



















BRÖTCHEN





















BRÖTCHEN

Klassische Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Alpenbrötchen 95 g	20 4168	mind. -18°C	Karton 100 x 95 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Bäckerbrötchen fertiggebacken 65 g	20 4098	mind. -18°C	Karton 108 x 65 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 60 Min., Backofen (180 °C) ca. 4-5 Min.	vorrätig
Bäckerbrötchen Mohn 70 g	20 4012	mind. -18°C	Karton 100 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Bäckerbrötchen Sesam 70 g	20 4021	mind. -18°C	Karton 104 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Baguette-Brötchen 65 g	20 4722	mind. -18°C	Karton 125 x 65 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Bauernbrötchen Mehrkorn 80 g	20 4155	mind. -18°C	Karton 60 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Bauernbrötchen Weizen 80 g	20 4156	mind. -18°C	Karton 60 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Bauernschrippe 60 g	20 4092	mind. -18°C	Karton 120 x 60 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Berliner Schrippe 74g	20 0931	mind. -18°C	Karton 100 x 74g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Big Mohnbrötchen, eckig 88g	20 4450	mind. -18°C	Karton 100 x 88g	Karton	 Backofen (190 – 200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Big Sesambrötchen, eckig 88g	20 4460	mind. -18°C	Karton 100 x 88g	Karton	 Backofen (190 – 200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
BORN Kaiser Roll 60 g	30 1382	mind. -18°C	Karton 85 x 60 g	Karton	 Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
BORN Petit Pistolet 55 g	30 1380	mind. -18°C	Karton 100 x 55 g	Karton	 Backofen (190 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
BORN Pistolet 100 g	30 1381	mind. -18°C	Karton 50 x 100 g	Karton	 Backofen (190 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Bratwurstbrötchen 35 g	20 0439	mind. -18°C	Karton 150 x 35 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Brötchen Mix 40 g	20 4070	mind. -18°C	Karton 150 x 40 g (4 Sorten)	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Crustini 80 g	20 4166	mind. -18°C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Delmenhorster Zwilling 110 g	20 4191	mind. -18°C	Karton 60 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig


















BRÖTCHEN

Klassische Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Fitness Piccolo 100 g	20 0416	mind. -18°C	Karton 50 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Kaiser Roll 55 g	30 3231	mind. -18°C	Karton 110 x 55 g	Karton	 Backofen (190 °C) ca. 9 – 2 Min.	mit Vorlaufzeit
Kaiserbrötchen 70 g	20 4935	mind. -18°C	Karton 100 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Kaiser-Mohnbrötchen 70 g	20 4938	mind. -18°C	Karton 100 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Kaiser-Sesambrötchen 70 g	20 4937	mind. -18°C	Karton 100 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 – 14 Min.	vorrätig
Käsebrötchen 90 g	20 4151	mind. -18°C	Karton 50 x 90 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Körner Pyramide 100 g	20 4440	mind. -18°C	Karton 90 x 100 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Körnerbrötchen, rund 75 g	20 7000	mind. -18°C	Karton 100 x 75 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Körnerbrötchen, eckig 70 g	20 4101	mind. -18°C	Karton 34 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Kornknacker (WM-Brötchen) 80 g	20 3144	mind. -18°C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Kornquarkstange 120 g	20 0420	mind. -18°C	Karton 20 x 120 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Kornspitz 80 g	20 4181	mind. -18°C	Karton 30 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Kürbiskernbrötchen 80 g	20 4420	mind. -18°C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Kürbiskern-Sonnenblumenecke 70 g	20 4110	mind. -18°C	Karton 84 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
MAXI Schrippe 80 g	20 4780	mind. -18°C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Mehrkorn Carré 70 g	11 8173	mind. -18°C	Karton 80 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 6 – 8 Min.	vorrätig
Mehrkornbrötchen 80 g	20 4430	mind. -18°C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Mehrkornbrötchen-Dreieck 100 g	30 1142	mind. -18°C	Karton 56 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 60 Min.	mit Vorlaufzeit


















BRÖTCHEN

Klassische Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Milchhörnchen, fertig gebacken 60 g	20 4320	mind. -18 °C	Karton 25 x 60 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Mini Brötchen Kiste 40 g	20 4060	mind. -18 °C	Karton 150 x 40 g (4 Sorten)	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Party-Brötchenrad 600 g	20 4230	mind. -18 °C	Karton 6 x 600 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	
Petit Pain 110 g	20 4160	mind. -18 °C	Karton 50 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Petit Pain Malz dunkel 110 g	20 4177	mind. -18 °C	Karton 50 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Petit Pain raisin secs 110 g	20 4164	mind. -18 °C	Karton 50 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Quark-Rosinenbrötchen 80 g	20 4312	mind. -18 °C	Karton 50 x 80 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Roggen-Doppelweck 110 g	20 4242	mind. -18 °C	Karton 40 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Rundes Soft-Kleinbrötchen 30 g (ca. 7 cm)	30 1135	mind. -18 °C	Karton 150 x 30 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Sandwich-Brötchen-Soft 45 g	30 2061	mind. -18 °C	Karton 80 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Sandwichbrötchen-süsse Br. 55 g	20 4325	mind. -18 °C	Karton 100 x 55 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Schusterjungen 80 g	20 4400	mind. -18 °C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Sennerfladen 125 g	20 4178	mind. -18 °C	Karton 50 x 125 g	Karton	 Backofen (230 °C) ca. 8 – 10 Min.	mit Vorlaufzeit
Sonnenblumenbrötchen 80 g	20 4410	mind. -18 °C	Karton 100 x 80 g	Karton	 Backofen (180-200 °C) ca. 15 Min. mit Dampf	vorrätig
Weltmeisterbrötchen 80 g	20 4171	mind. -18 °C	Karton 34 x 80 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Wikinger-Brötchen dunkel 75 g	20 4120	mind. -18 °C	Karton 36 x 75 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Zwiebelbrötchen 70 g	20 4250	mind. -18 °C	Karton 50 x 70 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig

BRÖTCHEN

Mediterrane Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Assorted Lumberjack Rolls 90 – 100 g	30 1283	mind. -18 °C	Karton 75 x 90 – 100 g (3 Sorten)	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 5-7 Min.	vorrätig
Assorted Soft Mini Rolls 17 g	30 1376	mind. -18 °C	Karton 231 x 17 g (3 Sorten)	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Baguettebrötchen vorgeb. RUSTINO 90 g	62 4290	mind. -18 °C	Karton 90 x 90 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 12 Min.	vorrätig
Boule Rustique 90 g	11 7401	mind. -18 °C	Karton 64 x 90 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 6 – 8 Min.	vorrätig
Brötchenmix Ardennais 80 g	30 0795	mind. -18 °C	Karton 60 x 80 g (3 Sorten)	Karton	 Backofen (190 °C) ca. 9-12 Min.	mit Vorlaufzeit
Ciabatta 58 g	20 0408	mind. -18 °C	Karton 120 x 58 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Ciabatta 90 g	20 4391	mind. -18 °C	Karton 90 x 90 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
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
Dinkel Potato, hellgebacken 105 g	62 0674	mind. -18 °C	Karton 56 x 105 g	Karton	 Backofen (230 °C) ca. 5 – 7 Min.	vorrätig
Dinkelcrusty 85 g	62 0394	mind. -18 °C	Karton 80 x 85 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
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
Kartoffel-Brötchen dunkel, halbgeb. 110 g	62 0358	mind. -18 °C	Karton 56 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 7 Min.	vorrätig
Kartoffel-Brötchen hell, halbgeb. 110 g	62 0357	mind. -18 °C	Karton 56 x 110 g	Karton	 Backofen (200 °C) ca. 7 Min.	vorrätig
Losange Rustique 80 g	11 9699	mind. -18 °C	Karton 120 x 80 g	Karton	 Backofen (210 °C) ca. 8 – 10 Min.	mit Vorlaufzeit
















BRÖTCHEN

Mediterrane Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Mini Brötchen-Mix 35 g	30 0837	mind. -18 °C	Karton 150 x 35 g (5 Sorten)		 Backofen (200 °C) ca. 4 – 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Mini Ciabatta Black Olives 85 g	30 0268	mind. -18 °C	Karton 55 x 85 g		 Backofen (200 °C) ca. 9 – 12 Min.	mit Vorlaufzeit
Mini Ciabatta Mix 40 g	20 9051	mind. -18 °C	Karton 200 x 40 g (4 Sorten)		 Backofen (200 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Mini Ciabatta Mix, fertiggebacken 40 g	30 0859	mind. -18 °C	Karton 75 x 40 g (3 Sorten)		 Backofen (200 °C) ca. 3 Min.	mit Vorlaufzeit
Mini Perenes Sortiment 50 g	90 6153	mind. -18 °C	Karton 90 x 50 g (3 Sorten)		  Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (190 °C) ca. 6 Min. mit Dampf	vorrätig
Oliven-Brötchen-Stiel (Báton Olive) 57g	101 0800	mind. -18 °C	Karton 60 x 57g		 Backofen (210 °C) ca. 8 Min.	mit Vorlaufzeit
Pagnetella Paesano 110 g	30 1182	mind. -18 °C	Karton 45 x 110 g		  Auftauen (20 °C) ca. 15 Min., Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain ail Minze Spinat 80 g	85 3298	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Curry 80 g	85 2987	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Natur 80 g	85 2986	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Nori 80 g	85 2988	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Tomate 80 g	85 2990	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Zitrone Thymian 80 g	85 2989	mind. -18 °C	Karton 25 x 80 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit
Pain Mini Curry 35 g	85 2981	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Pain Mini Minze 35 g	85 2979	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Pain Mini Natur 35 g	85 2980	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig

BRÖTCHEN

Mediterrane Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Pain Mini Nori 35 g	85 2982	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		 Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Pain Mini Tomate 35 g	85 2984	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		 Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Pain Mini Zitrone 35 g	85 2983	mind. -18 °C	Karton 60 x 35 g		 Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (165 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Petit Pain Mix Héritage 40 g	11 7959	mind. -18 °C	Karton 105 x 40 g		 Backofen (210 °C) ca. 8 – 10 Min.	mit Vorlaufzeit
Petit Pain Rustic Multigrain 125 g	30 0954	mind. -18 °C	Karton 40 x 125 g		 Backofen (200 °C) ca. 9-12 Min.	vorrätig
Petit Pain Rustic Natur 125 g	30 1201	mind. -18 °C	Karton 40 x 125 g		 Backofen (200 °C) ca. 9-12 Min.	mit Vorlaufzeit
Polka Olive 135 g	101 0420	mind. -18 °C	Karton 75 x 135 g		 Backofen (210 °C) ca. 10 Min., 3 Sek. Bedampfen	mit Vorlaufzeit
Raute-Brötchen Mehrkorn 55 g	85 3002	mind. -18 °C	Karton 100 x 55 g		 Backofen (210 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Raute-Brötchen-Mix 55 g	85 3074	mind. -18 °C	Karton 100 x 55 g		 Backofen (210 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Raute-Brötchen-Natur 55 g	85 3000	mind. -18 °C	Karton 100 x 55 g		 Backofen (210 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Raute-Brötchen-Sesam 55 g	85 3003	mind. -18 °C	Karton 100 x 55 g		 Backofen (210 °C) ca. 10 Min.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Baguettine Mehrkorn 140 g	85 1611	mind. -18 °C	Karton 28 x 140 g		 Backofen (210 °C) ca. 12-14 Min.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Baguettine Natur 140 g	85 1610	mind. -18 °C	Karton 25 x 140 g		 Backofen (210 °C) ca. 12-14 Min.	mit Vorlaufzeit
Sandwich Brötchen m. Kräutern 130 g	10 6528	mind. -18 °C	Karton 35 x 130 g		 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (150 °C) ca. 5 Min.	vorrätig
Sandwich Brötchen mit Chili 130 g	10 6508	mind. -18 °C	Karton 35 x 130 g		 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		 Auftauen (20 °C) 60 Min.	mit Vorlaufzeit

BRÖTCHEN

Mediterrane Brötchen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Sandwich Rustique 18cm 100 g	11 9608	mind. -18 °C	Karton 90 x 100 g		 Backofen (200 °C) ca. 8 – 10 Min.	vorrätig
Schildkröte Brötchen 70 g	113 2071	mind. -18 °C	Karton 40 x 70 g		 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Small Bread 35 g	101 1617	mind. -18 °C	Karton 200 x 35 g		 Backofen (250 °C) ca. 3 Min.	mit Vorlaufzeit
Small Bread 55 g	101 1563	mind. -18 °C	Karton 120 x 55 g		 Backofen (250 °C) ca. 3 Min.	mit Vorlaufzeit
Softbrötchen (Tendre Mie) 70 g	101 0704	mind. -18 °C	Karton 100 x 70 g		 Backofen (210 °C) ca. 5 Min.	mit Vorlaufzeit



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