
























PÂTISSERIE












PÂTISSERIE

Pâtisserie

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Amerikaner	20 6000	mind. -18 °C	Karton 30 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Apfelecke 110 g	20 4546	mind. -18 °C	Karton 64 x 110 g	Karton	 Backofen (170 °C) ca. 20 – 22 Min.	vorrätig
Apfelstrudel	20 6180	mind. -18 °C	Karton 36 x 160 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 18 – 20 Min.	vorrätig
Apfeltörtchen (Riegel) 190 g	101 0307	mind. -18 °C	Karton 28 x 190 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 20 Min.	mit Vorlaufzeit
Aprikosentörtchen (Riegel) 190 g	101 0769	mind. -18 °C	Karton 26 x 190 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 20 Min.	mit Vorlaufzeit
Babá 900 g	15 0158	mind. -18 °C	Karton 8 x 112,5 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std.,  Auftauen (5 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Baby Cupcakes ca.15 g	86 1001	mind. -18 °C	Karton 48 x 15 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Baby Giga Ciocream ca. 30 g	113 1206	mind. -18 °C	Karton 100 x 30 g	Karton	 Backofen (175 °C) ca. 18 Min.	mit Vorlaufzeit
Belgian Sugar Waffles 90 g	30 0105	mind. -18 °C	Karton 32 x 90 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.,  Backofen (200 °C) ca. 3 Min.	mit Vorlaufzeit
Berliner Mehrfrucht mit Dekor	20 5114	mind. -18 °C	Karton 48 x 60 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 45 Min.	vorrätig
Berliner Vierfrucht mit Fondant	20 6222	mind. -18 °C	Karton 36 x 85 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 45 Min.	vorrätig
Bratapfelplunder 130 g	65 1310	mind. -18 °C	Karton 50 x 130 g	Karton	 Antauen (20 °C) ca. 20 – 30 Min.,  Backofen (170 °C) ca. 20 – 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Buttermilk Pancake Mix 3,5 kg	49 1466	Trocken	Karton 4 x 3,5 kg	Beutel	 mit Wasser anrühren	vorrätig
Butter-Quarktasche vorg. 130 g	20 4511	mind. -18 °C	Karton 70 x 130 g	Karton	 Backofen (175 °C) ca. 18 – 20 Min.	vorrätig
Chocolate Belgian Waffles 110 g	45 7728	mind. -18 °C	Karton 16 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.,  Mikrowelle (900W) ca. 30 Sek.	vorrätig
Cinnamon Belgian Waffles 90 g	45 7729	mind. -18 °C	Karton 16 x 90 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.,  Mikrowelle (900W) ca. 30 Sek.	vorrätig
Crousty Pie mit Mandelcreme 65 g	11 1780	mind. -18 °C	Karton 32 x 65 g	Karton	 Backofen (170 °C) ca. 20 – 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Dairy Cream Profiterole 12,5 g	30 0700	mind. -18 °C	Karton 190 x 12,5 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 1 Std.	vorrätig

PÂTISSERIE

Pâtisserie

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Eclair Café 80 g	11 1051	mind. -18 °C	Karton 40 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Eclair Chocolat 80 g	11 1052	mind. -18 °C	Karton 40 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Eclair Mini Vanille & Schokolade 17,5 g	30 0110	mind. -18 °C	Karton 168 x 17,5 g (12 x 14 St.)	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Eclair Vanille 80 g	11 1054	mind. -18 °C	Karton 40 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Flapjack Chocolate Chip 80 g	30 1288	mind. -18 °C	Karton 60 x 80 g	Karton	 Backofen (160 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Franzbrötchen 120 g	14 0939	mind. -18 °C	Karton 72 x 120 g	Karton	 Backofen (160-180 °C) ca. 15 – 18 Min.	vorrätig
Franzbrötchen vorgegart 120 g	20 5301	mind. -18 °C	Karton 50 x 120 g	Karton	 Backofen (175 °C) ca. 12 – 15 Min.	vorrätig
Frolla (mit Ricotta und kand. Orangen) 130 g	113 2156	mind. -18 °C	Karton 75 x 130 g	Karton	 Backofen (175 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Fruchtplunder 140 g	20 6090	mind. -18 °C	Karton 30 x 140 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Fruit Flapjack 80 g	30 1043	mind. -18 °C	Karton 60 x 80 g	Karton	 Backofen (160 °C) ca. 10 – 12 Min.	vorrätig
Johannisbeer-Streuseltaler 150 g	20 6120	mind. -18 °C	Karton 24 x 150 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Kirschtasche 120 g	20 4547	mind. -18 °C	Karton 32 x 120 g	Karton	 Backofen (170 °C) ca. 19 – 22 Min.	vorrätig
Körbchen Apfel 80 g	113 2049	mind. -18 °C	Karton 24 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Körbchen Mandeln 80 g	113 2046	mind. -18 °C	Karton 24 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Körbchen Reis 80 g	113 2040	mind. -18 °C	Karton 24 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Körbchen Ricotta 80 g	113 2052	mind. -18 °C	Karton 24 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Krapfen Aprikose 60 g	113 2068	mind. -18 °C	Karton 48 x 60 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Krapfen Ciocream 60 g	113 2069	mind. -18 °C	Karton 48 x 60 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit

PÂTISSERIE

Pâtisserie

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Krapfen Creme 60 g	113 2070	mind. -18 °C	Karton 48 x 60 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Lütticher Waffel mit Butter 100 g	11 2232	mind. -18 °C	Karton 55 x 100 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Macarones Classique 40 g Maxi	11 7974	mind. -18 °C	Karton 32 x 48 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Macarons Classiques mini 12 g	11 2367	mind. -18 °C	Karton 100 x 12 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Macarons Lenotre 6-Fach	85 3440	mind. -18 °C	Karton 2 x 48 St.	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Mille Feuilles 110 g	11 0494	mind. -18 °C	Karton 54 x 110 g	Karton	 Auftauen (4-6 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Pancakes American 25 g	75 0875	mind. -18 °C	Karton 100 x 25 g	Karton	    Kombidämpfer (140 °C) ca. 20 Min., Mikrowelle (900W) ca. 1 – 2 Min., in der Pfanne kurz erhitzen, Toaster ca. 4 Min.	vorrätig
Pancakes American 60 g	75 0876	mind. -18 °C	Karton 70 x 60 g	Karton	    Kombidämpfer (140 °C) ca. 20 Min., Mikrowelle (900W) ca. 1 – 2 Min., in der Pfanne kurz erhitzen, Toaster ca. 4 Min.	vorrätig
Pasteis de Nata 58 g	20 2055	mind. -18 °C	Karton 12 x 6st	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Pasteis de Nata, ungebacken 60 g	59 5072	mind. -18 °C	Karton 60 x 60 g	Karton	  Antauen (20 °C) ca. 30 Min., Backofen (250 °C) ca. 8 Min.	
Pastel de Nata Pronto, gebacken 60 g	59 5071	mind. -18 °C	Karton 60 x 60 g (10 x 6 St.)	Karton	 Backofen (250 °C) ca. 5 Min.	
Pastierina 100 g	113 2095	mind. -18 °C	Karton 24 x 100 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 – 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Plundermohnschnecke 110 g	20 6080	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Profiteroles Schoko & Pralinen 18 g	30 1191	mind. -18 °C	Karton 196 x 18 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 60 Min.	vorrätig
Profiteroles bianco vaschetta 1100 g	15 1560	mind. -18 °C	Karton 1 x 24 St.	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std.	vorrätig
Profiteroles scuro 1150 g	15 1289	mind. -18 °C	Karton 1 x 30 St.	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std.	vorrätig














PÂTISSERIE

Pâtisserie

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Profiteroles scuro vaschetta 1100 g	15 1544	mind. -18 °C	Karton 1 x 24 St.	Karton	  Auftauen (5 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std.	vorrätig
Quarkbällchen 28 g	20 5701	mind. -18 °C	Karton 100 x 28 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Rondo Cocoa B&B 100 g	14 1350	mind. -18 °C	Karton 24 x 100 g	Karton	 Backofen (160 – 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	vorrätig
Rondo Cream & Apple B&B 100 g	14 1351	mind. -18 °C	Karton 24 x 100 g	Karton	 Backofen (160 – 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	vorrätig
Rosinenschnecke 110 g	20 6087	mind. -18 °C	Karton 30 x 110 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Rosinenschnecke 110 g	85 1002	mind. -18 °C	Karton 60 x 110 g	Karton	   Antauen (20 °C) ca. 30 Min, Backofen (165 – 170 °C) ca. 16 – 18 Min.	vorrätig
Roulé á la Cannelle 100 g	85 2160	mind. -18 °C	Karton 60 x 100 g	Karton	   Antauen (20 °C) ca. 30 Min, Backofen (165 – 170 °C) ca. 16 Min.	vorrätig
Schoko Berliner mit Vanillecreme 82 g	14 1282	mind. -18 °C	Karton 36 x 82 g	Karton	  Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Schokoladen Souffle 100 g	15 1467	mind. -18 °C	Karton 12 x 100 g	Karton	  tiefgefroren & nicht vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 15 Min.; tiefgefroren & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 10 Min.; aufgetaut & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 5 Min.; aufgetaut: Mikrowelle (750W) ca. 30 – 45 Sek.	vorrätig
Scones Chocolate Chips 63 g	38 8846	mind. -18 °C	Karton 40 x 63 g	Karton	   Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Konvektomat (170 °C) ca. 5-10 Min.	vorrätig
Scones Original 63 g	38 8845	mind. -18 °C	Karton 40 x 63 g	Karton	   Auftauen (20 °C) ca. 2 Std., Konvektomat (170 °C) ca. 5-10 Min.	vorrätig
Souffle al Cioccolato Bianco 100 g	15 0277	mind. -18 °C	Karton 12 x 100 g	Karton	  tiefgefroren & nicht vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 15 Min.; tiefgefroren & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 10 Min.; aufgetaut & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 5 Min.; aufgetaut: Mikrowelle (750W) ca. 30 – 45 Sek.	vorrätig
Souffle al Cioccolato Caramello 90 g	15 2378	mind. -18 °C	Karton 12 x 90 g	Karton	  tiefgefroren & nicht vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 15 Min.; tiefgefroren & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 10 Min.; aufgetaut & vorgeheizt: Backofen (170 °C) ca. 5 Min.; aufgetaut: Mikrowelle (750W) ca. 30 – 45 Sek.	vorrätig



















PÂTISSERIE

Pâtisserie

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Spritzringe 70 g	20 6060	mind. -18 °C	Karton 36 x 70 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Streuselschnecke 150 g	20 6010	mind. -18 °C	Karton 24 x 150 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Streuselschnecke gefüllt 160 g	20 6110	mind. -18 °C	Karton 12 x 160 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
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
Tartelette Apfel 110 g	11 2151	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Backofen (160 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Tartelette Aprikose 110 g	11 2152	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Backofen (160 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Tartelette Blaubeer 120 g	11 8338	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Caramel-Nuss 90 g	11 8314	mind. -18 °C	Karton 24 x 90 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Cassis (schw. Johannisbeere) 135 g	101 0080	mind. -18 °C	Karton 48 x 135 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Himbeer 110 g	11 8339	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Himbeer 165 g	101 4380	mind. -18 °C	Karton 27 x 165 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 5 Std.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Lemon 115 g	101 0261	mind. -18 °C	Karton 54 x 115 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 5 Std.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Normandy Apple 130 g	101 0409	mind. -18 °C	Karton 54 x 130 g	Karton	 Backofen (180 °C) ca. 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Zitrone 120 g	11 8397	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Zitrone-Baiser 120 g	11 8348	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartletta Limone Flambe 80 g	15 2470	mind. -18 °C	Karton 9 x 80 g	Karton	 Auftauen (5 °C) ca. 12 Std.,  Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Vanillestangen 80 g	20 6279	mind. -18 °C	Karton 80 x 80 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Waffelmix 1 kg	49 5114	Trocken	Karton 5 x 1 kg	Karton	 mit Wasser oder Milch anrühren	mit Vorlaufzeit
Zuckerwaffel 115 g VANDEMOORTELE	90 5225	mind. -18 °C	Karton 50 x 115 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.,  Backofen (190 °C) ca. 3 Min.	vorrätig






PÂTISSERIE

Cookies

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Cookie Raspberry & White XL 80 g	14 9238	mind. -18 °C	Karton 96 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 170 °C) ca. 13 – 15 Min.	vorrätig
Cookie Caramel & Pecan Nut XL 80 g	14 0846	mind. -18 °C	Karton 96 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 170 °C) ca. 13 – 15 Min.	vorrätig
Cookie Chocolate Chunk XL 80 g	14 9240	mind. -18 °C	Karton 96 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 170 °C) ca. 13 – 15 Min.	vorrätig
Cookie Double Chocolate EP 53 g Dawn	49 2371	mind. -18 °C	Karton 54 x 53 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookie Glas	80044	Trocken	Karton 1 Glas	Glas		mit Vorlaufzeit
Cookie Mega Puck Double Choc 107 g	49 9268	mind. -18 °C	Karton 40 x 107 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 9-11 Min.	mit Vorlaufzeit
Cookie Milk Chocolate EP 103 g Dawn	49 9312	mind. -18 °C	Karton 36 x 103 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookie Milk Chocolate EP 53 g Dawn/Stück	49 2438	mind. -18 °C	Karton 54 x 53 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookie Peanut Butter (ungebacken) 90 g	97 2574	mind. -18 °C	Karton 60 x 90 g	Karton	 Backofen (150 °C) ca. 26 Min.	mit Vorlaufzeit
Cookie Puck Oatmeal Rais.&Sicil. Lemon 80 g	49 3557	mind. -18 °C	Karton 90 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 12 – 13 Min.	mit Vorlaufzeit
Cookie Puck Oatmeal Raisin 80 g	49 0266	mind. -18 °C	Karton 80 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 12 – 13 Min.	mit Vorlaufzeit
Cookie Pucks Luxury Chocolate Chunk 80 g	49 3565	mind. -18 °C	Karton 90 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 12 – 13 Min.	vorrätig
Cookie Pucks Luxury Triple Chocolate 80 g	49 3573	mind. -18 °C	Karton 90 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 12 – 13 Min.	vorrätig
Cookie Pucks Luxury White Chocolate 80 g	49 3581	mind. -18 °C	Karton 90 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 160 °C) ca. 12 – 13 Min.	vorrätig
Cookie Triple Chocolate XL 80 g	14 9239	mind. -18 °C	Karton 96 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 170 °C) ca. 13 – 15 Min.	vorrätig
Cookie XL White Choc Lemon 80 g B&B	14 1119	mind. -18 °C	Karton 96 x 80 g	Karton	 Backofen (150 – 170 °C) ca. 13 – 15 Min.	mit Vorlaufzeit
Cookies Belgian Choc Chunk baked EP 76 g	49 4414	mind. -18 °C	Karton 30 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies Double Chocolate EP 103 g Dawn	49 9289	mind. -18 °C	Karton 36 x 103 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies Oatmeal & Raisin EP 103 g Dawn	49 9304	mind. -18 °C	Karton 36 x 103 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit

PÂTISSERIE

Cookies















Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Cookies Oatmeal Raisin Lemon baked EP 76 g	49 4399	mind. -18 °C	Karton 30 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies Triple Choc Luxury baked EP 76 g	49 4406	mind. -18 °C	Karton 30 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies White Choc Raspberry baked EP 76 g	49 4422	mind. -18 °C	Karton 30 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies White Chocolate EP 103 g Dawn	49 9297	mind. -18 °C	Karton 36 x 103 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Cookies White Chocolate EP 53 g Dawn	49 2397	mind. -18 °C	Karton 54 x 53 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig

Donuts

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Donut American Soft, undekoriert 45 g	14 0490	mind. -18 °C	Karton 96 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 60 Min.	mit Vorlaufzeit
Donut Banana Doony's 58 g	90 0940	mind. -18 °C	Karton 36 x 58 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donut Black 52 g	14 8417	mind. -18 °C	Karton 48 x 52 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donut Black Crumble 55 g	14 8656	mind. -18 °C	Karton 48 x 55 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Donut Crispy Caramel 65 g	14 9471	mind. -18 °C	Karton 48 x 65 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	vorrätig
Donut Filly Berry 76 g	14 9976	mind. -18 °C	Karton 48 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	vorrätig
Donut filly Choco Creme 75 g	14 0683	mind. -18 °C	Karton 48 x 75 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	vorrätig
Donut Filly Nut 72 g	14 9719	mind. -18 °C	Karton 48 x 72 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	vorrätig
Donut Filly Strawberry 70 g	14 8997	mind. -18 °C	Karton 48 x 70 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 60 – 90 Min.	mit Vorlaufzeit
Donut Filly Vanilli 76 g	14 9604	mind. -18 °C	Karton 48 x 76 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	vorrätig
Donut Kids Crunch 57 g	14 0381	mind. -18 °C	Karton 48 x 57 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig

PÂTISSERIE

Donuts

















Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Donut Konfetti 56 g	20 5855	mind. -18 °C	Karton 48 x 56 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Donut Party Sprinkle 55 g	14 8657	mind. -18 °C	Karton 48 x 55 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donut Pinky Doony's 58 g	90 1704	mind. -18 °C	Karton 36 x 58 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donut Plain (Natur)	49 6096	mind. -18 °C	Karton 72 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Donut Premium m.Schokosplittern 58 g	20 5850	mind. -18 °C	Karton 48 x 58 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Donut Schoko mit Milka 56 g	14 9212	mind. -18 °C	Karton 48 x 56 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	mit Vorlaufzeit
Donut Simpson EP 57 g	14 1229	mind. -18 °C	Karton 48 x 57 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Donut Sugar 48 g	14 8655	mind. -18 °C	Karton 48 x 48 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donutkissen Schoko 85 g	90 1447	mind. -18 °C	Karton 36 x 85 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Donuts Doony´s mix box	90 2761	mind. -18 °C	Karton 60 x 57,4 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Donuts fully covered chocolate 58 g Dawn	49 5533	mind. -18 °C	Karton 36 x 58 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Donuts m.Vollmilchschokolade 55 g	20 5840	mind. -18 °C	Karton 48 x 55 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Doony´s Mini Choco 20 g	90 2556	mind. -18 °C	Karton 110 x 20 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Doony´s Mini Sugga 18 g	90 2643	mind. -18 °C	Karton 110 x 18 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
KC Cup Cake Caramell 80 g	14 0384	mind. -18 °C	Karton 12 x 80 g	Karton	 Auftauen (4-6°C) ca. 2,5 – 3 Std.	vorrätig
KC Cup Cake Strawberry Joghurt 80 g	14 0387	mind. -18 °C	Karton 12 x 80 g	Karton	 Auftauen (4-6°C) ca. 2,5 – 3 Std.	vorrätig



















PÂTISSERIE

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
KC Cup Cake Triple Chocolate 80 g	14 0388	mind. -18 °C	Karton 12 x 80 g	Karton	 Auftauen (4-6°C) ca. 2,5 – 3 Std.	vorrätig
KC Cup Cake Vanille 76 g	14 0382	mind. -18 °C	Karton 12 x 76 g	Karton	 Auftauen (4-6°C) ca. 2,5 – 3 Std.	vorrätig
KC Cup Cake Wild Blueberry 77 g	14 0386	mind. -18 °C	Karton 12 x 77 g	Karton	 Auftauen (4-6°C) ca. 2,5 – 3 Std.	vorrätig
Muffin Apple Cinnamon 100 g	14 9347	mind. -18 °C	Karton 36 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Apricot injected Tuliph 133 g	49 7428	mind. -18 °C	Karton 15 x 133 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Banana Choc 110 g	14 9987	mind. -18 °C	Karton 36 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin BERRY BERRY LADY 130 g	17 4940	mind. -18 °C	Karton 36 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	vorrätig
Muffin Black & White 100 g	14 9348	mind. -18 °C	Karton 36 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Blaubeere EP 82 g Dawn	49 8187	mind. -18 °C	Karton 24 x 82 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffin BLAUBEERE lose 102 g Dawn	49 9720	mind. -18 °C	Karton 64 x 102 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Blueberry 120 g	90 6970	mind. -18 °C	Karton 30 x 120 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 60 Min.	vorrätig
Muffin Blueberry Big 135 g	49 7082	mind. -18 °C	Karton 48 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Blueberry Burst 130 g	14 1405	mind. -18 °C	Karton 24 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Blueberry Crumble Tuliph EP 126 g Dawn	49 7395	mind. -18 °C	Karton 15 x 126 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Blueberry filled Crumble 135 g	103 0210	mind. -18 °C	Karton 24 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Cappuccino Premium Jumbo 137 g	49 0625	mind. -18 °C	Karton 20 x 137 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Caramell 110 g	14 0972	mind. -18 °C	Karton 36 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Caramell filled Haselnuss 135 g	103 0212	mind. -18 °C	Karton 24 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig













PÂTISSERIE

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Muffin Cheesecake Chocolate 135 g	103 0209	mind. -18 °C	Karton 24 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Cherry filled Twister 135 g	103 0213	mind. -18 °C	Karton 24 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Choco Nougat 115 g B&B	14 9349	mind. -18 °C	Karton 36 x 115 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Chocolate Overkill 130 g	14 1406	mind. -18 °C	Karton 24 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Classic Tulip Apple Cinnamon EP 100 g	49 2512	mind. -18 °C	Karton 32 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Classic Tulip Blueberry EP 100 g	49 2497	mind. -18 °C	Karton 32 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Classic Tulip Cappuc. & Choc EP 100 g	49 6034	mind. -18 °C	Karton 32 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Classic Tulip Chocolate Chip EP 100 g	49 6042	mind. -18 °C	Karton 32 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Classic Tulip Doub. Choc. EP 100 g	49 2463	mind. -18 °C	Karton 32 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Cups weiss für 100 g	80013	Trocken	Karton 1200 Cups	Karton		mit Vorlaufzeit
Muffin Deep Blueberry 100 g	14 9345	mind. -18 °C	Karton 36 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Double Chocolate Crunch 125 g	103 0211	mind. -18 °C	Karton 24 x 125 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Double Chocolate EP 82 g Dawn	49 8195	mind. -18 °C	Karton 24 x 82 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin DOUBLE SCHOKO 102 g lose Dawn	49 9713	mind. -18 °C	Karton 64 x 102 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffin filled Lemon Premium Jumbo 130 g	49 0584	mind. -18 °C	Karton 20 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Fruity Carrot Tulip 140 g	49 7410	mind. -18 °C	Karton 15 x 140 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Fruity Carrot Tuliph 135 g Dawn	49 5819	mind. -18 °C	Karton 15 x 140 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Grandma´s Apple with Crumble 140 g	103 0221	mind. -18 °C	Karton 24 x 140 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin HEIDI ON THE ALM 130 g	17 6475	mind. -18 °C	Karton 36 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	vorrätig


















PÂTISSERIE

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Muffin Mini Apple Cinnamon 30 g	14 1249	mind. -18 °C	TK Karton 72 x 30 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini Black Schoko 30 g	14 1250	mind. -18 °C	Karton 72 x 30 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini Coconut filled doubl. Choc 45 g	103 0114	mind. -18 °C	Karton 60 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini filled Cappuccino 45 g	103 0112	mind. -18 °C	Karton 60 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini MandarinCheesecakeChocolate 45 g	103 0113	mind. -18 °C	Karton 60 x 45 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini Schoko-Zitrone 19 g	103 0103	mind. -18 °C	Karton 126 x 19 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mini Sugar Flakes 30 g	14 1248	mind. -18 °C	Karton 72 x 30 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin MISS CHOCOHOOLIC 130 g	17 4840	mind. -18 °C	Karton 36 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	vorrätig
Muffin Miss Chocoholic EP 130 g	17 6484	mind. -18 °C	Karton 30 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit,
Muffin MRS. CRUMBLEBERRY 130 g	17 6624	mind. -18 °C	Karton 36 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Berry Sunshine 110 g	17 2394	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Cute Cherry Pie 110 g	17 2439	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Little Buttercup 110 g	17 1393	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Sweetheart 110 g	17 0393	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Tasty Nana-Nut 110 g	17 6394	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Mum's Tiny Choco Monster 110 g	17 4394	mind. -18 °C	Karton 28 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Poppy Lemon 130 g	14 1407	mind. -18 °C	Karton 24 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Muffin Premium Tulip filled Apricot 110 g	49 6084	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit

PÂTISSERIE

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Muffin Premium Tulip filled Lemon 110 g	49 6068	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Premium Tulip filled Raspberry 110 g	49 6109	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Premium Tulip filled Toffee 110 g	49 6125	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Raspberry Yoghurt 110 g	14 9988	mind. -18 °C	Karton 36 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Rich Chocolate 100 g	14 9344	mind. -18 °C	Karton 36 x 100 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Muffin Schoko 120 g	90 6969	mind. -18 °C	Karton 30 x 120 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 60 Min.	vorrätig
Muffin Schoko mit Milka 110 g	14 9218	mind. -18 °C	Karton 36 x 110 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin SISTA AMARENA 130 g	17 6614	mind. -18 °C	Karton 36 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffin Spekulatius 115 g	14 0973	mind. -18 °C	Karton 36 x 115 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Strawberry 115 g	14 1388	mind. -18 °C	Karton 36 x 115 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1,5 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Toffee Apple Premium Jumbo 134 g	49 4010	mind. -18 °C	Karton 20 x 134 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Tribble Chocolate Tulip EP 135 g Dawn	49 7402	mind. -18 °C	Karton 15 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin Triple Choc Big 135 g	49 9093	mind. -18 °C	Karton 48 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffin VANILLA 102 g lose Dawn	49 4141	mind. -18 °C	Karton 64 x 102 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Vanilla EP 82 g Dawn	49 4218	mind. -18 °C	Karton 24 x 82 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffin Vanille 120 g	90 6968	mind. -18 °C	Karton 30 x 120 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 60 Min.	vorrätig
Muffin Yoghurt filled Cranberry 135 g	103 0223	mind. -18 °C	Karton 24 x 135 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Muffins BERRY BERRY LADY EP 130 g	17 6494	mind. -18 °C	Karton 30 x 130 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 30 – 40 Min.	mit Vorlaufzeit, Mindestab- nahme 1 Pal.

PÂTISSERIE

Muffins

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Muffins Blaubeere EP 70 x 82 g Dawn	49 1850	mind. -18 °C	Karton 70 x 82 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffins dop. Schokolade EP 70 x 82 g Dawn	49 1868	mind. -18 °C	Karton 70 x 82 g	Karton	 Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	vorrätig
Muffinteig Strawberry / White Choc Scoop & Bake 2 kg	49 8278	mind. -18 °C	Karton 4 x 2 kg	Behälter	 Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffinteig Banana Toffee Scoop & Bake 2 kg Dawn	49 8761	mind. -18 °C	Karton 4 x 2 kg	Behälter	 Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	mit Vorlaufzeit
Muffinteig DoubleChoc Scoop & Bake 2 kg Dawn	49 8703	mind. -18 °C	Karton 4 x 2 kg	Behälter	 Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	vorrätig
Muffinteig Scoop & Bake Blueberry 2 kg Dawn	49 8711	mind. -18 °C	Karton 4 x 2 kg	Behälter	 Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	vorrätig
Muffinteig Vanilla Scoop & Bake 2 kg Dawn	49 8787	mind. -18 °C	Karton 4 x 2 kg	Behälter	 Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 30 – 35 Min.	vorrätig

Italienische Kekse

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Baci di dama Mandel 10 g	113 1037	mind. 4 – 7 °C	Karton 200 x 10 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit
Baci di dama Schokolade 10 g	113 1036	mind. 4 -7°C	Karton 200 x 10 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit
Keks-Körbchen Haselnuss 25 g	113 1093	mind. 4 – 7 °C	Karton 80 x 25 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit
Mandorline 18 g	113 1076	mind. 4 – 7 °C	Karton 110 x 18 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit
Margherite Aprikose/Kirsche 25 g	113 1077	mind. 4 – 7 °C	Karton 80 x 25 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit
Schiffchen Aprikose/Kirsche 25 g	113 1038	mind. 4 – 7 °C	Karton 80 x 25 g	Karton	Servierfertig	mit Vorlaufzeit

The logo for Chili Peppers Food Service is contained within a dark rectangular box with a thin white border. At the top of the box, there is a stylized illustration of several chili peppers in white. Below this illustration, the words "CHILI PEPPERS" are written in a large, bold, white serif font. Underneath that, the words "FOOD SERVICE" are written in a smaller, white, all-caps sans-serif font.

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