

# LAUGENGEBÄCK



# LAUGENGEBÄCK

## Laugengebäck

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Croissant Laugen-Frischkäse 94 g	55 3172	mind. -18 °C	Karton 50 x 94 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (170 °C) ca. 18 – 20 Min. mit Dampf	vorrätig
Laugenbrezel "Riesen" 250 g	55 1571	mind. -18 °C	Karton 22 x 250 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (180 °C) ca. 12 – 15 Min.	vorrätig
Laugenbrezel "Schwäbisch" 100 g	55 0182	mind. -18 °C	Karton 80 x 100 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (190 °C) ca. 14 Min.	vorrätig
Laugenbrezel 70 g, fertig gebacken	55 1264	mind. -18 °C	Karton 48 x 70 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (180 °C) ca. 4 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenbrezel 83 g, fertig gebacken	55 3138	mind. -18 °C	Karton 40 x 83 g	Karton	 Backofen (150 °C) ca. 4– 6 Min.	vorrätig
Laugenbrezel, fertig gebacken mit Schnitt 100 g	55 0132	mind. -18 °C	Karton 40 x 100 g	Karton	 Backofen (170 °C) ca. 3 – 5 Min.	vorrätig
Laugenbrezel geschnitten 100 g	20 5110	mind. -18 °C	Karton 80 x 100 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (180 °C) ca. 12 – 15 Min.	vorrätig
Laugenbrezel MAXI geschnitt 160 g	65 0390	mind. -18 °C	Karton 72 x 160 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (170 – 190 °C) ca. 17 – 20 Min.	vorrätig
Laugenbrezel mit gesalzener Butter 79 g	55 1265	mind. -18 °C	Karton 48 x 79 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (180 °C) ca. 4 Min.	vorrätig
Laugen-Brötchen 100 g	55 3631	mind. -18 °C	Karton 120 x 100 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 50 Min., nach 30 Min. kreuzförmig einschneiden, Backofen (160 °C) ca. 16 Min.	vorrätig
Laugen-Brötchen 70 g, fertig gebacken	55 0305	mind. -18 °C	Karton 60 x 70 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (150 °C) ca. 6 Min.	vorrätig
Laugen-Butter-Croissant 80 g	20 5140	mind. -18 °C	Karton 48 x 80 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (180 °C) ca. 18 – 20 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugen-Fußballbrötchen 70 g	20 5188	mind. -18 °C	Karton 50 x 70 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (180 °C) ca. 4 – 6 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugen-Fussballbrötchen 70 g, fertig gebacken	55 2891	mind. -18 °C	Karton 60 x 70 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 4 – 6 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenkrone 100 g	65 0026	mind. -18 °C	Karton 80 x 100 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 40 Min., Backofen (170 – 190 °C) ca. 17 – 20 Min.	vorrätig
Laugen-Minimix 40 g	55 1731	mind. -18 °C	Karton 90 x 40 g (3 Sorten)	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (180 °C) ca. 3 – 4 Min.	vorrätig

# LAUGENGEBÄCK

## Laugengebäck

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Laugenpartykranz 300 g	55 3063	mind. -18 °C	Karton 15 x 300 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 4 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenpartykranz Mohn 300 g	55 3064	mind. -18 °C	Karton 15 x 300 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 4 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenpartykranz Sesam 300 g	55 3065	mind. -18 °C	Karton 15 x 300 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 4 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugensandwich 125g	55 1261	mind. -18 °C	Karton 48 x 125g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (180 °C) ca. 4 – 6 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenstange 100 g	20 5120	mind. -18 °C	Karton 120 x 100 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (180 °C) ca. 12 – 15 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugen-Stange 100 g	55 3633	mind. -18 °C	Karton 120 x 100 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 30 Min., nach 20 Min. kreuzförmig einschneiden, Backofen (180 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Laugenstange 70 g, fertig gebacken	55 0405	mind. -18 °C	Karton 60 x 70 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (180 °C) ca. 2 Min mit Dampf	vorrätig
Laugenstange 85 g, Teigling	55 3642	mind. -18 °C	Karton 120 x 85 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 30 Min., nach 20 Min. diagonal einschneiden, Backofen (180 °C) ca. 10 – 2 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenzopf 100 g	55 2836	mind. -18 °C	Karton 60 x 100 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 20 Min., Backofen (190 °C) ca. 15 Min.	mit Vorlaufzeit
Laugenzopf 120 g	20 5100	mind. -18 °C	Karton 100 x 120 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 10 Min., Backofen (180 °C) ca. 12 – 15 Min.	vorrätig
Schinken-Käse-Laugenstange, fertig gebacken 88 g	55 2939	mind. -18 °C	Karton 26 x 88 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Backofen (180 °C) ca. 2 Min.	mit Vorlaufzeit
Süße Brezel, fertig geb. 72 g	55 3514	mind. -18 °C	Karton 48 x 72 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 5 – 25 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](mailto:info@chili-peppers.de)

[www.chili-peppers.de](http://www.chili-peppers.de)