



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

VERKAUF AUSSENDIENST

Tel.: +49 6109 76 88 60-5
E-Mail: melih@kd-backwaren.de

Tel.: +49 6109 76 88 60-4
E-Mail: c.suysal@kd-backwaren.de

INHALT

	BRÖTCHEN	Seite 5 - 11
	BAGUETTE & CIABATTA	Seite 12 - 15
	CROISSANT	Seite 16 - 18
	LAUGEN Sortiment	Seite 19 - 21
	SÜSSGEBÄCK	Seite 22 - 25
	HERZHAFTE SNACKS	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
	VERPACKUNGEN & 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

Teiglinge

Garzeit: ca. 45 Min.

Backzeit: ca. 18 – 20 Min.

Beschwädung: ja

Backtemperatur: 180 – 190°C

Laugenprodukte

Auftauzeit: ca. 15 – 20 Min.

Backzeit: ca. 11 – 13 Min.

Beschwädung:

Backtemperatur: 180 – 190°C

vorgegarte Teiglinge

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

Backzeit: ca. 18 – 20 Min.

Beschwädung: ja

Backtemperatur: 180 – 190°C

Fertiggebackene Produkte

Auftauzeit: ca. 60 Min.

Hinweis

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



BRÖTCHEN

KERNIG, KÖRNIG, KNUSPRIG
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH



BRÖTCHEN



MAXI-BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3101

100 g	80	28	10-12 Min.



STEINOFEN-KAISERBRÖTCHEN

halbgebacken

3103

70 g	100	24	10-12 Min.



STEINOFEN-SCHNITTBRÖTCHEN

halbgebacken

3104

70 g	100	24	8-12 Min.



BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3106

80 g	100	24	10-12 Min.



BRÖTCHEN MIT KÄSE

halbgebacken

3107

85 g	112	24	10-12 Min.



BAUERNBRÖTCHEN mit Roggen

halbgebacken

3108

85 g	100	24	10-12 Min.



SCHUSTERJUNGS Roggen

halbgebacken

3110

88 g	100	24	10-12 Min.



KÜRBISKERN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3111

88 g	100	24	10-12 Min.

BRÖTCHEN



SONNENBLUMEN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3113

			
Gewicht			
88 g	100	24	10-12 Min.



MEHRKORN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3114

			
Gewicht			
88 g	100	24	10-12 Min.



KÖRNERECKE

halbgebacken

3112

			
Gewicht			
100 g	90	24	10-12 Min.



RUSTIKALE BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3122

			
Gewicht			
85 g	100	20	10-12 Min.



DINKELBRÖTCHEN 100%

halbgebacken

3123

			
Gewicht			
100 g	100	24	10-12 Min.



KAROTTEN-SEMMEL

halbgebacken

3127

			
Gewicht			
120 g	80	24	10-12 Min.



WELLENREITER HELL

halbgebacken

3143

			
Gewicht			
110 g	60	28	10-12 Min.



WELLENREITER DUNKEL

halbgebacken

3144

			
Gewicht			
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.



WALNUSSEBRÖTCHEN

halbgebacken

3160

			
100 g	90	24	10-12 Min.



KÜRBISKERN-KNOLLIBRÖTCHEN

halbgebacken

3171

			
85 g	80	28	10-12 Min.



RUSTIKALER HALBMOND

halbgebacken

3178

			
100 g	48	36	8-10 Min.

BRÖTCHEN

CLEAN LABEL
ohne
Zusatzstoffe

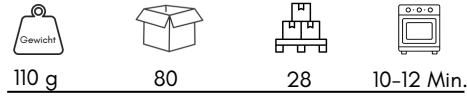
auf
Stein
gebacken



POTATO BRÖTCHEN HELL

halbgebacken

3161



CLEAN LABEL
ohne
Zusatzstoffe

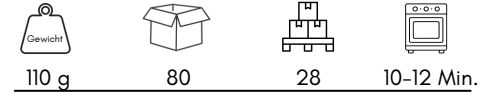
auf
Stein
gebacken



POTATO BRÖTCHEN DUNKEL

halbgebacken

3162



CLEAN LABEL
ohne
Zusatzstoffe

auf
Stein
gebacken



KÖRNER POTATO

halbgebacken

3163



CLEAN LABEL
ohne
Zusatzstoffe

auf
Stein
gebacken



DINKEL POTATO

halbgebacken

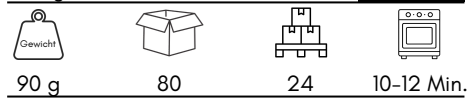
3164



POTATO-BRÖTCHEN HELL 90g

halbgebacken

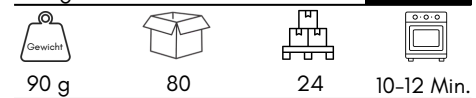
3166



POTATO-BRÖTCHEN DUNKEL 90g

halbgebacken

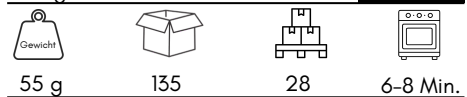
3167



MINI-POTATO-MIX

halbgebacken

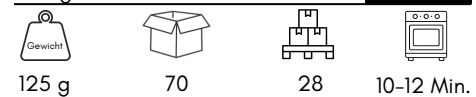
3187



SENNERFLADEN

halbgebacken

3159



BRÖTCHEN



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3180



100 g



55



28



4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT LANG

halbgebacken

3181



120 g



45



28



4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3183



160 g



36



28



4-6 Min.



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3185



300 g



20



28



4-6 Min.



BÛRLI BRÖTCHEN

halbgebacken

3177



170 g



40



28



12-14 Min.

SCHNITTBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3198



75 g



150



32



18-20 Min.



JUMBO-KAISERBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3199



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.





BAGUETTE & CIABATTA



BAGUETTE & CIABATTA



BAGUETTEBRÖTCHEN 65 g

halbgebacken

3201

65 g	100	24	10-12 Min.



BAGUETTEBRÖTCHEN 90 g

halbgebacken

3202

90 g	90	24	10-12 Min.



STEINOFEN-BAGUETTEBRÖTCHEN

halbgebacken

3205

90 g	90	24	3-5 Min.



BAGUETTEBRÖTCHEN 115 g

halbgebacken

3221

115 g	64	24	10-12 Min.



CIABATTA

halbgebacken

3231

110 g	55	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	30	24	14-17 Min.



FRZ. BAGUETTE 400 g

halbgebacken

3213

			
400 g	23	24	15-18 Min.



STEINOFENBAGUETTE

halbgebacken

3206

			
340 g	25	24	16-18 Min.



STEINOFENBAGUETTE RUSTIGETTE

halbgebacken

3207

			
340 g	25	24	16-18 Min.



PANE-BIANCO

halbgebacken

3215

			
550 g	12	24	14-16 Min.



STEINOFENBAGUETTE NIZZA

halbgebacken

3241

			
550 g	16	24	16-18 Min.



BAGUETTE & CIABATTA



STEINOFENBAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3208



340 g



25



24



16-18 Min.



KARTOFFELBAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3236



400 g



24



24



15-16 Min.



DINKELBAGUETTE

halbgebacken

3211



320 g



26



28



6-8 Min.



WALNUSS BAGUETTE

halbgebacken

3239



340 g



30



24



16-18 Min.





CROISSANTS

GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT



Bun' N' Rolls

vorgegarte Teiglinge

3015



85 g



36



80



16-18 Min.



CROISSANT PISTAZIENCREME

vorgegarte Teiglinge

3007



100 g



60



48



18-20 Min.

CROISSANTS



Premium-BUTTER CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3001

			
Gewicht			
90 g	60	64	18-20 Min.



BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3008

			
Gewicht			
67 g	80	64	14-16 Min.



FRZ. BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3009

			
Gewicht			
80 g	90	48	18-20 Min.



Premium Butter CROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3011

			
Gewicht			
80 g	60	64	18-20 Min.



MAXI-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

3030

			
Gewicht			
80 g	105	32	18-20 Min.



MAXI-LAUGEN-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

3031

			
Gewicht			
80 g	105	32	18-20 Min.



SCHOKOCREME CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3022

			
Gewicht			
110 g	88	32	18-20 Min.



NUSSNOUGAT CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3023

			
Gewicht			
110 g	88	32	18-20 Min.



MINI-BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3021

			
Gewicht			
25 g	150	88	12-14 Min.

CROISSANTS



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



LAUGEN SORTIMENT

BREZEL, STANGE, BRÖTCHEN



LAUGEN SORTIMENT



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.



LAUGEN SORTIMENT



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.



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.



LAUGENBRÖTCHEN

fertiggebacken

3823

			
70 g	60	40	ca. 60 Min.

- HANDWERKLICHE OPTIK
- TRADITIONELLE HERSTELLUNGWEISE





KD
BACKWAREN



SÜSSGEBÄCK

PLUNDERTEIG UND BLÄTTERTEIG



SÜSSGEBÄCK



QUARKTASCHEN

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-HÖRNCHE

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.



SÜSE BIENE PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

3338

			
110 g	60	56	22-25 Min.



SÜSSGEBÄCK



FRANZBRÖTCHEN mit Zimt

vorgegarte Teiglinge

3319



125 g



72



40



16-18 Min.



HIMBEER-MASCAPONE-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.

vegan



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

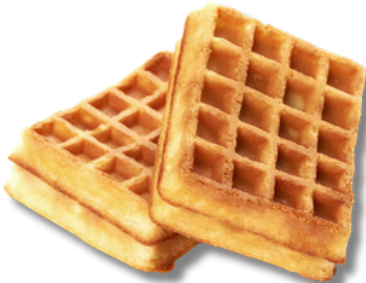
vorgegarte Teiglinge

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 Eimer	80	Ca. 8 Min.





GENIEßE
UNSERE
LECKEREN
SNACKS



HERZHAFTES SNACKS

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.

HERZHAFTE SNACKS



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.



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.



STEINOFENPINSÄ MARGHERITA

halbgebacken

3627



140 g



40



52



10-12 Min.

HERZHAFTE SNACKS



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.



KNUSPERSTANGEN 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 SORTIMENT

NATÜRLICH FERMENTIERT, VOLL IM
GESCHMACK UND NATÜRLICH GUT



BROT



WELTMEISTERBROT

halbgebacken

3701



805 g



12



48



14-16 Min.



KASTENWEIZENBROT

halbgebacken

3702



805 g



9



40



14-16 Min.



SONNENBLUMENBROT

halbgebacken

3704



1060 g



10



64



14-16 Min.



GOLDKRUSTE mit Gerste BROT

halbgebacken

3708



805 g



9



40



14-16 Min.



WEIZENMISCHBROT

halbgebacken

3707



1060 g



8



40



14-16 Min.



NURKORNBROT

halbgebacken

3719



500 g



12



72



14-16 Min.



BROT-MIX (6 Sorten)

halbgebacken

3714



805 - 1060 g



13



40



14-16 Min.



SHOKUPAN Brot

fertiggebacken

3720



450 g



8



48



60 Min.



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.



MEISTER BROT

halbgebacken

3709



1050 g



10



28



13-15 Min.



DAS SONNIGE BROT

halbgebacken

3710



1050 g



10



28



13-15 Min.



ROGGENBROT

halbgebacken

3713



1050 g



10



28



13-15 Min.



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-ÄPFELBERLINER

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

fertiggebacken

3515



60 g



30



60



Ca. 60 Min.



SCHOKOBRÖTCHEN mit Milch

fertiggebacken

3516



80 g



56



60



Ca. 60 Min.



HÖRNCHEN

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

fertiggebacken

3572

			
85 g	20	135	Ca. 90



NUSS ECKEN 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 Vollglasiert *

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.

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.



CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

3380



85 g



96



56



16-18 Min.

einzelverpackt in Tüte



DOUBLE CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

3382



85 g



96



56



16-18 Min.



MILK CHOCOLATE COOKIES

fertiggebacken

3543



103 g



36



80



Ca. 45 Min.

einzelverpackt in Tüte



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

Mischkarton COOKIES

Teiglinge

3384



85 g



96



56



16-18 Min.



CHOCOLATE COOKIES

fertiggebacken

3542



103 g



36



80



Ca. 45 Min.



MUFFIN VANILLA XXL

fertiggebacken

3523



120 g



24



80



Ca. 45 Min.



MUFFIN CHOCOLATE XXL

fertiggebacken

3520



120 g



24



80



Ca. 45 Min.



MUFFIN BLUEBERRY XXL

fertiggebacken

3521



120 g



24



80



Ca. 45 Min.

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.





KUCHEN & TORTEN

SAHNIGE VIELFALT FÜR JEDEN
GESCHMACK!



KUCHEN & TORTEN



ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

fertig **3401**
 Gewicht 2000 g 12 ca. 4 h.



HIMBEER-KÄSESAHNE-SCHNITTE

fertig **3402**
 Gewicht 2000 g 12 ca. 4 h.



BEEREN-BUTTERMILCH-SCHNITTE

fertig **3400**
 Gewicht 2000 g 12 ca. 4 h.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

fertig **3404**
 Gewicht 1400 g 12 ca. 4 h.



KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

fertig **3407**
 Gewicht 2100 g 12 ca. 4 h.



LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

fertig **3409**
 Gewicht 1500 g 12 ca. 4 h.



WALNUSS-CRUNCH-ECKE

fertig **3421**
 Gewicht 1500 g 12 ca. 4 h.



MANDARINEN-KÄSESAHNE-SCHNITTE

fertig **3403**
 Gewicht 2000 g 12 Ca. 7 h.

KUCHEN & TORTEN



BROWNIES

fertig **3419**

Gewicht 1000 g

16

ca. 4 h.



CRAMEL-BROWNIE Cheesecake

fertig **3445**

Gewicht 1950 g

14

ca. 4 h.



SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

fertig **3418**

Gewicht 2400 g

20

ca. 4 h.



DONAUWELLE

fertig **3410**

Gewicht 2100 g

20

ca. 4 h.



KÄSE-SCHNITTE

fertig **3412**

Gewicht 3100 g

20

ca. 4 h.



PFLAUMEN-SCHNITTE mit Butterstreusel

fertig **3413**

Gewicht 2750 g

20

ca. 4 h.



APFEL-BUTTER-STREUSEL-SCHNITTE

fertig **3414**

Gewicht 3300 g

20

ca. 4 h.



MOHN-STREUSEL-SCHNITTE

fertig **3416**

Gewicht 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.



Ø = 24cm

SCHOKO-KUCHEN

fertig

3430



1000 g



12



ca. 4 h.



Premium-ZEBRARAHM-KÄSE-TORTE

fertig

3438



2150 g



12



ca. 4 h.



ungeschnitten

OMAS-RAHM-KÄSE-TORTE

fertig

3449



2500 g



12



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



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

fertig **3423**
Gewicht 2400 g 16 ca. 4 h.



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

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



Ø = 24cm
NUSS-SAHNE-TORTE

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



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

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



Ø = 24cm
SCHOKO-CREME-TORTE

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



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

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



Ø = 28cm

ungeschnitten
MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

fertig **3446**
Gewicht 2800 g 16 ca. 4 h.



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

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

KUCHEN & TORTEN



FEINSTER-APFEL-KUCHEN

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



ERDBEER-SCHNITTE

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



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

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



HIMBEER-BROWNIE

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



Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte

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



Mousse au Chocolat-Schnitte

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



Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

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



SPEKULO CHEESECAKE

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



ERDNUSS KARAMELL MONO KUCHEN

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



CRISPY HAZEL MONO KUCHEN

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



DOUBLE CHOCOLATE KUCHEN

fertig **3484**
Gewicht 1550 g 12 Ca. 2 h.



COCONUT MONO KUCHEN

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



SOUFFLÉ

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



SCHOKO SPOONFUL CUP

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



SPEKULO SPOONFUL CUP

fertig **3491**
Gewicht 2520g 9 ca. 2 h.



TIRAMISU CUP

fertig **3492**
Gewicht 2050 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



1400 g



10



ca. 2 h.



BELLA VISTA MONO KUCHEN

fertig

3470



1485 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



1485 g



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.



CHOCOLATE PULL ME CAKE

fertig

3487



1800 g



9



ca. 2 h.



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.



KUMRU SANDWICH

fertiggebacken

3685



140 g



45



42



60 Min.



SIMIT (Sesamringe) Halbgebacken

halbgebacken

3665



110 g



50



48



3-5 Min.



SIMIT (Sesamringe) Halbgebacken

halbgebacken

3666



110 g



50



48



3-5 Min.

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



BÖREKSCHNECKE KÄSE

Teigling

3674



220 g



40



72



19-21 Min.



BÖREKSCHNECKE SPINATKÄSE

Teigling

3675



220 g



40



72



19-21 Min.



BÖREKSCHNECKE KARTOFFEL

Teigling

3676



220 g



40



72



19-21 Min.



BÖREKSCHNECKE HACKFLEISCH

Teigling

3677



220 g



40



72



19-21 Min.



TALASBÖREK KÄSE

Teigling

3671



180 g



40



80



16-18 Min.



TALASBÖREK SPINATKÄSE

Teigling

3672



180 g



40



80



16-18 Min.



TALAS BÖREK HACKFLEISCH

Teigling

3670



180 g



40



80



16-18 Min.



YUFKA BLÄTTER

halbgebacken

5670



1000 g



10 x 7



60



30 Min.

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



BÖREKSTANGE KÄSE

Teigling

3690

			
100 g	96	72	17-19 Min.



BÖREKSTANGE SPINATKÄSE

Teigling

3691

			
100 g	96	72	17-19 Min.



BÖREKSTANGE HACKFLEISCH

Teigling

3692

			
100 g	96	72	17-19 Min.



BÖREKSTANGE KARTOFFEL

Teigling

3693

			
100 g	96	72	17-19 Min.



GÖZLEME KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5652

			
250 g	48	48	5-7 Min.



BATON SIMIT mit KASHKAVAL

ungegarter Teigling

5645

			
140 g	75	60	16 Min.



GÖZLEME SPINATFÜLLUNG

halbgebacken

5653

			
250 g	48	48	5-7 Min.



GÖZLEME KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

5654

			
250 g	48	48	5-7 Min.

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



E-BÖREK KÄSE

Teigling				3694
				
220 g	40	72	19-21 Min.	



E-BÖREK SPINATKÄSE

Teigling				3695
				
220 g	40	72	19-21 Min.	



E-BÖREK HACKFLEISCH

Teigling				3696
				
220 g	40	72	19-21 Min.	



E-BÖREK KARTOFFEL

Teigling				3697
				
220 g	40	72	19-21 Min.	



SU BÖREK RUND Käse

halbgebacken				3651
				
3500 g	3 x 12	46	4-6 Min.	



SU BÖREK ECKIG Käse

halbgebacken				3650
				
3500 g	3 x 20	60	4-6 Min.	



SU BÖREK RUND Käse Spinat

halbgebacken				3652
				
3500 g	3 x 12	50	4-6 Min.	



LAHMACUN, Türkische Pizza

halbgebacken				3680
				
220 g	60	56	4 Min.	

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



ACMA KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5629



120 g



40



64



4-6 Min.



ACMA NATUR

halbgebacken

5631



100 g



40



50



4-6 Min.



ACMA OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

5630



120 g



40



50



4-6 Min.



POGACA NATUR

halbgebacken

5633



100 g



40



60



4-6 Min.



POGACA mit KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5634



120 g



40



48



4-6 Min.



POGACA mit OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

5635



120 g



40



48



4-6 Min.



BOYOZ NATUR

Teigling

5673



65 g



72



60



12-14 Min.



POGACA mit KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

5636



120 g



40



48



4-6 Min.

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



Kashkaval und Weißkäse



PIDE mit KÄSE

halbgebacken

5646



170 g



24



72



6-8 Min.



Mozzerella, Spinat, rote Paprika



PIDE mit SPINAT & KÄSE

halbgebacken

5647



170 g



24



72



6-8 Min.



BAKLAVA mit WALNUSS

fertig gebacken

5680



1300 g



1 x 36 Port.



360



ca. 180



BAKLAVA MILCH mit PISTAZIEN

fertig gebacken

5682



1600 g



1 x 24 Port.



360



ca. 180



BAKLAVA mit PISTAZIEN

fertig gebacken

5681



1300 g



1 x 36 Port.



360



ca. 180



KATMER LEH

Teigling

5683



145 g



2X20



96



8 Min.



KÜNEFE mit Sirup LEH

Teigling

5685



130 g



2X12



120



15 Min.

UNLA TÜRKISCHE BACKWAREN



MANTI mit Hackfleisch Füllung

Teigling

5665



800 g



10



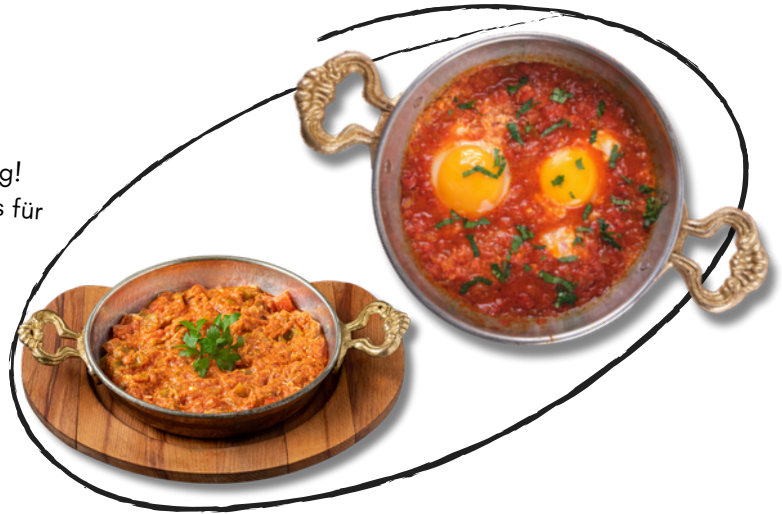
60



ca. 10 Min.



Eier rein und fertig!
Die perfekte Basis für
Menemen.



MENEMEN Soße

fertig

5686



1000g



10



80



120 Min.



LIMMO Limonadensirup

Beutel mit 1,2 L Wasser mischen

5690



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.





VERPACKUNGEN, TROCKENWARE & ZUBEHÖR



VERPACKUNGEN, 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



4070 ROLLENPAPIER BRAUN 50cm

4052 PAPIER TRAGETASCHEN 22/10/30
4053 PAPIER TRAGETASCHEN 26/10/36



4020 BAGUETTE FALTENBEUTEL

VERPACKUNGEN, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR



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 Süße Schnee Dekorierpuder 1kg



4062 Backhandschuhe



4038 Becherhalter 4 cup

4039 Becherhalter 2 cup



4075 Handschuhe M Ungepudert

4076 Handschuhe L Ungepudert

4077 Handschuhe L Schwarz



4049 Rührstäbchen Holz



4021 Sahneabdeckpapier 12x18



4022 Sahneabdeckpapier 18x24

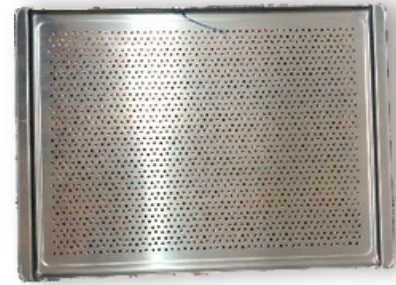


4023 Zellglas Folie 12x18

VERPACKUNGEN, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR



4046 BACKTRENNPAPIER 60x40cm
4045 BACKTRENNPAPIER ROLLE 45CM 200M



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



4040 Tortenkarton 33x33x11,5cm 4043
Tortenkarton mit Fenster 19x19x8cm



4047 Tablettenpapier 30 x 40 cm



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



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

VERPACKUNGEN, TROCKENWARE ,ZUBEHÖR

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

Weitere Informationen bitte telefonisch Anfragen



4060 Backtrennspray 600ml



9050 OFEN REINIGUNGSMITTEL SPRAY



SAMIXIR Limonade Kühlmaschine 10 L



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 % Sicherheitsaufschlag) 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.



Kontaktdaten 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