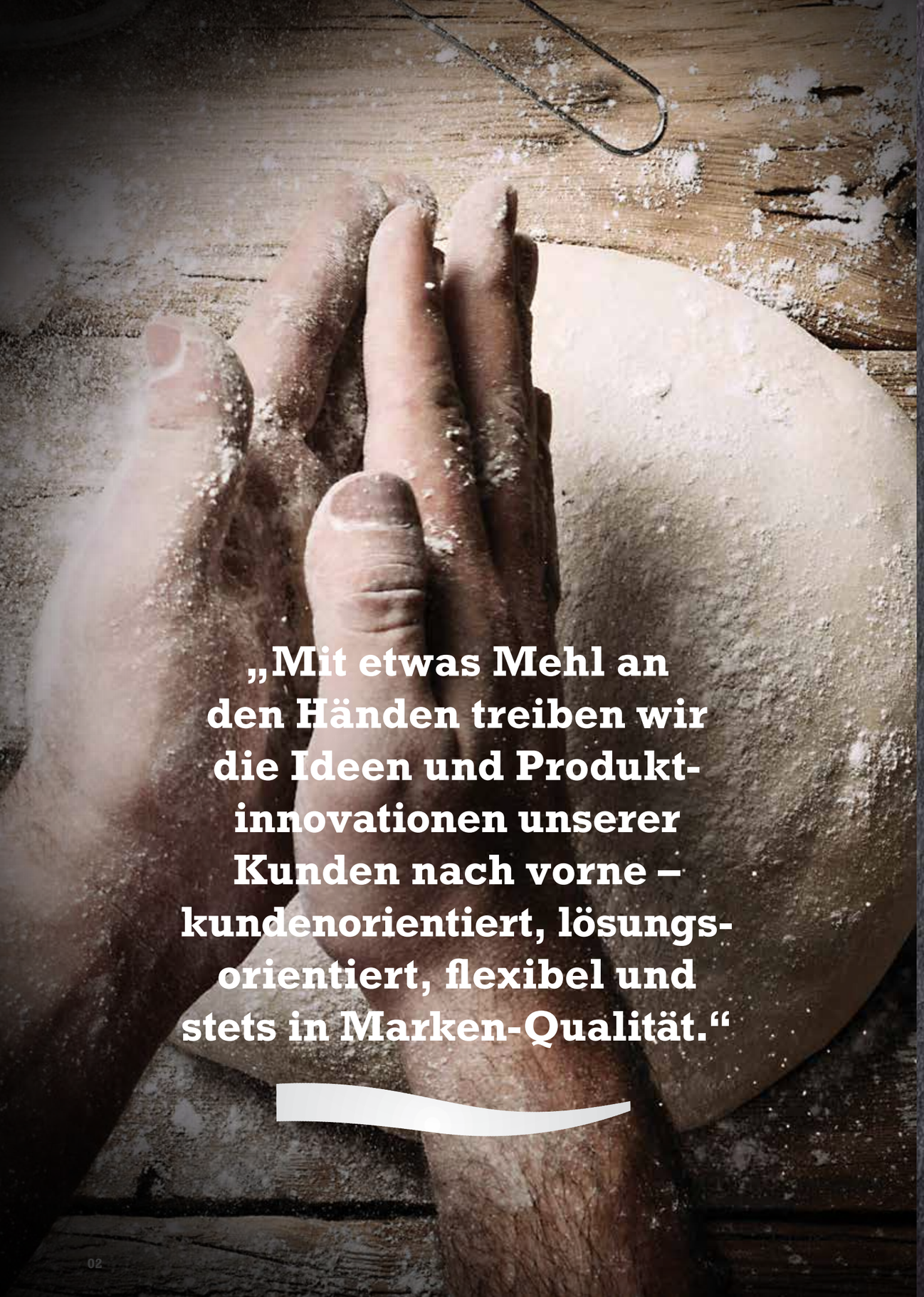
Bakerman®
www.bakerman.de
Genießerkatalog 2016
Bakerman®
Im Herzen Bäcker.



„Mit etwas Mehl an den Händen treiben wir die Ideen und Produkt-innovationen unserer Kunden nach vorne – kundenorientiert, lösungs-orientiert, flexibel und stets in Marken-Qualität.“

INHALT

04 **Bakerman®**
Wer wir sind

05 **Bakerman®**
Qualität und Produktion

07 **Croissants**

13 **Snacks**

19 **Blätterteigstangen herzhaft**

23 **Blätterteigstangen süß**

25 **Süße Gebäcke**

29 **American Bakery**

33 **Pizza**

37 **Laugengebäck**

41 **Brötchen**

44 **Bakerman®**
Unser Erfolgsrezept

45 **Bakerman®**
Wir sind für Sie da

46 **Produktübersicht**
Unser Lieferprogramm

WER WIR SIND

Bakerman® ist Ihr Partner für Tiefkühlbackwaren mit handwerklichem Know-how in höchster Marken-Qualität.
Als Spezialist für Qualitätsbackwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bieten wir neben den Klassikern vor allem **innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen.**

Mit langjähriger Branchenerfahrung begleiten wir unsere Kunden auf höchstem Niveau. Dank der Kompetenz qualifizierter Bäckermeister in unserem Team können wir stets neue Trendprodukte vorstellen und **auf individuelle Kundenwünsche eingehen.**

Mit etwas Mehl an den Händen treiben wir die Ideen und Produktinnovationen unserer Kunden nach vorne – kundenorientiert, lösungsorientiert, flexibel und stets in Marken-Qualität.

Wir pflegen eine vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Lieferanten. Das bedeutet für uns zunächst einmal sich selbst zu vertrauen! Denn wie sollte uns jemand Vertrauen schenken, wenn wir nicht an uns selbst glauben? **Partnerschaftlich zusammen zu arbeiten heißt, an andere Menschen zu glauben!** Auf dieser Basis sind langjährige und erfolgreiche Geschäftsbeziehungen gewachsen, die uns in unserer täglichen Arbeit bestätigen und beflügeln.

Zertifikat IFS „Higher Level“

HERSTELLER-KOMPETENZ

Anfang 2014 hat Bakerman® die exklusiven Vertriebsrechte für Deutschland, Österreich und der Schweiz von der Firma Mola in Beugen, Niederlande, erworben. Hier produzieren wir nach eigenen Rezepturen Blätterteig-Produkte sowie Geflügelrollen und weiten das Sortiment dank der engen Zusammenarbeit und unserer Fachkenntnis weiter aus.
Unser Produktionspartner Mola arbeitet auf höchstem Niveau und ist ebenfalls IFS Food „Higher Level“ zertifiziert.

AUS-GEZEICHNETE QUALITÄT

Als IFS „Higher Level“ zertifiziertes Unternehmen garantieren wir die Sicherheit und Qualität für unsere Marken-Produkte. Die Übereinstimmung der Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen mit dem gelieferten Produkt sind Standard und ebenso wie die lückenlose Rückverfolgbarkeit für uns selbstverständlich. Die nötigen Dokumentationen und Qualitätsstandards werden regelmäßig durch den TÜV Nord geprüft und bestätigt.
Den Anspruch der IFS Zertifizierung stellen wir an alle unsere Handelspartner und Lieferanten, um unseren Kunden und den Verbrauchern Sicherheit und das Vertrauen zu vermitteln, das im Segment Food so wichtig ist.

Croissants

Butterweich & herzhaft

Art. 60102

Butter Schinken Käse Croissant 100g

Knuspriges Croissant gefüllt mit würzigem Käse und einer feinen Schinkenscheibe.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–20**	**170–190**	**170–190**

Art. 60200

Schinken Käse Croissant 105g

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**30**	**22–24**	**220**	**180**

Art. 60058

Buttercroissant gerade 80g

Knuspriges Croissant mit feiner Butternote, gerade gerollt. Ideal für das Frühstücks-Buffet.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–20**	**170–190**	**170–190**

Art. 60051

Butter-Croissant gebogen 80g

Lockeres Buttercroissant, als vorgegarter Teigling. Frische auf Vorrat in bester Qualität.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–20**	**170–190**	**170–190**

„BEST-SELLER“ mit 24% reiner Markenbutter

Art. 60043

Buttercroissant 60g

Lockeres Buttercroissant, fertig-gebacken für einfaches Handling in bester Qualität. Auch ideal zum Belegen.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
FB	**–**	**3**	**160–170**	**160–170**

Art. 60052

Laugen-Butter-Croissant gebogen 80g

Knuspriges, herzhaft belaugtes Butter-Croissant.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**30**	**20–22**	**220**	**180**

Art. 60053

Franz. Butter-Croissant gebogen 90g

Besonders lockeres, aromatisches Knusper-Croissant, leicht versäuert, mit feiner Butternote.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–20**	**170–190**	**170–190**

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Süß & buttrig

Art. 60104

Butter Croissant Nuss Nougat 100g

Knuspriges Butter-Croissant mit einer feincremigen Nougatfüllung und knackigem Haselnuss-Topping.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	170–190	170–190

Art. 60143

Butter-Marzipancroissant 95g

Knuspriges Croissant mit feiner Butternote, gefüllt mit echtem Marzipan und veredelt mit einem Topping aus gehobelten Mandeln.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	20–22	220	180

Art. 60140

Butter Vanillecroissant 95g

Knuspriges Croissant gefüllt mit einer aromatischen Vanillecrème und feinem Maisflocken-Topping für cremigen Genuss mit leichtem Biss.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	170–190	170–190

Art. 60101

Butter Schokobrötchen 85g

Fein buttriges Plunderteig-Brötchen, gefüllt mit zwei reichhaltigen Schokostäbchen.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	170–190	170–190

Art. 60103

Butter Croissant mit Schokocreme 100g

Knuspriges Butter-Croissant mit einer verführerischen Schokoladenfüllung.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22–24	220	180

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Snacks

Lecker zwischendurch

Art. 60155

Geflügel Wiener Snack 115g

Herzhaftes Wiener Geflügelwürstchen fein kombiniert mit leckerem Gewürzketchup. Der Fix-und-Fertig-Snack.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–22**	**170–190**	**170–190**

Art. 10104

Hot Dog de Luxe 120g

Hot Dog – der beliebte Snack aus einer feinen Geflügelwurst in Plunderteig verfeinert mit einer süßen Senfcrème aus echten Senfsamen.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–22**	**160–180**	**160–180**

Art. 10160

Geflügelrolle geschnitten 145g „Premium“

OHNE Separatoren-fleisch!

Lockerer Plunderteig gefüllt mit einer saftigen Hähnchenwurst. Der ideale Snack für Hungrige, mit Qualität, die man schmeckt.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–22**	**170–190**	**170–190**

Art. 10102

Geflügelrolle geschnitten 145g

Herzhafte Geflügelwurst im lockeren Plunderteig.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–22**	**170–190**	**170–190**

Art. 10168

Leberkäs-Rolle bayrischer Art mit Senf 140g

Herzhafte Leberkäs-Rolle im lockeren Plundermantel, mit einer Senfcrème aus echten Senfsamen.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**170–180**	**170–180**

Art. 10170

Little Red Dog 120 g

Das knackige Würstchen aus Schweinefleisch, auf würzigem Ketchup gebettet, in einem besonders buttrigen Plunderteig.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**18–22**	**160–180**	**160–180**

Art. 10169

Leberkäs-Rolle bayrischer Art geschnitten 140g

Herzhafte Leberkäs-Rolle geschnitten, im lockeren Plundermantel.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**170–180**	**170–180**

Art. 10120

Geflügelrolle ungeschnitten 165g

Herzhafte Geflügelrolle im lockeren Plundermantel, liebevoll von Hand gerollt.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**10–15**	**22**	**200**	**170–180**

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Lecker zwischendurch

Art. 20210

Körnerstange Käse & Feta 150 g

Knusprige Körnerstange mit Molkenkäse aus Ziegenmilch und echtem Fetakäse gefüllt.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	25	200	180

Art. 10180

Bakerman Snacki Pepper-Sweet 125g

Feinknuspriger Plunderteig, mit einer süßlich-scharfen Crème -Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	160–180	160–180

Produktinnovation mit Garantie für Geschmacksexplosion!

Art. 20211

Körnerstange Tomate-Mozzarella 150g

Knusprige Körnerstange gefüllt mit frischen Tomaten und Mozzarellakäse aus Kuhmilch.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	25	200	180

Art. 10319

Börek-Käseschnecke Feta 220g

Teigschnecke gefüllt mit Molkenkäse aus Ziegenmilch und echtem Fetakäse.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	–	30	190–200	190–200

Art. 10157

Bakerman Snacki Spinat-Käse 125g

Feinknuspriger Plunderteig gefüllt mit aromatischem Spinat und würzigem Käse. Veredelt mit einer ganzen Scheibe Käse als Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	160–180	160–180

Art. 10156

Bakerman Snacki Tomate-Mozzarella 125g

Feinknuspriger Plunderteig, mit einer herzhaft-würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	160–180	160–180

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Blätter-teig-stangen

„TO-GO-Produkte“ inkl. Servier-tütchen

Herzhaft & feinknusprig

Fragen Sie nach unseren Servier-tütchen!

Art. 30816

Blätterteig-Stange Tomate-Mozzarella 100g

Knuspriger Blätterteig mit einer herzhaft-würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung, mit Käse-Raspeln bestreut.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**200**	**170–180**

Art. 30818

Blätterteig-Stange Frischkäse-Kräuter 100g

Knuspriger Blätterteig, großzügig gefüllt mit einer feinen Crème aus Kräuter- Frischkäse.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**200**	**170–180**

Art. 30815

Blätterteig-Stange Curry Huhn 100g

Knuspriger Blätterteig mit einer herzhaft-würzigen Füllung aus Hähnchenfleisch, süßer Ananas und aromatischem Curry.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**200**	**170–180**

Art. 30817

Blätterteig-Stange Spinat-Käse 100g

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit aromatischem Spinat und würzigem Ziegenkäse, bestreut mit nussigem Sesam.

Conv. Grad	*Auftau-zeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Back-temp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15**	**22**	**200**	**170–180**

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Aromatisch & fruchtig

Fragen Sie nach unseren Serviertütchen!

Art. 30811

Blätterteig-Kirschstange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus süßen Kirschen und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Art. 30819

Blätterteig-Pflaumen-Milchreis-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus schmackhaften Pflaumen und cremigem Milchreis mit Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Art. 30812

Blätterteig-Milchreis-Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus cremigem Milchreis mit Zimt-Zucker-Note und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Art. 30825

Blätterteig-Milchreis-Stange mit roter Grütze 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus cremigem Milchreis und klassischer roter Grütze mit Hagelzucker-Topping. Inklusive Serviertütchen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Art. 30810

Blätterteig-Vanillestange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit reichhaltiger Vanillecrème und einem knackigen Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Mit echter Bourbon-Vanille!

Art. 30814

Blätterteig-Himbeer-Vanillestange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Doppel-Füllung aus fruchtigen Himbeeren und aromatischer Vanillecrème mit Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Art. 30900

Butter-Blätterteig-Stange mit Marzipan 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus feinstem Lübecker Marzipan und einem Topping aus zarten Mandelblättchen. Inklusive Serviertütchen.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	170–180	170–180

Marzipan aus einer Manufaktur in Lübeck!

Art. 30834

Blätterteig-Stracciatella-Joghurt Stange 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus cremig-schaumiger Stracciatella-Joghurt-Crème.

Conv. Grad	Auftauzeit/Min.	Backzeit/Min.	Backtemp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	200	170–180

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling*
***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Süße Gebäcke

Feinste Süsse

Art. 30607

Butter-Quarktasche 130g

Tasche aus zartem Butter-Plunderteig, großzügig gefüllt mit feinstem Quark.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	18	180	180

Art. 30191

Streuseltaler Johannisbeere 160g

Hefestreuselgebäck mit fruchtigen Johannisbeeren und einem süßen Fondant.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	–	–	–

Art. 30170

Amerikaner 110g

Rundes, lockeres Rührteiggebäck mit weißem Fondant.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	–	–	–

Art. 30192

Streuseltaler Natur 150g

Hefeteigtaler, reich mit leckeren Streuseln bedeckt und abgerundet mit süßem Fondant.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	60	–	–	–

Art. 30106

Butter-Franzbrötchen 130g

Norddeutsches Traditionsgebäck aus feinknusprigem Plunderteig und herrlicher Zimt-Zucker-Füllung.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–20	170–190	170–190

Art. 30105

Franzbrötchen 85g

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	30	3	170–180	170–180

Art. 10138

Butter-Mini-Apfeldreieck 65g

Knuspriger Blätterteig mit saftiger Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote. Abgerundet mit einem Hagelzucker-Topping. Im handlichen Mini-Format.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22	200	170–180

Art. 10133

Apfeldreieck 130g

Knuspriger Blätterteig mit saftiger Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote. Abgerundet mit einem Hagelzucker-Topping.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22	200	170–180

Mit handwerklicher Anmutung, da wie von Hand gefaltet!

Art. 30240

Bienenstichplunder 110g

Plundergebäck, gefüllt mit feincremiger Bourbon-Vanille-Crème und feinen gerösteten Mandelblättchen.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	15	22	170–180	170–180

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

American Bakery

Art. 40301

Double Chocolate Muffin 100g

Der beliebte Muffin als Schoko-Traum: Kakaohaltiger Rührkuchen mit eingebackenen und aufgestreuten Schokoladenchips, Vollmilchschokoladentropfen und einem sündhaft leckeren Schoko-Kern.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
FB	**120**	**–**	**–**	**–**

Art. 40159

Pinki Donut 55g

Amerikanisches Siedegebäck mit pinker Zuckerglasur und weißen Zuckerstreuseln.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
FB	**60**	**–**	**–**	**–**

Mit echten WILDHEIDELBEEREN

Art. 40300

Blueberry Muffin 100g

Der beliebte Muffin als Klassiker: Ein Rührkuchen mit Heidelbeeren versetzt und mit einem fruchtigen Heidelbeer-Kern.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
FB	**120**	**–**	**–**	**–**

Art. 40152

Donut mit dunkler Glasur 52g

Amerikanisches Siedegebäck mit leckerer Glasur in Spiegelqualität.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
FB	**60**	**–**	**–**	**–**

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Pizza

Herzhaft würzig

Art. 70481

Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 100g

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischer Paprika und Zwiebeln belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10–15	3	200	180

Art. 70485

Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 110g

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–22	160–180	160–180

Art. 70482

Pizzaschnecke Ananas-Schinken 100g

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischen Ananaswürfeln und aromatischem Schinken belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10–15	3	200	180

Art. 70486

Pizzaschnecke Ananas-Schinken 110g

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	30	22	200	170–180

Art. 70483

Pizzaschnecke Spinat 100g

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit würzigem Spinat belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10–15	3	200	180

Art. 70487

Pizzaschnecke Spinat 110g

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–22	160–180	160–180

Art. 70480

Pizzaschnecke Champignon-Mais 100g

Mediterran genießen: Pizzaschnecke mit frischen Champignons und Mais belegt und Käse überbacken.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
FB	10–15	3	200	180

Art. 70484

Pizzaschnecke Champignon-Mais 110g

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
GT	10–15	18–22	160–180	160–180

Art. 70466

Pizzaschiffchen Salami 160g

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit deftiger Salami und würzigem Käse.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	8–10	200	170–180

Art. 70464

Pizzaschiffchen Margherita 160g

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit einer herzhaft-würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	8–10	200	170–180

Art. 70465

Pizzaschiffchen Schinken 160g

Hefeteigschiffchen in handwerklicher Anmutung, gefüllt mit feinstem Schinken und würzigem Käse.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	8–10	200	170–180

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Laugen-gebäck

Frei von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen

Feiner Salzgeschmack

Mit beiliegendem Salzkristall-Topping.

Art. 70209

Laugenbrezel schwäbisch 130g

Schwäbische Laugenbrezel mit handwerklichem Charme und leckerem Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**15–20**	**14–16**	**170**	**170**

Art. 70219

Laugenzöpfle 120g

Handwerklich geflochtenes Laugenzöpfle, herzhaft im Geschmack.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**20**	**15–17**	**170**	**170**

Art. 70213

Laugenbrezel bayrisch 170g

Bayrische Laugenbrezel mit handwerklicher Anmutung und leckerem Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**20–25**	**15–17**	**170**	**170**

Art. 70202

Laugenstange geschnitten 100g

Herzhafte Laugenstange, locker gebacken, mit Salzkristall-Topping.

Conv. Grad	*Auftauzeit/Min.*	*Backzeit/ Min.*	*Backtemp./°C*	*Backtemp. Umluft/°C*
GT	**30**	**12–14**	**160**	**160**

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Brötchen

Ohne künstliche Zusatzstoffe!

Traditionell lecker

Art. 20121

Kartoffelbrötchen hell 100g

Hell gebackenes Kartoffelbrötchen mit echten Kartoffelflocken. Besonders knusprig.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	30	7–8	220	220

Art. 13158

Buttermilch Rustico mit Schnitt 80g

Knuspriges Weizen-Buttermilchbrötchen. Lange Frische durch Buttermilchanteil – energiereich durch beste Zutaten.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	6–8	220	200

Art. 20137

Dinkel-Krusti dark 85g

Knuspriges Brötchen mit vollwertigem Dinkel- und Roggenmehl gebacken.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10–15	5–7	220	200

Art. 20138

Honig-Krusti 110g

Als süßliches Brötchen mit Rosinen, Walnüssen und Honig der ideale Energiespender. Beste Basis für Ihre Belegideen.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10–15	5–7	220	200

Art. 13150

Rustikales Baguette hell 115g

Helles, rustikal-knuspriges Weizenbaguette. Ideal zum Belegen. Tolle handwerkliche Anmutung.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	10–12	200	200

Art. 13155

Rustikales Baguette dunkel 115g

Rustikales, knuspriges Weizenbaguette in einer dunklen Variante. Ideal zum Belegen. Tolle handwerkliche Anmutung.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	–	10–12	200	200

Art. 13162

Buttermilchkornstange 110g

Weizenbrötchen mit Buttermilch und Ölsaaten. Ideal für Ihre Belegideen und Snackkonzepte.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	10–15	5–7	220	200

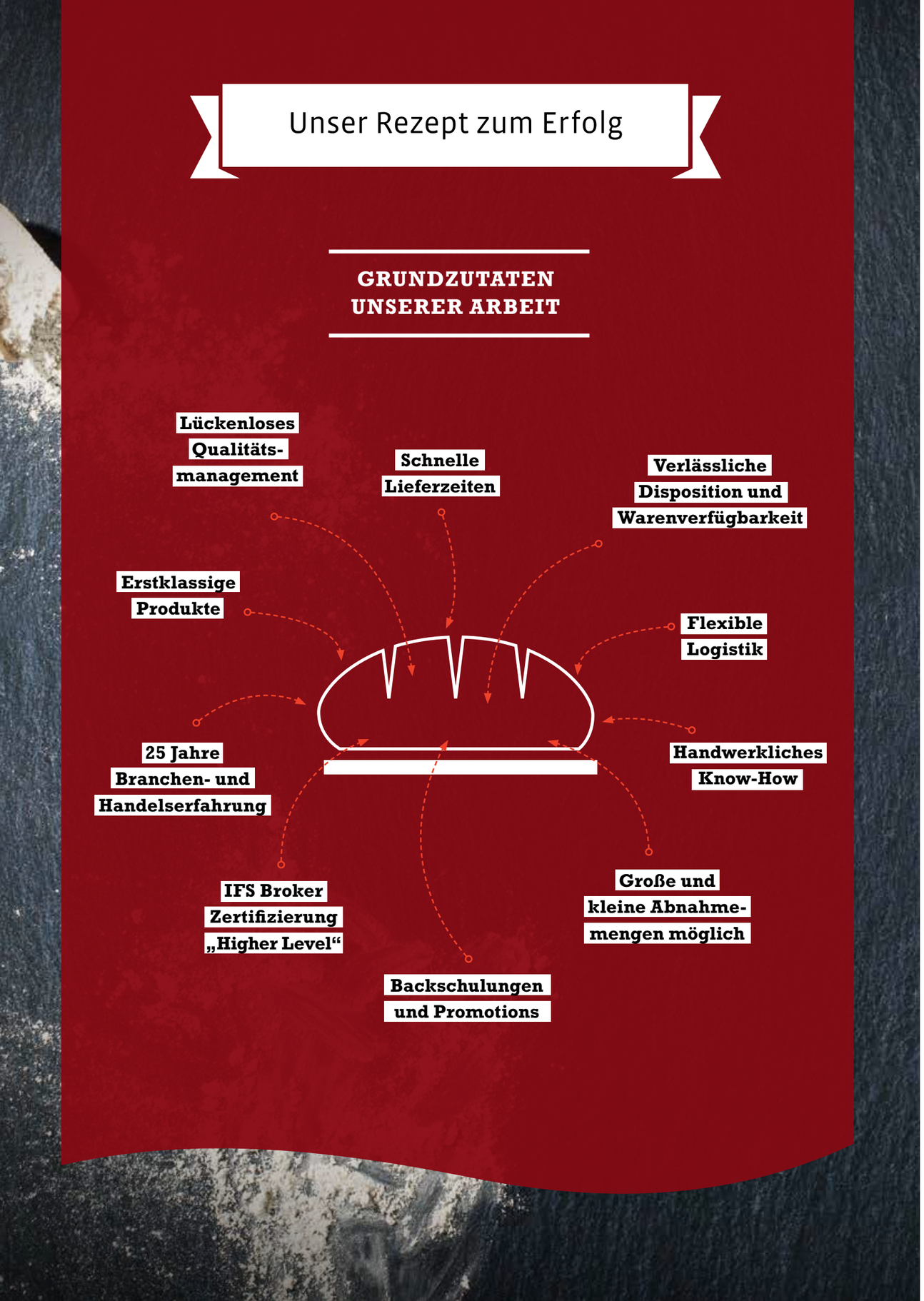
Art. 20122

Kartoffelbrötchen dunkel 100g

Dunkel gebackenes Kartoffelbrötchen mit echten Kartoffelflocken. Besonders knusprig.

Conv. Grad	Auftau-zeit/Min.	Backzeit/ Min.	Back-temp./°C	Backtemp. Umluft/°C
HB	30	7–8	220	200

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*



Unser Rezept zum Erfolg

GRUNDZUTATEN UNSERER ARBEIT

WIR SIND FÜR SIE DA

Der Markt entwickelt sich rasant, Kunden erwarten ein vielseitiges Sortiment, frisch aufgebacken und die Produkte bedürfen einer fachgerechten Lagerung – **wir kennen die Herausforderungen für Planung und Einkauf.**
Mit unserem flächendeckenden **Tiefkühl-Servicenetz mit mehr als 20 Verteilerzentren in ganz Deutschland** fangen wir jede Bestellung auf und garantieren schnelle Lieferzeiten und eine flexible Logistik!

PASST!

Genauso flexibel und aufmerksamkeitsstark kommt unsere Ware dann bei Ihnen an!
Die Modulkartons in optimalen Verpackungsgrößen mit durchdachten Maßen ermöglichen ein sicheres und variables Packschema in Euro-Norm. Dank der Modulkartons im auffälligen Bakerman®-Verpackungsdesign haben Sie die Bakerman® Qualitätsprodukte immer im Blick!
Ganze Lastzüge oder Kleinstmengen – Bakerman® macht es möglich! Jederzeit.

IHR ANSPRECHPARTNER

Bakerman® GmbH & Co.KG

Kircheninsel 3
48599 Gronau i. Westf.

ZENTRALE 0 25 62 / 90 81 05 - 0
BESTELL-ANNAHME 0 25 62 / 90 81 05 - 10
E-MAIL info@bakerman.de
www.bakerman.de

Impressum

Bakerman® GmbH & Co. KG
Kircheninsel 3
48599 Gronau i. Westf.

Telefon 0 25 62 / 90 81 05 - 0
Telefax 0 25 62 / 90 81 06 -0

Email info@bakerman.de
www.bakerman.de

HRA 7068 / Amtsgericht Coesfeld
Sitz der Gesellschaft: 48599 Gronau
U'st.ID: DE815338813
Persönl. haftende Gesellschafterin:
Bakerman Verwaltungs GmbH
HRB 13649 / Amtsgericht Coesfeld
Sitz der Gesellschaft: 48599 Gronau
Geschäftsführer:
Martin Kottig, Heiko Thees

PRODUKTÜBERSICHT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Conv. Grad	Gewicht	Stück/ Karton	Karton/ Palette	Stück/ Palette	Palettenhöhe (inkl. Holz)	Seite
	Croissants							
60043	Buttercroissant 60g	FB	60g	36	48	1.728	1,73m	08
60051	Butter-Croissant gebogen 80g	GT	80g	90	48	4.320	2,14m	09
60052	Laugen-Butter-Croissant gebogen 80g	GT	80g	90	48	4.320	2,14m	09
60053	Franz. Butter Croissant gebogen 90g	GT	90g	60	64	3.840	2,09m	09
60058	Buttercroissant gerade 80g	GT	80g	60	48	2.880	1,62m	08
60101	Butter Schokobrötchen 85g	GT	85g	90	40	3.600	1,81m	11
60103	Butter Croissant mit Schokocreme 100g	GT	100g	60	64	3.840	2,09m	11
60104	Butter Croissant Nuss Nougat 100g	GT	100g	60	56	3.360	1,84m	10
60140	Butter Vanillecroissant 95g	GT	95g	80	40	3.200	1,80m	10
60143	Butter-Marzipancroissant 95g	GT	95g	60	64	3.840	2,09m	10
60102	Butter Schinken Käse Croissant 100g	GT	100g	60	64	3.840	2,09m	08
60200	Schinken Käse Croissant 105g	GT	105g	60	48	2.880	1,80m	08
	Snacks							
10160	Geflügelrolle geschnitten 145g „Premium“	GT	145g	24	240	5.760	1,80m	14
10102	Geflügelrolle geschnitten 145g	GT	145g	48	120	5.760	1,80m	14
10120	Geflügelrolle ungeschnitten 165g	GT	165g	40	120	4.800	1,80m	15
60155	Geflügel Wiener Snack 115g	GT	115g	40	120	4.800	1,80m	14
10104	Hot Dog de Luxe 120g	GT	120g	48	48	2.304	1,80m	14
10170	Little Red Dog 120g	GT	120g	54	120	6.480	1,78m	15
10180	Bakerman Snacki Pepper-Sweet 125g	GT	125g	20	120	2.400	1,80m	17
10156	Bakerman Snacki Tomate-Mozarella 125g	GT	125g	30	96	2.880	1,84m	17
10157	Bakerman Snacki Spinat-Käse 125g	GT	125g	30	96	2.880	1,84m	16
10168	Leberkäs-Rolle bayrischer Art mit Senf 140g	GT	140g	40	120	4.800	1,80m	15
10169	Leberkäs-Rolle bayrischer Art geschnitten 140g	GT	140g	40	120	4.800	1,80m	15
10319	Börek-Käseschnecke Feta 220g	GT	220g	35	80	2.800	1,75m	16
20210	Körnerstange Käse & Feta 150g	GT	150g	70	56	3.920	1,46m	16
20211	Körnerstange Tomate-Mozzarella 150g	GT	150g	70	56	3.920	1,46m	17
	Blätterteigstangen herzhaft							
30816	Blätterteig-Stange Tomate-Mozzarella 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	20
30817	Blätterteig-Stange Spinat-Käse 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	21
30818	Blätterteig-Stange Frischkäse-Kräuter 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	21
30815	Blätterteig-Stange Curry Huhn	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	20
	Blätterteigstangen süß							
30810	Blätterteig-Vanillestange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	23
30811	Blätterteig-Kirschstange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	22
30812	Blätterteig-Milchreis-Stange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	22
30814	Blätterteig-Himbeer-Vanillestange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	23
30819	Blätterteig-Pflaumen-Milchreis-Stange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	22
30825	Blätterteig-Milchreis-Stange mit roter Grütze 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	22
30900	Butter-Blätterteig-Stange mit Marzipan 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	23
30834	Blätterteig-Stracciatella-Joghurt Stange 100g	GT	100g	30	240	7.200	1,80m	23

Art.-Nr.	Bezeichnung	Conv. Grad	Gewicht	Stück/ Karton	Karton/ Palette	Stück/ Palette	Palettenhöhe (inkl. Holz)	Seite
	Süße Gebäcke							
10133	Apfeldreieck 130g	GT	130g	32	120	3.840	1,80m	27
10138	Butter-Mini-Apfeldreieck 65g	GT	65g	60	120	7.200	1,80m	26
30106	Butter-Franzbrötchen 130g	GT	130g	48	36	1.728	1,80m	26
30105	Franzbrötchen 85g	FB	85g	30	90	2.700	1,94m	26
30170	Amerikaner 110g	FB	110g	55	36	1.980	1,70m	27
30191	Streuseltaler Johannisbeere 160g	FB	160g	40	40	1.600	1,87m	26
30192	Streuseltaler Natur 150g	FB	150g	40	36	1.440	1,70m	27
30607	Butter-Quarktasche 130g	GT	130g	70	54	3.780	1,53m	26
30240	Bienenstichplunder 110g	GT	110g	48	64	3.072	1,69m	27
	American Bakery							
40152	Donut mit dunkler Glasur 52g	FB	52g	96	36	3.456	1,75m	30
40159	Pinki Donut 55g	FB	55g	96	36	3.456	1,75m	31
40300	Blueberry Muffin 100g	FB	100g	36	63	2.268	1,75m	31
40301	Double Chocolate Muffin 100g	FB	100g	36	63	2.268	1,75m	30
	Pizza							
70464	Pizzaschiffchen Margherita 160g	HB	160g	28	80	2.240	1,85m	35
70465	Pizzaschiffchen Schinken 160g	HB	160g	28	80	2.240	1,85m	35
70466	Pizzaschiffchen Salami 160g	HB	160g	28	80	2.240	1,85m	35
70480	Pizzaschnecke Champignon-Mais 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	34
70481	Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	34
70482	Pizzaschnecke Ananas-Schinken 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	34
70483	Pizzaschnecke Spinat 100g	FB	100g	36	48	1.728	1,62m	34
70484	Pizzaschnecke Champignon-Mais 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	34
70485	Pizzaschnecke Paprika-Zwiebeln 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	34
70486	Pizzaschnecke Ananas-Schinken 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	34
70487	Pizzaschnecke Spinat 110g	GT	110g	48	48	2.304	1,62m	34
	Laugengebäck							
70202	Laugenstange geschnitten 100g	GT	100g	100	44	4.400	2,04m	38
70213	Laugenbrezel bayrisch 170g	GT	170g	60	44	2.640	2,04m	39
70209	Laugenbrezel schwäbisch 130g	GT	130g	68	40	2.720	1,87m	38
70219	Laugenzöpfle 120g	GT	120g	110	44	4.840	2,04m	39
	Brötchen							
13150	Rustikales Baguette hell 115g	HB	115g	45	32	1.440	1,99m	42
13155	Rustikales Baguette dunkel 115g	HB	115g	45	32	1.440	1,99m	42
13158	Buttermilch Rustico mit Schnitt 80g	HB	80g	80	32	2.560	1,99m	42
13162	Buttermilchkornstange 110g	HB	110g	30	56	1.680	1,87m	43
20121	Kartoffelbrötchen hell 100g	HB	100g	64	28	1.792	1,87m	42
20122	Kartoffelbrötchen dunkel 100g	HB	100g	64	28	1.792	1,87m	43
20137	Dinkel-Krusti dark 85g	HB	85g	40	56	2.240	1,87m	43
20138	Honig-Krusti 110g	HB	110g	40	56	2.240	1,87m	43

Convenience Grad: ***GT** = gegärter Teigling* ***HB** = halb gebacken* ***FB** = fertig gebacken*

Bakerman®
www.bakerman.de

Bakerman® GmbH & Co.KG _ Kircheninsel 3 _ 48599 Gronau i. Westf. _ **TEL** 0 25 62 / 90 81 05 - 0 _ **FAX** 0 25 62 / 90 81 06 - 0
E-MAIL info@bakerman.de _ **www.bakerman.de**