

Baguette

Extra langes Weizenbrot, Länge: 11-12 cm.

ART-NR. 8201

Zwiebel-Baguettebrötchen

Weizenbrötchen mit 5,2% Röstzwiebeln und Natursauerteig. Länge: 27 - 29 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 440g
Stück/Karton: 20
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 14-15 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

WEIZENBRÖTCHEN

ART-NR. 1013

Steinofen Kaiserbrötchen

Steinofen-Weizenkleingebäck mit typischem Ausbund. Durchmesser: 10 - 12 cm.

Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3 Minuten bei 210 °C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

60-180 Min. 210 °C 3 Min.

ART-NR. 701

Meisterbrötchen

Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker. Länge: 11,3 - 12,7 cm.

Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, das Produkt nach dem Auftauen 3 Minuten bei 180 °C aufbacken.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 75g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

60-90 Min. 180 °C 3 Min.

ART-NR. 2821

Weizentoasties

Weizenbrötchen, geschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: ca. 9 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 335g
Stück/Karton: 24
Unterverpackung: 24x6
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise

180 Min.

ART-NR. 700

Bäckerbrötchen

Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker. Länge: 11 - 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.



10

5

ART-NR. 709

Steinofen Kaiserbrötchen

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund. Durchmesser: 9,6 - 11 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 60g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

ART-NR. 709

Kaiserbrötchen

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund. Durchmesser: 9,6 - 11 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.

ART-NR. 1015

Steinofen Kaiserbrötchen-Sesam

Weizenbrötchen mit 3,6% Sesamsamen und Roggengrauh. Durchmesser: 10 - 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

200 °C 6 Min.

ART-NR. 1016

Steinofen Kaiserbrötchen-Mohn

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund und 3,6% Mohn bestreut. Durchmesser: 10 - 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

200 °C 6 Min.

ART-NR. 1331

Landbrötchen (halal)

Rundlich-ovales helles Weizenbrötchen mit Grießbestreuung. Risse unterstreichen das leicht rustikale Aussehen. Durch Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: 1 sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 4x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

ART-NR. 3131

Baguette

Länglich getautes Weizenbrötchen. Länge: 28 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 4x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.

ART-NR. 3101

Baguette

Weizenbrot mit vier diagonalen Schnitten. Länge: 85 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 120g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 4x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200 °C 10-12 Min.

Backshop Produktkatalog Relaunch.



ART.-NR. 3131
Baguette

Länglich gebackenes Weizenbrotchen. Länge: 28 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 130g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
180-200°C 10-12 Min.

ART.-NR. 3101
Baguette

Weizenbrot mit vier diagonalen Schnitten. Länge: 55 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 280g
Stück/Karton: 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
180-200°C 10-12 Min.

ART.-NR. 8301
Baguette

Extra langes Weizenbrot. Länge: 57 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 440g
Stück/Karton: 20
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
180-200°C 14-15 Min.

ART.-NR. 8201
Zwiebel-Baguettebrötchen

Weizenbrötchen mit 5,2% Röstzwiebeln und Natursauerteig. Länge: 21 - 29 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 140g
Stück/Karton: 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise
180-200°C 10-12 Min.

10

ART.-NR. 2431
Zwiebelbaguette RSP0-SG

Weizenbrot mit 10% Röstzwiebeln. Dieses Zwiebelbaguette ist RSP0-SG zertifiziert. Länge: ca. 50 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 280g
Stück/Karton: 24
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise
180-200°C 14 Min.

ART.-NR. 8111
Mehrkorn-Finnenbaguette

Mehrkornbrot mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Roggenflocken. Länge: 55 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 280g
Stück/Karton: 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
180-200°C 10-12 Min.

ART.-NR. 8191
Körnerbaguette

Weizenmischbrot mit Roggenmehl, 2,3% Leinsamen, 1,9% Sesamsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Länge: 51 - 53 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 310g
Stück/Karton: 30
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
15 Min. 230°C 5-8 Min.

ART.-NR. 2415
Zwiebel-Baguettebrötchen

Dinkelbrot mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Meersalz. Länge: ca. 36 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 320g
Stück/Karton: 26
Unterverpackung: -
Kartons/Palette: 28

Zubereitungshinweise
60 Min. 190°C 6-8 Min.

11



SEITE 14
Spezialbrötchen

SEITE 27
Croissants

SEITE 04
Brötchen

**Wir sind
frisch.
lecker.
fröhlich.**

**Der aktuelle
Produktkatalog
vermittelt
all diese Werte
nicht.**



Unser Backshop Sortiment

Backshop Tiefkühl GmbH | Leverkusenstraße 54 | 22761 Hamburg
Tel.: +49 40 523876-0 | info@backshop-tk.de | www.backshop-tk.de

alt.



Art.-Nr. 1060

Vorgebacken, tiefgefroren

Rustikales Bäckerbrötchen

Das vorgebackene Weizenbrötchen ist ideal als hochwertiger Belegartikel geeignet. Es ergänzt ebenso jedes Frühstücksbuffet aufgrund seiner handwerklichen Optik. Länge: 10,4 - 12,4 cm, Breite: 7,3 - 9,3 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g ■ Vegan
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 5x20
Kartons/Palette: 20

Zubereitungshinweise

180-200°C 10-12 Min.



Art.-Nr. 708

Vorgebacken, tiefgefroren

Doppelweck

Zwei aneinander gebackene Weizenbrötchen. Länge: 15 - 17 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 115g ■ Vegan
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 3x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200°C 8-10 Min.



Art.-Nr. 7081

Vorgebacken, tiefgefroren

Doppelweck

Zwei aneinander gebackene Weizenbrötchen. Länge: 16 - 18 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 125g ■ Vegan
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200°C 10-12 Min.



Art.-Nr. 709

Vorgebacken, tiefgefroren

Kaiserbrötchen

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund. Durchmesser: 9,8 - 11 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g ■ Vegan
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

180-200°C 10-12 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

macht keinen Spaß
zu blättern

vermittelt keine
Emotionen

keine Lust zu
bestellen

schlecht strukturiert

unattraktive
Produktabbildungen



neu.



ART-NR.
709



Kaiserbrötchen

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund. Durchmesser: 9,6 - 11 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 10-12 Min.



ART-NR.
1015



Steinofen Kaiserbrötchen-Sesam

Weizenbrötchen mit 3,6% Sesamsamen und Roggenmehl. Durchmesser: 10 - 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

... 200 °C 6 Min.



ART-NR.
1016



Steinofen Kaiserbrötchen-Mohn

Rundes Weizenbrötchen mit typischem Ausbund und 3,6% Mohn bestreut. Durchmesser: 10 - 12 cm.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 65g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise

... 200 °C 6 Min.



ART-NR.
1331



Landbrötchen (halal)

Rundlich-ovales helles Weizenbrötchen mit Grießbestreuung. Die partiellen Risse unterstreichen das leicht rustikale Aussehen. Durchmesser: 10 - 12 cm. Vorbestellartikeln: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 85g
Stück/Karton: 80
Unterverpackung: 4x20
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 10-12 Min.

• Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

macht Spaß zu blättern

vermittelt positive Emotionen

macht Lust zu bestellen

klar strukturiert

attraktive Produktabbildungen



ART.-NR.
1013



Steinofen Kaiserbrötchen

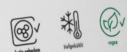
Steinofen-Weizenkleingebäck mit typischem Ausbund. Durchmesser: 10-12 cm.
Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 3 Minuten bei 210 °C aufbacken.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 60
Unterverpackung: 2x30
Kartons/Palette: 32

Zubereitungshinweise
1 2 3
60-180 Min. 210 °C 3 Min.



ART.-NR.
701



Meisterbrötchen

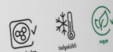
Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker. Länge: 11,3 - 12,7 cm.
Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, das Produkt nach dem Auftauen 3 Minuten bei 180 °C aufbacken.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 75g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
1 2 3
60-90 Min. 180 °C 3 Min.



ART.-NR.
2821



Weizentoasties

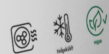
Weizenbrötchen, geschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Durchmesser: ca. 9 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 335g
Stück/Karton: 24
Unterverpackung: 24x6
Kartons/Palette: 40

Zubereitungshinweise
1 2 3
180 Min. — —



ART.-NR.
700



Bäckerbrötchen

Weizenbrötchen, außen knusprig und innen locker. Länge: 11 - 12 cm.

Verpackungseinheiten
TK-Gewicht: 70g
Stück/Karton: 100
Unterverpackung: 4x25
Kartons/Palette: 24

Zubereitungshinweise
1 2 3
180-200 °C 10-12 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewählten Bräunungsgrad bzw. Überlip ab.

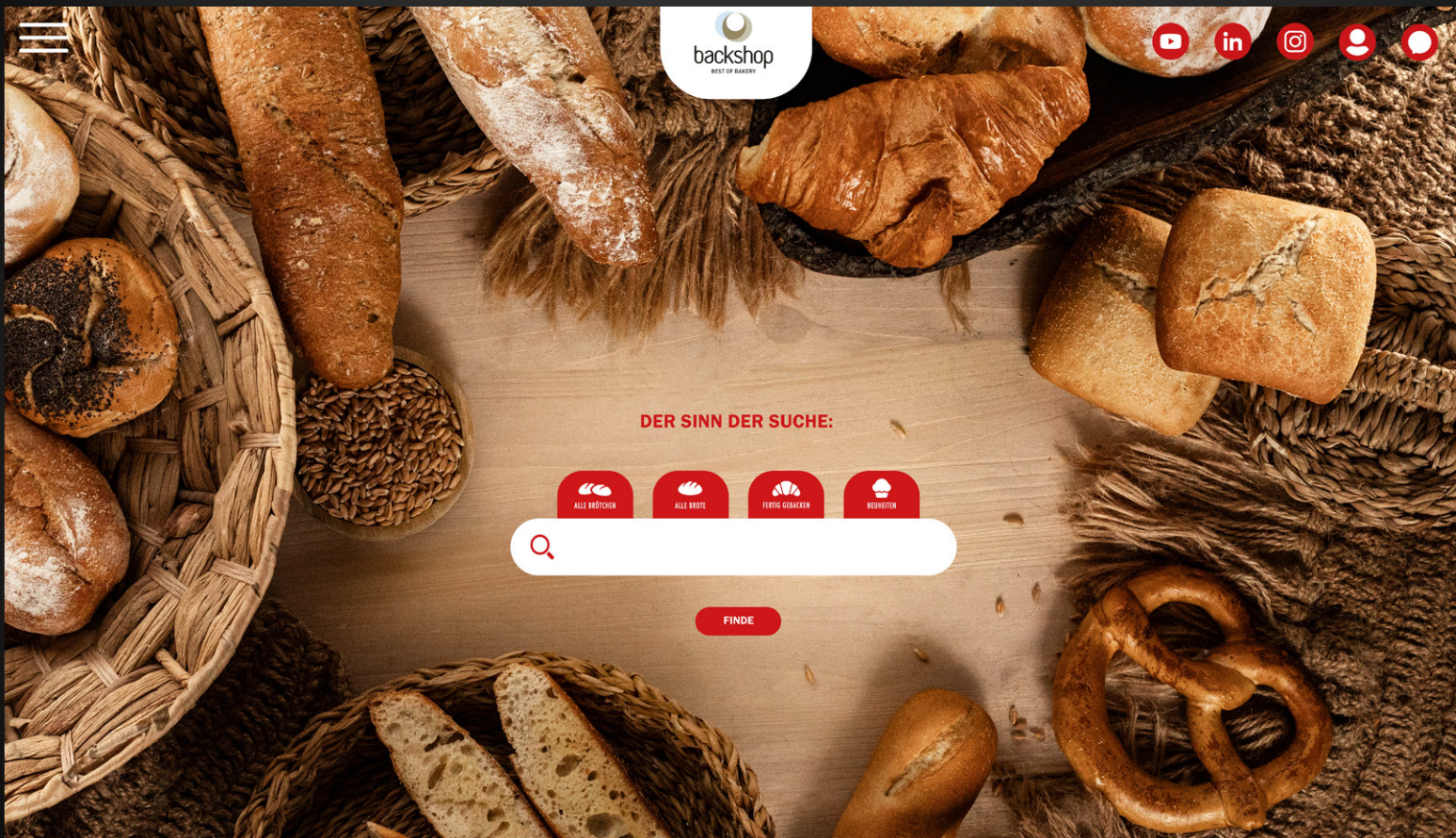
backshop
BEST OF BAKERY

Baguette



BAGUETTE

**Zeit
auch
online
zu glänzen!**



Neu.

Modern.

User friendly.

Einfach lecker.



DER SINN DER SUCHE:



ALLE BRÖTCHEN



ALLE BROTE



FERTIG GEBACKEN



NEUHEITEN



FINDE



Danke.