



Sortimentskatalog



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 Euroländern 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



UNSER LIEFERSERVICE

ZUVERLÄSSIG, SCHNELL UND DIREKT

Wir möchten, dass Ihre Bestellung sicher und termingerecht bei Ihnen ankommt. Deshalb setzen wir auf ein maßgeschneidertes Logistikkonzept, das genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Regionale Direktlieferung (Umkreis bis 100 km)

Direkt aus unserer Zentrale heraus sind wir in unserem regionalen Umkreis mehrmals wöchentlich für Sie unterwegs – je nach Ihrem Standort.

- Ihre Vorteile: Persönliche Zustellung, termingenaue Absprache und ein besonders schonender Transport direkt zu Ihnen vor Ort.

Bundesweite Speditionslieferung

Für alle Ziele außerhalb unseres regionalen Radius oder bei größeren Bestellungen bringen wir Ihre Ware zuverlässig auf den Weg.

- Lieferzeit: 2 bis 3 Werktage.
- Ihre Vorteile: Zuverlässiger Großraum-Transport, professionelle Handhabung Ihrer Güter und ein reibungsloser Ablauf bis an die gewünschte Adresse.



INHALT

	BRÖTCHEN	Seite 5 - 11
	BAGUETTE & CIABATTA	Seite 12 - 14
	CROISSANT	Seite 15 - 17
	LAUGENGEBACK	Seite 18 - 20
	SÜSSGEBÄCK	Seite 21 - 24
	HERZHAFTER SNACK	Seite 25 - 27
	BROT	Seite 28 - 30
	SÜSSGEBÄCK fertiggebacken	Seite 31 - 34
	AMERICAN BAKERY	Seite 35 - 39
	KUCHEN & TORTEN	Seite 40 - 48
	UNLA - Ethno Backwaren	Seite 49 - 56
	VERPACKUNG & ZUBEHÖR	Seite 57 - 61





BRÖTCHEN

KERNIG, KÖRNIG, LUFTIG
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH



BRÖTCHEN



MAXI-BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3101

100 g	80	28	1



KAISERBRÖTCHEN

halbgebacken

3103

70 g	100	24	1



auf
Stein
gebacken

STEINOFEN-SCHNITTBRÖTCHEN

halbgebacken

3104

70 g	100	24	2



CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3106

80 g	100	24	1



BRÖTCHEN MIT KÄSE

halbgebacken

3107

85 g	112	24	1



BAUERNBRÖTCHEN mit Roggen

halbgebacken

3108

85 g	100	24	1



CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

SCHUSTERJUNGS Roggen

halbgebacken

3110

88 g	100	24	1



KÜRBISKERN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3111

88 g	100	24	1

BRÖTCHEN



SONNENBLUMEN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3113

			
88 g	100	24	1



MEHRKORN-BRÖTCHEN

halbgebacken

3114

			
88 g	100	24	1



KÖRNERECKE

halbgebacken

3112

			
100 g	90	24	1



RUSTIKALE BÄCKERBRÖTCHEN

halbgebacken

3122

			
85 g	100	20	1



DINKELBRÖTCHEN 100%

halbgebacken

3123

			
100 g	100	24	1



KAROTTEN-SEMMEL

halbgebacken

3127

			
120 g	80	24	1



WELLENREITER HELL

halbgebacken

3143

			
110 g	60	28	1



WELLENREITER DUNKEL

halbgebacken

3144

			
110 g	60	28	1

BRÖTCHEN



KORNSPITZ

halbgebacken

3146

			
80 g	50	36	2



SCHWEITZER WECKLI

halbgebacken

3157

			
90 g	64	20	1



DOPPELWECK

halbgebacken

3151

			
125 g	60	24	1



KORNQUARKSTANGEN gewickelt

halbgebacken

3154

			
120 g	60	28	2



WELTMEISTERBRÖTCHEN

halbgebacken

3153

			
88 g	100	24	1



WALNUSSEBRÖTCHEN

halbgebacken

3160

			
100 g	90	24	1



SENNERFLADEN

halbgebacken

3159

			
125 g	70	28	1



RUSTIKALER HALBMOND

halbgebacken

3178

			
100 g	48	36	2

BRÖTCHEN

CLEAN LABEL
ohne Zusatzstoffe

auf Stein
gebacken



POTATO BRÖTCHEN HELL

halbgebacken

3161

110 g	80	28	1

CLEAN LABEL
ohne Zusatzstoffe

auf Stein
gebacken



POTATO BRÖTCHEN DUNKEL

halbgebacken

3162

110 g	80	28	1

CLEAN LABEL
ohne Zusatzstoffe

auf Stein
gebacken



KÖRNER POTATO

halbgebacken

3163

110 g	80	28	1

CLEAN LABEL
ohne Zusatzstoffe

auf Stein
gebacken



DINKEL POTATO

halbgebacken

3164

105 g	80	28	1



POTATO-BRÖTCHEN HELL 90g

halbgebacken

3166

90 g	80	24	1



POTATO-BRÖTCHEN DUNKEL 90g

halbgebacken

3167

90 g	80	24	1



MINI-POTATO-MIX

halbgebacken

3187

55 g	135	28	2



KÜRBISKERN-KNOLLIBRÖTCHEN

halbgebacken

3171

85 g	80	28	1

BRÖTCHEN



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3180

100 g	55	28	3



BALKAN FLADENBROT LANG

halbgebacken

3181

120 g	45	28	3



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3183

160 g	36	28	3



BALKAN FLADENBROT

halbgebacken

3185

300 g	20	28	3



BÛRLI BRÖTCHEN

halbgebacken

3177

170 g	40	28	1

SCHNITTBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3198

75 g	150	32	5



JUMBO-KAISERBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3199

80 g	140	36	5



BRÖTCHEN



FOSSETTA mit Olivenöl

halbgebacken

3193

100 g	33	48	4



KORN-FLAGUETTE

halbgebacken

3194

100 g	33	48	4



HAMBURGER BRIOCHE XL

fertiggebacken

3190

80 g	45	44	ca.60 Min.



MINI-BRÖTCHEN-Variationen

halbgebacken

3189

40 g	160	28	3



SESAM BAGEL

halbgebacken

3191

80 g	40	56	4



PANINI Clasico, geschnitten

halbgebacken

3195

95 g	30	56	4





BAGUETTE & CIABATTA



BAGUETTE & CIABATTA

auf
Stein
gebacken

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe



STEINOFEN-BAGUETTEBRÖTCHEN

halbgebacken

3205

90 g	90	24	3



CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

BAGUETTEBRÖTCHEN 90 g

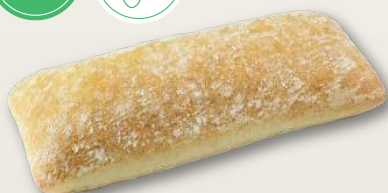
halbgebacken

3202

90 g	90	24	1

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

Mediterran



CIABATTA

halbgebacken

3231

110 g	55	24	1

auf
Stein
gebacken



TOSKANISCHES BRÖTCHEN

halbgebacken

3242

80 g	100	24	1



KORNQUARK-BAGUETTE-BRÖTCHEN

halbgebacken

3258

120 g	40	40	2



FRZ. BAGUETTE 280 g

halbgebacken

3203

280 g	28	28	6



FRZ. BAGUETTE 400 g

halbgebacken

3213

400 g	23	24	6

BAGUETTE & CIABATTA



auf
Stein
gebacken

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

STEINOFEN-BAGUETTE

halbgebacken

3206

Gewicht			
340 g	25	24	6



CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

auf
Stein
gebacken



STEINOFEN-BAGUETTE RUSTIGETTE

halbgebacken

3207

Gewicht			
340 g	25	24	6



PANE-BIANCO

halbgebacken

3215

Gewicht			
550 g	12	24	6



auf
Stein
gebacken

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

STEINOFEN-BAGUETTE NIZZA

halbgebacken

3241

Gewicht			
550 g	16	24	6

auf
Stein
gebacken



STEINOFEN-BAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3208

Gewicht			
340 g	25	24	6

auf
Stein
gebacken



DINKELBAGUETTE

halbgebacken

3211

Gewicht			
320 g	26	28	3

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

auf
Stein
gebacken



KARTOFFELBAGUETTE mit SAATEN

halbgebacken

3236

Gewicht			
400 g	24	24	6

CLEAN
LABEL
ohne
Zusatzstoffe

auf
Stein
gebacken



WALNUSS BAGUETTE

halbgebacken

3239

Gewicht			
340 g	30	24	6



CROISSANT

GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT



BUN 'N' ROLL

vorgegarte Teiglinge

3015



85 g



36



80



7



CROISSANT PISTAZIENCREME

vorgegarte Teiglinge

3007



100 g



60



48



7

CROISSANT

hoher Buttergehalt



Premium-BUTTERCROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3001

90 g	60	64	7



BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3008

67 g	80	64	6

hoher Buttergehalt



FRZ. BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3009

80 g	90	48	7



Premium BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3011

80 g	60	64	7



MAXI-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

3030

80 g	105	32	7



MAXI-LAUGEN-BUTTER GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

3031

80 g	105	32	7



SCHOKOCREME CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3022

110 g	88	32	7



NUSSNOUGAT CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3023

110 g	88	32	7



MINI-BUTTERCROISSANT gerade

vorgegarte Teiglinge

3021

25 g	150	88	6

CROISSANT



SCHOKOCREME BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

3003

			
110 g	48	64	7



NUSSNOUGAT BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

3004

			
110 g	56	64	7



MARZIPAN BUTTERCROISSANT XXL

vorgegarte Teiglinge

3005

			
100 g	60	64	7



VANILLA GIPFEL

vorgegarte Teiglinge

3006

			
110 g	48	64	7



BUTTER SCHOKO-BRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3033

			
95 g	120	32	7



SCHOKO-BRÖTCHEN XXL

vorgegarte Teiglinge

3012

			
120 g	80	48	7



NUSS-NOUGAT-CROISSANT

vorgegarte Teiglinge

3024

			
100 g	60	56	7



PAIN AU CHOCOLAT Butter

vorgegarte Teiglinge

3010

			
80 g	90	48	7



- 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	10



Bayrische LAUGENBREZEL

vorgegarte Teiglinge

3810

110 g	72	40	10



MAXI-LAUGENBREZEL geschnitten

vorgegarte Teiglinge

3807

160 g	60	40	10



LAUGENBREZEL mit Schnitt

vorgegarte Teiglinge

3806

130 g	68	40	10



LAUGENSTANGEN geschnitten

vorgegarte Teiglinge

3802

110 g	100	40	10



LAUGENBRÖTCHEN geschnitten

vorgegarte Teiglinge

3812

100 g	120	40	10



LAUGENSTANGEN ungeschnitten

vorgegarte Teiglinge

3811

100 g	120	40	10



LAUGENGEBÄCK



LAUGENZOPF

vorgegarte Teiglinge

3804

120 g	50	80	10



BUTTER-LAUGENSPITZE

vorgegarte Teiglinge

3822

100 g	50	56	7



LAUGENBREZEL mit Butterfüllung

fertiggebacken

3821

79 g	48	40	Ca. 60 Min.



LAUGEN-SANDWICH

NEU

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

NEU

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	8



APFEL-PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

3302

			
150 g	64	64	9



KIRSCH-PLUNDER

vorgegarte Teiglinge

3303

			
150 g	64	64	9



NOUGAT-VANILLECREME-HÖRNCHEN

vorgegarte Teiglinge

3306

			
130 g	70	40	9



KIRSCH-TASCHE Blätterteig

vorgegarte Teiglinge

3308

			
120 g	60	56	9



Blätterteig VANILLESTANGE

vorgegarte Teiglinge

3340

			
100 g	60	120	7



SÜSSE BIENE PLUNDER

NEU

vorgegarte Teiglinge

3338

			
110 g	60	56	7



SÜSSGEBÄCK



FRANZBRÖTCHEN mit Zimt

vorgegarte Teiglinge

3319



125 g



72



40



9



HIMBEER-MASCARPONE-FÄCHER

vorgegarte Teiglinge

3315



120 g



70



48



8



KANADIER Pecannüsse

vorgegarte Teiglinge

3316



95 g



48



96



7



APFELDREIECK Blätterteig

vorgegarte Teiglinge

3318



130 g



64



64



9



MANDELROLLE

vorgegarte Teiglinge

3304



100 g



120



64



8



VANILLE-ROSINENSCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

3317



140 g



60



64



8



KAKAOKREM-HÖRNCHEN

vorgegarte Teiglinge

3312



117 g



90



64



7



FRANZBRÖTCHEN

vorgegarte Teiglinge

3320



150 g



60



32



8

SÜSSGEBÄCK



MOHN-SCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

3335

			
140 g	60	56	9



NUSS-SCHNECKE

vorgegarte Teiglinge

3336

			
140 g	60	56	9



MIX-MINI-VIENNOISERIE

vorgegarte Teiglinge

3342

			
25-30 g	225	64	6



MIX-MINI-DANISH

vorgegarte Teiglinge

3343

			
42 g	120	88	6



im Beutel mit Drehverschluss

Nach Auftauen bei 5 °C
35 Tage haltbar

WAFFELTEIG

Teigling

3345

			
5,5 kg	1 Beutel	80	Ca. 2 - 4 Min.





GENIERE
UNSERE
LECKEREN
SNACKS



HERZHAFTER SNACK

WENN ES MAL SCHNELL SEIN MUSS!



Gefüllter Pizza-Donut ,Cheddar-Jalapeno

halbgebacken

3623



100 g



40



72



1



Gefüllter Pizza-Donut ,Tomate-Basilikum

halbgebacken

3624



100 g



40



72



1

HERZHAFTER SNACK



MEXICO-STANGEN

vorgegarte Teiglinge

3601

			
150 g	35	80	7



PIZZATASCHE mit Rinder Salami

vorgegarte Teiglinge

3605

			
120 g	48	60	7



PIZZATASCHE-VEGETARISCH

vorgegarte Teiglinge

3604

			
120 g	48	60	7



PIZZA-SNACK THUNFISCH

NEU

vorgegarte Teiglinge

3609

			
152 g	36	80	1



PIZZA-MARGHERITA

vorgegarte Teiglinge

3608

			
132 g	36	80	1



KÄSE-MOZZARELLA-FÄCHER

vorgegarte Teiglinge

3616

			
145 g	50	64	7



STEINOFENPINSA MARGHERITA

halbgebacken

3627

			
140 g	40	52	1



HERZHAFTER SNACK



HÄHNCHEN-KNUSPERSCHNITZEL

vorgebraten

3643

125g	24	169	17



DÖNER-KEBAB Hähnchenfleisch

fertiggegrillt

3644

1000 g	4	40	Ca. 60 Min.



GEFLÜGELROLLE

vorgegarte Teiglinge

3611

165 g	80	40	7



TOMATEN-PAPRIKA-STRUDEL

vorgegarte Teiglinge

3618

125 g	50	56	8



SPINAT-FETA-STRUDEL

vorgegarte Teiglinge

3619

125 g	50	56	8



KNUSPERSTANGE mit Rinder Salami

vorgegarte Teiglinge

3615

110 g	40	60	7



Knuspriger BACKFISCH Alaska Seelachs

vorgebraten

3645

120 g	50	99	17



BROT

NATÜRLICH FERMENTIERT, VOLL IM
GESCHMACK UND NATÜRLICH GUT



BROT



WELTMEISTERBROT

halbgebacken

3701

			
805 g	12	48	11



KASTENWEIZENBROT

halbgebacken

3702

			
805 g	9	40	11



SONNENBLUMENBROT

halbgebacken

3704

			
1060 g	10	64	11



GOLDKRUSTE mit Gerste

halbgebacken

3708

			
805 g	9	40	11



WEIZENMISCHBROT

halbgebacken

3707

			
1060 g	8	40	11



NURKORNBROT

halbgebacken

3719

			
500 g	12	72	11



BROT-MIX (6 Sorten)

halbgebacken

3714

			
805 - 1060 g	13	40	11



SHOKUPAN Brot

fertiggebacken

3720

			
450 g	8	48	60 Min.

BROT



KAROTTEN-MEHRKORNBROT

halbgebacken

3706



550 g



15



40



11



KRUSTENBROT

halbgebacken

3711



550 g



8



64



11



LANDBROT

halbgebacken

3712



1060 g



10



40



11



VOLLKORNBATZEN Brot

halbgebacken

3716



805 g



16



64



11



MEISTER-BROT

NEU

halbgebacken

3709



1050 g



10



28



11



DAS SONNIGE BROT

NEU

halbgebacken

3710



1050 g



10



28



11



ROGGENBROT

NEU

halbgebacken

3713



1050 g



10



28



11



BRIOCHE BROT geschnitten

NEU

fertiggebacken

3717



600 g



7



48



60 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-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



Zubereitung:
Mikrowelle - 60 Sek. bei
650W

Backofen - 2 Min. bei
180°C



AMERICAN PANCAKE

NEU

fertiggebacken

3576

40 g	40	60	Ca. 60 Min.



BERLINER ungefüllt

fertiggebacken

3513

60 g	66	48	Ca. 90 Min.



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

**MUCHO
PISTACHIO**



AMERICAN BAKERY

DONUTS, MUFFINS, COOKIES



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.

AMERICAN BAKERY



CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

3380



85 g



96



56



18



DOUBLE CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Teiglinge

3382



85 g



96



56



18



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

Mischkarton COOKIES

Teiglinge

3384



85 g



96



56



18

Cookie Teiglinge aufgetaut in die Pfanne drücken und 8 Min. bei 180°C backen. Dekorieren und warm Servieren!



einzelverpackt in Tüte

MILK CHOCOLATE COOKIE

fertiggebacken

3543



103 g



30



100



Ca. 45 Min.



MUFFIN VANILLA XXL

fertiggebacken

3523



120 g



24



80



Ca. 45 Min.



einzelverpackt in Tüte

DOUBLE CHOCOLATE COOKIE

fertiggebacken

3542



103 g



30



100



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



24



76



Ca. 45 Min.



TULIP MUFFIN BLUEBERRY

fertiggebacken

3583



100 g



24



76



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



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. 4 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.



Ø = 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



Ø = 28cm

ungeschnitten

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

fertig

3423



2250 g



16



Ca. 4 h.



Ø = 28cm

ungeschnitten

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

fertig

3424



2200 g



16



Ca. 4 h.



Ø = 24cm

NUSS-SAHNE-TORTE

fertig

3432



1750 g



12



Ca. 4 h.



Ø = 28cm

ungeschnitten

KÄSE-SAHNE-TORTE

fertig

3428



1800 g



16



Ca. 4 h.



Ø = 24cm

SCHOKO-CREME-TORTE

fertig

3427



1900 g



12



Ca. 4 h.



Ø = 28cm

ungeschnitten

HEIDELBEER-PANNA-COTTA-TORTE

fertig

3435



2050 g



16



Ca. 4 h.



Ø = 28cm

ungeschnitten

MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

fertig

3446



2600 g



16



Ca. 4 h.



Ø = 28cm

ungeschnitten

SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE

fertig

3426



2050 g



16



Ca. 4 h.

KUCHEN & TORTEN



FEINSTER-APFEL-KUCHEN

fertig

3453



2250 g



12



Ca. 4 h.



ERDBEER-SCHNITTE

fertig

3454



1550 g



12



Ca. 4 h.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

fertig

3460



1450 g



12



Ca. 4 h.



HIMBEER-BROWNIE

fertig

3461



1050 g



12



Ca. 4 h.



ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

fertig

3456



1350 g



24



Ca. 2 h.



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

fertig

3457



1000 g



24



Ca. 2 h.



MANGO-CREME-FRAICHE-SCHNITTE

fertig

3458



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



Mikrowelle

30 - 40 Sek.



SCHOKO SPOONFUL CUP

NEU

fertig

3490



2250 g



9



Ca. 2 h.



SPEKULO SPOONFUL CUP

NEU

fertig

3491



1980 g



9



Ca. 2 h.



TIRAMISU CUP

NEU

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



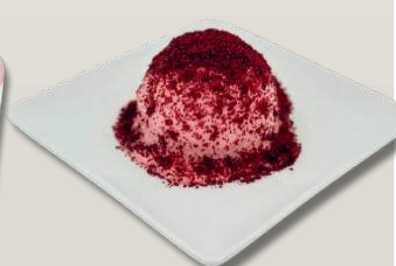
15



Ca. 2 h.



FOLIE ABZIEHEN
UND
GUSS ERLEBEN



CHOCOLATE PULL ME CAKE

NEU

fertig

3487



1800 g



9



Ca. 2 h.

STRAWBERRY PULL ME CAKE

NEU

fertig

3488



1800 g



9



Ca. 2 h.



**DAS ERLEBNIS TRADITIONELLER
ETHNO BACKWAREN!**



UNLA ETHNO BACKWAREN



KOLBÖREK HACKFLEISCH

Teigling

3659

Gewicht			
220 g	50	54	13



KOLBÖREK KÄSE

Teigling

3660

Gewicht			
240 g	50	54	13



KOLBÖREK SPINATKÄSE

Teigling

3661

Gewicht			
240 g	50	54	13



KOLBÖREK KARTOFFEL

Teigling

3662

Gewicht			
240 g	50	54	13



SIMIT (Sesamringe) Teiglinge

ungearter Teigling

3667

Gewicht			
130 g	100	48	12



SIMIT (Sesamringe) Halbgebacken

halbgebacken

3666

Gewicht			
110 g	50	48	14



SARAY-KOLBÖREK-KÄSE

Yufkateig handgemacht.

3654

Gewicht			
200g	45	64	13



SARAY-KOLBÖREK-SPINAT-KÄSE

Yufkateig handgemacht.

3655

Gewicht			
200g	45	64	13

UNLA ETHNO BACKWAREN



BÖREKSCHNECKE KÄSE

Teigling

3674

220 g	40	72	13



BÖREKSCHNECKE SPINATKÄSE

Teigling

3675

220 g	40	72	13



BÖREKSCHNECKE KARTOFFEL

Teigling

3676

220 g	40	72	13



BÖREKSCHNECKE HACKFLEISCH

Teigling

3677

220 g	40	72	13



TALASBÖREK KÄSE

Teigling

3671

180 g	40	80	13



TALASBÖREK SPINATKÄSE

Teigling

3672

180 g	40	80	13



TALAS BÖREK HACKFLEISCH

Teigling

3670

180 g	40	80	13



KUMRU SANDWICH

fertiggebacken

3685

140 g	50	60	60 Min.

UNLA ETHNO BACKWAREN



BÖREKSTANGE KÄSE

Teigling

3690

100 g	96	72	13



BÖREKSTANGE SPINATKÄSE

Teigling

3691

100 g	96	72	13



BÖREKSTANGE HACKFLEISCH

Teigling

3692

100 g	96	72	13



BÖREKSTANGE KARTOFFEL

Teigling

3693

100 g	96	72	13



GÖZLEME KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5652

250 g	48	48	15



SIMIT SANDWICH mit KASHKAVAL

ungegarter Teigling

5645

140 g	50	60	12



GÖZLEME SPINATFÜLLUNG

halbgebacken

5653

250 g	48	48	15



GÖZLEME KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

5654

250 g	48	48	15

UNLA ETHNO BACKWAREN



E-BÖREK KÄSE

Teigling

3694



220 g



40



72



13



E-BÖREK SPINATKÄSE

Teigling

3695



220 g



40



72



13



E-BÖREK HACKFLEISCH

Teigling

3696



220 g



40



72



13



E-BÖREK KARTOFFEL

Teigling

3697



220 g



40



72



13



SU BÖREK RUND Käse

halbgebacken

3651



3500 g



3 x 12



46



16



SU BÖREK ECKIG Käse

halbgebacken

3650



3500 g



3 x 20



60



16



SU BÖREK RUND Käse Spinat

halbgebacken

3652



3500 g



3 x 12



46



16



LAHMACUN, Türkische Pizza

halbgebacken

3680



220 g



60



56



4 Min. - 180°C



ACMA KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5629

			
120 g	40	48	14



ACMA NATUR

halbgebacken

5631

			
110 g	40	48	14



ACMA OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

5630

			
120 g	40	48	14



POGACA NATUR

halbgebacken

5633

			
100 g	60	48	14



POGACA mit KÄSEFÜLLUNG

halbgebacken

5634

			
120 g	60	48	14



POGACA mit OLIVENFÜLLUNG

halbgebacken

5635

			
120 g	60	48	14



BOYOZ NATUR

Teigling

5673

			
65 g	72	80	6



POGACA mit KARTOFFELFÜLLUNG

halbgebacken

5636

			
120 g	60	48	14

UNLA ETHNO BACKWAREN



Kashkaval und Weißkäse



PIDE mit KÄSE

NEU

halbgebacken

5646



170 g



24



80



15



Mozzerella, Spinat, rote Paprika



PIDE mit SPINAT & KÄSE

NEU

halbgebacken

5647



170 g



24



80



15



BAKLAVA mit WALNUSS

NEU

fertig gebacken

5680



1300 g



1 x 36 Port.



360



Ca. 180 Min.



BAKLAVA mit PISTAZIEN

NEU

fertig gebacken

5681



1300 g



1 x 36 Port.



360



Ca. 180 Min.



BAKLAVA MILCH mit PISTAZIEN

NEU

fertig gebacken

5682



1600 g



1 x 24 Port.



360



Ca. 180 Min.



KÜNEFE mit Sirup LEH

Teigling

5685



145 g



2X12



120



15 Min. - 230°C



YUFKA BLÄTTER

halbgebacken

5670



1000 g



10 x 7



54



30 Min.



KATMER LEH

Teigling

5683



150 g



2X20



96



7 Min. - 230°C



UNLA ETHNO BACKWAREN



MANTI mit Hackfleisch Füllung

Teigling			5665
 Gewicht			
800 g	10	56	Ca. 10 Min.



NEU

MENEMEN Soße

fertig	5686		
			
gewicht			
1000 g	10	80	120 Min.

Eier rein und fertig!
Die perfekte Basis für
Menemen.



EIMER LIMMO Limonade

Eimer mit 8 L Wasser mischen			5691
 Gewicht			
2400 g	4 Eimer	72	Ca. 60 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.

Vorschlag: Man kann leicht mehrere Variationen erstellen mit der Zumischung von verschiedenen Fruchtpurees oder Sirupe.



LIMMO Limonadensirup

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





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 Dekorpuder 1kg



4062 Backhandschuhe



4038 Becherhalter 4 cup



4039 Becherhalter 2 cup



4049 Rührstäbchen Holz



4021 Sahneabdeckpapier 12x18

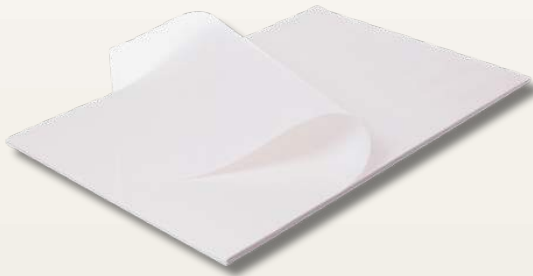


4022 Sahneabdeckpapier 18x24



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 Bactrenspray 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

BACKEMPFEHLUNG

Die jeweiligen Backprogramme finden Sie bei jedem Artikel unter diesem Symbol .

Backprogramm	Information	Backschritt 1			Backschritt 2			Backschritt 3		
		Zeit	Temp.	Dampf	Zeit	Temp.	Dampf	Zeit	Temp.	Dampf
1	ohne Auftauen	2 Min.	180°C	wenig	10 Min.	180°C	keine	-	-	-
2	ohne AUftauen	2 Min.	180°C	wenig	7 Min.	180°C	keine	-	-	-
3	30 Min. auftauen	2 Min.	180°C	wenig	4 Min	180°C	keine	-	-	-
4	ohne Auftauen	4 Min.	180°C	keine	-	-	-	-	-	-
5	ca. 30 Min. im Gärschrank lassen	2 Min.	180°C	viel	13 Min.	190°C	keine	-	-	-
6	20 Min. antauen	2 Min.	180°C	wenig	14 Min.	180°C	keine	-	-	-
7	20 Min. antauen; Empfehlung 20 Min. in Gärschrank	3 Min.	160°C	viel	10 Min.	160°C	keine	5 Min.	180°C	keine
8	30 Min. antauen; Empfehlung 30 Min. in Gärschrank	3 Min.	160°C	viel	13 Min.	160°C	keine	5 Min.	180°C	keine
9	30 Min. antauen; Empfehlung 30 Min. in Gärschrank	3 Min.	160°C	viel	17 Min.	160°C	keine	5 Min.	180°C	keine
10	20 Min. antauen; Empfehlung 20 Min. in Gärschrank	12 Min.	190°C	keine	-	-	-	-	-	-
11	150–180min antauen	2 Min.	200°C	viel	13 Min.	200°C	keine	-	-	-
12	40 Min. Gärschrank oder 12h bei 7°C	3 Min.	180°C	wenig	11 Min.	180°C	keine	-	-	-
13	20 Min. antauen; Empfehlung 20 Min. in Gärschrank	2 Min.	190°C	wenig	17 - 19 Min.	190°C	keine	-	-	-
14	30 - 60 Min. antauen	4-6 Min.	180°C	keine	-	-	-	-	-	-
15	ohne auftauen	7 - 8 Min.	180°C	keine	-	-	-	-	-	-
16	120 Min. auftauen	4 Min.	180°C	keine	-	-	-	-	-	-
17	ohne auftauen	15 Min.	200°C	keine	-	-	-	-	-	-
18	60 Min. antauen	15 Min.	160°C	keine	-	-	-	-	-	-

Die Backempfehlungen dienen nur als Backorientierung. Je nach Ofentyp und Hersteller können die Backzeiten sich ändern. Die Backzeiten und Temperaturen sind abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad. Aus diesen Gründen sind diese Angaben nur Empfehlungen.

Bei einzelnen Artikeln empfehlen wir auch eigene Backprogramme.

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