

INNO- VATIONEN 2025



INNOVATIVE GESCHMACKS- WELTEN FÜR IHRE KUNDEN

Mit unserem Engagement für Qualität und Kreativität setzen wir auf Produkte, die nicht nur überzeugen, sondern auch inspirieren. Unsere erfahrenen Bäcker und Konditoren arbeiten unermüdlich daran, alte Traditionen mit modernen Trends zu vereinen, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen, die Ihre Kunden begeistern werden. Kombinieren Sie Bewährtes mit Neuartigem und lassen Sie Ihre Verkaufsflächen erblühen, sodass jeder Einkauf zu einem Erlebnis wird.

Sie wollen Ihre Kunden mit dem Allerbesten verwöhnen? Deshalb sind Sie täglich auf der Suche nach neuen Produkten und aufregenden Geschmacksrichtungen. Diese Innovationen sind für Sie, damit Sie immer im Trend bleiben – und in den Köpfen Ihrer Zielgruppen.

In unseren fünf Warengruppen bieten wir Ihnen ein Angebot an innovativen Qualitätsbackwaren.





BOULANGERIE

TÄGLICH, ABER NICHT ALLTÄGLICH

Zeit ist kostbar – das gilt auch in der Backstube. Dank moderner Rezepturen und Techniken entstehen Boulangerieprodukte, die sich in kürzester Zeit perfekt backen lassen. Das spart nicht nur wertvolle Minuten, sondern reduziert auch den Energieverbrauch erheblich. Diese Effizienz zahlt sich aus, ohne Kompromisse bei Geschmack oder Qualität einzugehen. Neben traditionellen Rezepten spielen moderne Anforderungen wie Energieeffizienz, Zeitersparnis und optische Attraktivität eine immer größere Rolle. Ein Highlight sind unsere innovativen Sandwichträger, die nicht nur durch ihre Qualität, sondern auch durch ihre außergewöhnliche Optik überzeugen. Mit raffinierten Formen und Mustern bieten sie eine ansprechende Basis für kreative Sandwichkreationen, die ins Auge fallen und Ihre Kunden begeistern werden.



DIE SCHNELLE LÖSUNG FÜR KNUSPRIGEN GENUSS

Die Fast Bake Schrippe überzeugt mit schneller Zubereitung und hervorragendem Geschmack. Bereits aufgetaut, bietet sie ein knuspriges Bissgefühl wodurch sie für alle Genussanwendungen perfekt geeignet ist, und durch den Wegfall eines Arbeitsschrittes auch wertvolle Zeit spart. Alternativ entfaltet sie nach nur drei Minuten Regeneration im Backofen ihre volle Knusprigkeit. Im Vergleich zu herkömmlichen Brötchen reduziert die Schrippe die Backzeit von ca. 14 auf 3 Minuten und spart dabei wertvolle Energie. Sie ermöglicht eine höhere Warenverfügbarkeit, senkt den Stromverbrauch und verbessert die CO²-Bilanz.





3030039 / HACK  

FAST BAKE SCHRIppe

Leicht gebräunte, klassische Schrippe. Nach dem Auftauen bereits leicht knusprig und verzehrfertig. Die volle Knusprigkeit entfaltet sich nach einer 3-minütigen Aufbackzeit.

 Servierfertig

 70 g

 12 cm

 112

 24

 60-90 min.

 -

AUF
ANFRAGE



BOULANGERIE



EINFACH EINZIGARTIG, VON INNEN NACH AUSSEN

Bei diesem rustikalen Brötchen dreht sich alles um Einzigartigkeit, von den Zutaten bis zur mehlbestäubten Muschelform! Durch die Kombination von Roggenmehl angereichert mit fermentierten Roggenkeimen und braunen Leinsamen erhält das Brötchen seinen einzigartigen Geschmack mit leicht süßer Note. Die Zugabe von Weizen- und Roggensauerteig intensiviert den Geschmack und sorgt für ultimative Frische.



4045269 / panesco 

ROGGEN MUSCHELBRÖTCHEN

Einzigartig geformtes rustikales Brötchen aus Roggen- und Weizenmehl angereichert mit fermentierten, gekeimten Roggenkörnern und braunem Leinsamen. Mit Mehl bestäubt.

 Vorgebacken

 72 g

 Ø 10,9 cm

 66

 36

 30-40 min.

 200°C für 7-9 min.



VON DER NATUR INSPIRIERTE LOOKS

Diese vorgeschnittenen Sandwich-träger bestechen durch die authentischen italienischen Aromen in einer einzigartigen & ungewöhnlichen Optik. Sie sind optimal zur Belegung für kalte oder warme Mahlzeiten geeignet. Mit mediterranen Zutaten belegt, weckt das Sandwich beim Verzehr garantiert die Urlaubsgefühle Ihrer Kunden.





5002187 / panesco  

PANE TARTARUGA VORGESCHNITTEN

Authentischer, italienischer Sandwichträger in der Optik einer Schildkröte.

 Vorgebacken

 100 g

 Ø 13 cm

 36

 56

 15 min.

 200°C für 5 min.





VIENNOISERIE

JEDEN TAG EINE KÖSTLICHE VERFÜHRUNG

Klassiker sind zeitlos, aber manchmal verlangt der Gaumen nach etwas Besonderem. Unsere vielfältigen Viennoiserie-Kreationen bieten Ihnen genau das: Einzigartige Geschmackserlebnisse, knusprig und zugleich zart, gefüllt mit Tradition und Innovation. Entdecken Sie unsere handwerklich hergestellten, süßen Schnecken, die traditionellen schwedischen Hefeknoten oder den Erdbeer-Käsekuchen-Plunder, mit einem ausgestanzten Herz – ein süßer Hingucker, der Ihre Kunden verzaubern wird. Bei uns finden Sie eine Welt voller Genuss, die Ihre Kunden immer wieder aufs Neue begeistern wird.



EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE

Unsere handwerklich geformten Hefeschnecken sind mit reichhaltigen Füllungen und einem dekorativen Blütenmix aus getrockneten Blumen oder Zuckerguss verfeinert. Sie bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis in beliebten klassischen als auch in neuen Trendsorten. In handlichen Förmchen verpackt, sind sie ideal für den Genuss zum Frühstück, als Snack oder zum Kaffee.





3030019 / HACK

ERDBEER-QUARK-SCHNECKE

Handwerklich geformte süße Hefeteigschnecke mit 35% Quark-Frucht-Füllung, davon 19% Erdbeeren und einem Dekor aus getrockneten Blüten.

✓ Servierfertig

100 g Ø 10 cm

30 84

60 min. -

AUF
ANFRAGE



3030021 / HACK

BLAUBEER-QUARK-SCHNECKE

Handwerklich geformte süße Hefeteigschnecke mit 37% Quark-Frucht-Füllung, 24% Blaubeer-Fruchtzubereitung und einem Dekor aus getrockneten Blüten.

✓ Servierfertig

100 g Ø 10 cm

30 84

60 min. -

AUF
ANFRAGE



3030022 / HACK

ZITRONEN-SCHNECKE

Handwerklich geformte süße Hefeteigschnecke mit aromatisch frischer Zitronenfüllung und einem Dekor aus Zuckerguss.

✓ Servierfertig

100 g Ø 10 cm

30 84

60 min. -

AUF
ANFRAGE



3030023 / HACK

KARDAMOM-SCHNECKE

Handwerklich geformte süße Hefeteigschnecke mit aromatischer Kardamom-Füllung und einem Dekor aus Zuckerguss.

✓ Servierfertig

100 g Ø 10 cm

30 84

60 min. -

AUF
ANFRAGE




4200440 / panesco  

SCHWEDISCHER ZIMT-KNOTEN

Dieser schwedische Knoten wird aus weichem, reichhaltigem Teig hergestellt. Von Hand in eine traditionelle Doppelknotenform gefaltet und mit aromatischem Zimt gefüllt. Verziert mit Zuckerperlen.

 Vorgegart

 103 g  Ø 8 cm

 60  56

 45 min.  170°C für 10 min.

4200439 / panesco  

SCHWEDISCHER KARDAMOM-KNOTEN

Dieser schwedische Knoten wird aus weichem, reichhaltigem Teig hergestellt. Von Hand in eine traditionelle Doppelknotenform gefaltet und mit 26% köstlicher Kardamom Füllung versehen. Verziert mit Zuckerperlen.

 Vorgegart

 103 g  Ø 8 cm

 60  56

 45 min.  170°C für 10 min.

BACKHANDWERK NACH SCHWEDISCHER TRADITION

Der handwerkliche Look dieses nordischen Klassikers zeigt sich durch den exquisiten, handgefalteten Doppelknoten. Die kompakte und elegante Form wird durch die geschmackvolle und typisch reichhaltige Füllung noch besser zur Geltung gebracht. Ein weicher und dennoch gehaltvoller Teig gepaart mit hochwertigen Aromen folgen der original schwedischen Geschmackspalette und dem internationalen Trend der skandinavischen Bäckereien. Ein einfaches, wertiges Gefühl, das durch unsere Ready-to-bake-Technologie ermöglicht wird.


4200442 / panesco  

SCHWEDISCHER VANILLE-KNOTEN

Dieser schwedische Knoten wird aus weichem, reichhaltigem Teig hergestellt. Von Hand in eine traditionelle Doppelknotenform gefaltet und mit einer eleganten Vanillefüllung versehen.

 Vorgegart

 100 g  Ø 8 cm

 60  56

 45 min.  170°C für 10 min.

FÜR DIE HERZLICHEN ANLÄSSE

Der knusprige Plunderzopf mit trendiger Erdbeer-Käsekuchen-Füllung ist perfekt für besondere Anlässe! Die Füllung besteht aus fruchtigen Erdbeeren und einer erfrischenden Käsekuchen-Creme. Der Füllungsanteil beträgt stolze 30 Prozent. Die außergewöhnliche Optik mit dem ausgestanzten Herz und dem Dekor aus rotem Zucker macht das Plundergebäck zum absoluten Highlight jeder Theke.




3030014 / HACK 

ERDBEER KÄSEKUCHEN PLUNDER

Knuspriger Plunderteig mit 30% Erdbeer-Käsekuchencreme-füllung und einem Dekor aus rotem Zucker.

 Vorgegart

 115 g

 10 cm

 60

 56

 20 min.

 175-180°C für 18 min.

AUF
ANFRAGE



SWEET ON THE GO

SÜSSE MOMENTE FÜR UNTERWEGS



Genuss für unterwegs – unsere Sweet on the Go Produkte sind die perfekte Wahl für alle, die sich auch bei einem schnellen Snack nicht mit weniger als dem Besten zufriedengeben wollen. Unsere saftigen Cake Bars, die gehaltvollen Brownies, die fluffigen Donuts und die zarten Cookies vereinen Qualität und Geschmack in handlicher Form. Egal, ob Sie eine kleine Auszeit im Alltag genießen oder Ihre Kunden mit einem süßen Leckerbissen verwöhnen möchten – unsere Sweet on the Go Produkte bieten Ihnen alles, was das Herz begehrt. Perfekt für den schnellen Genuss, der trotzdem lange in Erinnerung bleibt. Entdecken Sie die Vielfalt an unwiderstehlichen Köstlichkeiten, die Sie überallhin begleiten!





EINZIGARTIG TRENDIG

Speziell für den jüngeren Markt der „Sweet on the Go Kunden“ haben wir zwei ganz besondere Brownievarianten entwickelt. Zum einen den Pistazien Blondie mit weißer Schokolade und 16% gehackten Pistazien im Teig, verfeinert mit knusprigen Pistaziensplittern. Oder den saftigen Schoko-Brownie, mit einer köstlichen Frischkäse-Kaffee-creme als Topping und einem Dekor aus gemahlenem Kaffeepulver. Ein moderner, trendiger Genuss.



3043050 / Gebr. Hack Manufaktur 

KAFFEE-BROWNIE

Im Tray gebackener, saftiger Schoko-Brownie getoppt mit Frischkäse-Kaffeeecreme und dekoriert mit gemahlenem Kaffeepulver.

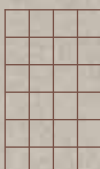
 Servierfertig

 2.500 g (~104 g/Stk.)  6,1x6,0 cm

 5x24  64

 120-180 min.  -

AUF
ANFRAGE



24 Stück



3043051 / Gebr. Hack Manufaktur 

PISTAZIEN-BLONDIE

Im Tray gebackener Brownie mit weißer Schokolade und einem Gesamtanteil von 16% Pistazien im Teig und Topping.

 Servierfertig

 2.300 g (~96 g/Stk.)  6,1x6,0 cm

 5x24  64

 120-180 min.  -

AUF
ANFRAGE



24 Stück





DER SÜSSE GENUSS „ON THE GO“

Genießen Sie zwei unwiderstehliche Cookie-Kreationen, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch durch die handwerkliche Optik ein Highlight sind! Jeder Cookie ist individuell geformt und ideal für ihr „Sweet on the Go“ Geschäft. Perfekt für den schnellen Genuss zwischendurch oder als süße Belohnung nach einem langen Tag. Diese trendigen Cookies sind der perfekte Mix aus Geschmack und Stil!



3043046 / Gebr. Hack Manufaktur 

WHITE CHOC MACADAMIA COOKIE

Rund gebackener Keksteig mit Kuvertüre, 17,5% weißer Schokolade und 11,5% Macadamia Nüssen. Auch einzeln verpackt erhältlich.

 Servierfertig

 90 g  -

 36  88

 60-120 min.  -

AUF
ANFRAGE



3043047 / Gebr. Hack Manufaktur 

RED VELVET WHITE CHOC COOKIE

Rund gebackener roter Keksteig mit 26% weißen Schokoladenchunks und 17% Kuvertüre. Auch einzeln verpackt erhältlich.

 Servierfertig

 90 g  -

 36  88

 60-120 min.  -

AUF
ANFRAGE



SWEET ON THE GO



HANDLICH, PRAKTISCH UND EASY HANDELBAR

Unsere Cake Bars, die wir Ihnen in praktischen Pappförmchen im handlichen Riegelformat liefern, sind ideal für alle, die auch unterwegs nicht auf den Genuss von gebackenem Kuchen verzichten möchten!

Sie haben nicht nur außergewöhnliche Rezepturen, sondern sind auch sehr vielseitig. Ob beim Picknick, auf Reisen, im Büro oder als süßer Snack für zwischendurch – sie sind der perfekte Begleiter für jede Gelegenheit. Einfach auspacken und genießen – so einfach kann Kuchen sein!



3043048 / Gebr. Hack Manufaktur 

CAKE BAR PORRIDGE APRICOT

Rührteig mit Haferflocken, 9% Aprikosen, Walnüssen, Kürbiskernen und Leinsaat im Teig und als Topping dekoriert.

 Servierfertig

 80 g

 9,9x5,3 cm

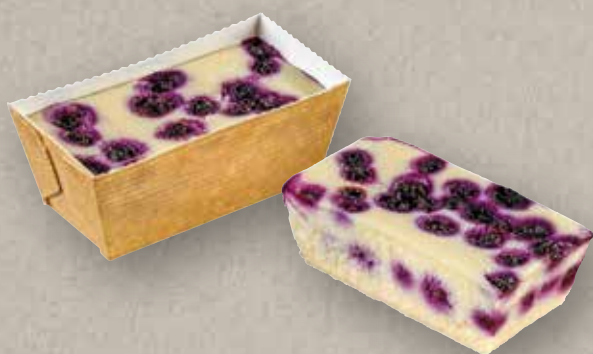
 14

 112

 120-180 min.

 -

AUF
ANFRAGE



3043049 / Gebr. Hack Manufaktur 

CAKE BAR BLUEBERRY CHEESE

Saftiger Käsekuchen auf Quark- und Schmandbasis und 15% Blaubeeren.

 Servierfertig

 125 g

 9,9x5,3 cm

 14

 112

 120-180 min.

 -

AUF
ANFRAGE



SWEET ON THE GO

BISCOFF® BLANCO-MAZING

*White coating with creamy & crunchy
Biscoff® sensations? It's a sweet life!*

LET'S SHAKE
IT OFF



BISCOFF® COCOA-MAZING

*Taste the oh-so-heavenly cocoa coating,
feel the Biscoff® crunch & filling!*

I HAVE A
CRUNCH ON YOU



VOLL CRUNCHIG, VOLL FLUFFIG

Die beiden Neuheiten aus unserer DONUT worry be happy Welt kombinieren unsere super weichen, fluffigen Donuts mit ganz viel Lotus Biscoff® Keks Crunch von außen und Lotus Biscoff® Füllung im Inneren. Diese Verfeinerung eines der beliebtesten Sweet on the Go Produktes fällt direkt ins Auge und macht Lust auf mehr.

#Crunch #Filling #Happyness



4251192 / DONUT worry be happy   

DONUT BISCOFF® BLANCO-MAZING

Donut mit Lotus Biscoff® Füllung, weißer Glasur und Lotus Biscoff® Crumble.

 Servierfertig

 70 g

 Ø 9,5 cm

 48

 88

 60 min.

 -



4251193 / DONUT worry be happy 

DONUT BISCOFF® COCOA-MAZING

Donut mit Lotus Biscoff® Füllung, Kakaoglasur und Lotus Biscoff® Crumble.

 Servierfertig

 69 g

 Ø 9,5 cm

 48

 88

 60 min.

 -

THE COOKIES & CREAM DONUT

*Danger! Brace yourself for an explosion of cocoa crumble
& an avalanche of creamy filling.*

GET READY
TO CRUMBLE!



4251179 / DONUT worry be happy 

DONUT COOKIES & CREAM

Donut mit weißer Cremefüllung, weißer Glasur und dunklem Cookie-Crumble.

 Servierfertig

 73 g

 Ø 9 cm

 48

 88

 60 min.

 -

UNWIDERSTEHLICH CREMIG CRUNCHIG

Ein Donut, der nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch geschmacklich neue Maßstäbe setzt. Er überzeugt mit seinem dunklen Teig, einer verführerischen weißen Cremefüllung und einem Topping aus knackigem Cookie-Crumble. Das Beste? Jeder Bissen ist ein ultimativer Genuss, der zeigt, dass pure Qualität und intensiver Geschmack Hand in Hand gehen können. Get ready to Crumble!



PATISSERIE SÜSSE MEISTERWERKE ZUM GENIESSEN

Klassiker haben ihren festen Platz, aber manchmal sehnt man sich nach etwas Besonderem. Unsere Innovationen aus der Patisserie vereinen Raffinesse, unwiderstehlichen Geschmack und kunstvolle Kreation, die sowohl traditionelle als auch moderne Genießer begeistern. Ob fruchtige Biskuittorte, gefüllt mit einer zarten Frischkäse- und Zitronencreme, oder die verführerische Käsekuchenschnitte, die sich ganz einfach in ein selbst veredeltes Meisterwerk verwandeln lässt. Bei uns finden Sie den süßen Genuss, den Ihre Kunden bereits lieben, sowie eine neue, außergewöhnliche Kreation, die ihre Sinne verzaubern wird.



ZITRONIGE VERFÜHRUNG!

Entdecken Sie den unwiderstehlichen Yellow Velvet Cake! Luftiger Biskuitteig trifft auf zarte Frischkäsecreme und fruchtige Zitronennoten. Die neu interpretierte sommerliche Variante unseres Klassikers, Red Velvet Cake, ist ein Fest für Gaumen und Augen!





3043045 / Gebr. Hack Manufaktur 

YELLOW VELVET CAKE

Luftiger Biskuitteig, geschichtet mit einer leichten Frischkäsecreme und einer fruchtigen Zitronencreme und dekoriert mit gelben Biskuitteigbröseln. Geschnitten in 14 Stücke.

 Servierfertig

 2.200 g

 Ø 26 cm

 3

 40

 480-600 min.

 -

AUF
ANFRAGE



EINFACH, SCHNELL UND WIRKUNGSVOLL VEREDELT

Dieser vielseitige Käsekuchen mit einem knusprigen Mürbeteig und einer himmlisch cremigen Quarkmasse eignet sich perfekt, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Veredeln Sie ihn mit frischen Früchten, trendigem Pistazien Topping oder Lotus Biscoff® Keks Crumble und Sahnetupfen. Kreieren Sie ganz einfach unvergessliche Geschmackserlebnisse für Ihre Kunden.



3043044 / Gebr. Hack Manufaktur 

KÄSEKUCHEN SCHNITTE

Käsekuchen aus festem Mürbeteigboden und feiner, cremiger Quarkmasse zum puren Genießen oder Verzieren und Veredeln.

 Servierfertig

 2.375 g (~79 g/Stk.)  4,9x6,25 cm

 5x30  64

 480-600 min.  -

AUF
ANFRAGE



30 Stück



PÂTISSERIE



SAVOURY

HERZHAFTES VERGNÜGEN

FRISCH AUS DEM OFEN



Unsere Savoury-Produkte sind das Resultat einer meisterhaften Balance zwischen Tradition und Innovation. Jedes unserer herzhaften Produkte wird mit Liebe und Hingabe zubereitet, um Ihnen einzigartige Geschmackserlebnisse zu bieten. Von saftig belegten Focaccias über würzige Hot Dogs bis hin zu knusprigen, verlockenden Böreksticks – bei uns finden Sie eine große Auswahl an Köstlichkeiten, die sowohl klassische Favoriten als auch kreative Neukreationen vereinen. Entdecken Sie die Vielfalt unserer herzhaften Genüsse, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern Ihre Kunden immer wieder aufs Neue begeistern werden. Mit jeder Kreation bieten wir Ihnen eine Einladung, in eine Welt voller unverwechselbarer Aromen einzutauchen – ein Genuss, den man einfach teilen möchte.





MINI BÖREK, DIE KNUSPRIGE TÜRKISCHE LECKEREI

Der türkische Klassiker jetzt auch als kleine Version zum Snacken. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einem hauchdünnen, knusprigen gebackenen Filoteig, gefüllt mit köstlichen, hochwertigen Zutaten. Ein unwiderstehliches Stück Tradition mit nur ehrlichen Zutaten und ganz ohne Backtriebmittel. Mit dieser türkischen Köstlichkeit erweitern Sie Ihren Käuferkreis und werten Ihr Angebot deutlich auf.

4243012 / La Lorraine 

MINI BÖREK-STICK SPINAT FETA KÄSE

Filoteigstange mit Spinat-Käsefüllung und Feta-Käse.

 Teigling

 35 g  7,5 cm

 3x100  56

 -  190-200°C für 17-20 min.

4243013 / La Lorraine 

MINI BÖREK-STICK FETA KÄSE MIT MOHN

Filoteigstange mit einer Käsefüllung mit Feta, dekoriert mit Mohn.

 Teigling

 35 g  7,5 cm

 3x100  56

 -  190-200°C für 17-20 min.



4243015 / La Lorraine

MINI BÖREK-STICK BOLOGNESE MIT SCHWARZEM SESAM

Filoteigstange mit Bolognesefüllung, dekoriert mit schwarzem Sesam.

 Teigling

 35 g  7,5 cm

 3x100  56

 -  190-200°C für 17-20 min.



4243014 / La Lorraine

MINI BÖREK-STICK HÄHNCHEN MIT WEISSEM SESAM

Filoteigstange mit gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und süßsauer Soße, dekoriert mit Sesam.

 Teigling

 35 g  7,5 cm

 3x100  56

 -  190-200°C für 17-20 min.



MEDITERRANE BASIS, VIELSEITIG BELEGT

Die Focaccias in Zungenform vereinen den typischen Geschmack des mediterranen Focacciateigs mit kreativen, herzhaften Belägen. Die fluffig-weiche Krume und die goldbraun gebackene Kruste bilden die perfekte Grundlage für die drei unwiderstehlichen Varianten. Unsere Focaccias sind eine geschmackliche Reise durch die verschiedenen Küchen der Welt. Perfekt für den kleinen Hunger und als Highlight im Sortiment!



3030031 / HACK

FOCACCIA SNACK FLAMMKUCHEN

Länglich geformtes Focaccia belegt nach Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln, mit Käse überbacken.

☑ Vorgebacken

🕒 150 g

📏 18 cm

📦 30

📦 88

❄️ -

🔥 180°C für 10-12 min.

AUF
ANFRAGE



3030033 / HACK

FOCACCIA SNACK DÖNER

Länglich geformtes Focaccia, belegt mit Hähnchenstückchen im Döner-Style, mit Zwiebeln, mit Mozzarella überbacken.

☑ Vorgebacken

🕒 150 g

📏 18 cm

📦 30

📦 88

❄️ -

🔥 180°C für 10-12 min.

AUF
ANFRAGE



3030032 / HACK

FOCACCIA SNACK SUCUK

Länglich geformtes Focaccia, belegt mit kleinen Sucuk Scheiben, Zwiebeln, Paprika, mit Mozzarella überbacken.

☑ Vorgebacken

🕒 160 g

📏 18 cm

📦 30

📦 88

❄️ -

🔥 180°C für 10-12 min.

AUF
ANFRAGE





3030028 / HACK

HOT DOG CLASSIC

Klassischer belegter Hot Dog Bun mit Schweinewurstchen, sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf.

✓ Fertiggebacken

🕒 150 g

📏 18 cm

📦 54

📦 48

❄️ 15 min.

🔥 180°C für 3-5 min.



3030029 / HACK

HOT DOG GEFLÜGEL

Klassischer belegter Hot Dog Bun mit Geflügelwurstchen, sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf.

✓ Fertiggebacken

🕒 150 g

📏 18 cm

📦 54

📦 48

❄️ 15 min.

🔥 180°C für 3-5 min.

HOT DOGS – VIELFALT IM BRÖTCHEN

Hot Dogs sind weit mehr als nur ein Snack – sie sind ein weltweiter Klassiker, der Generationen begeistert. Sie passen zu jeder Gelegenheit und bringen immer das gewisse Etwas mit. Für die klassische Variante stehen Würstchen aus Schweinefleisch hoch im Kurs, während Geflügelwürste eine leichtere Alternative bieten. Die vegetarische Option mit pflanzlichem Würstchen macht den Genuss für alle möglich. Probieren Sie die Vielfalt und erleben Sie, warum dieser Snack auf der ganzen Welt so beliebt ist!



3030030 / HACK

HOT DOG VEGAN

Klassischer belegter Hot Dog Bun mit veganem Würstchen, sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf.

✓ Fertiggebacken

🕒 150 g

📏 18 cm

📦 54

📦 48

❄️ 15 min.

🔥 180°C für 3-5 min.

PRODUKTSYMBOLS



Conveniencegrad des Produkts



Durchschnittliches Gewicht des Produkts.



Durchschnittliche Größe des Produkts.



Stückzahl pro Karton.



Anzahl der Kartons pro Palette.



Auftauzeit.



Backtemperatur und -zeit.

AUSSAGEN



Das Produkt eignet sich für eine vegetarische Ernährung.



Das Produkt eignet sich für eine vegane Ernährung.



Entspricht zu 100 % dem Nafnac-Prinzip und enthält keine künstlichen Aromen und/oder Farbstoffe.



Nur auf Anfrage verfügbar. Kontaktieren Sie Ihren/Ihre BACKUNION Ansprechpartner/in für weitere Informationen.

UNSERE BACK-TECHNOLOGIEN

TEIGLING

Das Produkt wurde während des Fertigungsprozesses nicht gebacken, hat aber alle anderen Prozesse durchlaufen. Es ist ein Backvorgang erforderlich, um ein präsentierfähiges Produkt zu erhalten.

VORGEBACKEN

Das Produkt wurde während des Fertigungsprozesses teilweise gebacken und erfordert zum perfekten Servieren ein Aufbacken.

VORGEGART

Das Produkt wurde während des Fertigungsprozesses nicht gebacken, hat aber alle anderen Prozesse durchlaufen (Gärung etc.). Es ist ein Backvorgang erforderlich, um ein präsentierfähiges Produkt zu erhalten.

FERTIGGEBACKEN

Das Produkt wurde während des Fertigungsprozesses voll durchgebacken. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt einige Minuten lang zu backen/erhitzen (blitzbacken), um es perfekt zu servieren (z. B. mit knuspriger Kruste). Vor dem Erhitzen ist ein Auftauen meistens nicht nötig, es sei denn, es wird explizit in den Backanleitungen erwähnt.

SERVIERFERTIG

Das Produkt erfordert kein (weiteres) Backen/Erhitzen. Der Artikel kann serviert werden, nachdem der erforderliche Auftauvorgang gemäß Anweisungen durchgeführt wurde.

BACKUNION

POWERED BY



Firmensitz
Am Gierensberg 5
DE-56581 Kurtscheid
Tel. +49 2634 9660-0

Vertriebsbüro
Max-Planck-Straße 22a
DE-50858 Köln
Tel. +49 2234 68616-0

www.backunion.de