein Klassiker in der Bäckereitheke

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00610	backfertig	105 g	2×50	32	Nr. 1
VB 00611	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1
10610	ungegart	105 g	3×50	32	Nr. 9

Vanille-Butter-Croissant



- splittriger Croissantteig
- gefüllt mit gekochter Vanillecreme
- besonders aromatischer Geschmack

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00630	backfertig	115 g	2×50	32	Nr. 1
VB 00631	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1

Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung



Qualitätsfüllung von

darbo
Seit 1879

- splittriger Croissantteig
- mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- 60 % Fruchtanteil in der Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00780	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 1
VB 00781	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1

Marzipan-Butter-Croissant



- feiner Butterplundernteig
- mit hochwertiger Marzipanfüllung
- sehr aromatisch
- dekoriert mit gehobelten Mandeln

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00675	backfertig	110 g	2×45	32	Nr. 1




TIPP

SÜSSE LECKERBISSEN

Topping mit Wow-Effekt

Das Pain au Chocolat lässt sich besonders lecker mit einem Zucker-Mandel-Topping veredeln. Dazu eine Bienenstichgrundmasse mit gehobelten Mandeln mischen, auf die Teiglinge geben und nach Anleitung ohne Dampf backen. Fertig ist ein unwiderstehlicher Leckerbissen.

Dieses und tolle weitere Rezeptideen finden Sie in unserem Kunden-Service-Portal unter ksp.butterback.de

ZUM KSP


Pain au Chocolat

TIPP

CleanLabel

- Französisches Schokobrötchen aus splittrigem Croissantteig
- 24 % Butteranteil im Teig
- durchgehend gefüllt mit den zwei typischen, dunklen Schokostäbchen
- mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen ohne Dampf

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00745	backfertig	80 g	2 × 34	56	Nr. 2

Schokobrötchen


CleanLabel

- blättriger Croissantteig
- reichliche Füllung aus knackiger, dunkler Schokolade
- ansprechendes Volumen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00616	backfertig	100 g	1 × 50	60	Nr. 1
10615	ungegart	100 g	4 × 50	32	Nr. 9





SÜSSE GEBÄCKE

Mit unserer abwechslungsreichen Auswahl an klassischen Süßgebäcken und innovativen Kreationen ist für jedes Sortiment das Richtige dabei – ob als Erweiterung, im Austausch oder als Aktionsartikel.

FRUCHTIGE GEBÄCKE



Pflaumen-Streusel-Schnitte



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- lockerer Hefe-Quarkteig mit Butter
- belegt mit drei Pflaumenhälften auf hochwertiger Pflaumenfruchtfüllung mit 60 % Fruchtanteil
- zusätzlich gefüllt mit Pflaumenfruchtfüllung
- mit knusprigen Butterstreuseln dekoriert

Art.-Nr. 00141 Conveniencegrad backfertig 160 g 1×40 60 Nr. 12

Marillenspitz



- splittrig-zarter Plunderteig mit hohem Buttergehalt (24 %)
- hochwertige, handverlesene Aprikosen auf einer Füllung aus Quark und Vanillecreme
- gefüllt bis in die Spitzen

Art.-Nr. 00240 Conveniencegrad backfertig 150 g 2×40 32 Nr. 8

Kirsch-Vanille-Fächer



- splittriger Butterplunderteig
- Füllung aus ganzen Kirschen (76 % Fruchtanteil)
- verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr. 00301 Conveniencegrad backfertig 120 g 1×60 60 Nr. 1

Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)



- knuspriger Blätterteig
- gefüllt mit hausgemachter Birnenfüllung (Birnenanteil von 85 %)
- zartschmelzende Schweizer Schokocreme

Art.-Nr. 00331 Conveniencegrad backfertig 135 g 1×50 60 Nr. 6

Himbeer-Vanille-Tasche

CleanLabel



- feinblättriger Plunderteig
- fruchtige Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr. **00400** Conveniencegrad backfertig 125 g 2 × 50 32 Nr. 1

Heidelbeer-Joghurt-Körbchen



Qualitätsfüllung von **darbo** Seit 1879

- splittiger Plunderteig mit fruchtig-frischer Doppelfüllung
- hochwertige Heidelbeerfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- frisch kombiniert mit Joghurt
- attraktive Körbchenform mit vielen Einschnitten für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr. **00846** Conveniencegrad backfertig 125 g 1 × 50 60 Nr. 1

Kirschkörbchen

NEU

CleanLabel



- blättriger Butterplunderteig
- hausgemachte Kirschfüllung aus ganzen Früchten
- besonders aromatisch durch den hohen Fruchtanteil von über 75 %
- ansprechend handwerkliche Gebäckform

Art.-Nr. **00215** Conveniencegrad backfertig 125 g 2 × 50 32 Nr. 8

Apfel-Quark-Traum



- Butterplunderteig mit dekorativem Mürbteiggitter
- Apfelfüllung mit einem fruchtigen, natürlichen Geschmack nach eigener Rezeptur
- verfeinert mit Zimt und Rosinen
- kombiniert mit frischem Quark

Art.-Nr. **00420** Conveniencegrad backfertig 135 g 2 × 50 32 Nr. 1

Apfelkörbchen

CleanLabel



- splittiger Butterplunderteig in attraktiver, handwerklicher Form
- stückige Apfelfüllung verfeinert mit Zimt und Rosinen
- fruchtiger, natürlicher Geschmack

Art.-Nr. **00725** Conveniencegrad backfertig 130 g 2 × 50 32 Nr. 1

Apfelecke

VEGAN

CleanLabel



- knuspriger Blätterteig
- sehr fruchtige und stückige Apfelfüllung
- verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- bereits dekoriert mit grobem Kristallzucker

Art.-Nr. **00735** Conveniencegrad backfertig 130 g 2 × 50 32 Nr. 7
00736 Conveniencegrad backfertig 130 g 1 × 50 60 Nr. 7



Aprikose-Quark-Traum



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- doppelt gefüllter Butterplunder
- mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung
- hoher Fruchtanteil von 60 % in der Füllung
- zarter Frischquark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00775	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1
VB 00776	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1

Aprikose-Quark-Körbchen



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- knuspriges Butterplunderteig-Körbchen
- doppelt gefüllt mit Frischquark und stückiger Aprikosenfüllung (60 % Fruchtanteil)
- optimales Verhältnis zwischen Füllung und Teig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00161	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Erdbeer-Quark-Körbchen



- knuspriger Butterplunderteig
- hausgemachte Fruchtfüllung mit sehr hohem Fruchtanteil (80 %) aus aromatischen Erdbeeren
- kombiniert mit frischem Quark

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01590	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1

Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)



- feiner Butterplunderteig mit knusprigem Gitter
- fruchtige, hausgemachte Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- auf frischem Quark
- reichliche und sichtbare Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01595	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15056	fertig gebacken	120 g	1 × 40	64	Nr. 18

Sweet Heart Erdbeer-Vanille



Qualitätsfüllung von
darbo
Seit 1879

- knuspriges Plunderteig-Körbchen in ansprechender Herzform
- mit einer fruchtigen, fein pürierten Erdbeerfüllung
- kombiniert mit Vanillecreme
- perfekt geeignet als Aktionsartikel an Valentinstag und Muttertag

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00136	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Kirsch-Blätterteigtasche

VEGAN
CleanLabel



- knuspriger Blätterteig mit Zuckerkruste
- hausgemachte Füllung aus ganzen Kirschen
- besonders fruchtig

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
71010	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 7

NUSSIG, SCHOKOLADIG & CREMIG





Zimtzucker-Kranz



CleanLabel

- splittiger Butterplunder mit viel saftiger Füllung
- gefüllt mit Zimt-Zucker-Creme
- knuspriges Hagelzucker-Dekor
- per Hand getwistet und zum Kranz geformt
- attraktive Einschnitte für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00196 backfertig 130 g 1×40 60 Nr. 1

Max und Moritz



- splittiger Plunder Teig mit hohem Butteranteil (24 %)
- locker-cremiger Frischquark an saftiger und aromatischer Mohnfüllung
- attraktive Optik durch sichtbare und nebeneinander liegende Füllungen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00210 backfertig 150 g 2×40 32 Nr. 1

Streusel-Nuss-Hörnchen



- feiner Butterplunder Teig
- ausgemachte, saftige Nussfüllung mit hohem Haselnussanteil
- garniert mit knusprigen Butterstreuseln
- durchgehend gefüllt



Art.-Nr. Conveniencegrad    
00350 backfertig 140 g 2×50 32 Nr. 1

Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art



CleanLabel

- reichlich gefüllter Butterplunder mit aromatischer Vanillecreme
- verfeinert mit frischer Sahne
- bestreut mit gehobelten Mandeln und einer Zuckermischung, um nach dem Backen eine knusprige und karamellierte Oberfläche zu erzielen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00385 backfertig 120 g 2×50 32 Nr. 7
00386 backfertig 120 g 1×50 60 Nr. 7

Butter-Quarktasche



- splittiger Plunderteig mit knuspriger Oberfläche
- reichlich gefüllt mit saftigem Frischquark
- hohe Stabilität
- traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00495	backfertig	145 g	2×40	32	Nr. 1
15066	ferig gebacken	130 g	1×24	64	Nr. 18

Sahne-Vanille-Plunder



CleanLabel

- feiner Butterplunderteig
- gefüllt mit Vanillecreme, verfeinert mit Sahne
- vielseitig zu belegen, vor oder nach dem Backen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00626	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 8

Mandelrolle



- knuspriger Blätterteig
- gefüllt mit Mandelmakronenmasse aus geriebenen Mandeln
- durchgehend gefüllt
- bereits garniert mit karamellisiertem Puffreis

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00700	backfertig	105 g	2×60	32	Nr. 6
00701	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6

Salted Nougatcreme-Rolle

NEU
TIPP



- Blätterteiggebäck mit trendiger Füllung
- gefüllt mit Nuss-Nougatcreme
- verfeinert mit Salz und einem leichten Karamellgeschmack
- viele Einschnitte zeigen die reichliche Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00236	backfertig	100 g	1×60	60	Nr. 6

TIPP



GETWISTET

Neuer Look, mehr Aufmerksamkeit

Unsere Salted Nougatcreme-Rolle lässt sich vor dem Backen eindrehen und bekommt so durch die vielen Einschnitte eine interessante Optik. Dazu den Teigling auftauen lassen, zweimal eindrehen und wie gewohnt backen.

Weitere kreative Ideen zum Produkt finden Sie im Video.

ZUM VIDEO



Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen



- durchgehend gefüllter Butterplunder
- feinste Schweizer Schokocreme
- kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr. **00890** Conveniencegrad backfertig 125 g 2 × 50 32 Nr. 1

Eclair mit Cremefüllung



- feines Brandteiggebäck mit einer süßen Kombination aus Cremefüllung und Kakaotopping
- 65 % Kakaoanteil im Überzug aus belgischer Schokolade
- mit viel lockerer Creme gefüllt

Art.-Nr. **DF1024-06** Conveniencegrad fertig gebacken 85 g 8 × 5 56 Nr. 10

Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig



VEGAN



- bedarfsgerecht portionierter Apfelstrudel
- reichlich gefüllt mit frisch geschälten und sofort verarbeiteten Südtiroler Äpfeln
- mit Rosinen und Zimtzucker verfeinert
- einfache Handhabung und schnelle Verfügbarkeit

Art.-Nr. **38535** Conveniencegrad fertig gebacken 160 g 6 × 6 108 Nr. 22

SCHNECKEN & BRILLEN



TIPP SAISONALE GEBÄCK-IDEEN

Kreieren Sie Gebäckvarianten für jede Jahreszeit

Ob mit Zimt und Nüssen oder mit Cremes und frischen Früchten, viele Teiglinge lassen sich saisonal variieren. Zur Winterzeit passt unser Rezept für die Lebkuchen-Nuss-Schnecke, das wir Ihnen in unserem **Veredelungshandbuch** vorstellen.

Fragen Sie einfach Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter. Saisonale Rezepte finden Sie auch in unserem **Kunden-Service-Portal**.

ZUM KSP





Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)



CleanLabel

- hochwertiger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- mit Zimtzucker und Persipan-Füllung
- das ideale Kaffeegebäck

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00340	backfertig	125 g	2 × 50	32	Nr. 1
00341	backfertig	125 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15046	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18

Vanillebrille



CleanLabel

- feiner Butterplunderteig
- hoher Anteil an Vanillecreme
- lange Frischhaltung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00660	backfertig	140 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Mohnschnecke



CleanLabel

- knuspriger Butter-Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- saftige Mohnfüllung mit einem Anteil an Apfelmus
- aromatischer Mohnschmack
- ideales Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00685	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Rosinenschnecke



CleanLabel

- hochwertiger Butter-Croissantteig mit knuspriger Oberfläche (24 % Buttergehalt)
- gefüllt mit reichlich Vanillecreme
- aromatische Sultaninen
- perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00805	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1

Maxi-Nuss-Schnecke

TIPP



- knuspriger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen
- verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00870	backfertig	150 g	2 × 40	32	Nr. 1



SIEDE GEBÄCKE

Softer Teig mit wattig-weicher Krume und ein zuckrig-süßes Gaumenerlebnis bietet unsere Auswahl an köstlichen Siedegebäcken.





Apfelberliner







- besonders saftig durch die Apfelfruchtfüllung
- großes Volumen und handwerkliche Optik
- bereits fertig gezuckert

Art.-Nr. **37540** Conveniencegrad fertig gebacken  110 g  1 × 40  52  Nr. 10

Berliner-Brezel



- saftiger Berlinerteig
- goldbraun gebacken mit einem weißen Kragen
- bestreut mit Zucker und Zimt

Art.-Nr. **37590** Conveniencegrad fertig gebacken  70 g  1 × 48  40  Nr. 10

Quarkbällchen



- sehr saftiger Quarkteig
- feine Porung
- lange Frischhaltung
- bereits gezuckert

Art.-Nr. **37580** Conveniencegrad fertig gebacken  30 g  1 × 150  52  Nr. 10









AMERICAN BAKERY

Begeistern Sie Ihre junge Zielgruppe mit unseren lecker-soften Hefedonuts oder mit unseren Muffins nach original amerikanischem Rezept in der hohen Pilzform und dem saftigen, weichen Rührteig.

Donut, natur



- feiner Hefedonut mit sehr softer Teigstruktur
- ideal zum Selbstveredeln

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36625 fertig gebacken 45 g 1×48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert



- softer Hefedonut
- dekoriert mit kakaohaltiger Glasur

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36630 fertig gebacken 52 g 1×48 80 Nr. 10

Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor



- softer, feinporiger Hefedonut
- dekoriert mit dunkler, kakaohaltiger Glasur
- attraktiv bestreut mit vielen bunten Zuckerplättchen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36705 fertig gebacken 54 g 1×48 80 Nr. 10

Vanille-Donut, glasiert





- feinporiger Hefedonut mit Vanillecremefüllung
- weiß glasiert mit dunklen Streifen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36660 fertig gebacken 68 g 1×48 80 Nr. 10

Nuss-Nougat-Donut, glasiert



- softer Hefedonut gefüllt mit Nuss-Nougatcreme
- dunkles Dekor mit weißen Streifen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36665 fertig gebacken 68 g 1×48 80 Nr. 10

Donut-Trio-Mix



- bunter Mix aus 3 beliebten Sorten
- köstlich gefüllter Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut
- attraktiv glasierter Pink Donut
- einfaches Handling durch die Verpackung in Steigen

Art.-Nr. Conveniencegrad    
36700 fertig gebacken 55 g / 68 g 3×12 88 Nr. 10







Yummy-Muffin Double Chocolate



- besonders dunkler Kakao im Teig
- gefüllt mit cremig-süßer Nuss-Nougatcreme
- garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade und belgischer Milkschokolade

Art.-Nr. **37640** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 2×30 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Blueberry



- gefüllt mit Heidelbeer-Zubereitung mit einem hohen Fruchtanteil (60 %)
- viele ganze Heidelbeeren im Teig
- garniert mit Butterstreuseln

Art.-Nr. **37645** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1×60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Lemon-Choc



- köstliche Kombination aus Zitrone und Schoko
- mit dunklen Schokoladentropfen

Art.-Nr. **37651** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1×24 100 Nr. 10

Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake



- saftiger Schoko-Rührteig mit feinen Schokoladentropfen
- viel cremiges Käsekuchen-Topping
- garniert mit knackigen Schokostücken aus dunkler Schokolade

Art.-Nr. **37675** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1×60 40 Nr. 10

Yummy-Muffin Red Velvet

TIPP



- trendig gefärbter Rührkuchen
- gefüllt mit ganzen Himbeeren und einer hellen Creme
- dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln

Art.-Nr. **37636** Conveniencegrad fertig gebacken 120 g 1×24 100 Nr. 10

TIPP



REZEPT IM VIDEO







HERZHAFTE SNACKS

Für Ihre Snacktheke finden Sie hier ein vielfältiges Angebot an lecker gefüllten Backwaren, die von vegetarisch bis fleischhaltig, von klassisch bis raffiniert immer den gewünschten Geschmack Ihrer Kunden treffen.

GEFÜLLTE SNACKS



Avocado-Tomaten-Ecke

NEU

VEGGIE
CleanLabel



- Butterplunderteig mit röschem Gitter
- würzige Avocado-creme mit Chiliflocken und Limettensaft
- Tomatenfüllung harmonisch abgerundet mit Zwiebeln und Käse
- garniert mit knusprigem Maisdekor

Art.-Nr. Conveniencegrad    
01221 backfertig 105 g 1 × 50 60 Nr. 1

Dinkelschiffchen Sour Cream

VEGGIE



- lockerer, mit Butter tourierter Dinkelteig
- 96 % Dinkel im Getreideanteil
- cremiger Sauerrahm-Aufstrich, fein gewürzt mit Pfeffer, Salz und Paprika edelsüß
- belegt mit Frühlingszwiebeln sowie roten Zwiebelstückchen
- bestreut mit geriebenem Käse

Art.-Nr. Conveniencegrad    
01201 backfertig 120 g 1 × 40 60 Nr. 2

Spinatstrudel mit Feta

NEUE REZEPTUR

VEGGIE



- herzhafter Butterplunderteig
- hausgemachte Spinatfüllung mit würzigem Feta
- verfeinert mit aromatischem Lauch
- mit geriebenem Käse bestreut
- ein Klassiker im Snackbereich

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00920 backfertig 125 g 1 × 50 60 Nr. 1
VB 15086 fertig gebacken 110 g 1 × 32 64 Nr. 18

Paprika-Tomatenstrudel

VEGGIE
CleanLabel



- gefüllter Butterplunder
- mit Tomaten, Paprika und Mais
- herzhaft gewürzt
- garniert mit Sesamkörnern

Art.-Nr. Conveniencegrad    
00960 backfertig 125 g 1 × 50 60 Nr. 1

Käseschnecke



VEGGIE

- herzhafte Butterplunderschnecke
- gefüllt mit saftiger Mozzarellacreme
- mit einer Scheibe Gouda belegt
- großes Volumen und handwerkliche Optik

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00965	backfertig	130 g	1 × 50	60	Nr. 1
VB 15096	fertig gebacken	110 g	1 × 36	64	Nr. 18

Frischkäse-Peperoni-Stange



VEGGIE

CleanLabel

- aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen
- scharf-pikant gefüllt mit Frischkäse und Peperonistückchen
- knusprig dekoriert mit Maisgranulat

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01035	backfertig	110 g	1 × 50	60	Nr. 1

Dinkel-Käse-Schleife

NEU



VEGGIE

CleanLabel

- mit Butter tourierter Dinkelteig
- 96 % Dinkel im Getreideanteil
- saftige Käsefüllung mit Mozzarella
- bestreut mit geriebenem Käse
- manuell getwistet

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01231	backfertig	120 g	1 × 48	60	Nr. 8

Caprese-Snack Tomate-Mozzarella



VEGGIE

- Pizzateig mit Hartweizengrieß und Weizensauerteig
- aromatische Tomatenfüllung mit Zwiebeln und geriebenem Käse
- kombiniert mit Mozzarellafüllung, verfeinert mit Basilikum
- dekoriert mit Basilikum sowie mit geriebenem Gouda und Edamer

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01206	backfertig	135 g	1 × 50	60	Nr. 8

Pizzaschleife



- knuspriger Blätterteig, manuell gedreht
- tomatig-fruchtige Füllung mit reichlich Salami- und Schinkenwürfeln sowie Käse
- Füllung verfeinert mit italienischen Kräutern wie Oregano, Thymian und Basilikum
- ansprechendes Dekor mit Bärlauch und geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00975	backfertig	130 g	1 × 48	60	Nr. 6



Spinat-Zwirbel mit Feta



VEGGIE

- aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl
- mit Sonnenblumenkernen
- würzige Spinatfüllung mit Feta
- bestreut mit Sesamkörnern
- per Hand in die attraktive Form gedreht

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01095	backfertig	125 g	1×40	60	Nr. 6

Käsezwirbel mit Salami



- aus röschem Blätterteig, per Hand gedreht
- gefüllt mit feiner Käsecreme aus Mozzarella und Bechamelsauce
- mit würzigen Salamiwürfeln
- garniert mit geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31100	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6
VB 15076	fertig gebacken	100 g	1×30	64	Nr. 18

Körnerschleife mit Pute und Gemüse



- röscher Blätterteig, per Hand gedreht
- würzige Füllung mit gewürfelm Putenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons
- mit Bärlauch verfeinert
- dekoriert mit Käse, Sesamkörnern und Leinsamen

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00990	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6

Currywurst-Tasche XXL



- typische Currywurst auf naturbelassenen Hölzern geräuchert
- in fruchtig-scharfer Currysauce mit Tomatenketchup
- Plundernteig bereits schmackhaft garniert mit Currysosam
- der Imbiss-Klassiker im Bäckerformat

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00985	backfertig	170 g	1×46	60	Nr. 6

Wiener im Blätterteig mit Ketchup



- knuspriger Blätterteig
- gefüllt mit einer ganzen Wiener Wurst
- verfeinert mit würzigem Tomatenketchup
- dekoriert mit Sesamkörnern

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00935	backfertig	140 g	1×50	60	Nr. 6

Bauernstrudel



- deftiger Plunder-Snack mit geräucherten Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Bechamelsauce
- mit geriebenem Käse bestreut

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00900	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 6

Flammkuchenwelle

NEU

TIPP



- herzhafter Snack aus splittrigem Butter-Croissantteig
- würzige Füllung nach Flammkuchen-Art
- mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Käse und Crème Fraîche
- reichlich mit Käse bestreut
- attraktive Gebäckform mit sichtbarer Füllung

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
01261	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1

Schinken-Käse-Croissant



- knuspriger und herzhafter Butter-Croissantteig mit ausgeprägter Porung
- enthält eine eingerollte Scheibe Hinterschinken
- schmackhafte Käsefüllung mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- reichlich mit Käse bestreut

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00910	backfertig	110 g	2×50	32	Nr. 1
00911	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1

Puten-Frischkäse-Croissant



- herzhafter Butter-Croissantteig
- gefüllt mit einer Scheibe Putenbrustschinken
- würzige Frischkäsefüllung mit Käse und Schnittlauch
- Topping aus Sesam, Leinsamen und geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
31195	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1

Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse



- herzhaftes Butter-Croissant mit ausgeprägter Porung
- gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Edamer und Gouda
- dekoriert mit reichlich geriebenem Käse

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
00916	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1

TIPP HERZHAFT GETOPPT

Neue Geschmacksrichtungen mit wenigen Handgriffen

Ein überraschend leckeres Geschmackserlebnis erzeugt ein Topping aus Pesto, das vor dem Backen auf den Teigling der Flammkuchenwelle aufgebracht wird. Ebenso überzeugt die Salz-Pfeffer-Variante. Probieren Sie es einfach aus!

Weitere kreative Ideen zum Produkt finden Sie im Video.

ZUM VIDEO



Blätterteigstange mit Käsefüllung

TIPP



VEGGIE

- knusprige Stange aus Blätterteig
- gefüllt mit einer Käsecreme mit Mozzarella und geriebenem Hartkäse
- dekoriert mit geriebenem Käse

Art.-Nr. **01160** Conveniencegrad backfertig 105 g 1×60 60 Nr. 6

Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

TIPP



- knuspriges Blätterteiggebäck
- gefüllt mit gekochten Schinkenwürfeln in einer Käsecreme mit Gouda und Edamer
- garniert mit geriebenem Käse und Kräutern der Provence

Art.-Nr. **01170** Conveniencegrad backfertig 105 g 1×60 60 Nr. 6

TIPP

KLEINE BÄLLCHEN, GROSSER GESCHMACK

Mit Mini-Snacks zu mehr Umsatz

Aus unseren Blätterteigstangen lassen sich schnell und einfach kleine Käsebällchen zaubern.

Vor dem Backen den Teigling in 5 Teile schneiden, in einer Körnermischung wälzen und anschließend mit viel Dampf nach Anleitung backen. Verpackt in Portionstütchen sind sie der perfekte Pausen-Snack.

Dieses und tolle weitere Rezeptideen finden Sie in unserem Kunden-Service-Portal unter ksp.butterback.de

ZUM KSP



PIZZEN & PIZZA-SCHNITTEN



Salami-Schinken-Pizza







- tourierter Pizzateig
- reichhaltig belegt mit Tomaten, Salami, Vorderschinken, Champignons und einer Käsemischung aus Edamer und Gouda

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 00940 backfertig 180 g 1×24 60 Nr. 5

Gefüllte Pizzaschnitte Salami



- tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- belegt mit würzigen Salamischeiben, Tomatenstückchen und geriebenem Käse auf fruchtiger Tomatensauce
- zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 01105 backfertig 170 g 1×32 60 Nr. 5

Vegetarische Gemüse-Pizza

VEGGIE
CleanLabel



- tourierter Pizzateig
- schmackhaft belegt mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 00945 backfertig 200 g 1×24 60 Nr. 5

Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

VEGGIE
CleanLabel



- tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- klassisch belegt mit fruchtigen Tomatenstücken, gewürzter Tomatensauce und geriebenem Käse
- zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 01135 backfertig 170 g 1×32 60 Nr. 5

Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto



- tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- herzhaft belegt mit gewürzter Tomatensauce, Vorderschinkenstreifen, Zwiebelwürfeln, Tomatenstückchen und geriebenem Käse
- zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr. Conveniencegrad    
 01125 backfertig 180 g 1×32 60 Nr. 5



LAUGEN GEBÄCKE

Laugengebäcke sind beliebte Zwischenmahlzeiten und lassen sich vielseitig belegen. Klassisch werden sie vor dem Backen in Salz getaucht. Das Hagelsalz liefern wir Ihnen in jedem Karton schon mit.



Laugenbreze

TIPP

VEGAN
CleanLabel



- handwerkliche Optik
- Krume mit feiner Porung
- ein Klassiker für viele Gelegenheiten
- nicht eingeschnitten

Art.-Nr. 37200 Conveniencegrad backfertig 90 g 4×24 44 Nr. 12

Laugenbreze (schwäbische Art)

TIPP

VEGAN
CleanLabel



- klassische, schwäbische Breze mit feiner Porung
- handwerkliche Optik
- nicht eingeschnitten

Art.-Nr. 37205 Conveniencegrad backfertig 110 g 4×21 44 Nr. 12

TIPP

Bei Bedarf vor dem Backen an der Oberseite leicht einschneiden, um ein kontrolliertes Aufreißen der gelaugten Oberfläche zu ermöglichen.

Laugenstange, eingeschnitten

VEGAN



- handwerkliche Optik mit gerundeten Ecken
- traditionelle Herstellungsweise
- eignet sich sehr gut zum Belegen oder zum Überbacken mit Käse

Art.-Nr. 37310 Conveniencegrad backfertig 100 g 2×40 63 Nr. 12

Weitere Laugen-
gebäcke aus
Croissantteig finden
Sie auf den Seiten 12 - 14.







BAGUETTE & BROT SPEZIALITÄTEN

Französische Lebensart und authentische Rezepturen finden Sie in unserer Baguette-Auswahl in Premium-Qualität. Darüber hinaus bieten wir Ihnen Gebäckspezialitäten, die als Sandwich oder pur mit besonderen Zutaten und attraktiven Formen überzeugen.



PREMIUM BAGUETTES

Die Premium-Baguettes der Marke Diversi Foods werden mit traditionellen Verfahren und ausgewählten Zutaten in handwerklicher Qualität gefertigt. Sie durchlaufen eine lange Aufarbeitungszeit von bis zu 30 Stunden mit Sauerteigherstellung, Teigruhe und natürlichem Gärprozess. Im Steinofen gebacken erhalten sie eine rustikale Kruste mit attraktiven Einschnitten und begeistern durch eine offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma. Dazu kommen sie ganz ohne Zusatzstoffe aus.



Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig



VEGAN
CleanLabel

- rösches Baguette mit spitzen Enden, rustikaler Kruste und offener Krume
- außergewöhnliches Aroma mit dem Geschmack des Weizen-Roggen-Sauerteigs
- sehr lange Frischhaltung
- einfache Rezeptur mit nur wenigen Zutaten

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8501	vorgebacken	400 g	1×20	24	B&B 3
DF8507	vorgebacken	340 g	1×20	24	B&B 3

Balance Baguette mit Buchweizenmehl



VEGAN
CleanLabel

- knuspriges Baguette mit spitzen Enden und rustikaler Kruste
- offene, saftige Krume mit dem authentischen Sauerteigaroma
- rundherum reichlich dekoriert mit Leinsamen, Mohn, Sesamsaat und Kürbiskernen
- Ballaststoffquelle und Mehrkorn
- lang anhaltende Frische

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
DF8503	vorgebacken	350 g	1×20	24	B&B 3

SPEZIAL-BRÖTCHEN & -BAGUETTES



Weitere Sandwichträger aus Croissantteig finden Sie auf den Seiten 12 - 14.



Fitness Sandwich-Baguette



CleanLabel

- Körnerteig mit Roggen- und Weizenmehl
- enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- geschmackvolle, knusprige Kruste sowie eine weiche Krume
- dekoriert mit Haferflocken und Körnern
- optimale Produktgröße zum Belegen

Art.-Nr. Conveniencegrad
 DF360 vorgebacken 150 g 1×60 24 B&B 4

Fitness Piccolo



CleanLabel

- reichhaltiges Brötchen mit Roggen- und Weizenmehl
- enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- lockere, weiche Krume
- attraktiv mit Haferflocken und Körnern dekoriert

Art.-Nr. Conveniencegrad
 DF416-09 vorgebacken 100 g 1×50 48 B&B 2

Fitness Dreieck



CleanLabel

- Weizenmischgebäck mit Roggenmehl
- enthält Leinsamen, Sesamsaaten und Sonnenblumenkerne
- knusprige Kruste mit Körnerdekor
- weiche Krume
- attraktive Form zum Belegen

Art.-Nr. Conveniencegrad
 DF643 vorgebacken 90 g 1×80 24 B&B 1

Mini Pain d'Antan



CleanLabel

- rustikales Weizenbrötchen mit röster Kruste und offener Porung
- von Hand geformt und im Steinofen gebacken
- hergestellt mit aktivem Sauerteig und langer Teigruhe
- lange Frischhaltung

Art.-Nr. Conveniencegrad
 DF260 vorgebacken 110 g 1×50 24 B&B 2





MINI GEBÄCKE

Kleine Portionen, große Vielfalt.
Unsere Mini-Butterplunder in bester
Qualität eignen sich perfekt für
Mischangebote oder als kleiner
Happen zwischendurch.



Mini-Butter-Croissant



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
32500	backfertig	30 g	2 × 90	64	Nr. 2

Mini-Laugen-Korn-Hörnchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
33005	backfertig	35 g	1 × 60	120	Nr. 1
VB 15116	fertig gebacken	25 g	1 × 60	64	Nr. 18

Mini-Pain au Chocolat

NEUE VERPACKUNGSGRÖSSE!



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20750	backfertig	30 g	2 × 100	56	12

Mini-Quarktasche



Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20850	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1

Mini-Nuss-Schnecke



Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20870	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Vanilleschnecke



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20860	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Kirschköbchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20820	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1

Mini-Apfelköbchen



CleanLabel

Art.-Nr.	Conveniencegrad				
20825	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1

Mini-Butterplunder-Mix



- hochwertiger Butterplunderdeig
- hausgemachte Füllungen nach bewährten Rezepturen
- beliebter Füllungsmix
- perfekt geeignet als Angebot in einer süßen Mischtüte

Art.-Nr. **31210** Conveniencegrad **backfertig**  **40 g / 30 g**  **4 × 20**  **120**  **Nr. 1**

Mini-Twister-Trio „Snack“



- aus knusprigem Blätterteig
- fein-würzige Tomaten-, Käse- oder Spinat-Lauch-Füllungen nach eigenen Rezepturen
- unterschiedlich bestreut
- ideal als Gebäck zu Salaten, Suppen oder als Fingerfood

Art.-Nr. **31300** Conveniencegrad **backfertig**  **je 55 g**  **3 × 20**  **120**  **Nr. 6**

MINI-BRÖTCHEN

Mini-Mix Gemüse Buns



- trendig bunte Mini-Buns mit Gemüsepüree
- 4 leckere Sorten mit Kürbis, Spinat, Rote Beete und Paprika
- bis zu 17 % Gemüseanteil
- natürliche Färbung
- vorgeschnitten und damit einfach zu belegen
- nur auftauen lassen und fertig

Art.-Nr. **DF2793** Conveniencegrad **fertig gebacken**  **je 26 g**  **4 × 20**  **90**  **B&B 5**

Mini-Brötchen-Mix „Hotel“



- Auswahl an 5 verschiedenen Mini-Varianten: Kaiserbrötchen mit Sesam oder Mohn sowie 3 rustikalen Sorten mit Roggenanteil
- beliebte Brötchen-Mischung
- perfekt geeignet für den Catering-Einsatz

Art.-Nr. **DF511** Conveniencegrad **vorgebacken**  **je 35 g**  **5 × 45**  **24**  **B&B 2**

UNSER SERVICE-TEAM IM

AUSSEN DIENST

WIR SIND FÜR SIE PERSÖNLICH DA!

17 Mitarbeiter im Außendienst sind derzeit in Deutschland unterwegs und betreuen unsere Kunden direkt vor Ort. Mit regionalem Bezug zur Branche, langjähriger Erfahrung rund ums Backen und unsere Produkte bieten sie Unterstützung bei der Sortimentsauswahl, einer entsprechenden Warenpräsentation sowie bei der individuellen Produktveredelung.



Dr. Björn Kahler
Managing Director
+49 174 247 94 30
b.kahler@butterback.de



Kea Thiel
Vertriebsleiterin
Key Account Management
+49 1522 838 47 88
k.thiel@butterback.de



Peter Wirth
Senior Key Account
Manager
+49 163 670 44 39
p.wirth@butterback.de



Stefan Weber
Key Account Manager
+49 162 232 11 10
s.weber@butterback.de



Tim Dausch
Vertriebsleiter Fläche Deutschland
+49 163 670 44 44
t.dausch@butterback.de



Thomas Statt
Vertriebsleiter Fläche DE Nord
+49 163 670 44 41
t.statt@butterback.de



Nicol Kubis-Grzabka
+49 163 670 44 46
n.kubis-grzabka@butterback.de



Frank Mayer
+49 163 670 44 42
f.mayer@butterback.de



Sven Streck
+49 162 237 80 80
s.streck@butterback.de

TEAM NORD



Ulrike Funke
+49 173 399 35 94
u.funke@butterback.de



René Dankworth
+49 163 670 44 43
r.dankworth@butterback.de



Max Misterek
+49 163 670 44 49
m.misterek@butterback.de



Michael Ketterle
Vertriebsleiter Fläche DE Süd
+49 163 670 44 48
m.ketterle@butterback.de



Jochen Bruder
+49 163 670 44 45
j.bruder@butterback.de



Marco Brecht
+49 163 670 44 37
m.brecht@butterback.de



Uwe Reichel
+49 173 399 35 91
u.reichel@butterback.de

TEAM SÜD



Christian Deschermeier
+49 163 670 44 47
c.deschermeier@butterback.de



Alfred Formann
+49 173 399 35 90
a.formann@butterback.de

UNSER SERVICE

Kunden-Service-Portal

Der Informations-Service für unsere Kunden

HABEN SIE SICH SCHON ANGEMELDET?

Auf unserer Internetseite bieten wir unseren Kunden in einem geschlossenen Bereich (KSP Login) eine Vielzahl an Inhalten für die tägliche Praxis.

PROFITIEREN SIE VON

- ✓ kreativen Rezepten und Praxistipps
- ✓ aktuellen und detaillierten Produktinformationen wie Spezifikationen und Dokumente zur Warenkennzeichnung (LMIV)
- ✓ professionellen und hochauflösenden Produktbildern für Ihre eigene Werbung
- ✓ unserem Produktsortiment mit weiterführenden Inhalten

Markieren Sie Ihre Favoriten und behalten Sie den Überblick auf Ihrer individuellen „Mein WBB“-Startseite. Rezepte, Produktinfos und Bilder können Sie sich einfach herunterladen.

ZUM KSP



Ihre Anwendungsberater

(von links nach rechts)

Marcel Schmidt
+49 163 670 44 38
m.schmidt@butterback.de

Thomas Link
+49 172 754 82 01
t.link@butterback.de

Michael Wieland
Teamleiter Anwendungsberatung
+49 173 372 79 48
m.wieland@butterback.de



Wir gestalten Ihre individuellen Werbeplakate

Sie planen eine Aktion mit unseren Produkten?

Gerne unterstützen wir Sie mit Werbeplakaten, die wir Ihnen bei Bedarf auch individuell mit Ihrem Logo oder einem Slogan gestalten.

Wenden Sie sich hierzu an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.





Kreative Ideen und Expertentipps von unseren Anwendungsberatern

Anwendungs- und Verkaufsseminare bei unseren Kunden vor Ort oder unseren Vertriebspartnern gehören für uns zum Kundenservice dazu. Mit großem Fachwissen und vielen kreativen Ideen entwickeln unsere Anwendungsberater die Inhalte kontinuierlich weiter und berücksichtigen dabei aktuelle Trends. Gerne steht Ihnen das Team aber auch für individuelle Problemlösungen, wie z. B. die Einstellung Ihrer Öfen für optimale Backergebnisse, zur Verfügung.



Alles über unseren Service finden Sie hier:
www.butterback.de/service

Video Tutorials

Schauen Sie rein in unsere Auswahl an praktischen Anwendungsvideos. Auf einfache und verständliche Weise zeigen wir Ihnen in kurzen Clips, wie Sie das Beste aus unseren Backwaren herausholen. Und das mit wenig Aufwand und einfachen Zutaten!



QR-Code scannen und direkt zu unseren Videos!

PRODUKT LISTE

Unser gesamtes Sortiment finden Sie
auch auf unserer Internetseite:
www.butterback.de/produkte



Art.-Nr. Produktname Conveniencegrad Clean Label Vegetarisch Vegan Vorbestellen Seite

CROISSANT-VIELFALT

UNGEFÜLLTE CROISSANTS

00500	Bamberger Hörnchen	backfertig	80g	2×60	32	Nr. 1	✓	✓			10
00501	Bamberger Hörnchen	backfertig	80g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓		✓	10
10500	Bamberger Hörnchen	ungegart	80g	4×55	32	Nr. 9	✓	✓			10
15026	Bamberger Hörnchen	fertig gebacken	70g	1×24	64	Nr. 18	✓	✓		✓	10
00510	Butter-Croissant	backfertig	65g	2×80	32	Nr. 1	✓	✓			10
10510	Butter-Croissant	ungegart	65g	4×60	32	Nr. 9	✓	✓			10
00560	ButterBack-Kipferl	backfertig	80g	2×60	32	Nr. 1	✓	✓			10
00561	ButterBack-Kipferl	backfertig	80g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓			10
10560	ButterBack-Kipferl	ungegart	80g	4×55	32	Nr. 9	✓	✓			10
00515	Butter-Croissant, französische Art	backfertig	80g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			10
10515	Butter-Croissant, französische Art	ungegart	80g	4×55	32	Nr. 9	✓	✓			10
01455	Croissant Royal, 80 g	backfertig	80g	2×50	32	Nr. 2	✓	✓			11
15036	Croissant Royal, 67 g	fertig gebacken	57g	1×32	64	Nr. 18	✓	✓			11
01450	Croissant Royal, gebogen	backfertig	90g	2×45	32	Nr. 2	✓	✓			11
00205	Laugen-Croissant, 90 g	backfertig	90g	2×45	32	Nr. 1	✓	✓			12
00206	Laugen-Croissant, 90 g	backfertig	90g	1×45	60	Nr. 1	✓	✓			12
00586	Dinkel-Croissant	backfertig	100g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			12
01276	Keimkraft-Kipferl	backfertig	105g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓			12
15136	Keimkraft-Kipferl	fertig gebacken	90g	1×30	64	Nr. 18	✓	✓		✓	12
01270	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	85g	2×60	32	Nr. 1	✓	✓			12
01271	Laugen-Korn-Kipferl	backfertig	85g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓		✓	12
15231	Laugen-Korn-Kipferl	fertig gebacken	65g	1×30	64	Nr. 18	✓	✓		✓	12
30566	Laugen-Croquette	backfertig	100g	1×55	60	Nr. 1	✓	✓			13
31251	Käse-Krusti	backfertig	105g	1×46	60	Nr. 8	✓	✓			13
00540	Laugenecke	backfertig	100g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			14
00541	Laugenecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			14
15161	Laugenecke	fertig gebacken	80g	1×27	64	Nr. 18	✓	✓			14
31291	Laugen-Korn-Ecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			14
15191	Laugen-Korn-Ecke	fertig gebacken	80g	1×27	64	Nr. 18	✓	✓		✓	14
01140	Maisecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			14
01145	Maisecke mit Dekor (Knuspermais)	backfertig	105g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			14
15171	Maisecke mit Dekor (Knuspermais)	fertig gebacken	85g	1×36	64	Nr. 18	✓	✓		✓	14
01176	Kartoffelecke	backfertig	100g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			14

GEFÜLLTE CROISSANTS

30061	Croissant Royal mit Nougatfüllung	backfertig	90g	1×55	60	Nr. 2	✓	✓			15
15016	Croissant Royal mit Nougatfüllung	fertig gebacken	80g	1×32	64	Nr. 18	✓	✓		✓	15
00695	Croissant Royal mit Schokocreme	backfertig	100g	2×50	32	Nr. 2		✓			15
00620	Butter-Croissant mit Nussfüllung	backfertig	105g	2×50	32	Nr. 1		✓			15
00470	Nuss-Nougat-Butter-Croissant	backfertig	105g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			15
00486	Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade	backfertig	115g	1×50	60	Nr. 1		✓			16
00610	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105g	2×50	32	Nr. 1		✓			16
00611	Butter-Croissant mit Schokocreme	backfertig	105g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	16
10610	Butter-Croissant mit Schokocreme	ungegart	105g	3×50	32	Nr. 9		✓			16
00630	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115g	2×50	32	Nr. 1		✓			16

Art.-Nr.	Produktname	Conveniencegrad					Clean Label	Vegetarisch	Vegan	Vorbestellen	Seite
00631	Vanille-Butter-Croissant	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	16
00780	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100 g	2×50	32	Nr. 1		✓			16
00781	Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	16
00675	Marzipan-Butter-Croissant	backfertig	110 g	2×45	32	Nr. 1		✓			16
00616	Schokobrotchen	backfertig	100 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			17
10615	Schokobrotchen	ungegart	100 g	4×50	32	Nr. 9	✓	✓			17
00745	Pain au Chocolat	backfertig	80 g	2×34	56	Nr. 2	✓	✓			17

☯ SÜSSE GEBÄCKE

FRUCHTIGE GEBÄCKE

00141	Pflaumen-Streusel-Schnitte	backfertig	160 g	1×40	60	Nr. 12	✓	✓			20
00240	Marillenspitz	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 8		✓			20
00301	Kirsch-Vanille-Fächer	backfertig	120 g	1×60	60	Nr. 1	✓	✓			20
00331	Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 6		✓			20
00400	Himbeer-Vanille-Tasche	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			21
00846	Heidelbeer-Joghurt-Körbchen	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1					21
00215	Kirschkörbchen	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 8	✓	✓			21
00420	Apfel-Quark-Traum	backfertig	135 g	2×50	32	Nr. 1		✓			21
00725	Apfelkörbchen	backfertig	130 g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			21
00735	Apfelecke	backfertig	130 g	2×50	32	Nr. 7	✓		✓		21
00736	Apfelecke	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 7	✓		✓		21
00775	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 1		✓			23
00776	Aprikose-Quark-Traum	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1		✓		✓	23
00161	Aprikose-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
01590	Erdbeer-Quark-Körbchen	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
01595	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
15056	Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)	fertig gebacken	120 g	1×40	64	Nr. 18		✓		✓	23
00136	Sweet Heart Erdbeer-Vanille	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1		✓			23
71010	Kirsch-Blätterteigtasche	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 7	✓		✓		23

NUSSIG, SCHOKOLADIG & CREMIG

00196	Zimtzucker-Kranz	backfertig	130 g	1×40	60	Nr. 1	✓	✓			24
00210	Max und Moritz	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 1		✓			24
00350	Streusel-Nuss-Hörnchen	backfertig	140 g	2×50	32	Nr. 1		✓			24
00385	Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art	backfertig	120 g	2×50	32	Nr. 7	✓	✓			24
00386	Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art	backfertig	120 g	1×50	60	Nr. 7	✓	✓			24
00495	Butter-Quarktasche	backfertig	145 g	2×40	32	Nr. 1		✓			25
15066	Butter-Quarktasche	fertig gebacken	130 g	1×24	64	Nr. 18		✓			25
00626	Sahne-Vanille-Plunder	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 8	✓	✓			25
00700	Mandelrolle	backfertig	105 g	2×60	32	Nr. 6		✓			25
00701	Mandelrolle	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6		✓			25
00236	Salted Nougatcreme-Rolle	backfertig	100 g	1×60	60	Nr. 6		✓			25
00890	Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 1		✓			26
38535	Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig	fertig gebacken	160 g	6×6	108	Nr. 22			✓		26
DFI024-06	Eclair mit Cremefüllung	fertig gebacken	85 g	8×5	56	Nr. 10		✓			26

SCHNECKEN & BRILLEN

00340	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	2×50	32	Nr. 1	✓	✓			27
00341	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			27
15046	Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)	fertig gebacken	110 g	1×36	64	Nr. 18	✓	✓		✓	27
00660	Vanillebrille	backfertig	140 g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00685	Maxi-Mohnschnecke	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00805	Maxi-Rosinenschnecke	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 1	✓	✓			27
00870	Maxi-Nuss-Schnecke	backfertig	150 g	2×40	32	Nr. 1		✓			27



SIEDEGEBÄCKE

37540	Apfelberliner	fertig gebacken	110 g	1×40	52	Nr. 10		✓			29
37590	Berliner-Brezel	fertig gebacken	70 g	1×48	40	Nr. 10		✓			29
37580	Quarkbällchen	fertig gebacken	30 g	1×150	52	Nr. 10		✓			29



AMERICAN BAKERY

36625	Donut, natur	fertig gebacken	45 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36630	Donut, dunkel glasiert	fertig gebacken	52 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36705	Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor	fertig gebacken	54 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36660	Vanille-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36665	Nuss-Nougat-Donut, glasiert	fertig gebacken	68 g	1×48	80	Nr. 10		✓			32
36700	Donut-Trio-Mix	fertig gebacken	55 g / 68 g	3×12	88	Nr. 10		✓			32
37640	Yummy-Muffin Double Chocolate	fertig gebacken	120 g	2×30	40	Nr. 10		✓			35
37645	Yummy-Muffin Blueberry	fertig gebacken	120 g	1×60	40	Nr. 10		✓			35
37651	Yummy-Muffin Lemon-Choc	fertig gebacken	120 g	1×24	100	Nr. 10		✓			35
37675	Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake	fertig gebacken	120 g	1×60	40	Nr. 10		✓			35
37636	Yummy-Muffin Red Velvet	fertig gebacken	120 g	1×24	100	Nr. 10		✓			35



HERZHAFTE SNACKS

GEFÜLLTE SNACKS											
01221	Avocado-Tomaten-Ecke	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			38
01201	Dinkelschiffchen Sour Cream	backfertig	120 g	1×40	60	Nr. 2		✓			38
00920	Spinatstrudel mit Feta	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1		✓			38
15086	Spinatstrudel mit Feta	fertig gebacken	110 g	1×32	64	Nr. 18				✓	38
00960	Paprika-Tomatenstrudel	backfertig	125 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			38
00965	Käseschnecke	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 1		✓			39
15096	Käseschnecke	fertig gebacken	110 g	1×36	64	Nr. 18		✓		✓	39
01206	Caprese-Snack Tomate-Mozzarella	backfertig	135 g	1×50	60	Nr. 8		✓			39
01035	Frischkäse-Peperoni-Stange	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1	✓	✓			39
00975	Pizzaschleife	backfertig	130 g	1×48	60	Nr. 6					39
01231	Dinkel-Käse-Schleife	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 8	✓	✓			39
01095	Spinat-Zwirbel mit Feta	backfertig	125 g	1×40	60	Nr. 6		✓			40
31100	Käsezwirbel mit Salami	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6					40
15076	Käsezwirbel mit Salami	fertig gebacken	100 g	1×30	64	Nr. 18				✓	40
00990	Körnerschleife mit Pute und Gemüse	backfertig	120 g	1×48	60	Nr. 6					40
00985	Currywurst-Tasche XXL	backfertig	170 g	1×46	60	Nr. 6					40
00935	Wiener im Blätterteig mit Ketchup	backfertig	140 g	1×50	60	Nr. 6					40
00900	Bauernstrudel	backfertig	130 g	1×50	60	Nr. 6					40
01261	Flammkuchenwelle	backfertig	115 g	1×50	60	Nr. 1					41
00910	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	2×50	32	Nr. 1					41
00911	Schinken-Käse-Croissant	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1					41
31195	Puten-Frischkäse-Croissant	backfertig	110 g	1×50	60	Nr. 1					41
00916	Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse	backfertig	105 g	1×50	60	Nr. 1					41
01160	Blätterteigstange mit Käsefüllung	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6		✓			42
01170	Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung	backfertig	105 g	1×60	60	Nr. 6					42

PIZZEN & PIZZASCHNITTEN											
00940	Salami-Schinken-Pizza	backfertig	180 g	1×24	60	Nr. 5					43
00945	Vegetarische Gemüse-Pizza	backfertig	200 g	1×24	60	Nr. 5	✓	✓			43
01105	Gefüllte Pizzaschnitte Salami	backfertig	170 g	1×32	60	Nr. 5					43
01125	Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto	backfertig	180 g	1×32	60	Nr. 5					43
01135	Gefüllte Pizzaschnitte Margherita	backfertig	170 g	1×32	60	Nr. 5	✓	✓			43



Art.-Nr. Produktname Conveniencegrad Clean Label Vegetarisch Vegan Vorbestellen Seite

LAUGENGEBÄCKE

AUS BREZENTEIG											
37200	Laugenbreze	backfertig	90 g	4 × 24	44	Nr. 12	✓		✓		45
37205	Laugenbreze (schwäbische Art)	backfertig	110 g	4 × 21	44	Nr. 12	✓		✓		45
37310	Laugenstange, eingeschnitten	backfertig	100 g	2 × 40	63	Nr. 12			✓		45

BAGUETTE- & BROT-SPEZIALITÄTEN




PREMIUM-BAGUETTES											
DF8501	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig	vorgebacken	400 g	1 × 20	24	B&B 3	✓		✓		48
DF8507	Legend Steinofen-Baguette mit Sauerteig	vorgebacken	340 g	1 × 20	24	B&B 3	✓		✓		48
DF8503	Balance Baguette mit Buchweizenmehl	vorgebacken	350 g	1 × 20	24	B&B 3	✓		✓		48
SPEZIAL-BRÖTCHEN & -BAGUETTES											
DF360	Fitness Sandwich-Baguette	vorgebacken	150 g	1 × 60	24	B&B 4	✓		✓		49
DF416-09	Fitness Piccolo	vorgebacken	100 g	1 × 50	48	B&B 2	✓		✓		49
DF643	Fitness Dreieck	vorgebacken	90 g	1 × 80	24	B&B 1	✓		✓		49
DF260	Mini Pain d'Antan	vorgebacken	110 g	1 × 50	24	B&B 2	✓		✓		49

MINI-GEBÄCKE

SÜSSE & HERZHAFTEN MINIS											
32500	Mini-Butter-Croissant	backfertig	30 g	2 × 90	64	Nr. 2	✓	✓			52
33005	Mini-Laugen-Korn-Hörnchen	backfertig	35 g	1 × 60	120	Nr. 1	✓	✓			52
15116	Mini-Laugen-Korn-Hörnchen	fertig gebacken	25 g	1 × 60	64	Nr. 18	✓	✓		✓	52
20750	Mini-Pain au Chocolat	backfertig	30 g	2 × 100	56	Nr. 12	✓	✓			52
20850	Mini-Quarktasche	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1		✓			52
20870	Mini-Nuss-Schnecke	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1		✓			52
20860	Mini-Vanilleschnecke	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1	✓	✓			52
20820	Mini-Kirschkörbchen	backfertig	40 g	1 × 150	60	Nr. 1	✓	✓			52
20825	Mini-Apfelkörbchen	backfertig	40 g	2 × 75	60	Nr. 1	✓	✓			52
31210	Mini-Butterplunder-Mix	backfertig	40 g / 30 g	4 × 20	120	Nr. 1		✓			53
31300	Mini-Twister-Trio „Snack“	backfertig	55 g	3 × 20	120	Nr. 6		✓			53

MINI-BRÖTCHEN											
DF2793	Mini-Mix Gemüse Buns	fertig gebacken	je 26 g	4 × 20	90	B&B 5	✓		✓		53
DF511	Mini-Brötchen-Mix „Hotel“	vorgebacken	je 35 g	5 × 45	24	B&B 2	✓	✓			53

Richtwerte für Umluftöfen und Kombidämpfer

Programm	Ofentemperatur	Backen	Gesamtbackzeit	Beschwädung
 Nr. 1	STANDARDPROGRAMM			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
	Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 2	FÜR FRANZÖSISCHE CROISSANTS			
	190°C vorheizen	155 - 160°C backen	18 - 20 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
	Funktion: Kombidampf; Dampf: 20 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 18 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich, doch für eine gleichmäßigere Optik wird eine Antauzeit von 20 - 30 Min. empfohlen. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 5	FÜR PIZZA UND PIZZASCHNITTEN			
	170°C vorheizen	155 - 160°C backen	22 - 24 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
	Funktion: Kombidampf; Dampf: 20 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 18 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 6	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE			
	190°C vorheizen	175 - 185°C backen	26 - 28 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
	Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 185°C; Backzeit: 26 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 7	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE MIT ZUCKERKRUSTE			
	190°C vorheizen	175 - 185°C backen	26 - 28 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
	Funktion: Trockene Hitze; Temperatur: 185°C; Backzeit: 26 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 8	FÜR OFFENE PLUNDERGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	ca. 22 Min.	wenig (ca. 50 ml pro Blech)
	Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.			
	Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			
 Nr. 9	FÜR UNGEGARTE TEIGLINGE			
	190°C vorheizen	165 - 175°C backen	20 - 22 Min.	viel
	Gefrorene Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.			
 Nr. 10	FÜR SIEDEGEBÄCKE, MUFFINS UND ANDERE GEBACKENE SÜSSGEBÄCKE			
	Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen. Für Eclair gilt: 120 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen, alternativ 12 Std. im Kühlschrank.			
 Nr. 12	FÜR LAUGENBREZEN UND -STANGEN SOWIE QUARKEIGGEBÄCKE			
	190°C vorheizen	160 - 170°C backen	13 - 16 Min.	ohne
	Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.			
	Funktion: Trockene Hitze 13 - 16 Min. bei 170 - 180°C 5 Min. Antauzeit für Bestreuung mit Salz und Einschneiden der Oberfläche. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.			

Programm	Ofentemperatur	Backen	Gesamtbackzeit	Beschwädung
----------	----------------	--------	----------------	-------------

FÜR FERTIG GEBACKENE PLUNDERGEBÄCKE

Nr. 18 Die Produkte gefroren aus dem Karton nehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken.

FÜR APFELSTRUDELSCHNITTEN

Nr. 22	190°C vorheizen	ca. 160°C backen	25 - 30 Min.	ohne
--------	-----------------	------------------	--------------	------

Im Ofen: Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken.

Funktion: Kombidampf; Dampf: 20 %; Temperatur: 140°C; Backzeit: 20 - 25 Min.

Kein Antauen des Strudels erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

In der Mikrowelle (900 Watt): 1 Schnitte ca. 2 Min. lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen.

Nur auftauen: die Schnitten aus der Verpackung nehmen und 5 - 6 Std. bei Raumtemperatur (ca. 20°C) auftauen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

Richtwerte für Stikkenöfen und Etagenöfen

(Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.)

PRODUKTE MIT BESCHWÄDUNG

Stikkenöfen:

Backzeit: 20 - 22 Min.
 Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
 Schwadenmenge: 5 - 5,5 l Wasser

Etagenöfen:

Backzeit: 20 - 22 Min.
 Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
 Schwaden: mit ca. 1 Min. Abstand 2 x kräftig beschwaden

PRODUKTE OHNE BESCHWÄDUNG

Backzeit: 20 - 22 Min.
 Backtemperatur: 15 - 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur

PIZZA

Backzeit: ca. 20 Min.
 Backtemperatur: ca. 20°C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
 Schwaden: wenig
 Idealerweise mit möglichst viel Unterhitze backen, damit der Teig nach dem Backprozess nicht spundig (= nicht durchgebacken) ist

Brote und Brötchen

Richtwerte für Umluftöfen

Programm	Auftauen	Ofen-temperatur	Gesamt-backzeit	Beschwädung
----------	----------	-----------------	-----------------	-------------

	B&B 1			
	10 Min.	185 - 200°C	6 - 8 Min.	ohne
	B&B 2			
	10 Min.	185 - 200°C	8 - 10 Min.	ohne
	B&B 3			
	10 Min.	185 - 200°C	10 - 12 Min.	ohne
	B&B 4			
	10 Min.	185 - 200°C	12 - 14 Min.	ohne
	B&B 5			
	20 Min.	-	-	-

Infos und Hinweise

- ✓ Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 - 15 Min. angetaut werden.
- ✓ Für die Butter-Quarktasche (00495) ist eine Antauzeit von 45 Min. optimal.
- ✓ Die Laugenecke (00540), der Vanillecreme-Plunder Bienenstich Art (00385) sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.
- ✓ Alle Produkte bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- ✓ Bei Laugengebäcken Kontakt mit Aluminium-backblechen vermeiden!
- ✓ Die detaillierte Produktspezifikation mit Zutatenliste übersenden wir Ihnen gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich an unsere Zentrale: E-Mail: info@butterback.de, Tel.: +49 911 67044-0. Kunden können sich im Kunden-Service-Portal registrieren und dort Produktspezifikationen herunterladen.
- ✓ Alle Angaben im Katalog entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen finden Sie stets aktuell auf: www.butterback.de



Folgen Sie uns:

