

**KD**  
**BACKWAREN**

*Uuta*

Sortimentskatalog 2026



# ÜBER UNS

Herzlich Willkommen bei KD Backwaren – Ihrem langjährigen Begleiter für unwiderstehlichen Genuss!

Wir begleiten Sie mit über 20 Jahren Erfahrung, um Sie mit exzellenter Produktqualität zu verwöhnen. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle. Lassen Sie sich inspirieren von unserem vielseitigen Sortiment, mit dem Sie Ihre Kunden verwöhnen und von unseren Kompetenzen überzeugen können.

Mit firmeneigenen LKW's oder mit externem Spediteur werden nationale und internationale Kunden beliefert. Alle Art von leckeren Tiefkühlbackwaren und jegliche Arten von Verpackungsmaterialien finden Sie in unserem Sortiment.

KD Backwaren steht für beste Produktqualität. Daher achten wir besonders darauf, dass wir qualitativste Backwaren und Verpackungsmaterialien direkt bei Produzenten aus Deutschland und Europaländern beziehen.

Gemeinsam zurückzublicken auf 20 Jahre Erfahrung erfüllt uns mit Freude und Dankbarkeit. Diese Meilensteine sind das Resultat unserer gemeinsamen Reise und wir sind voller Vorfreude auf alles, was noch kommen mag. Lassen Sie uns weiterhin Ihre erste Wahl sein, wenn es um Backwaren geht. Vielen Dank für Ihre Treue! Wir sind bereit, gemeinsam Erfolgsgeschichte zu schreiben!

## Unser Service – Ihre Vorteile:

- umfangreiches Produkt- / Leistungsspektrum
- Produkte mit konstant hoher Qualität
- individuelle und persönliche Betreuung
- zuverlässiger Lieferservice mit bester Erreichbarkeit

Unser freundliches Mitarbeiterteam wird Sie gerne beraten.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.: 8 bis 17 Uhr

Freitag: 8 bis 12 Uhr und 15 bis 17 Uhr

Samstag: Lagerverkauf von 12 bis 14 Uhr

Bestellannahme: Montag - Freitag 8:00 bis 12:00 Uhr

## BESTELL – HOTLINE

Tel: +49 6109 76 88 60-0

Tel: +49 6109 76 88 60-1

Tel: +49 6109 76 88 60-2

Tel: +49 6109 76 88 60-3

Fax: +49 6109 76 88 60-9

WhatsApp: + 49 152 028 02 371

E-Mail: [bestellung@kd-backwaren.de](mailto:bestellung@kd-backwaren.de)

## VERKAUF AUSSENDIENST

Tel.: +49 6109 76 88 60-5

E-Mail: [melih@kd-backwaren.de](mailto:melih@kd-backwaren.de)

Tel.: +49 6109 76 88 60-4

E-Mail: [c.suysal@kd-backwaren.de](mailto:c.suysal@kd-backwaren.de)

# INHALT

	BRÖTCHEN	Seite 5 - 11
	BAGUETTE & CIABATTA	Seite 12 - 15
	CROISSANT	Seite 16 - 18
	LAUGENGEBÄCK	Seite 19 - 21
	SÜSSGEBÄCK	Seite 22 - 25
	HERZHAFTER SNACK	Seite 26 - 28
	BROT	Seite 29 - 31
	SÜSSGEBÄCK fertiggebacken	Seite 32 - 35
	AMERICAN BAKERY	Seite 36 - 40
	KUCHEN & TORTEN	Seite 41 - 49
	UNLA - türkische Backwaren	Seite 50 - 57
	VERPACKUNG & ZUBEHÖR	Seite 58 - 62





Sie benötigen qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren?

Wir bieten mehrfach DLG prämierte Backwaren zu fairen Preisen an!

## BACKANLEITUNGEN

### Halbgebackene Produkte

Auftauzeit: keine

Backzeit: ca. 10 - 12 Min.

Beschwädung: ja

Backtemperatur: 180 - 190°C

### vorgegarte Teiglinge

Auftauzeit: 20 Min. (Empfehlung Gärschrank 25 Min.)

Backzeit: ca. 18 - 20 Min.

Beschwädung: ja

Backtemperatur: 180 - 190°C

### Teiglinge

Garzeit: ca. 45 Min.

Backzeit: ca. 18 - 20 Min.

Beschwädung: ja

Backtemperatur: 180 - 190°C

### Fertiggebackene Produkte

Auftauzeit: ca. 60 Min.

### Laugenprodukte

Auftauzeit: ca. 15 - 20 Min.

Backzeit: ca. 11 - 13 Min.

Beschwädung: ohne

Backtemperatur: 180 - 190°C

### Hinweis

Die Backtemperaturen und Backzeiten können je nach Backofen unterschiedlich sein. Backanleitungen stehen auf den jeweiligen Produktkartons.



**KD**  
BACKWAREN

# BRÖTCHEN

KERNIG, KÖRNIG, LUFTIG  
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH



# BRÖTCHEN



MAXI-BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3101



KAISERBRÖTCHEN

halbgebacken

3103



auf  
Stein  
gebacken

STEINOFEN-SCHNITTBRÖTCHEN

halbgebacken

3104



CLEAN  
LABEL  
ohne  
Zusatzstoffe

BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3106



BRÖTCHEN MIT KÄSE

halbgebacken

3107



BAUERNBRÖTCHEN mit Roggen

halbgebacken

3108



CLEAN  
LABEL  
ohne  
Zusatzstoffe

SCHUSTERJUNGS Roggen

halbgebacken

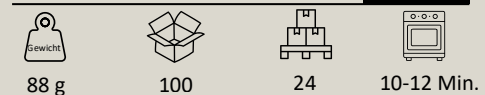
3110



KÜRBISKERN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3111



# BRÖTCHEN



SONNENBLUMEN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3113



88 g



100



24



10-12 Min.



MEHRKORN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3114



88 g



100



24



10-12 Min.



KÖRNERECKE



halbgebacken

3112



100 g



90



24



10-12 Min.



RUSTIKALE BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3122



85 g



100



20



10-12 Min.



DINKELBRÖTCHEN 100%



halbgebacken

3123



100 g



100



24



10-12 Min.



KAROTTEN-SEMME

halbgebacken

3127



120 g



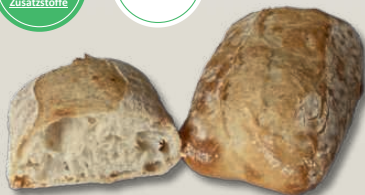
80



24



10-12 Min.



WELLENREITER HELL

halbgebacken

3143



110 g



60



28



10-12 Min.



WELLENREITER DUNKEL

halbgebacken

3144



110 g



60



28



10-12 Min.

# BRÖTCHEN



KORNSPITZ

halbgebacken

3146

			
80 g	50	36	5-10 Min.



SCHWEITZER WECKLI

halbgebacken

3157

			
90 g	64	20	10-12 Min.



DOPPELWECK

halbgebacken

3151

			
125 g	60	24	10-12 Min.



KORNQUARKSTANGEN gewickelt

halbgebacken

3154

			
120 g	60	28	5-10 Min.



WELTMEISTERBRÖTCHEN

halbgebacken

3153

			
88 g	100	24	10-12 Min.



WALNUSBRÖTCHEN

halbgebacken

3160





			
100 g	90	24	10-12 Min.



SENNERFLADEN

halbgebacken

3159

			
125 g	70	28	10-12 Min.



RUSTIKALER HALBMOND

halbgebacken

3178

			
100 g	48	36	8-10 Min.

# BRÖTCHEN

CLEAN LABEL  
ohne Zusatzstoffe





auf Stein  
gebacken



POTATO BRÖTCHEN HELL

halbgebacken

3161

			
110 g	80	28	10-12 Min.

CLEAN LABEL  
ohne Zusatzstoffe





auf Stein  
gebacken



POTATO BRÖTCHEN DUNKEL

halbgebacken

3162

			
110 g	80	28	10-12 Min.

CLEAN LABEL  
ohne Zusatzstoffe

auf Stein  
gebacken



KÖRNER POTATO

halbgebacken

3163

			
110 g	80	28	10-12 Min.

CLEAN LABEL  
ohne Zusatzstoffe

auf Stein  
gebacken



DINKEL POTATO

halbgebacken

3164





			
105 g	80	28	10-12 Min.



POTATO-BRÖTCHEN HELL 90g

halbgebacken

3166

			
90 g	80	24	10-12 Min.



POTATO-BRÖTCHEN DUNKEL 90g

halbgebacken

3167

			
90 g	80	24	10-12 Min.



MINI-POTATO-MIX

halbgebacken

3187

			
55 g	135	28	6-8 Min.



KÜRBISKERN-KNOLLIBRÖTCHEN

halbgebacken

3171

			
85 g	80	28	10-12 Min.

# BRÖTCHEN



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3180





 Gewicht			
100 g	55	28	4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT LANG

halbgebacken

3181

 Gewicht			
120 g	45	28	4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3183

 Gewicht			
160 g	36	28	4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3185

 Gewicht			
300 g	20	28	4-6 Min.



SCHNITTBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3198

 Gewicht			
75 g	150	32	18-20 Min.



BÜRLI BRÖTCHEN

halbgebacken

3177

 Gewicht			
170 g	40	28	12-14 Min.



JUMBO-KAISERBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3199

 Gewicht			
80 g	140	36	18-20 Min.



# BRÖTCHEN



FOSSETTA mit Olivenöl

halbgebacken

**3193**

100 g	33	48	4-6 Min.



KORN-FLAGUETTE

halbgebacken

**3194**

100 g	33	48	4-6 Min.



HAMBURGER BRIOCHE XL

fertiggebacken

**3190**

80 g	45	44	ca.60 Min.



MINI-BRÖTCHEN-Variationen

halbgebacken

**3189**

40 g	160	28	6-8 Min.



SESAM BAGEL

halbgebacken

**3191**

80 g	40	56	3-5 Min.



PANINI Clasico, geschnitten

halbgebacken

**3195**

95 g	30	56	3 Min.



**KD**  
BACKWAREN



# BAGUETTE & CIABATTA



# BAGUETTE & CIABATTA



BAGUETTEBRÖTCHEN 65 g

halbgebacken

**3201**

65 g	100	24	10-12 Min.

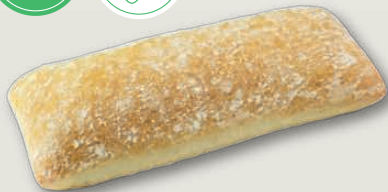


STEINOFEN-BAGUETTEBRÖTCHEN

halbgebacken

**3205**

90 g	90	24	3-5 Min.



CIABATTA

halbgebacken

**3231**

110 g	55	24	10-12 Min.



BAGUETTEBRÖTCHEN 90 g

halbgebacken

**3202**

90 g	90	24	10-12 Min.



BAGUETTEBRÖTCHEN 115 g

halbgebacken

**3221**

115 g	64	24	10-12 Min.



TOSKANISCHES BRÖTCHEN

halbgebacken

**3242**

80 g	100	24	10-12 Min.



KORNQUARK-BAGUETTE-BRÖTCHEN

halbgebacken

**3258**

120 g	40	40	8-10 Min.



# BAGUETTE & CIABATTA



FRZ. BAGUETTE 280 g

halbgebacken

**3203**

			
280 g	28	28	14-17 Min.



STEINOFEN-BAGUETTE

halbgebacken

**3206**





			
340 g	25	24	16-18 Min.



PANE-BIANCO

halbgebacken

**3215**

			
550 g	12	24	14-16 Min.



FRZ. BAGUETTE 400 g

halbgebacken

**3213**

			
400 g	23	24	15-18 Min.



STEINOFEN-BAGUETTE RUSTIGETTE

halbgebacken

**3207**

			
340 g	25	24	16-18 Min.



STEINOFEN-BAGUETTE NIZZA

halbgebacken

**3241**

			
550 g	16	24	16-18 Min.



# BAGUETTE & CIABATTA

auf Stein gebacken



STEINOFEN-BAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3208



340 g



25



24



16-18 Min.

auf Stein gebacken

Mediterran



DINKELBAGUETTE

halbgebacken

3211



320 g



26



28



6-8 Min.

CLEAN LABEL ohne Zusatzstoffe

auf Stein gebacken



KARTOFFELBAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3236



400 g



24



24



15-16 Min.

CLEAN LABEL ohne Zusatzstoffe

auf Stein gebacken



WALNUSS BAGUETTE

halbgebacken

3239



340 g



30



24



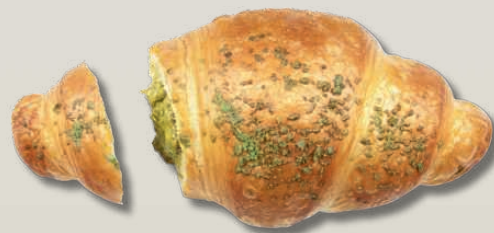
16-18 Min.



**KD**  
BACKWAREN

# CROISSANT

GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT



BUN 'N' ROLL

vorgegarte Teiglinge

**3015**



85 g



36



80



16-18 Min.

CROISSANT PISTAZIENCREME

vorgegarte Teiglinge

**3007**



100 g



60



48



18-20 Min.

# CROISSANT

hoher Buttergehalt



Premium-BUTTERCROISSANT

vorgegarte Teiglinge

**3001**




			
90 g	60	64	18-20 Min.



BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

**3008**

			
67 g	80	64	14-16 Min.



FRZ. BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

**3009**

			
80 g	90	48	18-20 Min.

hoher Buttergehalt



Premium BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

**3011**

			
80 g	60	64	18-20 Min.



MAXI-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

**3030**



			
80 g	105	32	18-20 Min.



MAXI-LAUGEN-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

**3031**





			
80 g	105	32	18-20 Min.



SCHOKOCREME CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

**3022**

			
110 g	88	32	18-20 Min.



NUSSNOUGAT CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

**3023**





			
110 g	88	32	18-20 Min.



MINI-BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

**3021**

			
25 g	150	88	12-14 Min.

# CROISSANT



SCHOKOCREME BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

**3003**



110 g



48



64



18-20 Min.



NUSSNOUGAT BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

**3004**



110 g



56



64



18-20 Min.



MARZIPAN BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

**3005**



100 g



60



64



18-20 Min.



VANILLA GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

**3006**



110 g



48



64



18-20 Min.



BUTTER SCHOKO-BRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

**3033**



95 g



120



32



18-20 Min.



SCHOKO-BRÖTCHEN XXL

vorgegarte Teiglinge

**3012**



120 g



80



48



18-20 Min.



NUSS-NOUGAT-CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

**3024**



100 g



60



56



18-20 Min.



PAIN AU CHOCOLAT Butter

vorgegarte Teiglinge

**3010**



80 g



90



48



18-20 Min.



- HANDWERKLICHE OPTIK
- EINZELN PER HAND GESCHWUNGEN
- EIN KLASSIKER FÜR VIELE GELEGENHEITEN



# LAUGENGEBÄCK

BREZEL, STANGE, BRÖTCHEN



# LAUGENGEBÄCK



Schwäbische LAUGENBREZEL geschnitten

vorgegarte Teiglinge

**3808**

			
100 g	80	40	12-14 Min.



Bayrische LAUGENBREZEL

vorgegarte Teiglinge

**3810**

			
110 g	72	40	12-14 Min.



MAXI-LAUGENBREZEL geschnitten

vorgegarte Teiglinge

**3807**

			
160 g	60	40	12-14 Min.



LAUGENBREZEL mit Schnitt

vorgegarte Teiglinge

**3806**

			
130 g	68	40	8-10 Min.



LAUGENSTANGEN geschnitten

vorgegarte Teiglinge

**3802**

			
110 g	100	40	12-14 Min.



LAUGENBRÖTCHEN geschnitten

vorgegarte Teiglinge

**3812**


			
100 g	120	40	12-14 Min.



LAUGENSTANGEN ungeschnitten

vorgegarte Teiglinge

**3811**

			
100 g	120	40	12-14 Min.



# LAUGENGEBÄCK



LAUGENZOPF

vorgegarte Teiglinge

**3804**



120 g



50



80



12-14 Min.



BUTTER-LAUGENSPITZE

vorgegarte Teiglinge

**3822**



100 g



50



56



18-20 Min.



LAUGENBREZEL mit Butterfüllung

fertiggebacken

**3821**



79 g



48



40



Ca. 60 Min.



**NEU**

LAUGEN-SANDWICH

fertiggebacken

**3818**



100 g



48



40



ca. 60 Min.



FUSSBALL-LAUGENBRÖTCHEN

fertiggebacken

**3820**



70 g



60



40



ca. 60 Min.



LAUGENKNOTEN

fertiggebacken

**3819**



100 g



60



32



ca. 60 Min.



**NEU**

LAUGENBRÖTCHEN

fertiggebacken

**3823**



70 g



60



40



ca. 60 Min.

- HANDWERKLICHE OPTIK
- TRADITIONELLE HERSTELLUNGWEISE





**KD**  
BACKWAREN

# SÜSSGEBÄCK

PLUNDER- UND BLÄTTERTEIG



# SÜSSGEBÄCK



QUARKTASCHE

vorgegarte Teiglinge

**3301**

			
130 g	70	56	19-21 Min.



APFEL-PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

**3302**

			
150 g	64	64	22-25 Min.



KIRSCH-PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

**3303**

			
150 g	64	64	22-25 Min.



NOUGAT-VANILLECREME-HÖRNCHEN

vorgegarte Teiglinge

**3306**

			
130 g	70	40	23-25 Min.



KIRSCH-TASCHE Blätterteig

vorgegarte Teiglinge

**3308**

			
120 g	60	56	22-25 Min.



Blätterteig VANILLESTANGE

vorgegarte Teiglinge

**3340**

			
100 g	60	120	18-20 Min.



SÜSSE BIENE PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

**3338**

			
110 g	60	56	22-25 Min.

**NEU**



# SÜSSGEBÄCK



FRANZBRÖTCHEN mit Zimt

vorgegarte Teiglinge

**3319**



125 g



72



40



16-18 Min.



HIMBEER-MASCARPONE-FÄCHER

vorgegarte Teiglinge

**3315**



120 g



70



48



18-20 Min.



KANADIER Pecannüsse

vorgegarte Teiglinge

**3316**



95 g



48



96



18-20 Min.



APFELDREIECK Blätterteig

vorgegarte Teiglinge

**3318**



130 g



64



64



18-20 Min.



MANDELROLLE

vorgegarte Teiglinge

**3304**



100 g



120



64



18-20 Min.



VANILLE-ROSINENSCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

**3317**



140 g



60



64



18-20 Min.



KAKAOKREM-HÖRNCHEN

vorgegarte Teiglinge

**3312**



117 g



90



64



16-18 Min.



FRANZBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

**3320**



150 g



60



32



18-20 Min.

# SÜSSGEBÄCK



MOHN-SCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

**3335**

			
140 g	60	56	18-20 Min.



NUSS-SCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

**3336**

			
140 g	60	56	18-20 Min.



MIX-MINI-VIENNOISERIE

vorgegarte Teiglinge

**3342**

			
25-30 g	225	64	14-16 Min.



MIX-MINI-DANISH

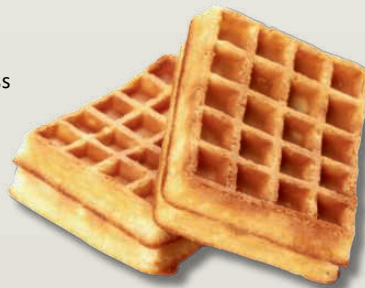
vorgegarte Teiglinge

**3343**

			
42 g	120	88	14-16 Min.

im Beutel mit Drehverschluss

Nach Auftauen bei 5 °C  
35 Tage haltbar



WAFFELTEIG

Teigling

**3345**

			
5,5 kg	1 Beutel	80	Ca. 8 Min.





GENIERE  
UNSERE  
LECKEREN  
SNACKS



# HERZHAFTER SNACK

WENN ES MAL SCHNELL SEIN MUSS!



Gefüllter Pizza-Donut ,Cheddar-Jalapeno

halbgebacken

**3623**



100 g



40



72



10-12 Min.



Gefüllter Pizza-Donut ,Tomate-Basilikum

halbgebacken

**3624**



100 g



40



72



10-12 Min.

# HERZHAFTER SNACK



MEXICO-STANGEN

vorgegarte Teiglinge

**3601**

			
150 g	35	80	16-18 Min.



PIZZATASCHE mit Rinder Salami

vorgegarte Teiglinge

**3605**

			
120 g	48	60	18-20 Min.



PIZZATASCHE-VEGETARISCH

vorgegarte Teiglinge

**3604**

			
120 g	48	60	18-20 Min.



**NEU**

PIZZA-SNACK THUNFISCH

vorgegarte Teiglinge

**3609**





			
152 g	36	80	10-12 Min.



PIZZA-MARGHERITA

vorgegarte Teiglinge

**3608**




			
132 g	36	80	16-18 Min.



GAUDA KÄSE-CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

**3621**





			
100 g	60	64	18-20 Min.



STEINOFENPINSA MARGHERITA

halbgebacken

**3627**

			
140 g	40	52	10-12 Min.



# HERZHAFTER SNACK



HÄHNCHEN-KNUSPERSCHNITZEL

vorgebraten

**3643**

125g	24	169	16-18 Min.



DÖNER-KEBAB Hähnchenfleisch

fertiggegrillt

**3644**

1000 g	4	40	Ca. 60 Min.



GEFLÜGELROLLE

vorgegarte Teiglinge

**3611**

165 g	80	40	18-20 Min.



KÄSE-MOZZARELLA-FÄCHER

vorgegarte Teiglinge

**3616**

145 g	50	64	18-20 Min.



TOMATEN-PAPRIKA-STRUDEL

vorgegarte Teiglinge

**3618**

125 g	50	56	18-20 Min.



SPINAT-FETA-STRUDEL

vorgegarte Teiglinge

**3619**

125 g	50	56	18-20 Min.



KNUSPERSTANGE mit Rinder Salami

vorgegarte Teiglinge

**3615**

110 g	40	60	16-18 Min.



Knuspriger BACKFISCH Alaska Seelachs

vorgebraten

**3645**

120 g	50	99	16-18 Min.



# BROT

NATÜRLICH FERMENTIERT, VOLL IM  
GESCHMACK UND NATÜRLICH GUT



# BROT



WELTMEISTERBROT

halbgebacken

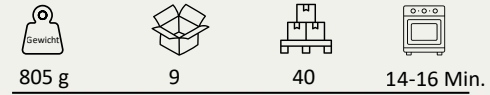
**3701**



KASTENWEIZENBROT

halbgebacken

**3702**



SONNENBLUMENBROT

halbgebacken

**3704**



GOLDKRUSTE mit Gerste

halbgebacken

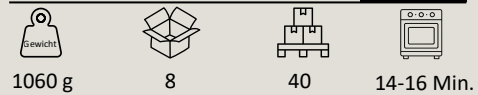
**3708**



WEIZENMISCHBROT

halbgebacken

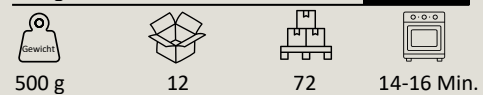
**3707**



NURKORNBROT

halbgebacken

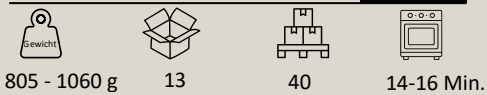
**3719**



BROT-MIX (6 Sorten)

halbgebacken

**3714**



SHOKUPAN Brot

fertiggebacken

**3720**



# BROT



KAROTTEN-MEHRKORNBROT

halbgebacken

3706



550 g

15

40

14-16 Min.



KRUSTENBROT

halbgebacken

3711



550 g

8

64

14-16 Min.



LANDBROT

halbgebacken

3712



1060 g

10

40

14-16 Min.



VOLLKORNBATZEN Brot

halbgebacken

3716



805 g

16

64

14-16 Min.



**NEU**

MEISTER-BROT

halbgebacken

3709



1050 g

10

28

13-15 Min.



**NEU**

DAS SONNIGE BROT

halbgebacken

3710



1050 g

10

28

13-15 Min.



**NEU**

ROGGENBROT

halbgebacken

3713



1050 g

10

28

13-15 Min.



**KD**  
BACKWAREN

# SÜSSGEBÄCK

FERTIGGEBACKENE SPEZIALITÄTEN



# SÜSSGEBÄCK FERTIGGEBACKEN



PUDDING-BREZEL

fertiggebacken

**3507**





			
130 g	35	66	Ca. 60 Min.



QUARKBÄLLCHEN

fertiggebacken

**3505**

			
28 g	100	88	Ca. 45 Min.



BERLINER-DELUXE Mehrfruchtarmelade

fertiggebacken

**3501**

			
62 g	96	24	Ca. 90 Min.



Premium-APFELBERLINER

fertiggebacken

**3503**

			
110 g	40	52	Ca. 90 Min.



BERLINER-BREZEL

fertiggebacken

**3512**





			
70 g	48	44	Ca. 45 Min.



AMERIKANER mit Glasur

fertiggebacken

**3504**





			
110 g	55	40	Ca. 90 Min.



MOHN-SCHMETTERLING

fertiggebacken

**3533**



			
150 g	36	44	Ca. 90 Min.



NUSS-SCHMETTERLING

fertiggebacken

**3534**

			
150 g	36	44	Ca. 90 Min.

# SÜSSGEBÄCK FERTIGGEBACKEN

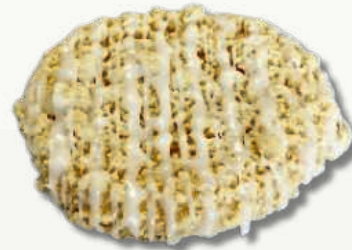


CINNAMON ROLLS

fertiggebacken

**3594**





			
142 g	28	80	Ca. 90 Min.



STREUSELSCHNECKE Natur

fertiggebacken

**3508**

			
150 g	48	44	Ca. 45 Min.



SCHOKO-BERLINER-VANILLECREME

fertiggebacken

**3557**

			
82 g	36	72	Ca. 120 Min.



JOHANNISBEER-STREUSELSCHNECKE

fertiggebacken

**3509**

			
170 g	48	40	Ca. 45 Min.






ROSINENBRÖTCHEN

**NEU**

fertiggebacken

**3515**

			
60 g	30	60	Ca. 60 Min.



SCHOKOBRÖTCHEN mit Milch

**NEU**

fertiggebacken

**3516**

			
80 g	56	60	Ca. 60 Min.







HÖRNCHEN

**NEU**

fertiggebacken

**3514**


			
60 g	24	60	Ca. 60 Min.



SPRITZRINGE mit Glasur

fertiggebacken

**3570**

			
70 g	48	44	Ca. 60 Min.

# SÜSSGEBÄCK FERTIGGEBACKEN



KÄSE-TÖRTCHEN

fertiggebacken

**3573**

100 g	36	80	Ca. 90 Min.



SCHOKO-STREUSEL-TÖRTCHEN

fertiggebacken

**3575**

120 g	24	80	Ca. 90 Min.



APFEL-STREUSEL-TÖRTCHEN

fertiggebacken

**3574**

120 g	24	80	Ca. 90 Min.



MANDELHÖRNCHEN Dauergebäck

fertiggebacken

**3551**

80 g	27	135	Ca. 90 Min.



ECLAIR SCHOKO Vanillefüllung

**NEU**

fertiggebacken

**3572**

85 g	20	216	Ca. 90

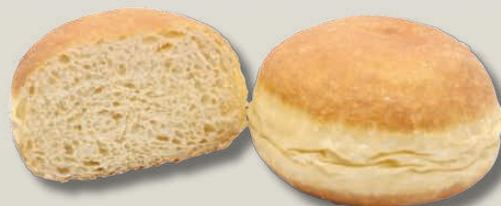


NUSSECKEN Dauergebäck

fertiggebacken

**3553**

100 g	50	135	Ca. 90



BERLINER ungefüllt

fertiggebacken

**3513**

60 g	66	48	Ca. 90 Min.



# MUCHO PISTACHIO

FLUFFIG, SÜß UND  
UNWIDERSTEHLICH -  
OB GEFÜLLT ODER  
BUNT VERZIERT.  
PURER GENUSS MIT  
JEDEM BISS!



## AMERICAN BAKERY

DONUTS, MUFFINS, COOKIES



UNSERE NATUR DONUTS GANZ  
EINFACH SELBER TOPPEN UND DIE  
FANTASIE SPIELEN LASSEN



# AMERICAN BAKERY



DONUT CHOCO ALMIGHTY

fertiggebacken

**3532**

			
58 g	48	72	Ca. 45 Min.



DONUT HALB DUNKLER\*

fertiggebacken

**3535**





			
52 g	48	88	Ca. 45 Min.



DONUT COLOR SPRINKLES

fertiggebacken

**3536**

			
57 g	48	88	Ca. 45 Min.



DONUT DUNKLER Vollglasirt \*

fertiggebacken

**3525**

			
60 g	72	60	Ca. 45 Min.



BUNTE DONUT \*

fertiggebacken

**3524**

			
55 g	36	120	Ca. 45 Min.



DONUT PINKY FUNFETTI

fertiggebacken

**3526**





			
56 g	48	72	Ca. 45 Min.



DOONY'S MIX

fertiggebacken

**3531**

			
58 g	60	64	Ca. 45 Min.



DONUT PARTY MIX

fertiggebacken

**3530**

			
56 g	48	72	Ca. 45 Min.

Mit (\*) gekennzeichneten Produkte sind mit kakaohaltiger Fettglasur hergestellt

# AMERICAN BAKERY



DONUT PISTAZIENCREME gefüllt

fertiggebacken

**3556**

77 g	48	72	Ca. 45 Min.



DONUT mit KAKAO Cremefüllung\*

fertiggebacken

**3541**

75 g	36	88	Ca. 45 Min.



HERZ DONUT PINKY

fertiggebacken

**3586**

72 g	36	112	Ca. 45 Min.



DONUT BISCOFF® Lotus gefüllt

fertiggebacken

**3555**

69 g	48	72	Ca. 45 Min.



MAXI NATUR DONUT

fertiggebacken

**3519**

60 g	48	60	Ca. 45 Min.



NATUR DONUT

fertiggebacken

**3550**

44 g	72	60	Ca. 45 Min.



OREO DONUT gefüllt

fertiggebacken

**3579**

73 g	48	72	Ca. 45 Min.



MILKA DONUT gefüllt

fertiggebacken

**3580**

65 g	48	48	Ca. 45 Min.

Mit (\*) gekennzeichneten Produkte sind mit kakaohaltiger Fettglasur hergestellt

# AMERICAN BAKERY



CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

**3380**



DOUBLE CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

**3382**



MILK CHOCOLATE COOKIE

fertiggebacken

**3543**



- Chocolate Chunk
- Double Chocolate Chunk
- Cranberry White Chocolate Chunk
- Macadamia White Chocolate Chunk

Mischkarton COOKIES

Teiglinge

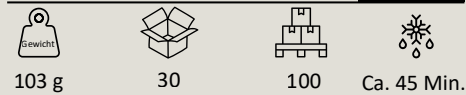
**3384**



DOUBLE CHOCOLATE COOKIE

fertiggebacken

**3542**



MUFFIN VANILLA XXL

fertiggebacken

**3523**



MUFFIN CHOCOLATE XXL

fertiggebacken

**3520**



MUFFIN BLUEBERRY XXL

fertiggebacken

**3521**



# AMERICAN BAKERY



TULIP MUFFIN CHOCOLATE

fertiggebacken

**3582**



100 g      48      56      Ca. 45 Min.



TULIP MUFFIN BLUEBERRY

fertiggebacken

**3583**



100 g      48      56      Ca. 45 Min.



OREO® MUFFIN gefüllt

fertiggebacken

**3577**



110 g      36      48      Ca. 45 Min.



MILKA® MUFFIN gefüllt

fertiggebacken

**3578**



110 g      36      48      Ca. 45 Min.



SCHOKO MUFFIN TRIPLE gefüllt

fertiggebacken

**3590**



112 g      36      80      Ca. 45 Min.





**KD**  
BACKWAREN

# KUCHEN & TORTEN

SAHNIGE VIELFALT FÜR JEDEN  
GESCHMACK!



# KUCHEN & TORTEN



ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

fertig

**3401**



2000 g



12



ca. 4 h.



HIMBEER-KÄSESAHNE-SCHNITTE

fertig

**3402**



2000 g



12



ca. 4 h.



BEEREN-BUTTERMILCH-SCHNITTE

fertig

**3400**



2000 g



12



ca. 4 h.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

fertig

**3404**



1400 g



12



ca. 4 h.



KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

fertig

**3407**



2100 g



12



ca. 4 h.



LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

fertig

**3409**



1500 g



12



ca. 4 h.



WALNUSS-CRUNCH-ECKE

fertig

**3421**



1500 g



12



ca. 4 h.



MANDARINEN-KÄSESAHNE-SCHNITTE

fertig

**3403**



2000 g



12



Ca. 7 h.

# KUCHEN & TORTEN



BROWNIES

fertig

3419



1000 g



16



ca. 4 h.



CRAMEL-BROWNIE Cheesecake

fertig

3445



1950 g



14



ca. 4 h.



SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

fertig

3418



2400 g



20



ca. 4 h.



DONAUWELLE

fertig

3410



2200 g



20



ca. 4 h.



KÄSE-SCHNITTE

fertig

3412



3100 g



20



ca. 4 h.



PFLAUMEN-SCHNITTE mit Butterstreusel

fertig

3413



2750 g



20



ca. 4 h.



APFEL-BUTTER-STREUSEL-SCHNITTE

fertig

3414



3300 g



20



ca. 4 h.



MOHN-STREUSEL-SCHNITTE

fertig

3416



2350 g



20



ca. 4 h.

# KUCHEN & TORTEN



ungeschnitten

RAHM-KÄSE-KUCHEN mit Mandarinen

fertig

3436



2150 g



12



ca. 4 h.



Premium-RAHM-KÄSE-TORTE

fertig

3437



2150 g



12



ca. 4 h.



∅ = 24cm

SCHOKO-KUCHEN

fertig

3430



1000 g



12



ca. 4 h.



Premium-ZEBRA-RAHM-KÄSE-TORTE

fertig

3438



2250 g



12



ca. 4 h.



ungeschnitten

OMAS-RAHM-KÄSE-TORTE

fertig

3449



2500 g



16



ca. 4 h.



KIRSCH-KUCHEN mit Butterstreusel

fertig

3439



1700 g



12



ca. 4 h.



CREAM-CHEESECAKE New York Style

fertig

3440



1950 g



14



ca. 4 h.



Premium-APFEL-TORTE

fertig

3444



2500 g



12



ca. 4 h.

# KUCHEN & TORTEN



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

fertig **3423**  
Gewicht 2250 g 16 ca. 4 h.



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

fertig **3424**  
Gewicht 2200 g 16 ca. 4 h.



∅ = 24cm  
NUSS-SAHNE-TORTE

fertig **3432**  
Gewicht 1750 g 12 ca. 4 h.



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
KÄSE-SAHNE-TORTE

fertig **3428**  
Gewicht 1800 g 16 ca. 4 h.



∅ = 24cm  
SCHOKO-CREME-TORTE

fertig **3427**  
Gewicht 1900 g 12 ca. 4 h.



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
HEIDELBEER-PANNA-COTTA-TORTE

fertig **3435**  
Gewicht 2050 g 16 ca. 4 h.



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

fertig **3446**  
Gewicht 2600 g 16 ca. 4 h.



∅ = 28cm **ungeschnitten**  
SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE

fertig **3426**  
Gewicht 2050 g 16 Ca. 7 h.

# KUCHEN & TORTEN



FEINSTER-APFEL-KUCHEN

fertig **3453**  
 Gewicht 2250 g 12 ca. 4 h.



ERDBEER-SCHNITTE

fertig **3454**  
 Gewicht 1550 g 12 ca. 4 h.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

fertig **3460**  
 Gewicht 1450 g 12 ca. 4 h.



HIMBEER-BROWNIE

fertig **3461**  
 Gewicht 1050 g 12 ca. 4 h.



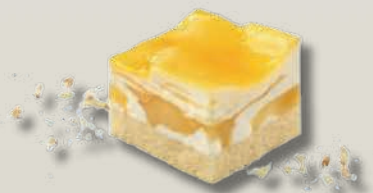
ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

fertig **3456**  
 Gewicht 1350 g 24 Ca. 2 h.



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

fertig **3457**  
 Gewicht 1000 g 24 Ca. 2 h.





MANGO-CREME-FRAICHE-SCHNITTE

fertig **3458**  
 Gewicht 1100 g 24 Ca. 2 h.








SPEKULO CHEESECAKE

fertig **3479**  
 1600 g  12  Ca. 2 h.






ERDNUSS KARAMELL MONO KUCHEN

fertig **3485**  
 1550 g  10  Ca. 2 h.






CRISPY HAZEL MONO KUCHEN

fertig **3475**  
 2400 g  12  Ca. 2 h.






**NEU**

DOUBLE CHOCOLATE KUCHEN

fertig **3484**  
 1950 g  12  Ca. 2 h.






COCONUT MONO KUCHEN

fertig **3486**  
 1550 g  10  Ca. 2 h.






SOUFFLÉ

fertig **3481**  
 2520 g  18  ca. 2 h.



**NEU**




SCHOKO SPOONFUL CUP

fertig **3490**  
 2250 g  9  ca. 2 h.



**NEU**




SPEKULO SPOONFUL CUP

fertig **3491**  
 1980 g  9  ca. 2 h.



**NEU**

TIRAMISU CUP

fertig **3492**  
 2050 g  8  ca. 2 h.



MY LOVE KUCHEN

fertig

3464



1200 g



8



ca. 2 h.



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

fertig

3463



1920g



12



ca. 2 h.



ELEGANTE SCHOKO MONO KUCHEN

fertig

3465



1800 g



9



ca. 2 h.



ELEGANTE PISTAZIEN MONO KUCHEN

fertig

3466



1750 g



9



ca. 2 h.



ELEGANTE HIMBEER MONO KUCHEN

fertig

3467



1750 g



9



ca. 2 h.



ELEGANTE SPEKULO MONO KUCHEN

fertig

3468



1750 g



9



ca. 2 h.



TIRAMISU MONO KUCHEN

fertig

3471



1450 g



9



ca. 2 h.



BELLA VISTA MONO KUCHEN

fertig

3470



1550 g



9



ca. 2 h.



PISTAZIEN MONO KUCHEN

fertig

3476



1750 g



12



ca. 2 h.



SCHWARZER PROFITEROLE KUCHEN

fertig

3472



1650 g



9



ca. 2 h.



WEISSER PROFITEROLE KUCHEN

fertig

3473



1750 g



9



ca. 2 h.



LATTE MONO KUCHEN

fertig

3474



1750



9



ca. 2 h.



RED VELVET TORTE

fertig

3478



1600 g



12



ca. 2 h.



HIMBEER CHEESECAKE TORTE

fertig

3477



1800 g



12



ca. 2 h.



TRILECE Karamell

fertig

3482



3000g



15



ca. 2 h.



NEU

CHOCOLATE PULL ME CAKE

fertig

3487



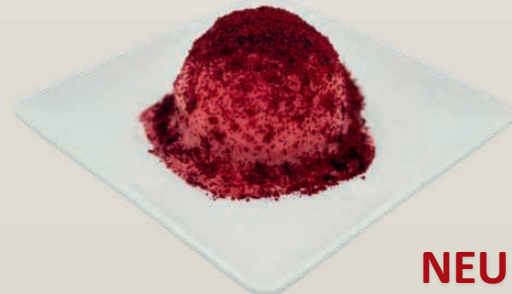
1800 g



9



ca. 2 h.



NEU

STRAWBERRY PULL ME CAKE

fertig

3488



1800 g



9



ca. 2 h.



DAS ERLEBNIS TRADITIONELLER  
TÜRKISCHER BACKWAREN!



# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



KOLBÖREK HACKFLEISCH

Teigling

3659



220 g

50

54

19-21 Min.



KOLBÖREK KÄSE

Teigling

3660



240 g

50

54

19-21 Min.



KOLBÖREK SPINATKÄSE

Teigling

3661



240 g

50

54

19-21 Min.



KOLBÖREK KARTOFFEL

Teigling

3662



240 g

50

54

19-21 Min.



SIMIT (Sesamringe) Teiglinge

ungegarter Teigling

3667



130 g

100

48

12-14 Min.



SIMIT (Sesamringe) Halbgebacken

halbgebacken

3666



110 g

50

48

3-5 Min.



SARAY-KOLBÖREK-KÄSE

**NEU**

Yufkateig handgemacht.

3654



200g

45

65

19-21 Min.



SARAY-KOLBÖREK-SPINAT-KÄSE

**NEU**

Yufkateig handgemacht.

3655



200g

45

65

19-21 Min.

# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



BÖREKSCHNECKE KÄSE

Teigling

**3674**



BÖREKSCHNECKE SPINATKÄSE

Teigling

**3675**



BÖREKSCHNECKE KARTOFFEL

Teigling

**3676**



BÖREKSCHNECKE HACKFLEISCH

Teigling

**3677**



TALASBÖREK KÄSE

Teigling

**3671**



TALASBÖREK SPINATKÄSE

Teigling

**3672**



TALAS BÖREK HACKFLEISCH

Teigling

**3670**



KUMRU SANDWICH

fertiggebacken

**3685**



# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



BÖREKSTANGE KÄSE

Teigling

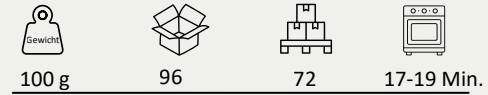
**3690**



BÖREKSTANGE SPINATKÄSE

Teigling

**3691**



BÖREKSTANGE HACKFLEISCH

Teigling

**3692**



BÖREKSTANGE KARTOFFEL

Teigling

**3693**



GÖZLEME KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

**5652**



SIMIT SANDWICH mit KASHKAVAL

ungegarter Teigling

**5645**



GÖZLEME SPINATFÜLLUNG

halbgebacken

**5653**



GÖZLEME KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

**5654**



# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



E-BÖREK KÄSE

Teigling

**3694**



E-BÖREK SPINATKÄSE

Teigling

**3695**



E-BÖREK HACKFLEISCH

Teigling

**3696**



E-BÖREK KARTOFFEL

Teigling

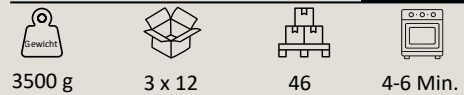
**3697**



SU BÖREK RUND Käse

halbgebacken

**3651**



SU BÖREK ECKIG Käse

halbgebacken

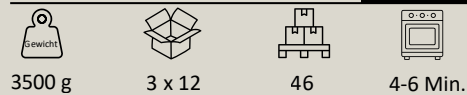
**3650**



SU BÖREK RUND Käse Spinat

halbgebacken

**3652**



LAHMACUN, Türkische Pizza

halbgebacken

**3680**



# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



ACMA KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

**5629**



ACMA NATUR

halbgebacken

**5631**



ACMA OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

**5630**



POGACA NATUR

halbgebacken

**5633**



POGACA mit KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

**5634**



POGACA mit OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

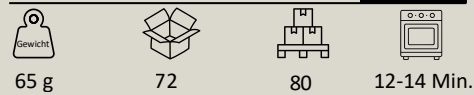
**5635**



BOYOZ NATUR

Teigling

**5673**



POGACA mit KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

**5636**



# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



Kashkaval und Weißkäse



**NEU**  
PIDE mit KÄSE

halbgebacken

**5646**



170 g



24



80



6-8 Min.



Mozerella, Spinat, rote Paprika



**NEU**  
PIDE mit SPINAT & KÄSE

halbgebacken

**5647**



170 g



24



80



6-8 Min.



**NEU**  
BAKLAVA mit WALNUSS

fertig gebacken

**5680**



1300 g



1 x 36 Port.



360



ca. 180



**NEU**  
BAKLAVA MILCH mit PISTAZIEN

fertig gebacken

**5682**



1600 g



1 x 24 Port.



360



ca. 180



**NEU**  
BAKLAVA mit PISTAZIEN

fertig gebacken

**5681**



1300 g



1 x 36 Port.



360



ca. 180



**NEU**  
KATMER LEH

Teigling

**5683**



150 g



2X20



96



8 Min.



**NEU**  
KÜNEFE mit Sirup LEH

Teigling

**5685**



145 g



2X12



120







15 Min.

# UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN







MANTI mit Hackfleisch Füllung

Teigling				<b>5665</b>
 Gewicht				
800 g	10	56	ca. 10 Min.	



YUFKA BLÄTTER





halbgebacken				<b>5670</b>
 Gewicht				
1000 g	10 x 7	54	30 Min.	



Eier rein und fertig!  
Die perfekte Basis für  
Menemen.





**NEU**

MENEMEN Soße

fertig				<b>5686</b>
 Gewicht				
1000 g	10	80	120 Min.	



LIMMO Limonadensirup

Beutel mit 1,2 L Wasser mischen				<b>5690</b>
 Gewicht				
360 g	12 Beutel	144	Ca. 30 Min.	

## Warum Limmo?

- ohne Konservierungs- & Farbstoffe
- kein Konzentrat
- Verarbeitung der gesamten Zitrone, inklusive Schale = besonders intensiver Geschmack dank natürlicher Fette & Aromen
- extrem umsatzstark in der Gastronomie
- mehrfach prämiert

Hergestellt nur aus Zitronen & Rübenzucker.





## VERPACKUNG, TROCKENWARE & ZUBEHÖR



## VERPACKUNG, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR



- 4001 Faltenbeutel 14x6x28 2-3 Brötchen
- 4012 Faltenbeutel 12x5x21 1-2 Brötchen
- 4014 Faltenbeutel 14x6x32 4-5 Brötchen
- 4015 Faltenbeutel 16x6x36 6-7 Brötchen
- 4016 Faltenbeutel 20x7x32 7-8 Brötchen
- 4017 Faltenbeutel 20x7x42 10-12 Brötchen

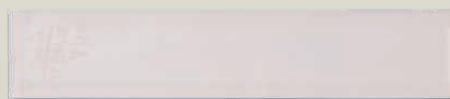
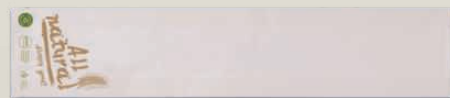


- 4064 Faltenbeutel Braun Grün 12x5x21 1-2 Brötchen
- 4065 Faltenbeutel Braun Grün 14x6x23 2-3 Brötchen
- 4066 Faltenbeutel Braun Grün 14x6x32 4-5 Brötchen
- 4067 Faltenbeutel Braun Grün 14x7x34 6-7 Brötchen
- 4068 Faltenbeutel Braun Rosa 20x7x32 7-8 Brötchen
- 4069 Faltenbeutel Braun Rosa 20x7x42 10-12 Brötchen

- 4052 Papier Tragetaschen 22/11/28
- 4053 Papier Tragetaschen 26/12/35



4070 Rollenpapier Braun 50cm



4020 Baguette Faltenbeutel

# VERPACKUNG, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR



4029 Kaffee Becher To Go 100ml

4030 Kaffee Becher To Go 200ml

4031 Kaffee Becher To Go 300ml

4033 Kaffee Becher To Go 400ml

4032 Deckel Kaffee Becher To Go 200ml

4034 Deckel Kaffee Becher To Go 300ml - 400ml



4080 50 Stk. Smoothie Cup 300ml

4081 50 Stk. Smoothie Domdeckel

4082 150 Stk. Trinkhalme schwarz 8x230mm



4104 2000 Stk. Zucker Stick's 3,6g



4102 Dekorpunder 1kg



4062 Backhandschuhe



4038 Becherhalter 4 cup



4039 Becherhalter 2 cup



4049 Rührstäbchen Holz



4021 Sahneabdeckpapier 12x18



4022 Sahneabdeckpapier 18x24



4023 Zellglas Folie 12x18

# VERPACKUNG, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR



4046 Backtrennpapier 60x40cm  
4045 Backtrennpapier Rolle 45CM 200M



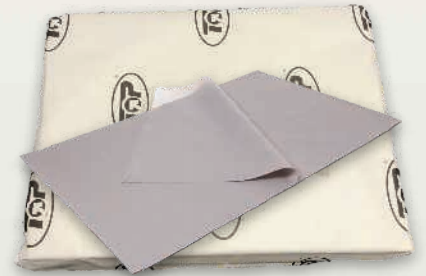
9079 Backblech ungelocht 60x40 cm  
9080 Backblech gelocht 60x40 cm  
9086 Backblech gelocht 46x33 cm



4041 Servietten 33x33 1/4  
4044 Servietten 33x33 1/8



4075 Handschuhe M Ungepudert  
4076 Handschuhe L Ungepudert  
4077 Handschuhe L Schwarz



4047 Tablettenpapier 30 x 40 cm



4040 Tortenkarton 34x34x11 cm



4043 Tortenkarton mit Fenster 19x19x8cm



4024 Clipse 33mm Weiss



4112 Pappteller 10x16  
4113 Pappteller 13x20  
4114 Pappteller 16x20  
4115 Pappteller 18x26  
4116 Pappteller 19x33



4025 Poly Brotbeutel 25x10x40cm gelocht  
4026 Poly Brotbeutel 15x10x55cm  
4028 Poly Brotbeutel 30x10x40cm gelocht

# VERPACKUNG, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR

Wir bieten zu günstigen Konditionen Backöfen und Garschränke verschiedener Modelle an.

Weitere Informationen bitte telefonisch Anfragen



9061-SAMIXIR Dispenser 10L

Breite: 25,0cm / Tiefe: 39,0cm / Höhe: 70,0cm



4060 Baktrennspray 600ml



9050 Ofen Reinigungsmittel Spray



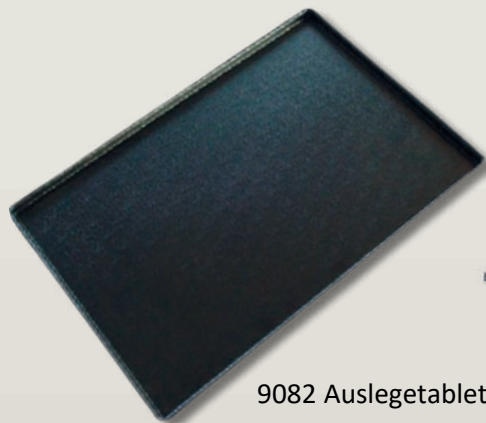
9085 Greifzange



4105 Spritzglasur Kakao 0,6kg

4107 Spritzglasur Weiss 0,6kg

4108 Gebäck Glasur 2,5kg



9082 Auslegetablett Schwarz 60 x 40 cm 9083

Auslegetablett Schwarz 60 x 20 cm 9084

Auslegetablett Schwarz 30 x 40 cm 4063

Snackablage mit 6 Fächer



4120 Kürbiskerne



4121 Sonnenblumenkerne



4122 Blaumohn



4123 Sesam geschält

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

KD Backwaren GmbH AGB

## 1. Geltungsbereich

Unsere Lieferungen und Angebote an Kaufleute i. S. d. HGB erfolgen ausschließlich auf Grundlage der nachfolgenden Bedingungen. Diese gelten auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, selbst wenn sie nicht erneut ausdrücklich vereinbart werden. Spätestens mit der Entgegennahme der Ware oder Leistung gelten diese Bedingungen als angenommen. Einer Gegenbestätigung des Käufers unter Hinweis auf seine Geschäfts- bzw. Einkaufsbedingungen wird hiermit widersprochen. Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen sind nur wirksam, wenn wir sie schriftlich bestätigen.

## 2. Preise

Aufträge werden zu den am Tag der Lieferung gültigen Listenpreisen zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer berechnet.

## 3. Lieferung und Lieferzeit

Etwaige Transportschäden sind unverzüglich beim jeweiligen Frachtführer geltend zu machen. Teillieferungen sind zulässig. Richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung bleibt vorbehalten. Lieferverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder anderer Ereignisse, die uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen – z. B. Streik, Aussperrung oder behördliche Anordnungen, auch bei unseren Lieferanten oder deren Unterlieferanten – haben wir auch bei vereinbarten Fixterminen nicht zu vertreten. In solchen Fällen sind wir berechtigt, hinsichtlich des noch nicht erfüllten Teils ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Schadenersatzansprüche des Käufers entfallen, sofern wir ihn unverzüglich über die Unmöglichkeit der Belieferung informiert haben.

## 4. Gewährleistung

Mängel sind unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei Tagen nach Wareneingang, schriftlich anzuzeigen. Verborgene Mängel, die innerhalb dieser Frist selbst bei sorgfältiger Prüfung nicht erkannt werden können, sind unmittelbar nach Entdeckung mitzuteilen. Die vorstehenden Regelungen enthalten abschließend die Gewährleistung für unsere Produkte; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Ausgenommen sind Schadenersatzansprüche aus zugesicherten Eigenschaften, die den Käufer vor Mangelfolgeschäden schützen sollen.

## 5. Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher Forderungen aus der Geschäftsverbindung unser Eigentum (Vorbehaltsware). Vor vollständiger Bezahlung ist ohne unsere Zustimmung weder eine Verpfändung noch Sicherungsübereignung zulässig. Bei Pfändungen Dritter ist uns unverzüglich schriftlich Mitteilung zu machen. Verarbeitet der Käufer die Vorbehaltsware zu einer neuen Sache, erfolgt dies für uns; ein Eigentumserwerb des Käufers nach § 950 BGB ist ausgeschlossen. Bei Verarbeitung mit fremden Waren erwerben wir Miteigentum nach dem Verhältnis der Werte zur Zeit der Verarbeitung. Der Käufer tritt die Forderungen aus dem Weiterverkauf der Vorbehaltsware in Höhe unseres Rechnungswertes (zuzüglich 20 % Sicherungsaufschlag) schon jetzt an uns ab. Solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, ist er zur Einziehung dieser Forderungen ermächtigt.

## 6. Haftungsbeschränkung

Schadenersatzansprüche gegen uns sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei zwingender Haftung, insbesondere nach dem Produkthaftungsgesetz, bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit oder bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den vertragstypischen Schaden begrenzt, soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegt. Schadenersatzansprüche verjähren innerhalb eines Jahres ab Kenntnis von Schaden und Ursache, spätestens jedoch innerhalb der halben gesetzlichen Verjährungsfrist.

## 7. Preis- und Zahlungsbedingungen

Sofern nichts anderes vereinbart ist, gelten unsere Preise ab Lager netto. Unsere Rechnungen sind – wenn nicht anders vereinbart – bei Lieferung ohne Abzug fällig (netto Kasse). Skonto bedarf besonderer Vereinbarung. Wechsel werden nur nach schriftlicher Vereinbarung und unter Berechnung der Diskontspesen angenommen; Zahlung gilt erst bei endgültiger Gutschrift als erfolgt. Aufrechnung ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Gleiches gilt für Zurückbehaltungsrechte. Bei Zahlungsverzug sind Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz (§ 247 BGB) zu zahlen. Ein höherer Verzugschaden kann geltend gemacht werden.

## 8. Gerichtsstand und Teilnichtigkeit

Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertragsverhältnis ist ausschließlich Hanau. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.



Kontakt Daten KD Backwaren



Internetseite KD Backwaren



**KD Backwaren GmbH**  
Bruno - Dressler - Straße 4a  
63477 Maintal - Bischofsheim

Tel: +49 6109 / 76 88 60-0  
info@kd-backwaren.de

Fax: +49 6109 / 76 88 60-9  
www.kd-backwaren.de