



backshop

BEST OF BAKERY

STAND  
**2025**

## Unser Backshop Sortiment

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder senden Sie uns eine E-Mail an [info@backshop-tk.de](mailto:info@backshop-tk.de)



Bitte beachten Sie die vielseitige und hochwertige Produktauswahl unserer Kooperationspartner im hinteren Teil des Katalogs.

### Backshop Tiefkühl GmbH

Leverkusenstraße 54  
22761 Hamburg

Tel.: +49 40 523876-0  
[info@backshop-tk.de](mailto:info@backshop-tk.de)  
[www.backshop-tk.de](http://www.backshop-tk.de)

## Was ist das genau?

In unserem Katalog sind verschiedene Bezeichnungen angegeben, die Ihnen zusätzliche Informationen über die Ware geben. Hier finden Sie deren Bedeutung.

### Warenhinweise



fertig gebacken



vorgebacken



tiefgekühlt

### Nahrungshinweise



vegan



vegetarisch



Halal zertifiziert

### Zubereitungshinweise



Auftaudauer



Backtemperatur



Backdauer



SEITE

**14**

**Spezialbrötchen**



SEITE

**27**

**Croissants**



SEITE

**09**

**Baguette**



SEITE

**04**

**Weizenbrötchen**



SEITE

**48**

**Fettgebäck**



SEITE

**35**

**Laugengebäck**

# Weizenbrötchen

Unsere knusprigen Goldstücke aus Weizenmehl überzeugen  
mit ihrem luftigen Kern und dem milden Geschmack.





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.



ART.-NR.

**1002**


## Bäckerbrötchen

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

### Verpackungseinheiten

TK-Gewicht: 80g  
Stück/Karton: 100  
Unterverpackung: 4x25  
Kartons/Palette: 24

### Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 10-12 Min.



ART.-NR.

**1050**


## 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  
Stück/Karton: 100  
Unterverpackung: 5x20  
Kartons/Palette: 20

### Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 10-12 Min.



ART.-NR.

**706**


## Doppelweck

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

### Verpackungseinheiten

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

### Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 8-10 Min.



ART.-NR.

**7061**


## Doppelweck

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

### Verpackungseinheiten

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

### Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 10-12 Min.



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 Roggenvollmehl.  
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.  
**Vorbestellartikel: 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.



ART.-NR.

**1010**


## Muschelbrötchen hell

Weizenbrötchen in Form einer Muschel. Größe: ca. 10 x 11,5 cm.

### Verpackungseinheiten

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

### Zubereitungshinweise



30 Min.



190 °C



8-12 Min.



ART.-NR.

**1330**


## Muschelbrötchen hell (halal)

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

### Verpackungseinheiten

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

### Zubereitungshinweise



...



180-200 °C 10-12 Min.



ART.-NR.

**1332**


## Weizenbrötchen (halal)

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

### Verpackungseinheiten

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

### Zubereitungshinweise



...



180-200 °C 10-12 Min.



# Baguette





ART.-NR.

**3131**



## Baguette

Länglich gebackenes Weizenbrötchen. 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: 27 – 29 cm.

### Verpackungseinheiten

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

### 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

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

### Zubereitungshinweise

... 180-200 °C 14 Min.



ART.-NR.

**8111**

## Mehrkorn- Finnembaguette

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.



**Backshop Tiefkühl GmbH**

Leverkusenstraße 54  
22761 Hamburg

Tel.: +49 40 523876-0  
info@backshop-tk.de  
www.backshop-tk.de