SELECTION 2016 - 2017

Délifrance

La boulangerie inspirée

DÉLIFRANCE À VOTRE SERVICE - IHRE ANSPRECHPARTNER

Délifrance
La boulangerie inspirée

Kompetente und schnelle Beratung vor Ort durch unseren nationalen Außendienst oder am Telefon durch unser Service-Team im Innendienst:

Telefon: 0049-(0)208-99789-0 - Fax: 0049-(0)208-99789-15
E-Mail: bestellungen@delifrance.com

Ihr Ansprechpartner im Außendienst:

Visitenkarte

Ihr Ansprechpartner im Innendienst

Name: .....

Direkt-Durchwahl: .....

E-Mail-Adresse: .....

SEHR GEEHRTE KUNDEN UND PARTNER,

wir freuen uns, Ihnen unseren aktuellen Produktkatalog – auf vielfachen Wunsch bereits Anfang Oktober - zu präsentieren.

Mit mehr als 35 Neuheiten bieten wir Inspiration für den Ausbau Ihrer Konzepte und Geschäftsideen - ganz nach dem Motto "La boulangerie inspirée". Bewährte und beliebte Klassiker französischer Backkunst sind natürlich weiterhin im Sortiment.

Einen besonderen Dank möchten wir an dieser Stelle Arnaud Florenville aussprechen, der als Geschäftsführer in den letzten 16 Jahren einen großen Beitrag zur Entwicklung von Délifrance Deutschland und . sterreich beigetragen hat. In Zukunft widmet er sich neuen beru ichen Herausforderungen in Frankreich.

Unter neuer Führung feiern wir im Oktober 2016 das Jubiläum „40 Jahre Délifrance in Deutschland“. Freuen Sie sich auf zahlreiche Neuheiten und attraktive Aktionen.

Gesunde Ernährung und Qualität der Zutaten rücken immer mehr in den Fokus der Verbraucher: Mit einer großen Range an weizenfreien Broten und Superfood-Artikeln, wie z.B. Quinoa-Croissant, Chia-Brot oder Rote-Beete-Sandwiches, bieten wir ein großes Angebot für die aktuellen Trends: weizenfrei, vegan, vegetarisch… gesund und ausgesprochen lecker.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Entdecken und Verkosten!

Ihr Délifrance-Team

ACHIM ZIMMERMANNS
Geschäftsführer Deutschland
und Nordeuropa

DIE EINZIGARTIGE EXPERTISE VON DÉLIFRANCE: VOM WEIZENKORN BIS AUF DEN TELLER!

Unsere Landwirte wählen die besten Weizensorten aus und bauen sie mit viel Leidenschaft an.

Unsere Bäcker schöpfen ihre Inspiration aus den Traditionen des Handwerks und verstehen es, Geschmack, Qualität und Ästhetik miteinander zu verbinden.

Unsere Produkte werden in der ganzen Welt in unseren Läden verzehrt. Die Verbraucher inspirieren uns, und es liegt uns am Herzen, ihnen immer wieder neue Geschmackserlebnisse zu bieten.

Unsere Müller der Grands Moulins de Paris verarbeiten seit 1919 den Weizen und produzieren qualitativ hochwertige Mehle.

Unsere Partner mit der Auszeichnung „Meilleurs Ouvriers de France“ arbeiten inspirierte Rezepturen aus. Ihre Kreativität und ihr technisches Know-how ermöglichen es uns, unsere Verpflichtung für den Geschmack zu erfüllen.

INSPIRATION, UNSER TÄGLICH BROT...

Ja

Wir kennen unsee Kunden, um sie besser zu veste n und ihre Bedürfnisse zu e üllen.

Ja

Emotionen b i der Verkostung schenken einzigartige Erfahrungen.

INNOVATION, UM EINZIGARTIGE MOMENTE ZU SCHAFFEN.

Und wenn Backwaren Ihren Kunden unerwartete Emotionen schenkten? Dies ist unser Ziel, für das wir unsere Ideen entwickeln, um Erfahrungen zu erneuern und den Alltag der Feinschmecker zu erfreuen.

BACKWAREN, DIE INSPIRIEREN:

Das ist eine subtile Mischung aus Emotionen und konkretem Savoir-Faire, um inspirierende Backwaren zu schaffen.

TRADITION, UM DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE SICHERZUSTELLEN.

Wir lassen uns von einem traditionellen Savoir-Faire inspirieren, das es uns ermöglicht, mit hohen Anforderungen hochqualitative Produkte zu entwickeln.

DIE WEITERGABE VON WISSEN, UM UNSER SAVOIR-FAIRE DAUERHAFT LEBEN ZU LASSEN.

Wir bilden Bäcker von morgen aus, entwickeln Rezepte mit den besten französischen Küchenchefs und fördern beste Talente in Hotellerie- und Gastronomie-Schulen der ganzen Welt.

JEDEN TAG LASSEN WIR UNS INSPIRIEREN VON GESCHICHTEN, ORTEN, UNTERSCHIEDLICHEM GESCHMACK, KULTUREN, BEGEGNUNGEN...

UNSER ENGAGEMENT FÜR RESPEKT UND QUALITÄT

Weil wir der Überzeugung sind, dass die Menschen und unsere Umwelt ein fester Bestandteil der Unternehmensentwicklung sind, haben wir uns konkrete Ziele gesetzt, um sie zu schützen. Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter sowie der Fortbestand unserer Ressourcen sind unsere Prioritäten. Unser aktives Handeln Tag für Tag beginnt mit der sorgfältigen Auswahl unserer Zutaten bis hin zur Unterstützung nachhaltiger Projekte.

Wir kompensieren die CO2-Emissionen des Sortiments Délifrance Héritage durch ein Wiederaufforstungsprojekt.

Wir bauen eine nachhaltige Industrie in Burkina Faso auf (Anbau von Foniohirse), in einer Partnerschaft mit PlaNet Finance.

Wir garantieren Kunden und Verbrauchern Qualitätsprodukte mit ISO 22 000-Zertifikation.

Wir bevorzugen französische Qualitätsmehle von den Grands Moulins de Paris dank unserer Zugehörigkeit zur NutriXo-Gruppe.

Unsere Verantwortung in der gesamten Produktionskette

Wir optimieren kontinuierlich unsere Logistik, um Abfälle und CO2-Emissionen zu reduzieren.

Wir führen schrittweise zertifiziertes Palmöl (RSPO MB) für die Zubereitung unserer Produkte ein.

Wir verwenden möglichst keine künstlichen Farb- und Aromastoffe sowie gehärteten Fette.

Wir senken den Wasser- und Energieverbrauch durch die Zertifizierung nach ISO 50 001 (Energiemanagement) in 2 Pilotbetrieben.

Wir verstärken die Sicherheitsmaßnahmen, um unsere Mitarbeiter zu schützen - CARE-Programm.

Wir ergreifen Maßnahmen unter Achtung der universellen Grundsätze für Menschenrechte, Arbeit, Umwelt und Korruptionsbekämpfung, in einer Partnerschaft mit Global Compact.

Wir setzen auf eine engagierte Sozialpolitik - 6% Mitarbeiter mit Behinderung.

SUPERIOR TASTE AWARDS 2016

7 AUSGEZEICHNETE PRODUKTE

Milchschokolade & Mango und Maracuja Sahneschichtkuchen inspiriert durch Thierry Bamas (MOF Pâtissier)

Héritage Buttercroissant

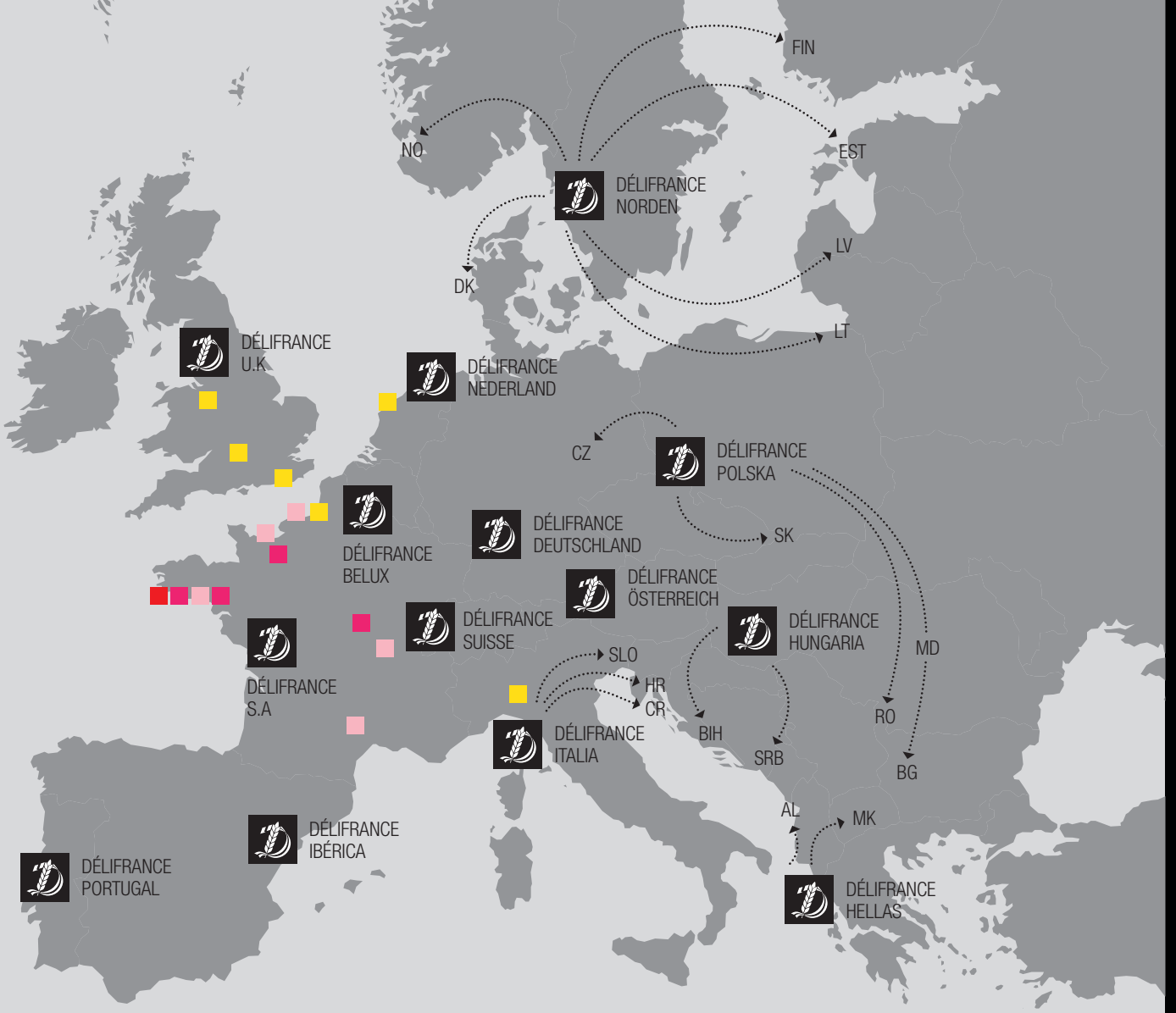
Ziegenkäse-Honig-Twist

Rustikales Halbes Baguette Délifrance Héritage inspiriert durch Pascal Tepper (MOF Boulanger)

Dwich Schinken-Käse (Comté)

Eclair Chocolat

Die Superior Taste Awards : der « Guide Michelin der Lebensmittelprodukte » !
Um den besten Produkten verdiente Auszeichnungen zu verleihen, versammelt sich jedes Jahr eine Jury bestehend aus 120 renommierten Chefköchen in Brüssel. Die Produkte werden nach folgenden Kriterien analysiert, getestet und bewertet : der erste optische Eindruck, die Textur, der Geruch, das Erscheinungsbild und der Geschmack. Die preisgekrönten Produkte erhalten anschließend einen oder mehrere Golden Stars, je nachdem, ob sie gut (1 Golden Star), bemerkenswert (2 Golden Stars) oder ausgezeichnet (3 Golden Stars) sind.



PRODUKTIONS-STÄTTEN

- PAIN
- PÂTISSERIE
- SNACKS
- VIENNOISERIE

FILIALEN DÉLIFRANCE

LÄNDER, DIE VON ANDEREN DÉLIFRANCE-FILIALEN BETREUT WERDEN.

DÉLIFRANCE IST IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH FÜR SIE DA:

- Lieferung flächendeckend in Deutschland und in Österreich
- Liefermenge ab fünf Kartons
- Tägliche Anlieferung (Montag bis Freitag, Samstag nach Vereinbarung)
- Lieferzeit ab 24 Stunden

Unsere Messetermine 2016-2017

1. **Südback 2016**
   22.-25. Oktober,
   Stuttgart
2. **Alles für den Gast 2016**
   5.-9. November,
   Salzburg
3. **Internorga 2017**
   17.-21. März,
   Hamburg
4. **Südback 2017**
   23.-26. September,
   Stuttgart
5. **Anuga 2017**
   7.-11. Oktober,
   Köln
6. **Alles für den Gast 2017**
   November 2017,
   Salzburg

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

IHR DÉLIFRANCE TEAM

Geschäftsführung

Achim Zimmermanns
Geschäftsführung
Deutschland, Österreich
und Nordeuropa

Geschäftsleitung

Rémy Casara
Geschäftsleitung
Deutschland
und Österreich

Leitung Finanzen & Verwaltung

Chantal Weber
Leitung Finanzen und Verwaltung Deutschland,
Österreich

Vertrieb Innendienst

Susanne Duschek
Vertriebsinnendienst
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 12

Vanessa Schlitzer
Key Account Assistentin und Vertriebsinnendienst
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 42

Petra Berberich
Vertriebsinnendienst LEH und Einkauf SB-Ware
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 35

Isabell Kartenberg
Vertriebsinnendienst LEH und Einkauf SB-Ware
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 34

Johanna Pohlhausen
Vertriebsinnendienst
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 32

Lara Becker
Vertriebsinnendienst
Telefon: +49-(0)208-99789-33

Doris Steinke
Vertriebsinnendienst
Telefon: +49 - (0)208 - 99789 - 36

Marketing

Christina Köstler
Marketing

Qualität

Marilyne Péron
Qualität

Sonja Rust
Qualität

Supply Chain

Abdou Kotit
Supply Chain

Monia Mepin
Supply Chain

Verwaltung / Personal

Andreia Veigas
Controlling

Susanne Häuser
Personal

Barbara Sikorra
Buchhaltung

Lisa Sürth
Buchhaltung

Christian Altenhof
Buchhaltung

Lea Lange
Auszubildende

Peter Josef Oebel
Bäckermeister und Fachberater

Telefon:
+49 - (0)172 - 244 19 35

Wilhelm Meewes
Regionaler Account Manager, Nord

Telefon:
+49 - (0)172 - 206 27 03

Tim Beyer
Regionaler Account Manager, West

Telefon:
+49 - (0)172 - 206 27 02

Michael Vietze
Bezirksleiter Niedersachsen

Telefon:
+49 - (0)160 - 901 72 085

Ingo Hoves
Regionaler Account Manager, Ost

Telefon:
+49 - (0)172 - 277 21 12

Chantal Heiliger
Verkaufssekretariat

Maik Hoves
Nationaler Key Account Manager LEH-Bake-Off

Telefon:
+49 - (0)172 - 561 21 73

Thylo Schwinn
Bezirksleiter Rheinland

Telefon:
+49 - (0)173 - 522 09 82

Thomas Hanke
Regionaler Account Manager, Süd

Telefon:
+49 - (0)172 - 206 27 06

Thomas Beck
Bezirksleiter Südwest

Telefon:
+49 - (0)173 - 540 35 63

Birgit Franz
Bezirksleiterin Bayern

Telefon:
+49-(0)172-206 27 05

Christina Krusche
Sales Managerin Österreich

Telefon:
+43 - (0)664 - 458 38 80

Heinz Scholz
Bezirksleiter Südbayern und Westösterreich

Telefon:
+49-(0)172-2062704
oder (+43)-(0)664-1416147

VIENNOISERIE

VIENNOISERIE

Spitzentechnologie im Dienste der Qualität

Hochmoderne, leistungsfähige Anlagen, welche Gesten des nach handwerklicher Tradition arbeitenden Bäckers nachahmen.

Rezepturen und Formen, die keine Wünsche offenlassen

Die klassische Viennoiserie (Croissants, Schokobrötchen, Rosinenschnecken) mit goldbraunem Blätterteig und luftiger Krume.

Gefüllte Viennoiserie, welche Qualität der Klassiker mit leckeren Füllungen ohne künstliche Farb- und Aromastoffe vereinen.

Spezialitäten mit großzügigen Formen und besonders leckeren Rezepturen.

Das Petit Journal von Délifrance – Interessante Fakten und aktuelle Trends

Einfache Zubereitung

Zwei Technologien: backfertig und ungegart
15 bis 23 Minuten Backzeit.

Eine in 12 europäischen Ländern durchgeführte Studie untersuchte alle Konsumtrends im Bereich Viennoiserie/ Feingebäck.

Quelle: Cabinet Qualtrix – Dezember 2015

Revolutionäre Innovationen

Im Einklang mit den Konsumtrends: Snacking, ausgefallene Sandwich-Angebote, Mini-Gebäck, Natürlichkeit.

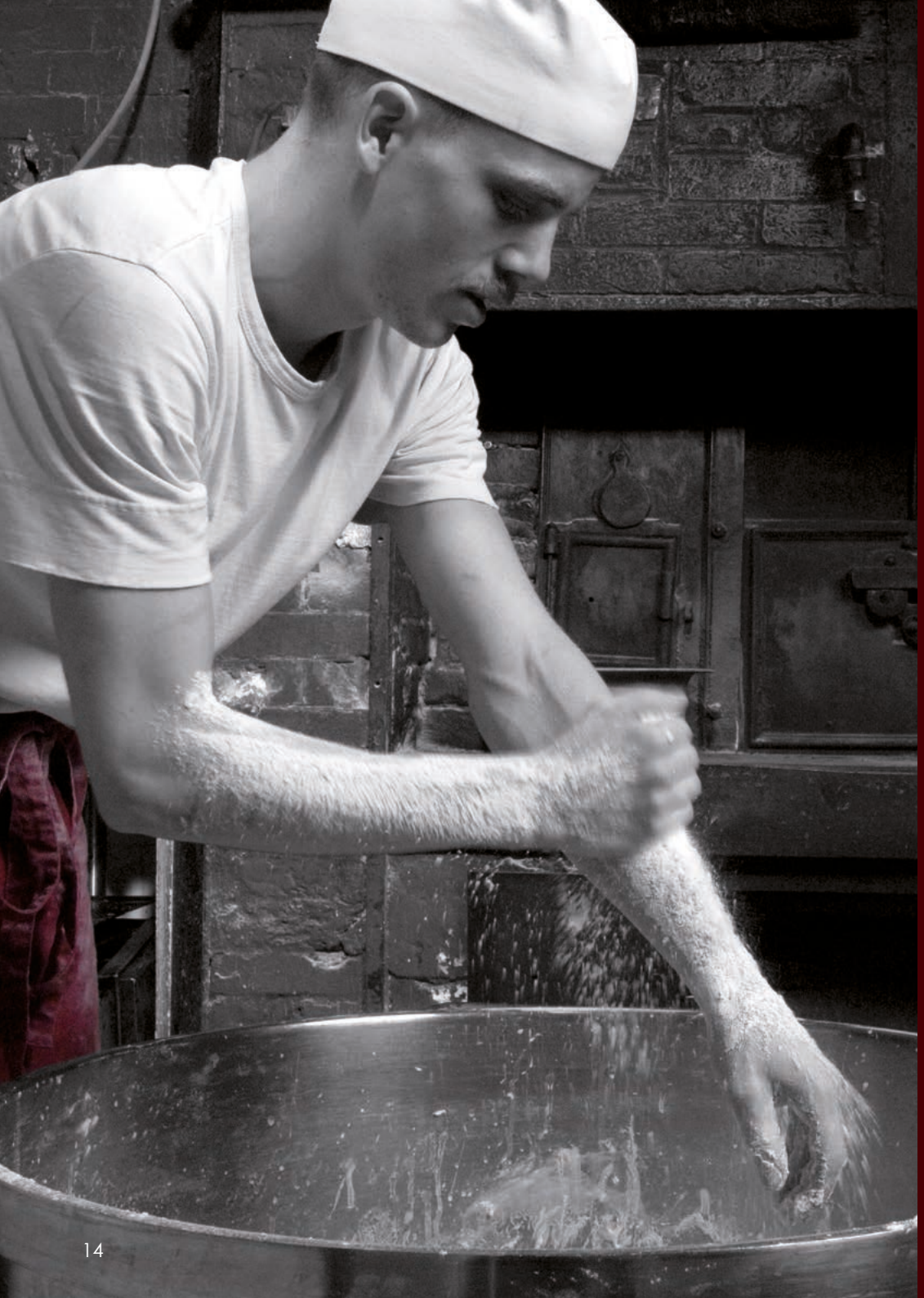
Zahlreiche Branchenauszeichnungen und große Beliebtheit bei den Verbrauchern.

Die Herkunftsgarantie der Zutaten gewährleistet die besten organoleptischen Eigenschaften.

Quinoa Croissant

Pain aux 3 Chocolats

Mehrkorn-Milchschokolade Croissant



Délifrance

Héritage

Délifrance Héritage: Premium-Viennoiserie-Genuss

Sorgfältig ausgewählte, hochwertige französische Mehle.

Die **Eier** sind mit dem hochwertigen Lebensmittel-Gütesiegel **«Label Rouge»** versehen, das eine artgerechte Auslaufhaltung, natürliches Futter, eine langsame Aufzucht und eine strikte Einhaltung aller Hygienevorschriften garantiert.

Eine Rezeptur mit Zugabe von Sauerteig, der der Délifrance Héritage Viennoiserie einzigartige Aromen schenkt.

Rezepturen ohne künstliche Farb- und Aromastoffe und ohne gehärtete Fette.

Langwieriger und sanfter Herstellungsprozess, inspiriert aus dem traditionellen französischen Bäckerhandwerk.

Eine außergewöhnliche Frische, die lange anhält.

Délifrance

HÉRITAGE

VIENNOISERIE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

27236 **Héritage Butter-Rosinenschnecke**
120g
40 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

27235 **Héritage Pain au Chocolat**
75g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

27234 **Héritage Buttercroissant**
70g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

MINI-VIENNOISERIE

27864 **Héritage Mini Pain au Chocolat**
30g
180 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 170°C

27863 **Héritage Mini Buttercroissant**
30g
180 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 170°C

27865 **Héritage Mini Butter-Rosinenschnecke**
35g
180 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 170°C

BUTTERCROISSANTS, GERADE (40-60G)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S0848 **Frühstücks-Buttercroissant**
55g
80 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

28873 **Hotel-Buttercroissant**
40g
100 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S3611 **Gastronomie Buttercroissant**
55g
100 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S1254 **Buttercroissant Suprême**
(reich an Milch und Zucker)
60g
70 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S5027 **Buttercroissant**
(mit Sauerteig)
60g
100 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18Min. 170°C

BUTTERCROISSANTS GERADE UND GEBOGEN (65-90G)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S2826 **Buttercroissant**
65g
100 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S2258 **Bäckerei-Buttercroissant**
70g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

76880 **Maxi-Buttercroissant**
80g
56 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S3102 **Maxi-Buttercroissant gebogen**
90g
80 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

CROISSANT-SPEZIALITÄTEN

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

MIT BUTTER

S7095 **Mehrkorn-Buttercroissant**
(Körner-Topping)
80g
56 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

76907 **Dinkel-Quinoa Croissant**
(Ersatz für 75501)
VEGAN
80g
56 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

S7053 **Croissant Harmonie**
(mit Butter & Margarine)
60g
100 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

74670 **Laugen-Buttercroissant**
80g
80 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18 Min. 150°C

MIT BUTTER

DÉLIFRANCE SANDWICH-WM 2016

Fricassé de poulet

- Nach der deutschen Vorauswahl während der Intergastra 2016 fand das Finale am 14. und 15. März 2016 auf der Messe, Sandwich & Snack Show" in Paris statt
- 10 Kandidaten aus 10 Ländern präsentierten ihre Sandwiches vor einer international besetzten Jury
- Philipp Winner nahm als deutscher Teilnehmer an der 11. Délifrance Sandwich- Weltmeisterschaft teil.
- Er trat mit seinem Sandwich „Fricassé de poulet" an und belegte einen sehr guten fünften Platz.

FÜR EIN SANDWICH

S7095 Mehrkorn-Buttercroissant

- Erbsen (gefroren) 50g
- Grüner Spargel 45g
- Chicorée 25g
- Enoki-Pilze 7g
- Apfel (grün) 25g
- Zitronensaft 15g
- Olivenöl 10g
- Knoblauch 1g
- Zitronengras 2,5g
- Ingwer 2g
- Petersilie 5g
- Hähnchenbrust 120g
- Sauerrahm 15g
- Sojasauce 10g
- Rapsöl 10g
- Minze 5g
- Chilli 1g
- Salz, Zucker, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Hähnchenbrust vorbereiten, abspülen, braten
- Ingwer, Zitronengras und Knoblauch, in Sojasauce dünsten
- Spargel schälen und zusammen mit den Erbsen in Eiswasser geben
- Den Spargel halbieren und braten
- Erbsenpüree: Erbsen mit Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zucker pürieren
- Scheiben aus dem Apfel schneiden und in Zitronenwasser, Zucker und Olivenöl marinieren
- Chicorée waschen und halbieren
- Enoki Pilze waschen
- Mehrkorn-Buttercroissant halbieren
- Hähnchenbrust in Scheiben schneiden

Anrichten und servieren

Das Finale der Film

VIENNOISERIE BIO

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

27223 **Pain au chocolat BIO**
70g
70 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

BIO nach EG-Öko-Verordnung

27224 **Buttercroissant BIO**
55g
70 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S4501 **Buttercroissant BIO**
70g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

BUTTER-SCHOKOBRÖTCHEN

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

MIT BUTTER

S3923 **Schokobrötchen**
(mit Butter)
75g
100 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

MIT BUTTER

S3104 **Schokobrötchen**
(mit Butter)
85g
100 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

MIT BUTTER

S2342 **Schokobrötchen**
(mit Butter)
80g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S7069 **Schokobrötchen Harmonie**
(mit Butter & Margarine)
75g
80 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

SCHNECKEN

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S0856 **Zimtschnecke**
90g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

28712 **Maxi-Rosinenschnecke**
120g
50 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

NAPOLITANAS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75395 **Napolitana Kakao-Nuss**
(mit Butter)
110g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
21-23 Min. 170°C

75396 **Napolitana Crème Pâtissière**
(mit Butter)
110g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
21-23 Min. 170°C

VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S2800 **Palmiers (mit Butter)**
80g
50 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
25 Min. 170°C

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

78853 **Kakaocreme-Brezel**
125g
40 Stk./Kt.
100 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
22-25 Min. 160°C

77955 **Tresse Pekannuss-Ahornsirup**
95g
48 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

27245 **Pain aux 3 Chocolats**
(mit Butter)
100g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
21-23 Min. 170°C

S1973 **Schokoschleife**
(mit Butter)
100g
60 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

28826 **Petit-Schoko-Schleife**
(mit Butter)
50g
100 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
17-18 Min. 170°C

VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE
FRUCHTIGES

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S4144 **Aprikosen-Oreillette (mit Butter)**
(Oranais)
120g
40 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

MIT BUTTER

S1195 **Apfel-Dreieck**
125g
30 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
18-20 Min. 170°C

S8775 **Französische Apfeltasche**
100g
48 Stk./Kt.
108 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
20-22 Min. 190°C

MIT BUTTER

CROIS'SANDWICH

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

Das Crois'Sandwich

Das **Crois'Sandwich** ist angenehm **soft** und gleichzeitig **knusprig** wie ein Croissant. Feinstes Weizen-Vollkornmehl und eine knackige Körnermischung (Leinsamen, Mohn- und Sonnenblumenkerne) bilden eine **Quelle an Ballaststoffen**.
Ein einzigartiges Produkt für originelle, individuelle Sandwiches!

74843 **Crois'Sandwich-Dreieck**
(mit Butter)
100g
50 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170 °C

28661 **Crois'Sandwich**
(mit Butter)
100g
45 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

BUTTERBRIOCHE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S3177 **Maxi-Butterbrioche**
400g
6 Stk./Kt.
81 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
10-15 Min. 160°C

27269 **Mini-Butterbrioche**
70g
90 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
5 Min. 160°C

S3142 **Briochette à tête**
45g
45 Stk./Kt.
81 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
5 Min. 160°C

GEFÜLLTE CROISSANTS 90G (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

NEU

76057 **Mehrkorncroissant, Blaubeer**
(Körner-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

NEU

76055 **Mehrkorn-Milchschokolade Croissant**
(Körner-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

77967 **Milchschokolade-Croissant**
(Schokosplitter-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

GEFÜLLTE CROISSANTS 90G (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S5044 **Aprikosen-Buttercroissant**
(ohne Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S5046 **Schoko-Nuss-Croissant**
(Schoko-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S5047 **Zitronen-Crème-Croissant**
(Hagelzucker-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

GEFÜLLTE CROISSANTS 90G (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S7146 **Marzipan-Buttercroissant**
(Mandel-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S7145 **Schoko-Nuss-Croissant**
(Nuss-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S7147 **Himbeer-Croissant**
(Hagelzucker-Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

S7144 **Schoko-Croissant**
(ohne Topping)
90g
48 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 170°C

GEFÜLLTE MINI-CROISSANTS - 40G (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S6902 **Mini-Schoko-Nuss-Croissant**
(Schoko-Topping)
40g
120 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

S6901 **Mini-Marzipan-Buttercroissant**
(Mandel-Topping)
40g
120 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

S6899 **Mini-Aprikosen-Buttercroissant**
(ohne Topping)
40g
120 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

NEU

S8151 **Mini Zitronen-Crème-Croissant**
(Hagelzucker-Topping)
40g
120 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

MINI-PLUNDER (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S1280 **Mini-Plunder Schoko-Nuss**
35g
120 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

S1281 **Mini-Plunder Kirsche**
35g
120 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

S1284 **Mini-Plunder Crème Pâtissière**
35g
120 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

S1286 **Mini Plunder Apfel-Ahornsirup**
35g
120 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

S5295 **Mini-Apfeltasche**
35g
120 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

MINI-VIENNOISERIE (MIT BUTTER)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S3189 **Mini-Buttercroissant**
25g
160 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

S3311 **Mini-Butter-Rosinenschnecke**
(Ersatz für S3120)
30g
150 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 170°C

S3255 **Mini-Schokobrötchen**
25g
160 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

S1635 **Premium-Mini-Buttercroissant**
25g
120 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

S1637 **Premium-Mini-Butterrosinenschnecke**
30g
120 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 170°C

S1636 **Premium-Mini-Schokobrötchen**
25g
120 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

27237 **Mini-Mehrkorn-Buttercroissant**
(mit Topping)
30g
100 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

MINI-VIENNOISERIE (MIT BUTTER) - MISCHKARTONS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S2454 **Mini-Viennoiserie-Sortiment**
3 Sorten: Mini-Buttercroissant,
Mini-Schokobrötchen,
Mini-Rosinenschnecke
25-30g
3x40 Stk./Kt.
110 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
13-16 Min. 170°C

S1307 **Mini-Plunder-Mix**
3 Sorten: Crème Pâtissière, Cassis-Aprikose,
Orange-Schoko
35g
3x40 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
15-17 Min. 170°C

S3408 **Gefüllte Mini-Croissants**
4 Sorten: Marzipan, Aprikose, Himbeer, Schoko-Nuss
40g
4x30 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
13-15 Min. 170°C

PAIN

BROT

Als Erfinder des ersten vorgebackenen tiefgekühlten Baguettes im Jahr 1978 ist es uns gelungen, unsere Produktionsanlagen unter Achtung der handwerklichen Methoden zu modernisieren.

Wir kontrollieren die gesamte Wertschöpfungskette von der Auswahl des Weizens bis zur Vermarktung unserer Brote dank unserer Zugehörigkeit zu einer in der Weizenbranche tätigen Genossenschaftsgruppe.

Ein einmaliges Know-how im Bereich der verschiedenen Techniken mit Vorgärung bis zu 24 Stunden: vom Poolish über die Biga und Sponge bis zum Sauerteig. Sie alle ermöglichen es, die Aromen freizusetzen und eine schöne Porung zu entwickeln.

Langsames und das Produkt achtendes Kneten gewährleistet die Zubereitung der besten Teigqualitäten.

Vom Tafelbrötchen à 30 g bis zum 1 kg-Brot zum gemeinsamen Genießen.

Unser Know-how umfasst mehr als 10 Rezepturen.

Einfache und schnelle Vorbereitung für den Verzehr.

3 Technologien (gebacken, vorgebacken, ungebacken) erfüllen alle Bedürfnisse.
0 bis 20 Minuten Backzeit.

Sandwich-Expertise seit 35 Jahren.

400 Franchise-Geschäfte weltweit.

Über 100 verfügbare Artikel nach klassischen oder neu entwickelten Rezepten.

Ein in der Branche einmaliger Wettbewerb, um unsere Kunden zu inspirieren*.

Entdecken Sie die besten Sandwiches der Welt mit dem aktuellen Délifrance Sandwich-Rezeptbuch:

Alles Wissenswerte zu den Brot-Trends finden Sie in den Petits Journaux von Délifrance Baguette und Sandwich.

Immer noch rustikalere Brote.

Sie entsprechen den Verbrauchertrends (72 % der europäischen Verbraucher essen mehr rustikales Brot als vor zwei Jahren**) und erfüllen alle Wünsche nach ausgefallenen Snack-Angeboten.

Ciabatta

Pain Burger

Baguette
Poolish Héritage

* Die Délifrance Sandwich-Weltmeisterschaft gibt es seit 1999. Bei ihr werden alle 2 Jahre die besten Kreationen nach gastronomischen, ernährungsphysiologischen, ästhetischen, praktischen und wirtschaftlichen Kriterien bewertet und ausgezeichnet.

** Quelle: Délifrance-Umfrage, durchgeführt von Qualtrics (ein Institut mit ESOMAR-Zertifikat) nach der CAWI-Methode (Computer Assisted Web Interviewing) zwischen dem 18.12.2015 und dem 18.01.2016 mit 3 600 Personen in 12 europäischen Ländern.

Délifrance

Héritage

Délifrance Héritage, Entdecken Sie das Geheimnis guten Brotes

Drei einzigartige Rezepturen mit sehr langer Gärzeit für ein unverwechselbares Aroma: Poolish, Levain-Sauerteig und Mehrkorn.

Langsamer Herstellungsprozess mit viel Zeit für den Vorteig, das Kneten und die Volumen-Entwicklung der Teiglinge, inspiriert durch das ursprüngliche, traditionelle Bäckerhandwerk, damit sich die Aromen entfalten und eine lockere Krume entstehen kann.

Auf Naturstein gebacken für eine knusprige, goldbraune Kruste.

Délifrance

HÉRITAGE

BROTE

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

75418 **Grande Bûche**
50 cm **900g**
9 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
13-15 Min. 210°C

27902 **Héritage Boule (Levain-Sauerteig)**
(mit Tüten)
17 cm **500g**
18 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
13-15 Min. 210°C

S7949 **Héritage Pavé Mehrkorn**
(mit Tüten)
30 cm x 10 cm **450g**
20 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
13-15 Min. 210°C

S7948 **Héritage Pavé (Levain-Sauerteig)**
30 cm x 10 cm **450g** (mit Tüten)
20 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
13-15 Min. 210°C

Délifrance

HÉRITAGE

BAGUETTES

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S7932 **Héritage-Baguette (Poolish)**
(mit Tüten)
51 cm **400g**
20 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
13-15 Min. 210°C

S7927 **Héritage-Baguette (Poolish)** (mit Tüten)
51 cm **320g**
25 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 210°C

S7926 **Héritage-Baguette (Poolish)**
(mit Tüten)
51 cm **285g**
30 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 210°C

S7929 **Héritage Baguette (Levain-Sauerteig)**
mit geraden Enden (mit Tüten)
51 cm **320g**
25 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 210°C

S7930 **Héritage Mehrkorn Baguette**
(mit Tüten)
51 cm **285g**
30 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 210°C

LA TARTINE EN POT AU FEU DE LÉGUMES

Jubiläums-Rezept – entwickelt zum 10. Geburtstag des Délifrance-Sandwich-Wettbewerbes durch Michel Roth, Sternekoch und Meilleur Ouvrier de France

Ein Botschafter der französischen Gastronomie: Mit zwei Michelin-Sternen und der Auszeichnung "Un des Meilleurs Ouvriers de France".

Darüberhinaus ist der mit dem Bocuse d'Or ausgezeichnete Meister seines Fachs begeisterter Délifrance-Nutzer und hat für Délifrance diese Sandwich-Kreation entwickelt, die Genießer der guten Küche sicher begeistern wird.

Zutaten (für 1 Sandwich)

- 1/2 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Rübe
- 200g Rindfleisch zum Kochen
- 1 Bouquet garni (Kräutermischung zum Kochen des Fleisches): Petersilie, Thymian, Lorbeer

Für die Raifort-Sauce

- 1 EL Quark oder Frischkäse
- 1 TL Raifort-Käse
- 1 TL Grobkörniger Senf

Für die Füllung

- 2g Rosa Radis
- 11g Gekochte Karotten
- 5g Bunte Karotten
- 5g Rote Zwiebeln
- 7g Sellerie
- 2g Schwarzer Radis
- Schnittlauch, Estragon
- Salat-Sprossen

Für die Vinaigrette

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sherry-Essig
- 1 TL Grobkörniger Senf
- Salz und Pfeffer
- Grobes Salz

Zubereitung

Pot au feu

- Das Rindfleisch in einem großen Topf mit dem Gemüse und kochendem Wasser garen. Salzen und pfeffern.
- 2h30 bis 3h kochen lassen.
- Fleisch und Gemüse aus dem Kochtopf nehmen, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.
- Das restliche ungekochte Gemüse ebenfalls in feine Streifen oder Scheiben schneiden. Mit der Vinaigrette anrichten.
- Für die **Raifort-Sauce**: Frischkäse, grobkörnigen Senf, Raifort-Käse, Salz, Pfeffer vermischen und gehackten Schnittlauch und Estragon hinzufügen.

Zusammenstellung

- Eine Tartine-Scheibe toasten und mit der Raifort-Sauce bestreichen, anschließend die feinen noch lauwarmen Rindfleisch-Scheiben darauflegen
- und mit grobem Salz leicht salzen
- abwechselnd - farblich abgestimmt - mit gekochtem und rohem Gemüse belegen
- Die Präsentation mit den Salatsprossen und mit frischem Schnittlauch- und Estragon abrunden

SANDWICHES UND PETITS PAINS

Délifrance

HÉRITAGE

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

28705 **Héritage Losange Mehrkorn**
19 cm **100g**
70 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
9-11 Min. 210°C

S7946 **Héritage Dreieck Mehrkorn**
17 cm **100g**
60 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
9-11 Min. 210°C

S7950 **Héritage Petit Pain Rustique (Poolish)**
8 cm **70g**
55 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

S7938 **Héritage Halbes Baguette (Poolish)**
25 cm **130g**
70 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
9-11 Min. 210°C

Délifrance

HÉRITAGE

PETITS PAINS MISCHKARTONS

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S7959 **Héritage Petits Pains Mix**
3 Sorten: Losange Poolish, Petit Pain Levain, Mehrkorn-Dreieck
40g
105 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

S8926 **Héritage Petits Pavés Mix**
3 Sorten: Natur, Mohn, Sesam
(alle Levain-Rezeptur)
40g
105 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

SUPRÊME-BERGBAUERNBROTE

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S7096 **Oliven-Bergbauernbrot**
500g
15 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10 -12 Min. 200°C

S7021 **Walnuss-Bergbauernbrot**
500g
15 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10 -12 Min. 200°C

SUPRÊME-BERGBAUERNBROTE

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S7094 **Malz-Bergbauernbrot**
500g
15 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10 -12 Min. 200°C

S7089 **Pyrenäen-Bergbauernbrot**
500g
15 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

75423 **Würziges Bergbauernbrot**
36 cm **500g**
15 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10 -12 Min. 200°C

SUPRÊME-BROTE - FLÛTES UND BAGUETTES

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

28219 **Baguettes Royales Mix**
5 Sorten à 4 Stück: Peperoni (rot), Kürbis&Sonnenblumenkerne, Kräuter der Provence, Cerealia, Peperoni (grün)
49-50 cm **350-400g**
20 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

27240 **Flûte Curry-Paprika**
35 cm **350g**
20 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

27241 **Flûte Bärlauch-Chili**
35 cm **350g**
20 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

75422 **Thymian-Rosinen-Walnuss-Flûte**
35 cm **350g**
20 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

REZEPT BLOOMING SPRING

Das Rezept von Eylul Sür Guven (Türkei) erreichte den dritten Platz der 11. Délifrance-Sandwich-Weltmeisterschaft

Eylul Sür Guven

Zutaten (für 1 Sandwich)

Mehrkorn-Losange – Délifrance Héritage

- Artischocke ..... 150 g
- Meerforelle ..... 70 g
- Grüne Oliven ..... 50 g
- Mittelmeerkräuter (Lamium, Brennnessel, roter Basilikum, Kresse) ..... 50 g
- Granatapfel ..... 20 g
- Bitterorange ..... 20 g
- Weinblätter ..... 15 g
- Salz ..... 15 g
- Hibiskus ..... 10 g
- Basilikum ..... 10 g
- Pinienkerne ..... 10 g
- Granatapfelsirup ..... 10 g
- Olivenöl ..... 5 g
- Knoblauch ..... 5 g
- Zucker ..... 5 g

Zubereitung

Bitterorange

- Die Bitterorange in Scheiben schneiden und trocknen.

Meerforelle

- Die Hälfte der Meerforelle mit der Hautseite auf das Eis legen und mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Hibiskus und Basilikum bedecken. 10 Stunden ziehen lassen. Den Fisch abspülen und in Streifen schneiden.

Artischockenpüree

- Die geschälten Artischocken und die Weinblätter mit Knoblauch in Olivenöl anbraten. Abkühlen lassen und alles pürieren.

Tapenade

- Oliven und geschälte Artischocken in Brunoise-Würfelchen schneiden. Die Pinienkerne rösten. Alles mit dem Sirup, den Granatapfelkernen und Olivenöl verrühren.

Montieren

- Das Artischockenpüree verteilen und die Tapenade hinzufügen. Die Forellenstreifen verteilen und mit der Mischung von Mittelmeerkräutern bestreuen. Die getrockneten Bitterorangen-Scheiben hinzufügen.

SUPRÊME-BUFFET-BROTE

S7133 **Buffet-Brote de luxe**
6 Sorten à 3 Stück: Roggen, Sonnenblumenkerne
Weizenvollkorn, Sechskorn, Kürbiskern, Walnuss
54 cm **800g**
18 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
18-20 Minuten 200°C

S9652 **Buffet-Brote de luxe C&C**
(mit C&C Karton inkl. Zwei Etiketten
mit Produktfoto)
6 Sorten wie S7133 à 1 Stück
54 cm **800g**
6 Stk./Kt.
77 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
18-20 Min. 200°C

SPEZIALBROTE

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S3459 **Honig-Landbrot**
(mit Walnüssen)
16,5 cm **410g**
15 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
16-18 Min. 200°C

75404 **Grande Boule Tartine**
1000g
6 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
16-18 Min. 200°C

S0961 **Rustikales Landbrot**
(mit Sauerteig)
18,5 cm **300g**
24 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
16-18 Min. 200°C

ORIGINAL FRANZÖSISCHE BAGUETTES CLASSIQUES

S1901 **Baguette**
58 cm **400g**
24 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

28009 **Baguette**
57 cm **440g**
24 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

S0672 **Baguette**
58 cm **220g**
30 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

S5538 **Baguette**
58 cm **290g**
32 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

ORIGINAL FRANZÖSISCHE BAGUETTES CLASSIQUES

S0615 **Baguette**
35 cm **150g**
45 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S5724 **Gastro Baguette**
36 cm **230g**
25 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S0645 **Halbes Baguette**
29 cm **120g**
72 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

SPEZIALBAGUETTES - MIT KÖRNERN

S0506 **Mehrkorn Baguette**
58 cm **250g**
30 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

NEU

76435 **Baguette Prodige Mehrkorn**
(bemehlt)
52 cm **290g**
32 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN
REICH AN BALLASTOFFEN

27247 **Knusper-Körner-Baguette**
(mit Topping, Tüten)
45 cm **320g**
40 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

S1899 **Sonnenblumen-Mehrkorn-Baguette**
58 cm **400g**
24 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

75417 **Baguette Rustique mit Körnern**
(mit Topping)
51 cm **280g**
32 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

SPEZIALBAGUETTES - BEMEHLT

S1902 **Bauernbaguette**
58 cm **400g**
24 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

S9355 **Baguette Rustique BIO**
(mit Tüten)
51 cm **285g**
30 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

S1385 **Baguette de Campagne (mit Sauerteig)**
58 cm **270g**
27 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

S1832 **Baguette-Prestige**
57 cm **400g**
20 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

NEU

76434 **Baguette Prodige**
52 cm **290g**
26 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 210°C

SUPRÊME-BOULES RUSTIQUES

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

74645 **Boule Rustique Karotte**
90g
64 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

77472 **Boule Rustique Dunkel**
90g
64 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

77478 **Boule Rustique Dinkel**
(mit Körner-Topping)
90g
64 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

S7668 **Grande Boule Rustique**
110g
56 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

27401 **Boule Rustique**
90g
64 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

WEIZENFREIE BROTE UND BRÖTCHEN

Die Produkte **enthalten keinen Weizen** und eignen sich daher für Menschen, die unter einer Weizensensitivität leiden.

OHNE Weizen, Soja und Laktose –
ideal für eine vegane Ernährung

Eine leckere weizenfreie Alternative

Durch die handwerkliche Herstellung können **Spuren von Gluten** enthalten sein.

WEIZENFREIE BROTE

NEU

zero wheat weizenfrei

76983 **Zero Wheat Brot Natur**
(mit Kartoffelgrieß-Topping)
Ø 16 cm **300g**
25 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
5-6 Min. 200°C

76984 **Zero Wheat Brot Körner Karotte**
(mit Körner-Topping)
Ø 16 cm **300g**
25 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
5-6 Min. 200°C

WEIZENFREIE BRÖTCHEN

76280 **Weizenfreier Brötchenmix**
(3 Sorten: Schnecke Natur und mit Körnern, Schleife mit getrockneten Tomaten)
50g
90 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

NEU

76987 **Zero Wheat Brötchen Körner Karotte**
(mit Körner-Topping)
Ø 12 cm **80g**
40 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

NEU

76986 **Zero Wheat Brötchen Natur**
(mit Maisgrieß-Topping)
Ø 12 cm **80g**
40 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

NEU

76985 **Zero Wheat Brötchen Tomate Olive**
(mit Maisgrieß- und Kräuter der Provence-Topping)
Ø 12 cm **80g**
40 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

SUPERFOOD

Sogenannte Superfoods sind echte Nährstoffbomben. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Ihr gesundheitsförderndes Potenzial beruht vor allem auf dem hohen Gehalt an Antioxidantien, die die Körperzellen vor freien Radikalen schützen.

Cranberries

Blaubeeren

Zu den Superfoods zählen Neuentdeckungen wie Chia oder Quinoa, aber auch heimische Nahrungsmittel wie Walnüsse und Blaubeeren.

Walnüsse

Chia

Karotte

Rote Beete

Und neben allen gesundheitsfördernden Aspekten sind sie eine tolle Bereicherung des täglichen Speiseplans. Denn zu einem gesunden Lebensstil gehört immer eine ausgewogene und vielfältige Ernährung, bei der der Genuss nicht zu kurz kommt.

Quinoa

SUPERFOOD - PETITES BAGUETTES

NEU

76993 **Superfood Petite Baguette Dinkel Chia Cranberry**
25 cm **100g**
48 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

NEU

76992 **Superfood Petite Baguette Rote Beete**
25 cm **100g**
48 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

76138 **Superfood Petite Baguette Carotte**
23,5 cm **115g**
48 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
10-12 Min. 200°C

SUPRÊME-FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN MISCHKARTONS

74641 **Mini Gourmet-Brötchen-Variation (5 Sorten à 25 Stk.)**
Mini-Knoten: Kürbis, Sonnenblumenkerne, Körner,
Mini Losange: Rosine-Walnuss, Karotte
60g
125 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

28263 **Suprême-Petits-Pains-Mix**
3 Sorten à 50 Stück: Rosenbrötchen und Losange
Kürbis-Sonne (6 cm), Farmerbrötchen (9 cm)
60g
150 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4-5 Min. 210°C

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN-MISCHKARTONS

77474 **Petites Boules Rustiques Mix**
3 Sorten à 45 Stück: Natur,
Dinkel-Körner-Topping, Dunkel
55g
135 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
4- 5 Min. 200°C

75757 **Mini-Party-Mix**
5 Sorten Mini-Kaiserbrötchen à
40 Stück: Natur, Mohn, Sesam,
Mehrkorn, mit Roggenmehl
30g
200 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
5-7 Min. 210°C

28891 **Mini-Laugen-Mix**
(Teiglinge) 3 Sorten à 48 Stück: Mini-Bretzel,
Mini-Stange, Mini-Brötchen
40g
144 Stk./Kt.
63 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
12-14 Min. 160°C

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN

S8293 **Berliner Schrippe**
70g
100 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S0636 **Baguette-Brötchen**
(Petit Pain)
13 cm
110 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S5888 **Baguette-Brötchen**
16 cm **65g**
110 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S5899 **Baguette-Brötchen**
13,5 cm **55g**
130 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

76703 **Mehrkorn-Carré**
85g
100 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

NEU

78413 **Dinkel-Brötchen**
90g
40 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min.200°C

SANDWICHBROTE, WEIß

S0661 **Sandwichbaguette weiß**
2 Schnitte
22 cm **100g**
65 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S0644 **Baguette-Brötchen weiß**
2 Schnitte
19 cm **75g**
80 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

S5863 **Baguette-Brötchen**
1 Schnitt
17 cm **85g**
100 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 200°C

SANDWICHBROTE SPEZIAL

S1835 **Halbes Baguette Prestige**
27 cm **120g**
50 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
9-11 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

NEU

76439 **Soft-Sandwich Rustique, Mehrkorn**
23 cm **125g**
65 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

S1685 **Mini Baguette de Campagne**
(mit Sauerteig)
29 cm **130g**
50 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
9-11 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

NEU

76438 **Soft-Sandwich Rustique**
23 cm **125g**
65 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

SANDWICHBROTE SPEZIAL

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

S8611 **Mehrkorn-Sandwich Rustique**
26 cm **120g**
65 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

74702 **Grand Losange**
25 cm **115g**
45 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

NEU

76989 **Fusette**
19 cm **45g**
56 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6 Min. 210°C

S9699 **Losange Rustique**
17 cm **80g**
120 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
8-10 Min. 210°C

SANDWICHES AUS ALLER WELT

77748 **Mini-Pita-Schiffchen**
18g
278 Stk./Kt.
96 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur

28654 **Tramezzone Natur**
1 Packung = 10x**150g**
60 Stk./Kt. = 6 Packungen pro Karton
42 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
2-3 Std. bei Raumtemperatur
für 1 gesamte Packung

S7288 **Sesam-Bagel**
Ø 11,5 cm
85g
50 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
3-5 Min. 200°C

BASTONCINI UND BROTSNACKS

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

74818 **Bastoncini Olive**
mit grünen Oliven
23 cm **80g**
46 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

74190 **Bastoncini Mediterranea**
(mit getr. Tomaten und Kapern)
23 cm **85g**
46 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

REZEPTUR MIT OLIVENÖL NATIV EXTRA

S9919 **Focaccia Tomate-Olive**
120g
50 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
2-3 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

75306 **Wirbel Schinken Salami Käse**
110g
35 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6 Min. 200°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

76242 **Bastoncini Olive**
mit grünen Oliven
25 cm **100g**
40 Stk/Kt
56 Kt/Pal
8 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

76318 **Bastoncini Zwiebel**
25 cm **100g**
40 Stk/Kt
56 Kt/Pal
8 Kt./Lage
4-5 Min. 200°C

BURGER

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

75414 **Burger-Carré, Natur**
8 cm **80g**
70 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

75415 **Burger-Carré, Sesam**
8 cm **80g**
70 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

75416 **Burger-Carré, Dunkel**
mit Körner-Topping
8 cm **80g**
70 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

BURGER

75112 **Giotto**
vorgeschnitten
Ø 10,5 cm **80g**
40 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

IM STEINOFEN VORGEBACKEN

NEU

76251 **Giotto, Mehrkorn**
vorgeschnitten
Ø 10 cm **100g**
30 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

NEU

76277 **Tartaruga**
vorgeschnitten
Ø 12 cm **85g**
35 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur
2-3 Min. 180°C

PANINI - IDEAL FÜR KONTAKTGRILL UND VORGEGRILLT

S5272 **Panini**
vorgegrillt, vorgeschnitten,
fertiggebacken
20,5 cm **80g**
54 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

S5551 **Panini (ohne Schnitt)**
25 cm **115g**
60 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

S0684 **Kräuter-Sandwich Baguette**
(mit Tüten)
22 cm **90g**
60 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

ET VOILÀ !

Einfach auftauen und sofort flexibel verfügbar

S2539 **Et Voilà Halbes Baguette**
vorgeschnitten
29 cm **125g**
72 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur

2-3 Min. 180°C

NEU

76251 **Giotto, Mehrkorn**
vorgeschnitten
Ø 10 cm **100g**
30 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.

30 Min. bei Raumtemperatur

2-3 Min. 180°C

S7489 **Et Voilà Brötchen**
vorgeschnitten
13 cm **55g**
110 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur

2-3 Min. 180°C

75112 **Giotto**
vorgeschnitten
Ø 10,5 cm **80g**
40 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur

2-3 Min. 180°C

NEU

76277 **Tartaruga**
vorgeschnitten
Ø 12 cm **85g**
35 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur

2-3 Min. 180°C

Panitaly
FESTINA LENTE

ERLEBEN SIE JETZT DEN GESCHMACK AUS BELLA ITALIA

Ganz nach der italienischen Lebensart „Festina Lente – Eile mit Weile“ wird der Herstellung der traditionellen italienischen Brote viel viel Zeit gewidmet.

CIABATTA

Der Klassiker der italienischen Brotkunst in vielen Größen und Varianten. Übersetzt ins Deutsche bedeutet Ciabatta übrigens „Pantoffel“, was auf die flache, breite und langgezogene Form des Brotes anspielt.

FOCACCIA

Das traditionelle, italienische Fladenbrot begann seinen Siegeszug in Ligurien, in Norditalien. Inzwischen ist es weltweit als Snack oder Brotbeilage bekannt. Sein einzigartiges Aroma erhält es, indem es vor dem Backen mit Olivenöl und Salz bestrichen wird. Originelle Sandwich-Ideen lassen sich so mit den zahlreichen Varianten optimal verwirklichen.

NEU

76343 **Focaccia Romana**
39 cm **415g**
10 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage
9Min. 210°C

Focaccia Romana
Frisch belegt oder knusprig überbacken

Panitaly FESTINA LENTE

FOCACCIA

REZEPTUR MIT OLIVENÖL NATIV EXTRA

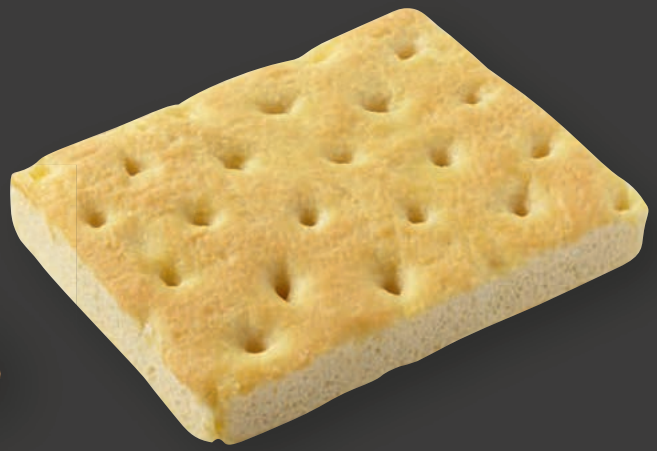
77471 **Focaccia Kräuter**
120g
50 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
2-3 Min. 200°C

S9919 **Focaccia Tomate-Olive**
120g
50 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
2-3 Min. 200°C

74508 **Focaccia Tomate**
vorgeschnitten
9 cm x 14 cm **90g**
48 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

28014 **Focaccia quadrata**
vorgegrillt, vorgeschnitten
9 cm x 14 cm **90g**
36 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

76307 **Focaccia-Mix-Karton**
3 Sorten (Focaccia vorgegrillt,
Focaccia Tomate, Focaccia Mehrkorn)
90g
36 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C



74272 **Focaccia Natur**
19 cm x 14 cm **180g**
18 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2-3 Min. 250°C

CIABATTA, 265G

74158 **Ciabatta rustica**
32 cm **265g**
33 Stk./Kt.
20 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

74465 **Ciabatta**
mit grünen & schwarzen Oliven
32 cm **265g**
10 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

74223 **Ciabatta alla semola**
32 cm **265g**
33 Stk./Kt.
20 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

CIABATTA, 200G UND CIABATTINA

75528 **Ciabattina quinoa**
28 cm **200g**
26 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6 Min. 200°C

S5841 **Petite Ciabatta**
17,5 cm **120g**
65 Stk./Kt.
28 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6 Min. 200°C

77708 **Ciabatta rustica**
28 cm **200g**
36 Stk./Kt.
24 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

74116 **Ciabattina rustica**
19 cm **100g**
36 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
6-8 Min. 200°C

PÂTISSERIE

PÂTISSERIE

Unsere Rezepte werden von renommierten Chef-Konditoren ausgearbeitet, die in den besten Schulen ausgebildet wurden

Um den Verbrauchern vielfältige Geschmackserlebnisse, Texturen und Dekors zu bieten, inspirieren sie sich an den traditionellen französischen Rezepturen, die sie neu interpretieren, um die Verbraucher immer wieder mit neuen Desserts und Snack-Pausen zu überraschen.

Unsere Expertise im Bereich Brandteig ist in der Branche ebenso anerkannt wie bei den Verbrauchern

Wir variieren ihn in allen Formen und mit allen Geschmacksrichtungen.

Unsere Produktionsanlage ahmt die Gesten des handwerklichen Bäckers bei der Zubereitung des Brandteigs nach.

So erhalten zum Beispiel unsere Éclairs regelmäßige und schön goldbraune Schalen und werden mit samtigen gekochten Konditorcremes gefüllt. Die glänzende Fondantglasur ist an den Enden abgerundet und erhält so ein einzigartiges handwerkliches Aussehen.

Unser Dessert-Sortiment bietet eine breite Auswahl von Rezepturen

Von den Klassikern (Beeren-Creme-Streifen, Eclairs Chocolat, Tartelettes Zitrone ...) bis zu leckeren und kühnen Variationen (Tiramisu, Milchschokolade-Mango-Passionsfrucht, Karamell-Birne...) in variablen Formaten für die Gastronomie (Einzelstücke, in Streifen, in Platten).

Jeder Kuchen wird so zusammengestellt, dass er Texturkontraste und eine ausgewogene Aromen-Kombination für höchsten Genuss bietet. Die Dekors sind elegant und einzigartig, damit sie in der Verkaufstheke einfach identifiziert werden können und gelungene Präsentationen auf dem Teller ermöglichen.

Le Petit Journal
DE DÉLIFRANCE

DÉLIFRANCE FÊTE LA RÉVOLUTION DE L'ÉCLAIR À LA FRANÇAISE

HERGESTELLT IN FRANKREICH

OHNE KÜNSTLICHE FARB- UND AROMASTOFFE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

Alles Wissenswerte zu den Éclair-Trends finden Sie im Petit Journal von Délifrance.

Einfache Vorbereitung für den Verzehr

Einfaches, schnelles Auftauen im Pluskühlbereich (zwischen 0°C und 4°C) oder bei Raumtemperatur.

L'éclair Chocolat

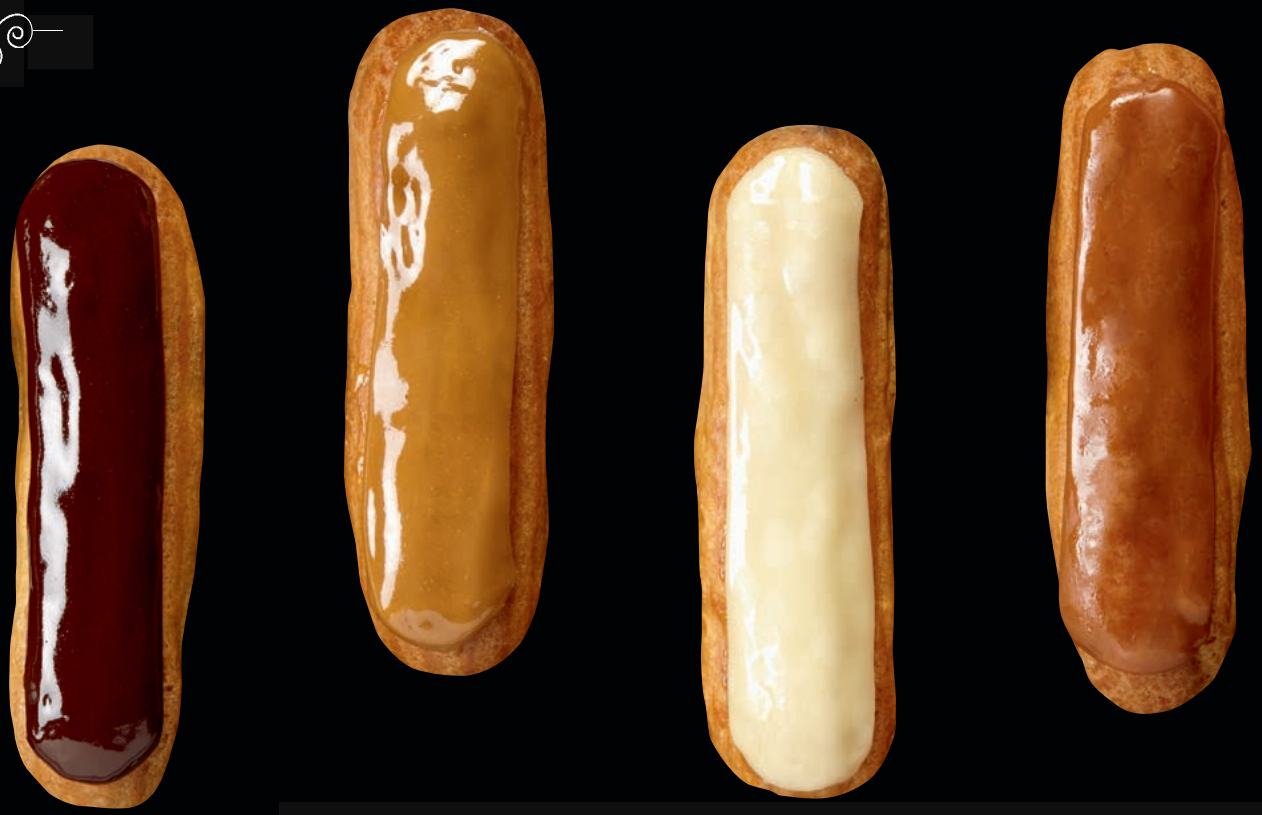
Brownilla-Streifen

Paris Brest

ECLAIRS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER



OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75329 **Eclairs Chocolat**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75330 **Eclairs Café**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75331 **Eclairs Vanille**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

NEU

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75622 Eclairs, tout chocolat
14cm **75g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

75338 **Eclairs Caramel**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

ECLAIRS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75333 **Eclairs Pistazie**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

75332 **Eclairs Zitrone**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

75334 **Eclairs Himbeer**
14cm **65g**
40 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

ECLAIRS - PRÄSENTATIONS-IDEEN

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

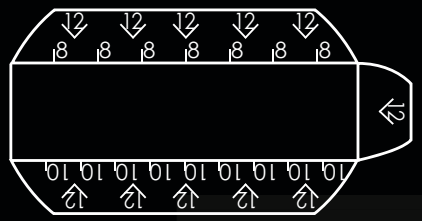
Mit leckerem, farbenfrohem Topping

... mit farbigem Pistazien-Stückchen

PÂTISSERIE - PRÄSENTATIONS-IDEEN

Zaubern Sie vielfältige Dessertvariationen aus ihren Pâtisserie-Streifen.

ENTREMETS (PÂTISSERIE-STREIFEN)



Verpackung mit Boden-markierungen für eine gleichmäßige Verteilung in 8, 10 oder 12 Teile.

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

75642 **Cappuccino-Streifen**
33x8,5cm - **700g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6°C

27959 **Croquant 3 Chocolats**
33x8,5cm - **650g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6 °C

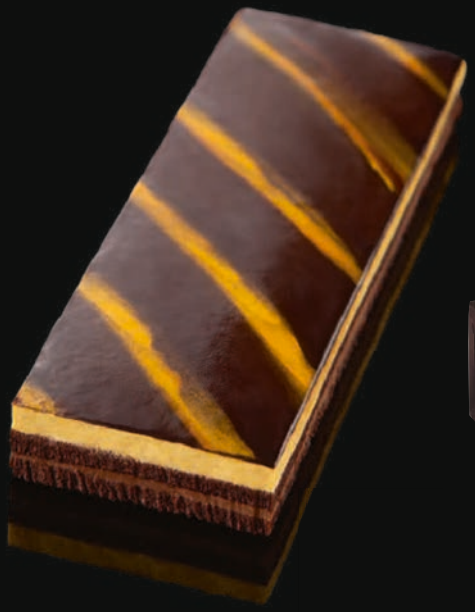
75970 **Beeren-Creme Streifen**
33x8,5cm - **680g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6°C
Ersatz für S1939

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

74595 **Caramel-Poire-Streifen**
(mit Caramel mit gesalzener Butter)
33x8,5cm - **700g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6 °C

ENTREMETS (PÂTISSERIE-STREIFEN)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN



S1711 **Noir D´Orange Streifen**
33x10,2cm - **660g**
4 Stk./Kt.
135 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6 °C

74718 **Pfirsich elba Streifen**
33x8,5cm - **750g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6 °C

74907 **Mango-Passionsfrucht-Streifen**
33x8,5cm - **770g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6 °C
Ersatz für S2791

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

ENTREMÊTS (PÂTISSERIE-STREIFEN)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

76004 **L'Expérience Chocolat**
33x8,5cm - **600g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6°C
Ersatz für S7700

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75636 **Lemon Combawa Streifen**
33x8,5cm - **760g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75644 **Brownilla Streifen**
33x8,5cm - **650g**
4 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
4-6 Std. bei 4-6°C

DESSERT À LA FRANÇAISE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S0494 **Mille Feuilles**
110g
54 Stk./Kt.
66 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

28190 **Paris-Brest**
80g
33 Stk./Kt.
108 Kt./Pal.
9 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

MIT BUTTER

S7026 **Flan**
2000g Ø 27cm
8 Stk./Kt.
32 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
90 Min. 175°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

74672 **Mini Fondant au chocolat**
30g
96 Stk./Kt.
150 Kt./Pal.
15 Kt./Lage
2 Std.
8 Min. 140°C

Unser ipp: Ohne Auftauen in die MikroWelle, 20-30 S kunden bei 800 Watt

74517 **Fondant au Chocolat**
90g
27 Stk./Kt.
150 Kt./Pal.
15 Kt./Lage
14 Min. 140°C

TARTES UND CAKES VORGESCHNITTEN

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75424 **Cheese-Cake New York**
(12 Stücke) **1600g** Ø 24cm
4 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
6 Kt./Lage

4 Std. bei 4-6 °C

74669 **Tarte aux pommes**
(10 Stücke) **750g** Ø 26cm
10 Stk./Kt.
54 Kt./Pal.
6 Kt./Lage

4 Std. bei 4-6°C

10 Min. 160-180°C

APFELKUCHEN, VORGESCHNITTEN

NEU

MIT BUTTER

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

76945 **Butter-Apfelstreuseltorte**
(12 Stücke) vorgeschnitten
1800g
4 Stk./Kt.
66 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
bei Raumtemperatur 3 Std.

76944 **Butter-Bauern Apfeltorte**
(12 Stücke) vorgeschnitten
1800g
4 Stk./Kt.
66 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
bei Raumtemperatur 3 Std.

76946 **Butter-Apfeltorte mit Nüssen**
(12 Stücke) vorgeschnitten
1800g
4 Stk./Kt.
66 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
bei Raumtemperatur 3 Std.

TARTELETTES (Ø8,5 - 10 CM)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S2151 **Tartelette Apfel**
Ø 10 cm
110g
24 Stk./Kt.
105 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
10 Min. 160°C

S8348 **Tartelette Zitrone-Baiser**
Ø 10 cm
120g
24 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

28276 **Tartelette-Mademoiselle, Mandel**
Ø 8,5 cm **65g**
36 Stk./Kt.
88 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
8 Min. 200°C

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

TARTELETTES (Ø10 CM)

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S2152 **Tartelette Aprikose**
Ø 10 cm
110g
24 Stk./Kt.
105 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
10 Min. 160°C

S2154 **Tartelette Birne**
Ø 10 cm
110g
24 Stk./Kt.
105 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
10 Min. 160°C

S8397 **Tartelette Zitrone**
Ø 10 cm
120g
24 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

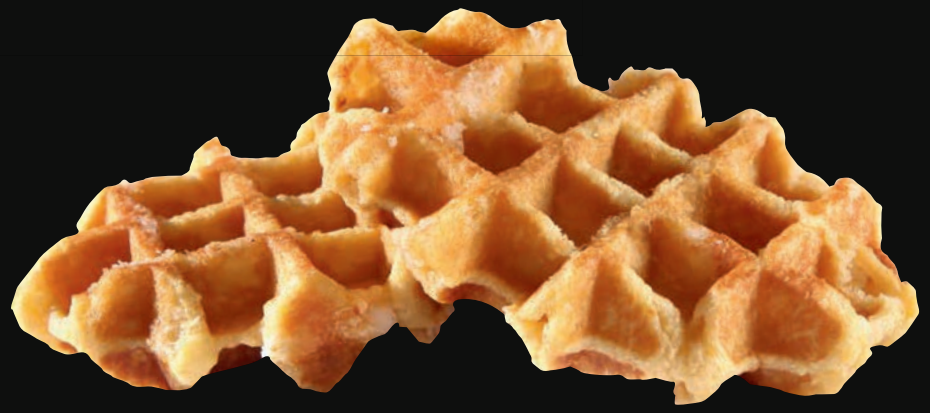
S8314 **Tartelette Caramel-Nuss**
Ø 10 cm
90g
24 Stk./Kt.
112 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2 Std. bei 4-6 °C

MIT BUTTER

ZUM KAFFEE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S4901 **Crêpes**
50g
50 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
15 Min. bei Raumtemperatur



MIT BUTTER

S2232 **Lütticher Waffel**
(mit Butter)
100g
55 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
60 Min. bei 4-6°C

MIT BUTTER

27633 **Lütticher Waffel**
(mit Butter) C&C Karton
100g
24 Stk./Kt.
110 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
60 Min. bei 4-6°C

ZUM KAFFEE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S1447 **Apfelstrudel**
vorgebacken, portioniert
160g
36 Stk./Kt.
84 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
10-12 Min. 170°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S2471 **Pastel de nata**
68g
80 Stk./Kt.
78 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
20 Min. 175°C

28847 **Madeleine Mix**
4 Sorten: Natur, Zimt-Walnuss, Chocolat, Marmor
115g
48 Stk./Kt.
40 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
120 Min. bei Raumtemperatur

SÜßE MINIS

75475 **Mini Muffins Apfel, Streusel**
26g
42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

75477 **Mini Muffins Schoko, Streusel**
26g
42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

75476 **Mini Muffins Caramel**
26g
42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

28094 **Chouquettes**
14g
480 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
23-28 Min. 170°C

MIT BUTTER

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

Unser ipp: Ohne Auftauen in die MikroWelle, 20-30 Sekunden bei 800 Watt

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

74672 **Mini Fondant au chocolat**
30g
96 Stk./Kt.
150 Kt./Pal.
15 Kt./Lage
2 Std.
8 Min. 140°C

MACARONS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

77974 **Maxi Macarons Classique**
Chocolat, Pistazie, Himbeer,
Caramel mit gesalzener Butter
40g
48 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
2 Std. bei Raumtemperatur

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

76955 **Macarons «Les 6 Classiques»**
(Ersatz für S7337)
6 Sorten: Café, Chocolat, Pistazie, Himbeer,
Vanille, Zitrone
10g
144 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

76956 **Macarons «Les 4 Classiques»**
(Ersatz für S2367)
4 Sorten: Café, Chocolat, Pistazie, Himbeer
12g
96 Stk./Kt.
180 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

MUFFINS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

75298 **Muffins Double Chocolat**
105g
16 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

75296 **Muffins Apfel-Zimt**
105g
16 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

75297 **uffins Waldfrucht-Cheesecream**
105g
16 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

75299 **Muffins Blaubeer**
105g
16 Stk./Kt.
132 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
60 Min. bei Raumtemperatur

SÜßES AUS ÜBERSEE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

NEU

76941 **Amercian Cookies Double Chocolate**
65g
55 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur

NEU

76942 **American Cookies Chocolate Chunk**
65g
55 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur

NEU

77463 **Donuts Mix**
4 Sorten: Rote Früchte, Himbeer, Schoko-Nuss, Vanille
71g
48 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
13 Kt./Lage
30 Min. bei 4-6°C

NEU

76943 **American Cookies White Chocolate Chunk&Macadamia**
65g
55 Stk./Kt.
120 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
30 Min. bei Raumtemperatur

74731 **Mini Donuts Mix**
4 Sorten: Rote Früchte, Himbeer, Schoko-Nuss, Vanille
35g
36 Stk./Kt.
182 Kt./Pal.
13 Kt./Lage
30 Min. bei 4-6°C

S2195 **Brownies**
80g
120 Stk./Kt.
54 Kt./Pal.
6 Kt./Lage
60 Min. bei 4-6 °C

ZUM BELEGEN SÜß UND HERZHAFT

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S1780 **Crousty Pie Mandelcreme**
Ø 100 mm
65g
32 Stk./Kt.
105 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
20-25 Min. 170°C

MIT BUTTER

S2094 **Tartelette Boden süß**
Ø 100 mm
45g
48 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
16-18 Min. 160°C

MIT BUTTER

27186 **Tarte-Boden ungesüßt**
Ø 285 mm
390g
6 Stk./Kt.
80 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
40-45 Min. 170°C

S2095 **Quiche und Tartelette-Boden**
ungesüßt Ø 100 mm
45g
48 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
20-25 Min. 170°C

ZUM BELEGEN SÜß UND HERZHAFT

S1937 **Blätterteigplatte 2,5mm**
660g
20 Stk./Kt.
60 Kt./Pal.
4 Kt./Lage
individuell

76249 **Pizzetta (Tomate-Gemüse)**
150g
30 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
12-14 Min. 200°C

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN
OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE
VEGETARISCH

27443 **Flammkuchen-Teigboden**
oval 280 x 380 mm
115g
100 Stk./Kt.
30 Kt./Pal.
5 Kt./Lage
4-5 Min. 250°C

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN
OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

SNACK

SNACKS

- Unsere Rezepte werden von Chefköchen ausgearbeitet, die neue Aromen und Geschmackserlebnisse bieten wollen.

  Die Grundlage ihrer Tätigkeit bildet insbesondere eine strenge Auswahl der Rohstoffe und eine hohe Aufmerksamkeit für die Welt, in der wir leben.

- Unser Know-how in den Bereichen Viennoiserie und Brot erlaubt es uns, mit unterschiedlichen Texturen zu spielen und kühne Kombinationen zu kreieren.

  Zart-knuspriger Blätterteig oder luftig-leichter Hefeteig: Diese leckeren, praktischen Snacks haben Profis und Verbraucher überzeugt.

Ziegenkäse-Honig-Twist

Dwich Schinken-Käse (Comté)

Alles Wissenswerte zu den Snacking-Trends finden Sie im Petit Journal von Délifrance.

- Wir bieten eine große Vielfalt von schmackhaften Füllungen und Belägen.

  Unsere Angebotspalette reicht von aktualisierter Tradition bis zu exotischeren Aromen aus der ganzen Welt und wird jedes Jahr erneuert, um den Verbrauchern abwechslungsreiche Snackpausen zu bieten.

- Ein 100 % praktisches Angebot.

  Für den Verkäufer: Eine einfache, schnelle Zubereitung mit 2 Technologien: FERTIGGEBACKEN (nach dem Auftauen verzehrbereit) und BACKFERTIG (ohne vorheriges Auftauen, mittlere Backzeit 18 Min. bei 180°C), leicht identifizierbare Produkte (vielfältige Formen, sichtbare Füllung, personalisiertes Topping…) und ergänzende Leistungen (Verpackung, Ladenwerbung…)

  Für den Verbraucher: Vielfältige Snacks für jede Tageszeit, die ganz dem aktuellen Trend des Unterwegs-Verzehrs entsprechen (Format, das man leicht greifen kann, wenig krümeliger Teig…).

HERGESTELLT IN FRANKREICH · ROHSTOFFE OHNE GENTECHNIK AUS NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT · OHNE KÜNSTLICHE FARB- UND AROMASTOFFE · OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

Die Herkunftsgarantie der Zutaten gewährleistet die besten organoleptischen Eigenschaften.

Dwich Schinken-Käse (Comté)

Cheddar-Twist

Tagine-Nest

DWICHES

NEU

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

Dwiches - die moderne Snack-Idee: Besonders einfach unterwegs zu essen mit wenig-krümelndem Brotteig

Ausgezeichnet mit dem "Snacking D'Or-Award 2016" während der Messe "Sandwich&Snack Show" in Paris

76166 **Dwich Schinken-Käse (Comté)**
200g
40 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18 Min. 180°C

76167 **Dwich Hähnchen Tex-Mex**
200g
40 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18 Min. 180°C

76165 **Dwich Tomate-Mozarella**
200g
40 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18 Min. 180°C

BLÄTTERTEIGSPEZIALITÄTEN

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

MIT BUTTER

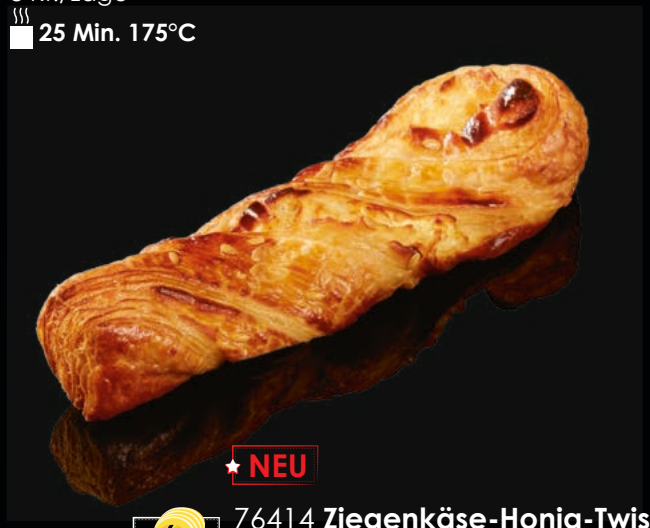
VEGETARISCH

27334 **Cheddar-Twist**
115g
51 Stk./Kt.
64 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 175°C

75121 **Würstchen im Blätterteig**
120g
60 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
25 Min. 175°C

NEU

76420 **Pulled Pork-Tasche**
110g
48 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
25 Min. 185°C



NEU

MIT BUTTER

VEGETARISCH

76414 **Ziegenkäse-Honig-Twist**
115g
60 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
23 Min. 170°C

KÄSE-SCHINKEN-CROISSANTS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

MIT BUTTER

75695 **Käse-Schinken Croissant mit Scheibe**
100g
72 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
18-20 Min. 175°C

S9521 **Käse-Schinken-Croissant**
100g
72 Stk. /Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt. / Lage
18-20 Min. 175°C

BLÄTTERTEIG-NESTER HERZHAFT GEFÜLLT

NEU

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

76417 **Curry Nest**
110g
48 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
25 Min. 175°C

VEGETARISCH

76418 **Tagine-Nest**
110g
48 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
25 Min. 175°C

VEGETARISCH

75909 **Flammkuchen-Nest**
100g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

BLÄTTERTEIG-NESTER HERZHAFT GEFÜLLT

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

VEGETARISCH

S9471 **Gemüse-Nest**
110g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

S6916 **Brokkoli-Nest**
110g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

MIT BUTTER

VEGETARISCH

75387 **Spinat-Ricotta-Nest**
110g
48 Stk./Kt.
48 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
20 Min. 175°C

27404 **Ziegenkäse-Nest**
100g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

BLÄTTERTEIG-NESTER HERZHAFT GEFÜLLT

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

S6924 **Hähnchen-Lauch-Nest**
110g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S6890 **Käse-Schinken-Nest**
110g
40 Stk./Kt.
160 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
25 Min. 175°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

MIT BUTTER

75385 **Lachs-Crème-Fraîche-Nest**
110g
48 Stk./Kt.
56 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
20 Min. 175°C

QUICHES

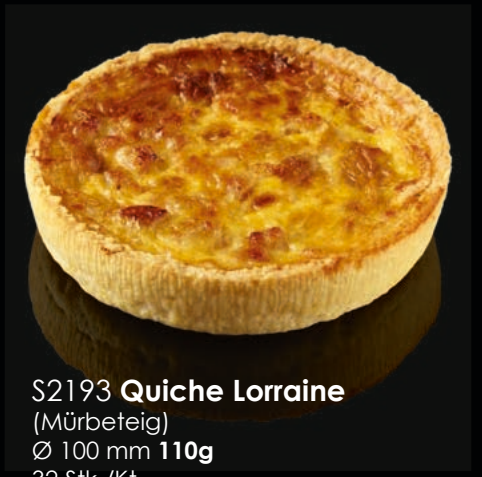
S8870 **Quiche 3 Käse**
(Blätterteig)
Ø 120 mm **200g**
18 Stk./Kt.
110 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
45 Min. 175°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

S8871 **Quiche Lorraine**
(Blätterteig)
Ø 125 mm **200g**
18 Stk./Kt.
110 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
45 Min. 175°C

27060 **Quiche Lachs-Brokkoli**
(Blätterteig)
Ø 120 mm **200g**
18 Stk./Kt.
110 Kt./Pal.
10 Kt./Lage
45 Min. 175°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE



S2193 **Quiche Lorraine**
(Mürbeteig)
Ø 100 mm **110g**
32 Stk./Kt.
104 Kt./Pal.
7 Kt./Lage
23-25 Min. 175°C

FLAMMKUCHEN UND PIZZA-SNACKS

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

76249 **Pizzetta (Tomate-Gemüse)**
150g
30 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
12-14 Min. 200°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE
VEGETARISCH

76248 **Barchetta (Margherita)**
100g
50 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE
VEGETARISCH

76247 **Barchetta (Prosciutto)**
100g
50 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
14-16 Min. 200°C

S7616 **Flammkuchen**
320g
10 Stk./Kt.
104 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
4-5 Min. 250°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

FINGERFOOD

75487 **Mini-Croissant Käse-Schinken**
31g
165 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
16-18 Min. 160°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE
MIT BUTTER

27359 **Assortiment Mini Snacks**
6 Sorten: Thunfisch, Paprika, Würstchen, Oliven, Spinat, Schinken
20g
287 Stk./Kt.
72 Kt./Pal.
8 Kt./Lage
12-14 Min. 170°C

OHNE KÜNSTLICHE FARB-UND AROMASTOFFE

OHNE GEHÄRTETE FETTSÄUREN

76337 **Mini-Croissants-Mix, herzhaft**
3 Sorten: Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella, Käse-Körner
33g
144 Stk./Kt.
128 Kt./Pal.
16 Kt./Lage
18-20 Min. 180°C

NEU
MIT BUTTER
VEGETARISCH

27774 **Assortiment Mini Quiches und Mini Pizza**
6 Sorten: Quiche Lorraine, Pizza-grüne Olive, Käse Quiche, Lachs-Quiche, Quiche-Senf-Würstchen, Pizza-schwarze Olive
14g
120 Stk./Kt.
228 Kt./Pal.
19 Kt./Lage
12-14 Min. 170°C

S9666 **Mini-Snack Apéritif**
5 Sorten: Blumenkohl-Brokkoli, Tartiflette, Lachs-Dill, Pilz-Knoblauch-Petersilie, Tomate-Ziegenkäse
18g
75 Stk./Kt.
192 Kt./Pal.
12 Kt./Lage
12-14 Min. 170°C

MIT BUTTER

IHRE BESTELLUNG

(Kopiervorlage)

Bitte per Fax an **0208-99789-15** oder
per E-Mail an **bestellungen@delifrance.com** senden

Kundennummer:	
Bestelldatum:	
Firma:	
PLZ:	
Ort:	
Ansprechpartner:	
Gewünschter Liefertermin:	

Art.-Nr. Délifrance	Produktbezeichnung	Anzahl in Kartons
Unterschrift:		
Anmerkungen:		

Diese Vorlage können Sie auch als Datei erhalten. Bitte kontaktieren Sie Ihren Ansprechpartner.

Délifrance Deutschland GmbH, Bülowstraße 104-110, 45479 Mülheim/Ruhr, Tel.: 0208-99789-0, bestellungen@delifrance.com

Delifrance Österreich GmbH, Simmeringer Hauptstraße 24, A-1110 Wien, Tel.: 01 740 40 58 12, bestellungen@delifrance.com

PARTNER DES EUROPÄISCHEN GUIDE MICHELIN FÜR DIE DAUER VON DREI JAHREN

UNSERE GEMEINSAMEN WERTE

Zusammenarbeit mit Küchenchefs und Meilleurs Ouvriers de France

Höchste Ansprüche an Geschmack und Qualität

Förderung französischer Gastronomie weltweit

GEMEINSAM steigern wir Ihren VERKAUF

Wir bieten Ihnen eine ganze Palette von Dienstleistungen, um Sie bis zum Verkauf des Endprodukts zu unterstützen.

Ein engagiertes Team

Marketing- und Vertriebsmitarbeiter sind immer für Sie da.

Ein landesweites Vertriebsnetz

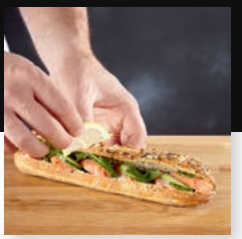
Ein kundennahes Vertriebsnetz, vom Karton bis zum ganzen LKW

Merchandising-Lösungen

Auf der Grundlage eines Audits an Ihrer Verkaufsstelle bieten wir Ihnen personalisierte Lösungen.

Effiziente POS-Displays und Werbematerialien

Um Ihnen bei der Präsentation unserer Produkte zu helfen: Werbemittel und Beratung



Eine technische Unterstützung

Um Ihnen vom Backen bis zur Bereitstellung der Produkte im Verkauf zu helfen.

DÉLIFRANCE À VOTRE SERVICE

97104
Baguette-Tüte
ca. 9 x 60 cm
1000 Stück/Kt.
24,00 €/1000

97102
Große Tüten
(für Brot oder
4 Croissants)
ca. 30 x 35 cm
1000 Stück/Kt.
34,00 €/1000

97103
Kleine Tüten
(für 2-3 Croissants oder Brötchen)
ca. 17 x 35 cm
1000 Stück/Kt.
24,00 €/1000

S9242
Kleine Croissant-Tüte,
„zum Essen auf der Hand"
9 x 16 cm
2000 Stück/Kt.
20,00 €/1000

94012
DEBAG Ofen
Dila 5 + Helios
Inkl. Untergestell,
Ablufthaube und
10 Bleche
Preis auf Anfrage

97207
Weidengitter
60 x 40 cm
VE: ab 2 Stück
29,00 € / Stück

S9852
Glaskeramik Kontaktgrill
Platten oben gerillt,
unten glatt
599,00 €

95863
Délifrance-TK-Truhe
Eureka EL53
Breite: 150 cm
Tiefe: 65 cm (o.
Griff+Scharnier)
Höhe: 86 cm
Brutto-Inhalt in
Liter: 527
699,00 €

94017
Backhandschuhe
VE: 10 Stück
6,00 € / Paar

Preise verstehen sich netto, frei Haus, zzgl. gesetzlicher MwSt.

Index

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
0494	Mille Feuilles	85
0506	Mehrkorn Baguette	52
0615	Baguette	51
0636	Baguette Brötchen	62
0644	Baguette-Brötchen weiß	63
0645	Halbes Baguette	51
0661	Sandwichbaguette weiß	63
0672	Baguette	50
0684	Kräuter-Sandwich Baguette	70
0848	Frühstücks-Buttercroissant	16
0856	Zimtschnecke	22
0961	Rustikales Landbrot	49
1195	Apfel-Dreieck	26
1254	Buttercroissant Suprême	16
1280	Mini-Plunder Schoko-Nuss	33
1281	Mini-Plunder Kirsche	33
1284	Mini-Plunder Crème Pâtissière	33
1286	Mini-Plunder Apfel-Ahornsirup	33
1307	Mini-Plunder-Mix	35
1385	Baguette de Campagne (mit Sauerteig)	53
1447	Apfelstrudel	91
1635	Premium-Mini-Buttercroissant	34
1636	Premium-Mini-Schokobrötchen	34
1637	Premium-Mini-Butterrosinenschnecke	34
1685	Mini Baguette de Campagne	64
1711	Noir D´Orange Streifen	83
1780	Crousty Pie Mandelcreme	96
1832	Baguette-Prestige	53
1835	Halbes Baguette Prestige	64
1899	Sonnenblumen-Mehrkorn-Baguette	52

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
1901	Baguette	50
1902	Bauernbaguette	53
1937	Blätterteigplatte 2,5mm	97
1973	Schokoschleife	25
2094	Tartelette Boden süß	96
2095	Quiche- und Tartelette-Boden	96
2151	Tartelette Apfel	88
2152	Tartelette Aprikose	89
2154	Tartelette Birne	89
2193	Quiche Lorraine (Mürbeteig)	106
2195	Brownies	95
2232	Lütticher Waffel	90
2258	Bäckerei-Buttercroissant	17
2342	Schokobrötchen	21
2454	Mini-Viennoiserie-Sortiment	35
2471	Pastel de nata	91
2539	Et Voilà Halbes Baguette	71
2800	Palmiers	24
2826	Buttercroissant	17
3102	Maxi-Buttercroissant	17
3104	Schokobrötchen	21
3142	Briochette à tête	28
3177	Maxi-Butterbrioche	28
3189	Mini-Buttercroissant	34
3255	Mini-Schokobrötchen	34
3311	Mini-Butter-Rosinenschnecke	34
3408	Gefüllte Mini-Croissants	35
3459	Honig-Landbrot	49
3611	Gastronomie Buttercroissant	16
3923	Schokobrötchen	21

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
4144	Aprikosen-Oreillette	26
4501	Buttercroissant BIO	20
4901	Crêpes	90
5027	Buttercroissant	16
5044	Aprikosen-Buttercroissant	30
5046	Schoko-Nuss-Croissant	30
5047	Zitronen-Crème-Croissant	30
5272	Panini	70
5295	Mini-Apfeltasche	33
5538	Baguette	50
5551	Panini (ohne Schnitt)	70
5724	Gastro Baguette	51
5841	Petite Ciabatta	75
5863	Baguette-Brötchen	63
5888	Baguette-Brötchen	62
5899	Baguette-Brötchen	62
6890	Käse-Schinken-Nest	105
6899	Mini-Aprikosen-Buttercroissant	32
6901	Mini-Marzipan-Buttercroissant	32
6902	Mini-Schoko-Nuss-Croissant	32
6916	Brokkoli-Nest	104
6924	Hähnchen-Lauch-Nest	105
7021	Walnuss-Bergbauernbrot	44
7026	Flan	85
7053	Croissant Harmonie	18
7069	Schokobrötchen Harmonie	21
7089	Pyrenäen-Bergbauernbrot	45
7094	Malz-Bergbauernbrot	45
7095	Mehrkorn-Buttercroissant	18
7096	Oliven-Bergbauernbrot	44
7133	Buffet-Brot de luxe	48

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
7144	Schoko-Croissant	31
7145	Schoko-Nuss-Croissant	31
7146	Marzipan-Buttercroissant	31
7147	Himbeer-Croissant	31
7288	Sesam-Bagel	66
7489	Et Voilà Brötchen	71
7616	Flammkuchen	107
7668	Grande Boule Rustique	54
7926	Héritage-Baguette (Poolish)	40
7927	Héritage-Baguette (Poolish)	40
7929	Héritage Baguette (Levain-Sauerteig)	40
7930	Héritage Mehrkorn Baguette	40
7932	Héritage-Baguette (Poolish)	40
7938	Héritage Halbes Baguette (Poolish)	42
7946	Héritage Dreieck Mehrkorn	42
7948	Héritage Pavé (Levain-Sauerteig)	39
7949	Héritage Pavé Mehrkorn	39
7950	Héritage Petit Pain Rustique (Poolish)	42
7959	Héritage Petits Pains Mix	43
8151	Mini-Zitronen-Crème-Croissant - NEU	32
8293	Berliner Schrippe	62
8314	Tartelette Caramel-Nuss	89
8348	Tartelette Zitrone-Baiser	88
8397	Tartelette Zitrone	89
8611	Mehrkorn-Sandwich Rustique	65
8775	Französische Apfeltasche	26
8870	Quiche 3 Käse (Blätterteig)	106
8871	Quiche Lorraine (Blätterteig)	106
8926	Héritage Petits Pavés Mix	43
9355	Baguette Rustique BIO	53
9471	Gemüse-Nest	104

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
9521	Käse-Schinken Croissant	102
9652	Buffet-Brote de luxe C&C	48
9666	Mini-Snack Apéritif	108
9699	Losange Rustique	65
9919	Focaccia Tomate-Olive	67
9919	Focaccia Tomate-Olive	73
27060	Quiche Lachs-Brokkoli (Blätterteig)	106
27186	Tarte-Boden ungesüßt	96
27223	Pain au chocolat BIO	20
27224	Buttercroissant BIO	20
27234	Héritage Buttercroissant	15
27235	Héritage Pain au Chocolat	15
27236	Héritage Butter-Rosinenschnecke	15
27237	Mini-Mehrkorn-Buttercroissant	34
27240	Flûte Curry-Paprika	46
27241	Flûte Bärlauch-Chili	46
27245	Pain aux 3 Chocolats	25
27247	Knusper-Körner-Baguette	52
27269	Mini-Butterbrioche	28
27334	Cheddar-Twist	101
27359	Assortiment Mini Snacks	108
27401	Boule Rustique	54
27404	Ziegenkäse-Nest	104
27443	Flammkuchen-Teigboden	97
27633	Lütticher Waffel	90
27774	Assortiment Mini Quiches und Mini Pizza	108
27863	Héritage Mini Buttercroissant	15
27864	Héritage Mini Pain au Chocolat	15
27865	Héritage Mini Butter-Rosinenschnecke	15
27902	Héritage Boule (Levain-Sauerteig)	39
27959	Croquant 3 Chocolats	82

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
28009	Baguette	50
28014	Focaccia quadrata	73
28094	Chouquettes	92
28190	Paris-Brest	85
28219	Baguettes Royales Mix	46
28263	Suprême-Petits-Pains-Mix	60
28276	Tartelettes-Mademoiselle, Mandel	88
28654	Tramezzone Natur	66
28661	Crois´Sandwich	27
28705	Héritage Losange Mehrkorn	42
28712	Maxi-Rosinenschnecke	22
28826	Petit-Schoko-Schleife	25
28847	Madeleine Mix	91
28873	Hotel-Buttercroissant	16
28891	Mini-Laugen-Mix	61
74116	Ciabattina rustica	75
74158	Ciabatta rustica	74
74190	Bastoncini Mediterranea	67
74223	Ciabatta alla semola	74
74272	Focaccia Natur	73
74465	Ciabatta	74
74508	Focaccia Tomate	73
74517	Fondant au Chocolat	85
74595	Caramel-Poire-Streifen (mit Caramel mit gesalzener Butter)	82
74641	Mini Gourmet-Brötchen-Variation (5 Sorten à 25 Stk.)	60
74645	Boule Rustique Karotte	54
74669	Tarte aux pommes	86
74670	Laugen-Buttercroissant	18
74672	Mini Fondant au chocolat	85
74672	Mini Fondant au chocolat	92
74702	Grand Losange	65

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
74718	Pfirsich Melba Streifen	83
74731	Mini Donuts Mix	95
74818	Bastoncini Olive	67
74843	Crois´Sandwich-Dreieck	27
74907	Mango-Passionsfrucht-Streifen	83
75112	Giotto	69
75112	Giotto	71
75121	Würstchen im Blätterteig	101
75296	Muffins Apfel-Zimt	94
75297	Muffins Waldfrucht-Cheesecream	94
75298	Muffins Double Chocolat	94
75299	Muffins Blaubeer	94
75306	Wirbel Schinken Salami Käse	67
75329	Eclairs, Chocolat	78
75330	Eclairs, Café	78
75331	Eclairs, Vanille	78
75332	Eclairs, Zitrone	79
75333	Eclairs, Pistazie	79
75334	Eclairs, Himbeer	79
75338	Eclairs, Caramel	78
75385	Lachs-Crème-Fraîche-Nest	105
75387	Spinat-Ricotta-Nest	104
75395	Napolitana Kakao-Nuss	23
75396	Napolitana Crème Pâtissière	23
75404	Grande Boule Tartine	49
75414	Burger-Carré, Natur	68
75415	Burger-Carré, Sesam	68
75416	Burger-Carré, Dunkel	68
75417	Baguette Rustique mit Körnern	52
75418	Grande Bûche	39
75422	Thymian-Rosinen-Walnuss-Flûte	46

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
75423	Würziges Bergbauernbrot	45
75424	Cheese-Cake New York	86
75475	Mini Muffins Apfel, Streusel	92
75476	Mini Muffins Caramel, Streusel	92
75477	Mini Muffins Schoko, Streusel	92
75487	Mini-Croissant Käse-Schinken	108
75528	Ciabatta quinoa	75
75622	Eclairs, tout chocolat - NEU	78
75636	Lemon Combawa Streifen	84
75642	Cappuccino-Streifen	82
75644	Brownilla Streifen	84
75695	Käse-Schinken Croissant mit Scheibe	102
75757	Mini-Party-Mix	61
75909	Flammkuchen-Nest - NEU	103
75970	Beeren-Creme Streifen	82
76004	L´Expérience Chocolat	84
76055	Mehrkorn-Milchschokolade Croissant - NEU	29
76057	Mehrkorncroissant, Blaubeer - NEU	29
76138	Superfood Petite Baguette Carotte	59
76165	Dwich Tomate-Mozzarella - NEU	100
76166	Dwich Schinken-Käse (Comté) - NEU	100
76167	Dwich Hähnchen Tex-Mex - NEU	100
76242	Bastoncini Olive	67
76247	Barchetta (Prosciutto)	107
76248	Barchetta (Margherita)	107
76249	Pizzetta (Tomate-Gemüse)	97
76249	Pizzetta (Tomate-Gemüse)	107
76251	Giotto, Mehrkorn - NEU	69-71
76277	Tartaruga - NEU	69-71
76280	Weizenfreier Brötchenmix	57
76307	Focaccia-Mix-Karton	73

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
76318	Bastoncini Zwiebel	67
76337	Mini-Croissants-Mix, herzhaft - NEU	108
76343	Focaccia Romana - NEU	72
76414	Ziegenkäse-Honig-Twist - NEU	101
76417	Curry Nest - NEU	103
76418	Tagine-Nest - NEU	103
76420	Pulled Pork-Tasche - NEU	101
76434	Baguette Prodige - NEU	53
76435	Baguette Prodige, Mehrkorn - NEU	52
76438	Soft-Sandwich Rustique - NEU	64
76439	Soft-Sandwich Rustique, Mehrkorn - NEU	64
76703	Mehrkorn-Carré	62
76880	Maxi-Buttercroissant - NEU	17
76907	Dinkel-Quinoa Croissant	18
76941	Amercian Cookies Double Chocolate - NEU	95
76942	American Cookies Chocolate Chunk - NEU	95
76943	American Cookies White Chocolate Chunk&Macadamia - NEU	95
76944	Butter-Bauern Apfeltorte - NEU	87
76945	Butter-Apfelstreuseltorte - NEU	87
76946	Butter-Apfeltorte mit Nüssen - NEU	87
76955	Macaron "Les 6 Classiques"	93
76956	Macaron "Les 4 Classiques"	93
76983	Zero Wheat Brot Natur - NEU	56
76984	Zero Wheat Brot Körner-Karotte - NEU	56
76985	Zero Wheat Brötchen Tomate Olive - NEU	57
76986	Zero Wheat Brötchen Natur - NEU	57
76987	Zero Wheat Brötchen Körner-Karotte - NEU	57
76989	Fusette - NEU	65
76992	Superfood Petite Baguette Rote Beete - NEU	59
76993	Superfood Petite Baguette Dinkel Chia Cranberry - NEU	59
77463	Donuts Mix - NEU	95

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite
77471	Focaccia Kräuter	73
77472	Boule Rustique Dunkel	54
77474	Petites Boules Rustiques Mix	61
77478	Boule Rustique Dinkel	54
77708	Ciabatta rustica	75
77748	Mini-Pita-Schiffchen	66
77955	Tresse Pekannuss-Ahornsirup	24
77967	Milchschokolade-Croissant	29
77974	Maxi Macarons Classique	93
78413	Dinkel-Brötchen - NEU	62
78853	Kakaocreme-Brezel	24

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Délifrance Deutschland GmbH, Delifrance Österreich GmbH

I. Maßgebende Bedingungen

Für unsere Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden und Abnehmern, alle unsere Lieferungen und sonstige Leistungen, einschließlich etwaiger Beratungsleistungen, gelten die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Abweichende Geschäftsbedingungen, insbesondere Einkaufsbedingungen unserer Geschäftspartner, sind für uns auch dann nicht maßgeblich, wenn wir ihnen nicht nochmals ausdrücklich widersprechen.

Wir liefern nur an Vollkaufleute, bei denen die mit uns geschlossenen Verträge zum Betrieb Ihres Handelsgewerbes gehören, sowie an juristische Personen des öffent-lichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.

II. Angebot und Abschluss, Umfang der Lieferverpflichtunge

Unsere Angebote sind stets freibleibend, Vertragsabschlüsse und sonstige bindende Vereinbarungen werden erst durch unsere schriftliche Bestätigung verbindlich, sofern nicht im Einzelfall eine sofortige Auslieferung vereinbart ist. Dies gilt auch, soweit unsere Verkaufsangestellten, Reisenden und sonstigen Vertreter und Vermittler vertraglich Vereinbarungen treffen.

Bei Vertragsabschlüssen mit uns gilt stets: richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung durch unsere Lieferanten bleibt vorbehalten. Die zu einem Angebot gehörenden Unterlagen, wie Abbildungen, Zeichnungen, Gewichts- und Maßangaben sind, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, nur annähernd maßgeblich.

III. Art und Weise der Lieferung, Verzug und Unmöglichkeit

Liefertermin oder Lieferfristen können verbindlich oder unverbindlich vereinbart werden: unverbindliche Termine und Fristen werden schriftlich als solche ausdrück-liche gekennzeichnet.

Sollten wir verbindliche Lieferfristen und -termine verstreichen lassen, bleibt der Käufer, der vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen will, in jedem Fall verpflichtet, uns eine angemessene Nachfrist zur Erbringung der Leistung zu setzen und uns zu erklären, dass er die Leistung nach Ablauf der Frist ablehnen werde. In zumutbarem Umfang dürfen wir Teillieferungen erbringen.

Eine verbindliche Lieferfrist verlängert sich – auch innerhalb eines Verzuges – angemessen bei Eintritt höherer Gewalt und allen unvorhergesehenen, nach Ver-tragsabschluss eingetretenen Hindernisse, die wir nicht zu vertreten haben, soweit solche Hindernisse nachweislich für die Lieferung des verkauften Gegenstandes von erheblichen Einfluss sind. Dies gilt auch dann, wenn diese Umstände bei unseren Lieferanten und deren Unterlieferanten eintreten oder der Käufer mit seinen Ver-tragspflichten, im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung auch mit Pflichten aus anderen Verträgen, in Verzug ist.

Beginn und Ende derartiger Hindernisse teilen wir dem Käufer baldmöglichst mit. Verzug und Ausbleiben (Unmöglichkeit) der Lieferung haben wir solange nicht zu vertreten, als uns, unsere Erfüllungsgehilfen und Vorlieferanten kein Verschulden trifft. Im Übrigen haften wir nach den gesetzlichen Vorschriften. Haben wir danach Scha-denersatz zu leisten, so beschränkt sich ein dem Käufer zustehender Schadener-satzanspruch auf den im Zeitpunkt des Vertragabschluss voraussehbaren Schaden, höchstens aber auf 10% vom Wert desjenigen Teils der Gesamtleistung, der infolge der Verspätung bzw. Nichtlieferung nicht rechtzeitig oder sonst vertragsgemäß ge-nutzt werden kann. Diese Einschränkung gilt nicht, soweit uns Vorsatz oder große Fahrlässigkeit zur Last fällt. Das Recht des Käufers zum Rücktritt nach fruchtlosem Ablauf einer uns gesetzten Nachfrist bleibt unberührt.

IV. Versandweg und -mittel, Versicherungen und Gefahrübergang

Wir verkaufen grundsätzlich ab Lager, soweit nicht anders vereinbart.

Die Auswahl von Versandweg und -mittel ist, soweit nicht anders vereinbart, uns überlassen. Wir sind berechtigt, aber nur auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers ver-pflichtet, unsere Lieferungen zu versichern. Eine Versicherung erfolgt stets im Namen und für Rechnung des Käufers. Wird der Versand auf Wunsch des Käufers oder aus Gründen, die der Käufer zu vertreten hat, verzögert, so lagert die Ware auf Kosten und Gefahr des Käufers. Die Anzeige der Versandbereitschaft steht dann dem Ver-sand gleich. Im Übrigen geht die Gefahr mit Übergabe der Waren an einen Spediteur oder Frachtführer, spätestens jedoch mit Verlassen des Lagers auf den Käufer über.

V. Verpackung

Besondere Verpackungen sowie sonstige Schutz- und Transporthilfsmittel, die auf Wunsch des Käufers von uns eingesetzt werden, sind zu Selbstkostenpreisen zusätz-lich zu vergüten.Verpackung, Schutz- und Transporthilfsmittel werden von uns nicht zurückgenommen.

VI. Preise und Zahlung

Unsere Preise verstehen sich stets als Netto-Preise, zu denen die Umsatzsteuer in der jeweiligen Höhe hinzutritt. Unsere Reisenden und Vertreter sind nicht zum Inkasso be-rechtigt. Zahlung hat, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart, binnen 14 Tagen nach Rechnungsdatum zu erfolgen, dass uns der für den Rechnungsausgleich ver-einbarte Betrag spätestens an diesem Tag zur Verfügung steht.

Bei Zahlung mit SEPA Direct Debit gelten unsere Rechnungen als vorgeschriebene Vorabankündigung über den Lastschrifteinzug. Schecks erfolgen vorbehaltlich des Eingangs abzüglich der Auslagen mit Wertstellung des Tages, an dem wir über den Gegenwert verfügen können. Unsere Forderungen werden, unabhängig von der Laufzeit etwa hereingenommener und gutgeschriebener Wechsel, sofort fällig, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder sonst Tatsachen bekannt werden, die eine Kreditwürdigkeit des Käufers zweifelhaft erscheinen lassen.

Wer erheben Verzugszinsen auf unsere Forderungen in Höhe von 3% über den Euribor ab Fälligkeit unserer Ansprüche.

Das Geltendmachen eines Zurückbehaltungsrechts gegenüber unseren Forderun-gen bzw. die Aufrechnung mit etwaigen Gegenansprüchen des Käufers sind nur zulässig, soweit die Gegenansprüche des Käufers anerkannt oder aber rechtskräftig festgestellt sind.

VII. Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an der Ware vor, bis der Kaufpreis vollständig be-zahlt ist und darüber hinaus unsere sämtlichen Forderungen gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich künftig entstehender Forderungen aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen beglichen sind. Dies gilt auch dann, wenn unsere Forderungen einzeln oder sämtlich in einer laufenden Rech-nung aufgenommen werden und der Saldo gezogen und anerkannt ist.

Bei einer Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist der Käufer nach Mahnung zur Herausgabe unserer Ware verpflichtet. In der Rücknahme sowie einer Pfändung des Gegenstandes durch uns liegt nur dann ein Rücktritt vom Vertrag, wenn wir dies schriftlich ausdrücklich erklären oder aber das Abzahlungsgesetz Anwendung findet. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen von dritter Seite hat der Käufer uns unter Übersendung eines Pfändungsprotokolls unverzüglich zu benachrichtigen.

Der Käufer ist berechtigt, den Liefergegenstand im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuverkaufen. Er tritt uns jedoch bereits jetzt alle ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer erwachsenden Forderungen ab. Zur Einziehung dieser Forderungen ist der Käufer auch nach der Abtretung ermächtigt. Unser Recht, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, Forderungen nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsver-pflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.

Wir können verlangen, dass er Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekanntgibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazu-gehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern die Abtretung mitteilt. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen, soweit diese noch nicht beglichen sind, um mehr als 25% übersteigt.

VIII. Mängelrüge und Gewährleistung

Der Käufer hat die empfangene Ware unverzüglich nach Eintreffen auf Mängel, Beschaffenheit und zugesicherte Eigenschaften zu untersuchen. Offensichtliche Mängel hat der Käufer unverzüglich, spätestens aber innerhalb drei Tagen, durch schriftliche Anzeige an uns zu rügen.

Bei berechtigten Beanstandungen dürfen wir nach unserer Wahl Ersatz leisten oder aber die Mängel beseitigen. Zur Mängelbeseitigung hat uns der Käufer die nach billigem Ermessen erforderliche Zeit und Gelegenheit zu gewähren, insbesondere den mangelhaften Gegenstand oder Muster davon zur Verfügung zu stellen.

Lassen wir eine uns gestellte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel zu beheben oder Ersatz zu leisten, oder wird die Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung unmöglich oder von uns verweigert, so steht dem Käufer nach seiner Wahl das Recht zu, Rückgängigmachung des Vertrages (Wandelung) oder Herabsetzung des Kaufpreises (Minderung) zu verlangen. Dies gilt auch, wenn der verkauften Ware im Zeitpunkt des Gefahrübergangs eine zugesicherte Eigenschaft fehlt. Schaden-ersatz wegen Nichterfüllung kann der Käufer in jedem Fall nur verlangen, wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt.

Nimmt der Käufer oder ein von ihm beauftragter Dritter Änderungen oder Instand-setzungsarbeiten an dem Liefergegenstand vor, so erlischt unsere Haftung für die daraus entstehenden Folgen. Die Beweislast, dass eine Schadensfolge auf nicht-ei-genmächtige Maßnahmen des Käufers zurückzuführen ist, trifft den Käufer.
Die Gewährleistungsfrist für Nachbesserungen, für Ersatzlieferungen und Ersatzleis-tungen beträgt drei Monate. Sie läuft mindestens bis zum Ablauf der ursprünglichen Gewährleistungs-frist für den Liefergegenstand.

IX. Tiefgekühlte und gekühlte Ware

Tiefgekühlte Ware wird von uns mit einer Temperatur von mindestens -18°C aus-geliefert. Gemäß der Richtlinie 89/08/EWG des Rates vom 21.12.1988 Artikel 5 (1) und (2) sind Schwankungen von 3°C zulässig. Gekühlte Ware wird von uns mit der für die jeweilige Warengruppe gesetzlich vorgeschriebenen Temperatur ausgeliefert, höchstens aber mit einer Handelsüblichkeit entsprechenden Temperatur. Die Nicht-einhaltung dieser Liefertemperatur kann der Käufer nur bei Abnahme der Ware rügen; spätere Rügen sind ausgeschlossen.

X. Allgemeine Haftungsbegrenzung

Unsere Haftung richtet sich ausschließlich nach den in den vorstehenden Abschnitten getroffenen Vereinbarungen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadens-ersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem rechtlichen Grunde, insbesondere aus Verschulden bei Vertragsabschluss, Verletzung vertraglicher Nebenpflichten und unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grobem Verschulden durch uns und unsere Erfüllungsgehilfen.

Alle Ansprüche verjähren spätestens sechs Monate nach Empfang der Ware durch den Käufer.

XI. Höhere Gewalt

Höhere Gewalt, wie Betriebsstörungen, Missernten, Transportbehinderungen, behörd-liche Maßnahmen, Krieg, Mobilmachung, Streik, Feuer oder sonstige unabhängig von unserem Willen entstandene Behinderungen, auch in und auf dem Wege von den Ausfuhrländern unserer Waren, entbinden uns für die Dauer der Behinderung nach unserer Wahl teilweise oder ganz von der Lieferung.

XII. Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht

Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für Lieferungen und Zahlungen (einschließlich Scheck- und Wechselklagen) sowie sämtliche sich zwischen uns und unseren Geschäftspartnern ergebenden Streitigkeiten ist Mülheim an der Ruhr (für Délifrance Deutschland GmbH) und Wien (für Delifrance Österreich GmbH).
Für die Abwicklung unserer Rechtsbeziehungen mit unseren Geschäftspartnern gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland oder der Republik Öster-reich. Eine Anwendung der einheitlichen Kaufgesetze im Haager Kaufrechtsüber-einkommen ist ausgeschlossen.

Notizen

Délifrance

La boulangerie inspirée

Ihr Partner vor Ort:

Einfach und schnell für Sie erreichbar:
+49-(0)208-99789-0

info@delifrance.de
bestellungen@delifrance.com

Délifrance Deutschland GmbH
Bülowstraße 104-110
45479 Mülheim an der Ruhr
Tel.: +49-(0)208-99789-0
Fax: +49-(0)208-99789-15
www.delifrance-backwaren.de

Delifrance Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstr.24
A-1110 Wien
Tel.: +43-(0)1-7404058-12
Fax: +43-(0)1-7404058-13
www.delifrance.at
info@delifrance.at