



Backshop  
Produktkatalog  
Relaunch.

**backshop**  
BEST OF BAKERY

# Baguette

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

**ART.-NR. 3131** **Baguette**  
Länglich gebackenes Weizenbrotchen. Länge: 28 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 10-12 Min.

**ART.-NR. 3101** **Baguette**  
Weizenbrot mit vier diagonalen Schnitten. Länge: 35 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 10-12 Min.

**ART.-NR. 8301** **Baguette**  
Extra langes Weizenbrot. Länge: 57 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 14-15 Min.

**ART.-NR. 8201** **Zwiebel-Baguettebrötchen**  
Weizenbrotchen mit 5,2% Röstzwiebeln und Natursauerteig. Länge: 27 - 29 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 10-12 Min.

**ART.-NR. 2431** **Zwiebelbaguette RSPO-SG**  
Weizenbrot mit 10% Röstzwiebeln. Dieses Zwiebelbaguette ist RSPO-SG zertifiziert. Länge: ca. 50 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 14 Min.

**ART.-NR. 8111** **Mehrkorn-Finnenbaguette**  
Mehlkombi mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Roggenschalen. Länge: 55 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
180-200°C 10-12 Min.

**ART.-NR. 8191** **Körnerbaguette**  
Weizenmischbrot mit Roggemehl, 2,3% Leinsamen, 1,9% Sesamsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Länge: 51 - 53 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
15 Min. 230°C 5-8 Min.

**ART.-NR. 2415** **Zwiebel-Baguettebrötchen**  
Dinkelbrot mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Körnerflocken, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Meersalz. Länge: ca. 36 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise  
60 Min. 190°C 6-8 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

**ART.-NR. 709** **Wienbrötchen**  
höchstens 10% Fettanteil. Durchmesser: 9,6 - 11 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise

**ART.-NR. 14** **Spezialbrötchen**  
höchstens 10% Fettanteil. Durchmesser: 9,6 - 11 cm.  
**Verpackungseinheiten**  
Zubereitungshinweise

**SEITE 27** **Croissants**

**SEITE 14** **Spezialbrötchen**

**SEITE 04** **Brötchen**

10 11

Wir sind  
frisch.  
lecker.  
fröhlich.

Der aktuelle  
Produktkatalog  
vermittelt  
all diese Werte  
nicht.

alt.



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

**backshop**  
BEST OF BAKERY

## WEIZENBRÖTCHEN

**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** Zubereitungshinweise

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

+

180-200°C 10-12 Min.

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

**Verpackungseinheiten** Zubereitungshinweise

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

+

180-200°C 8-10 Min.

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

**Verpackungseinheiten** Zubereitungshinweise

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

+

180-200°C 10-12 Min.

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

**Verpackungseinheiten** Zubereitungshinweise

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

+

180-200°C 10-12 Min.

Die Backzeiten hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

**macht keinen Spaß  
zu blättern**

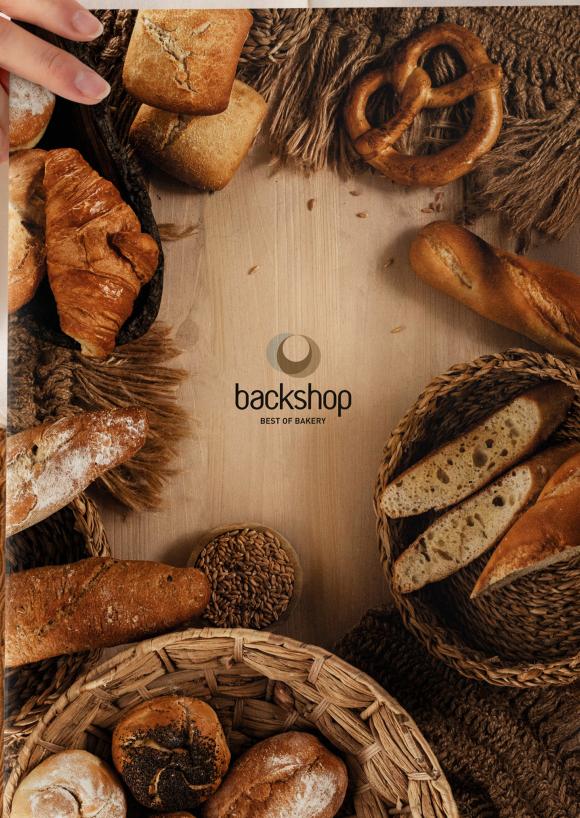
**vermittelt keine  
Emotionen**

**keine Lust zu  
bestellen**

**schlecht strukturiert**

**unattraktive  
Produktabbildungen**

neu.





**WEIZENBRÖTCHEN**

**ART.-NR. 709**

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

**Verpackungseinheiten** Zubereitungshinweise  
TK-Gewicht: 70g  
Stück/Karton: 10  
Unterverpackung: 4x25  
Kartons/Palette: 24

**ART.-NR. 1015**

**Steinofen Kaiserbrötchen-Sesam**  
Weizenbrötchen mit 3,6% Sesamsamen und Roggenvollmehl. Durchmesser: 10 - 12 cm.

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

**ART.-NR. 1016**

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

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

**ART.-NR. 1331**

**Landbrötchen (halal)**  
Rundlich-ovales helles Weizenbrötchen mit Grießbestreuung. Die partielles Risse unterstreichen das leicht rustikale Aussehen. Durchmesser: 10 - 12 cm.  
Vorbestellartikel: 4 Wochen. Mindestbestellmenge: mindestens eine sortenreine Palette.

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

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**  
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**

**Weizontoasties**

Weizenbrötchen, geschnitten. Das Produkt muss nur noch aufgegraut 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.  
Unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, das Produkt nach dem Auftauen 3 Minuten bei 180-200°C aufbacken.

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

**Zubereitungshinweise**  
180-200°C 10-12 Min.

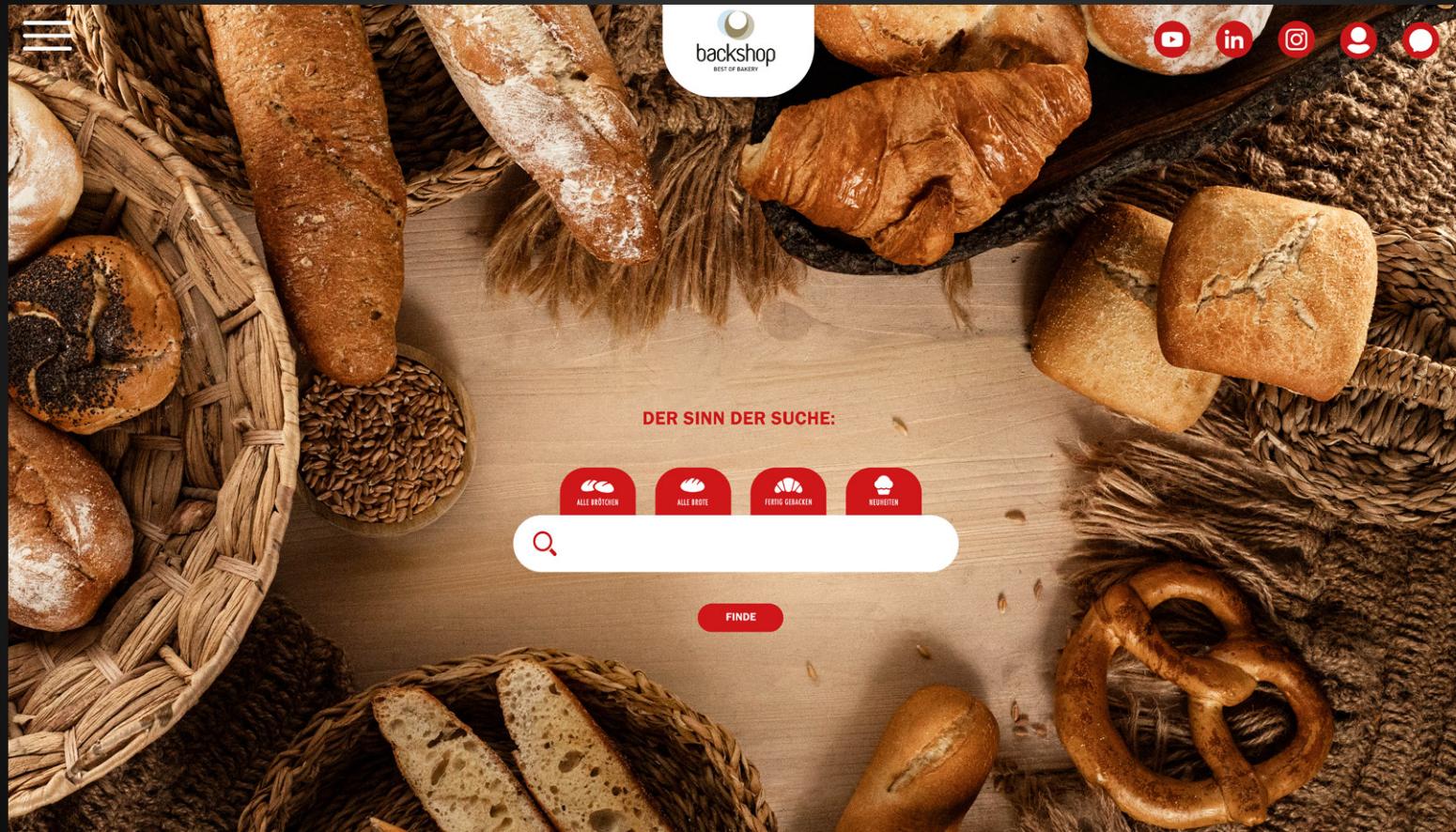
Die Backzettel hängen vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp ab.

**backshop**  
BEST OF BAKERY

**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.

