



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



PROUDLY PRESENT
COOPERATION PARTNERS

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
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

fertig gebacken

vorgebacken

tiefgekühlt

Nahrungshinweise



vegan



vegetarisch



halal

vegan

vegetarisch

Halal zertifiziert

Zubereitungshinweise



Auftaudauer



Backtemperatur



Backdauer

SEITE
14

Spezialbrötchen



SEITE
27

Croissants



SEITE
04

Weizenbrötchen



SEITE
09

Baguette



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


Bäckerbrotchen

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 Bäckerbrotchen

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 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.

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





BAGUETTE



ART.-NR.

3131

vorgebacken



tiefgekühlt



vegan



vegetarisch

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

vorgebacken



tiefgekühlt



vegan



vegetarisch

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

vorgebacken



tiefgekühlt



vegan



vegetarisch

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

vorgebacken



tiefgekühlt



vegan



vegetarisch

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



BAGUETTE

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



Backshop Tiefkühl GmbH

Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg

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