






MEDITERRANE
BROT SPEZIALITÄTEN



MEDITERRANE BROT SPEZIALITÄTEN

Ciabatta

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Ciabata Natur 300 g	54 4127	mind. -18 °C	Karton 10 x 300 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (200 °C) ca. 3-4 Min. mit wenig Dampf	vorrätig
Ciabatta 100 g	20 0411	mind. -18 °C	Karton 55 x 100 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (200 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Ciabatta 290 g	20 0415	mind. -18 °C	Karton 30 x 260 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (200 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Ciabatta 310 g	20 4353	mind. -18 °C	Karton 25 x 310 g	Karton	 Backofen (185 °C) ca. 13 – 15 Min.	vorrätig
Ciabatta 90 g	20 4391	mind. -18 °C	Karton 90 x 90 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Ciabatta Chilli 300 g	54 0110	mind. -18 °C	Karton 10 x 300 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (200 °C) ca. 3-4 Min. mit wenig Dampf	vorrätig
Ciabatta mediterran 290 g	90 7693	mind. -18 °C	Karton 26 x 290 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Ciabatta mit Grünen Oliven 140 g	85 1612	mind. -18 °C	Karton 30 x 140 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Ciabatta mit Tomaten Basilikum 140 g	85 1748	mind. -18 °C	Karton 30 x 140 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Ciabatta rustica 265 g	11 7415	mind. -18 °C	Karton 33 x 265 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 6 – 8 Min.	vorrätig
Ciabatta Vorgegrillt, Vorgeschnitten 120 g	30 0935	mind. -18 °C	Karton 36 x 120 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 2-3 Min.	vorrätig
Ciabatta Dreieck 90 g	20 0412	mind. -18 °C	Karton 80 x 90 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Ciabattina Rustica 19 cm 100 g	11 7411	mind. -18 °C	Karton 36 x 100 g	Karton	 Backofen (180-200 °C) ca. 6 – 8 Min.	vorrätig
Mini Ciabatta Black Olives 85 g	30 0268	mind. -18 °C	Karton 55 x 85 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 9 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit



MEDITERRANE BROT SPEZIALITÄTEN

Focaccia




Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Focaccia Classic 450 g	90 1400	mind. -18°C	Karton 10 x 450 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (190 °C) ca. 3 Min	vorrätig
Focaccia Genovese Gemüse 1000 g (30 x 40 cm)	113 2012	mind. -18°C	Karton 5 x 1000 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese m. Kirschtomaten 800 g (30 x 40 cm)	113 2010	mind. -18°C	Karton 5 x 800 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese m. Oliven 900 g (30 x 40 cm)	113 0221	mind. -18°C	Karton 5 x 900 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese m. Rosmarin 180 g (18,5x14,8x3cm)	113 2032	mind. -18°C	Karton 3 x 180 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese m. Rosmarin 600 g (30 x 40 cm)	113 2011	mind. -18°C	Karton 5 x 600 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese Öl 180 g (18,5 x 14,8 x 3 cm)	113 2065	mind. -18°C	Karton 3 x 180 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese Öl 600 g (30 x 40 cm)	113 2009	mind. -18°C	Karton 5 x 600 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese Stracchino Cheese 800 g (30 x 40 cm)	113 0213	mind. -18°C	Karton 5 x 800 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia Genovese Zwiebel 800 g (30 x 40 cm)	113 2008	mind. -18°C	Karton 5 x 800 g	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia m. Kräutern Vorgeschn. 100 g	30 0265	mind. -18°C	Karton 50 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 3 Min., Kontaktgrill	vorrätig
Focaccia Mediterain 450 g	90 4002	mind. -18°C	Karton 10 x 450 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (190 °C) ca. 3 Min	vorrätig
Focaccia Olive u. Tomate Mini 80 g Boboli	24 2093	mind. -18°C	Karton 54 x 80 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 4 – 5 Min., Kontaktgrill ca. 3 – 5 Min.	vorrätig
Focaccia Tomate-Olive 120 g	11 9919	mind. -18°C	Karton 50 x 120 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 2 – 3 Min.	vorrätig
Focaccia Tonda Grande, pre-sliced 400 g	30 1137	mind. -18°C	Karton 12 x 400 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit

MEDITERRANE BROT SPEZIALITÄTEN






Focaccia

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Focaccia Panini 95 g	14 0163	mind. -18 °C	Karton 40 x 95 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Focaccia mit sonnengereiften Tomaten 800 g	30 0481	mind. -18 °C	Karton 10 x 800 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (200 °C) ca. 6 – 8 Min.	mit Vorlaufzeit
Mini Focacce Versilia 48g	113 2079	mind. -18 °C	Karton 54 x 48g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (200 °C) ca. 3 Min.	mit Vorlaufzeit

Panini

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Panini mit Sesam & Nigelsaat 80 g	20 4216	mind. -18 °C	Karton 50 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Panini Pre-Grilled 110 g	30 3758	mind. -18 °C	Karton 55 x 110 g	Karton	   Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (200 °C) ca. 2 – 3 Min., Kontaktgrill	vorrätig
Panini Sesame & Nigella 130 g	30 0898	mind. -18 °C	Karton 45 x 130 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 10 Min., Grill (220 °C) ca. 3 – 4 Min.	vorrätig
Panini, vorgegrillt, vorgeschn., fertiggeb. 80 g	11 5272	mind. -18 °C	Karton 54 x 80 g	Karton	  Backofen (250 °C) ca. 2 – 3 Min., Kontaktgrill	vorrätig
Pansal Timbocca 100 g	113 2053	mind. -18 °C	Karton 24 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig

Sandwich

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Sandwich Baguettine Mehrkorn 140 g	85 1611	mind. -18 °C	Karton 28 x 140 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 12 – 14 Min.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Baguettine Natur 140 g	85 1610	mind. -18 °C	Karton 25 x 140 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 12 – 14 Min.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Bread Malted, geschn. (18+2) 800 g	30 1009	mind. -18 °C	Karton 10 x 800 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Sandwich Bread White, geschn. (18+2) 800 g	30 1008	mind. -18 °C	Karton 10 x 800 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Sandwich Brötchen m. Kräutern 130 g	10 6528	mind. -18 °C	Karton 35 x 130 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (150 °C) ca. 5 Min.	vorrätig

MEDITERRANE BROT SPEZIALITÄTEN

Sandwich

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Sandwich Brötchen mit Chili 130 g	10 6508	mind. -18°C	Karton 35 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (150 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Sandwich Bun Latino 100 g	30 1125	mind. -18°C	Karton 60 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Natur Teig 200 g	101 1467	mind. -18°C	Karton 40 x 200 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (230 °C) ca. 22 – 26 Min. mit Dampf	vorrätig
Sandwich Rustique 18cm 100 g	11 9608	mind. -18°C	Karton 90 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig

Pita

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Holzschale für Pitas (Cocktail)	92 0040	mind. -18°C	Stück	Stück		mit Vorlaufzeit
Pita Vollkorn Cocktail Nina 18 g	92 0081	mind. -18°C	Karton 288 x 18 g (6 cm)	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig
Pita Vollkorn Oval Large 20 x 11 cm 100 g	92 0008	mind. -18°C	Karton 50 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pita Vollkorn rund, medium 80 g	92 1009	mind. -18°C	Karton 72 x 80 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig
Pita Weizen 18cm 200 g	92 0700	mind. -18°C	Karton 25 x 200 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pita Weizen Cocktail Nina 18g	92 0080	mind. -18°C	Karton 288 x 18g (6 cm)	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig
Pita Weizen Oval Large 20 x 11 cm 100 g	92 0003	mind. -18°C	Karton 50 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig
Pita Weizen rund Mini 45 g 11 cm	92 0070	mind. -18°C	Karton 90 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig
Pita Weizen rund, groß 100 g	92 1010	mind. -18°C	Karton 60 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pita Weizen rund, medium 80 g	92 1002	mind. -18°C	Karton 72 x 80 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (120 °C) ca. 4 – 5 Min.	vorrätig

MEDITERRANE BROT SPEZIALITÄTEN

Sonstiges

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Flaguette 100 g	30 0791	mind. -18°C	Karton 48 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Flaguette Halbmond 100 g	30 1149	mind. -18°C	Karton 48 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Flaguette Miller 100 g	30 1088	mind. -18°C	Karton 48 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Flaguette Tomates et Olives Noires 100 g	30 0961	mind. -18°C	Karton 48 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Knusper-Mehrkorn-Pavé mit Topping 450 g	11 7949	mind. -18°C	Karton 24 x 450 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Le Pave Perene au levain (Sauerteig) 450 g	90 5556	mind. -18°C	Karton 9 x 450 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Le Pave Perene aux olives (Olive) 450 g	90 7142	mind. -18°C	Karton 9 x 450 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Le Pave Perene Mehrkorn 450 g	90 5555	mind. -18°C	Karton 9 x 450 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Le Pave Perene Noix (Walnuss) 450 g	90 22557	mind. -18°C	Karton 9 x 450 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Mezzaluna 100 g	30 1134	mind. -18°C	Karton 55 x 100 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 40 Min.,  Backofen (200 °C) ca. 3 – 5 Min., Kontaktgrill (220 °C) ca. 2 – 4 Min.	vorrätig
Pavé Garde Chasse 1900 g	30 1048	mind. -18°C	Karton 4 x 1900 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 18 – 22 Min.	vorrätig
Pavé Garde Forestier (Mehrkorn) 1900 g	30 0986	mind. -18°C	Karton 4 x 1900 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (200 °C) ca. 18 – 22 Min.	vorrätig



CHILI PEPPERS
FOOD SERVICE

Chili Peppers Food Service GmbH
Westerfeld 15
28844 Weyhe/Germany

fon +49 (0)421 878 343 00

fax +49 (0)421 878 343 29

info@chili-peppers.de

www.chili-peppers.de