



## Gipfel vorgebacken (Backzeit 3 Minuten)



**Buttergipfel 42 g**  
Nr. 2558, L: 100x42 g,  
P/Stk: 0.71, P/K: 71.40



**Buttergipfel Rustico 42 g**  
Nr. 2567, L: 90x42 g,  
P/Stk: 0.71, P/K: 63.90



**Laugen-Buttergipfel 42 g**  
Nr. 2563, L: 90x42 g,  
P/Stk: 0.76, P/K: 68.40

-  Teigling
-  vorgebacken
-  nur auftauen

## Gipfel vorgegart (Backzeit 18 Minuten)



**Hotel-Buttergipfel 45 g**  
18 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2525, L: 160x45 g,  
P/Stk: 0.53, P/K: 84.65



**Buttergipfel 55 g**  
18 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2524, L: 144x55 g,  
P/Stk: 0.65, P/K: 93.60



**Croissant français 80 g**  
17 Min. bei 170° C backen  
Nr. 3163, L: 55x80 g,  
P/Stk: 0.96, P/K: 52.80



**Buttergipfel Rustico 57 g**  
18 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2520, L: 60x57 g,  
P/Stk: 0.69, P/K: 41.39



**Big-Sandwichgipfel 109 g**  
27 Min. bei 180° C backen  
Nr. 2631, L: 40x109 g,  
P/Stk: 0.81, P/K: 32.40



**Laugenbuttergipfel 55 g**  
18 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2542, L: 120x55 g,  
P/Stk: 0.70, P/K: 84.00



**Big-Laugen-Sandwichgipfel 109 g**  
27 Min. bei 170° C backen  
Nr. 2620, L: 40x109 g,  
P/Stk: 0.92, P/K: 36.90

## Laugengebäck

### Sandwichbrötli



#### Laugenbrötli 50 g, ca. 11 cm

Nr. 2610, L: 60x50 g,  
P/Stk: 0.73, P/K: 43.80



#### Laugenbrötli 105 g, ca. 21 cm

Nr. 2633, L: 30x105 g,  
P/Stk: 1.05, P/K: 31.50



#### Laugenkaisersemmel klein 35 g

Nr. 2521, L: 160x35 g,  
P/Stk: 0.41, P/K: 65.60



#### Laugen-Fussballbrötli 70 g

Nr. 3620, L: 60x70 g,  
P/Stk: 1.23, P/K: 73.80

### Bretzel



#### Original Bierbretzel 100 g

(mit Salzbeipack)  
10 Min. bei 180 ° C backen  
Nr. 2713, L: 72x100 g,  
P/Stk: 0.93 P/K: 66.95



#### Laugenbretzel 62 g

Nr. 2616, L: 60x62 g,  
P/Stk: 0.70 P/K: 42.00



#### Laugenbretzel mit Butter 70 g

(einzeln verpackt)  
Nr. 2581, L: 50x70 g,  
P/Stk: 0.98, P/K: 49.00



#### Laugenschnecke mit Frischkäse 90 g

(einzeln verpackt)  
Nr. 2505, L: 70x90 g,  
P/Stk: 1.52, P/K: 106.45

### Zöpfl



#### Laugenzöpfl 90 g, ca. 16 cm

Nr. 2637, L: 32x90 g,  
P/Stk: 1.14, P/K: 36.48

### Bagel



#### Laugenbagel mit Sesam 85 g

3 Min. bei 170°C backen  
Nr. 3164, L: 60x85 g,  
P/Stk: 1.04, P/K: 62.40

### Kleinbrote

#### Semmel



#### Semmel Gastro 60 g

8 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2646, L: 40x60 g,  
P/Stk: 0.56, P/K: 22.40



#### Big-Semmel 100 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2621, L: 50x100 g,  
P/Stk: 0.75, P/K: 37.50



#### Semmel dunkel 65 g

Nr. 2565, L: 100x65 g,  
P/Stk: 0.59, P/K: 58.57



#### Bauernsemmeli 65 g

8 Min. bei 185°C backen  
Nr. 2579, L: 90x65 g,  
P/Stk: 0.57, P/K: 51.30



#### Pariserti, hell, lang 60 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2598, L: 112x60 g,  
P/Stk: 0.44, P/K: 49.30



#### Pariserti Mehrkorn lang 60 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2596, L: 112x60 g,  
P/Stk: 0.46, P/K: 51.50

## Semmel



### Fyrabig-Brötli mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Buchweizen

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2559, L: 100x57 g,  
P/Stk: 0.56, P/K: 55.70



### Pausenbrötli mit Cranberry 90 g

Nr. 2535, L: 80x90 g,  
P/Stk: 0.96, P/K: 76.56



### Maisfeldbrötli mit Sultaninen 92 g

Nr. 2566, L: 80x92 g,  
P/Stk: 0.85, P/K: 68.00



### Bürli 348 g

16 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2628, L: 15x348 g,  
P/Stk: 2.32, P/K: 34.80



### Bürli Rustico 310 g

16 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2625, L: 14x310 g,  
P/Stk: 2.62, P/K: 36.68



### Steinofen-Brötli 80 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 3228, L: 80x80 g,  
P/Stk: 0.90, P/K: 72.00



### American Bun mit Sesam geschnitten 80 g, Ø 12 cm

Nr. 2645, L: 30x80 g,  
P/Stk: 0.74, P/K: 22.20



### Hamburger Bun mit Sesam geschnitten 70 g, Ø 10 cm

Nr. 1571, L: 30x70 g,  
P/Stk: 0.61, P/K: 18.30

## Sandwichbrötli



### Sandwich, gross 80 g, ca. 21 cm

Nr. 2635, L: 40x80 g,  
P/Stk: 0.76, P/K: 30.40



### Pariserli, gross 100 g, ca. 21 cm

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2618, L: 50x100 g,  
P/Stk: 0.80, P/K: 40.00



### Mini-Twister 110 g

8 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2597, L: 45x110 g,  
P/Stk: 1.10, P/K: 49.50



### Mini-Twister dunkel Rustico 110 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 3352, L: 45x110 g,  
P/Stk: 1.14, P/K: 51.30



### Brötli Rustico 100 g

12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2613, L: 50x100 g,  
P/Stk: 0.86, P/K: 43.05



### 2-Strang-Sandwich-Butterzöpfli 100 g, ca. 16 cm

von Hand geflochten  
Nr. 2514, L: 55x100 g,  
P/Stk: 1.14, P/K: 62.70



### Sandwich Baguette in Backfolie geschnitten (ohne Schnitzel) 90 g

Nr. 2080, L: 40x90 g,  
P/Stk: 0.90, P/K: 36.00



### Quadratli mit Sonnenblumenkernen Bio 125 g

Nr. 2536, L: 50x125 g,  
P/Stk: 1.33, P/K: 66.50



**Ciabatta-Brot 140 g**

8 Min. bei 185° C backen  
 Nr. 2568, L: 50x140 g,  
 P/Stk: 1.27, P/K: 63.50

**Ciabatta-Brötchen 95 g**

8 Min. bei 185° C backen  
 Nr. 2644, L: 30x95 g,  
 P/Stk: 0.87, P/K: 26.10

**Dreieck-Körner-Sandwich 100 g**

8 Min. bei 185° C backen  
 Nr. 2531, L: 90x100 g,  
 P/Stk: 0.89, P/K: 80.35

**Nussbrot-Sandwich 190 g**

8 Min. bei 185° C backen  
 Nr. 2578, L: 30x190 g,  
 P/Stk: 2.07, P/K: 62.20

**Doppelbrötli 125 g**

Nr. 2518, L: 45x125 g,  
 P/Stk: 1.44, P/K: 64.80

**Weggli****Weggli 65 g**

Nr. 2591, L: 70x65 g,  
 P/Stk: 0.65, P/K: 45.50

**Maxi-Weggli 95 g**

Nr. 2595, L: 60x95 g,  
 P/Stk: 0.85, P/K: 51.12

**Gastro-Brötli****Party-Brötli 4er-Mix 40 g klassisch**

Hirtenbrötli, Kaisersemmel,  
 Laugensilser, Römerbrötli  
 Nr. 2543, L: 160x40 g,  
 P/Stk: 0.54, P/K: 86.40

**Party-Brötli mediterran 4er-Mix 37 g**

Käse-, Rosmarin-, Tomaten-,  
 Olivenbrötli  
 Nr. 2523, L: 180x37 g,  
 P/Stk: 0.55, P/K: 99.00

**Party-Brötli 3er-Mix 35 g**

Laugen-Kaisersemmel,  
 Hirtenbrötli, Kaisersemmel  
 Nr. 2580, L: 150x35 g,  
 P/Stk: 0.50, P/K: 75.00

**Party-Brötli 4er-Mix 15 g extraklein**

3 Min. bei 170° C backen  
 Sesam-, Kartoffel-, Mohn-,  
 Vollkorn-Brötli  
 Nr. 3165, L: 256x15 g,  
 P/Stk: 0.30, P/K: 76.80




**Brote****Brote rund****Kornknacker-Brot 340 g**

16 Min. bei 185° C backen  
 Dunkles Weizenbrot mit Roggen,  
 Dinkel, Leinsamen, Sonnen-  
 blumenkernen und Sesam  
 Nr. 2612, L: 18x340 g,  
 P/Stk: 2.38, P/K: 42.85

**Bauernbrot 420 g**

16 Min. bei 185° C backen  
 Weizen, Roggen, Sauerteig  
 (Weizen), Malzmehl aus Gerste  
 Nr. 2636, L: 12x420 g,  
 P/Stk: 2.43, P/K: 29.15

**JOWA**   
 BACKTRADITION SEIT 1931

-  **Teigling**
-  **vorgebacken**
-  **nur auftauen**

## Brote lang



**Gastrobrot hell 1 kg**  
16 Min. bei 185° C backen  
Halbweissmehl aus Weizen  
Nr. 3315, L: 6x1 kg,  
P/Stk: 3.96, P/K: 23.76



**Gastrobrot dunkel 1 kg**  
16 Min. bei 185° C backen  
Ruchmehl aus Weizen  
Nr. 3316, L: 6x1 kg,  
P/Stk: 3.93, P/K: 23.58



**Ruchbrot 520 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Ruchmehl aus Weizen  
Nr. 2641, L: 12x520 g,  
P/Stk: 2.14, P/K: 25.70



**Halbweissbrot 520 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Halbweissmehl aus Weizen  
Malzmehl aus Gerste  
Nr. 2640, L: 12x520 g,  
P/Stk: 2.19, P/K: 26.30

## Brote spezial



**Äplerbrot 420 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Baumnüsse, Haselnüsse, Sesam,  
Weizenmehl, Roggenmehl  
Nr. 2622, L: 15x420 g,  
P/Stk: 2.46, P/K: 36.90



**Ciabatta-Brot 300 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Weizenmehl, Roggensauerteig,  
Malzmehl aus Gerste, Roggen-  
mehl  
Nr. 2643, L: 12x300 g,  
P/Stk: 2.13, P/K: 25.30



**Tessinerbrot 310 g**  
12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2599, L: 20x310 g,  
P/Stk: 2.37, P/K: 47.40



**Krustenkranz 320 g**  
12 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2619, L: 14x320 g,  
P/Stk: 2.09, P/K: 29.25



**Carverbrot 410 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Baumnüsse, Haselnüsse, Sesam,  
Weizenmehl, Malzmehl aus Gerste  
Nr. 2629, L: 15x410 g,  
P/Stk: 2.32, P/K: 34.80



**Fürstenbrot 360 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Baumnüsse, Haselnüsse, Sesam,  
Weizenmehl, Malzmehl aus Gerste  
Nr. 2614, L: 14x360 g,  
P/Stk: 3.00, P/K: 42.00



**Kartoffelbrot mit Nüssen 360 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Weizen, Roggen, Sauerteig  
Nr. 2587, L: 20x360 g,  
P/Stk: 2.70, P/K: 54.00



**Vitalfitbrot 350 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Weizen, Roggen, Sauerteig,  
Leinsamen, Haferflocken  
Nr. 2572, L: 22x350 g,  
P/Stk: 2.91, P/K: 64.00



**Pane Rustico extra dunkel 360 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Dunkles Weizenbrot mit Roggen,  
Hafer, Kürbiskernen, Sonnen-  
blumenkernen, Sesam, Soja und  
Leinsamen  
Nr. 3166, L: 15x360 g,  
P/Stk: 2.79, P/K: 41.85

**JOWA**   
BACKTRADITION SEIT 1931

- Teigling
- vorgebacken
- nur auftauen

## Baguettes



**Baguette hell 290 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Nr. 3174, L: 21x290 g,  
P/Stk: 1.67, P/K: 35.05



**Burgunder Baguette 280 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Dunkles Weizenbrot mit Roggen,  
Buchweizen, Leinsamen, Sonnen-  
blumenkernen und Sesamsamen  
Nr. 2611, L: 21x280 g,  
P/Stk: 1.93, P/K: 40.55



**Twister hell Bio 390 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Weizenmehl, Malzmehl  
aus Gerste, Honig  
Nr. 2606, L: 16x390 g,  
P/Stk: 2.85, P/K: 45.60



**Twister dunkel Rustico Bio 390 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Weizen, Roggen, Leinsamen,  
Weizenschrot, Weizenkleie,  
geröstetes Roggenmehl  
Nr. 2589, L: 18x390 g,  
P/Stk: 2.90, P/K: 52.20



**Baguettino hell 197 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Nr. 3167, L: 30x197 g,  
P/Stk: 1.58, P/K: 47.30



**Steinofen-Baguette 270 g**  
16 Min. bei 185° C backen  
Nr. 3229, L: 22x270 g,  
P/Stk: 2.62, P/K: 57.65

## Toast



**Toastbrot, geschnitten, hell 560 g**  
Nr. 2583, L: 18x560 g,  
P/Stk: 3.19, P/K: 57.40

## Zöpfe



**Butterzopf 320 g**  
8 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2634, L: 14x320 g,  
P/Stk: 3.07, P/K: 43.00



**Butterzopf 530 g**  
8 Min. bei 185° C backen  
Nr. 2601, L: 10x530 g,  
P/Stk: 4.60, P/K: 46.00



**JOWA**   
BACKTRADITION SEIT 1931

- Teigling
- vorgebacken
- nur auftauen

## Spezielsandwichbrote vorgeschnitten zum individuell Füllen



**Pain surprise hell 480 g**  
Nr. 3308, L: 6x480 g,  
P/Stk: 8.73, P/K: 52.38



**Pain surprise crusta 500 g**  
Nr. 3309, L: 6x500 g,  
P/Stk: 10.08, P/K: 60.48

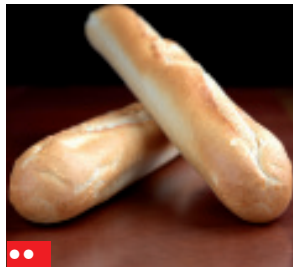


**Pain surprise Vollkorn 600 g**  
Nr. 3310, L: 6x600 g,  
P/Stk: 9.58, P/K: 57.48

## Feine Backwaren von Délifrance



**Baguette 220 g** (Lg = 58 cm)  
9–11 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1705, L: 30x220g,  
P/Stk: 1.67, P/K: 50.10



**Baguettine 150 g** (Lg = 35 cm)  
9–11 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1751, L: 45x150g,  
P/Stk: 1.49, P/K: 67.05



**Vitaguette 250 g** (Lg = 58 cm)  
9–11 Min. bei 210° C backen  
Weizen, Roggen, Hafer, Gerste  
Nr. 1770, L: 30x250g,  
P/Stk: 2.14, P/K: 64.20



**Pariserbrot 400 g** (Lg = 58 cm)  
14–16 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1760, L: 24x400g,  
P/Stk: 3.16, P/K: 75.85



**Traditions-Brot hell 320 g**  
(Lg = 38 cm)  
9–11 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1706, L: 24x320 g,  
P/Stk: 3.46, P/K: 83.05



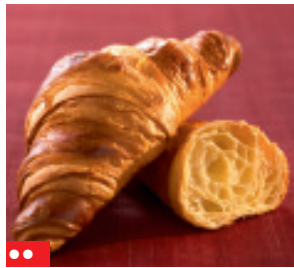
**Traditions-Brot dunkel 320 g**  
(Lg = 36 cm)  
14–16 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1879, L: 24x320 g,  
P/Stk: 3.54, P/K: 84.95



**Sandwich-Baguette 100 g**  
(Lg = 22 cm)  
7–10 Min. bei 210° C backen  
Nr. 1762, L: 65x100 g,  
P/Stk: 0.84, P/K: 54.60



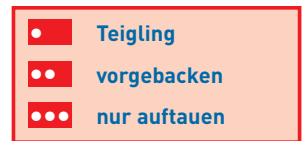
**Sandwichbrot (nur auftauen) 80 g**  
30 Min. oder 3–5 Min.  
bei 200° C backen  
Nr. 1790, L: 45x80 g,  
P/Stk: 0.77, P/K: 34.65



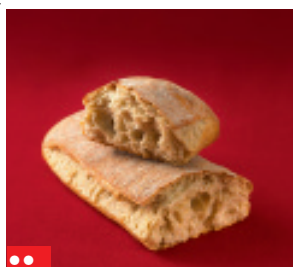
**Buttercroissant «Le Classique»**  
**25% Butter**  
18–20 Min. bei 170–175° C backen  
Nr. 1810, L: 80x55 g,  
P/Stk: 0.79, P/K: 63.20



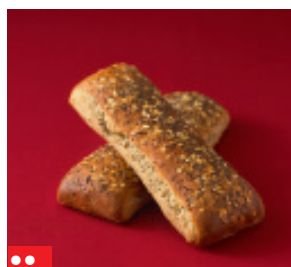
**Butterbrioche 45 g**  
Nr. 1829, L: 45x45 g,  
P/Stk: 1.13, P/K: 50.85



**HERITAGE Baguette mit runden Enden im Steinofen gebacken 285 g**  
9–11 Min. bei 210° C backen  
Lg = 51 cm  
Nr. 3621, L: 30x285g,  
P/Stk: 2.30, P/K: 69.00



**HERITAGE Landbrot mit Sauerteig im Steinofen gebacken 450 g**  
14–16 Min. bei 210° C backen  
30x10 cm  
Nr. 2825, L: 20x450 g,  
P/Stk: 2.93, P/K: 58.60



**HERITAGE Landbrot mit Körnern im Steinofen gebackten 450 g**  
14–16 Min. bei 210° C backen  
30x10 cm  
Nr. 2826, L: 20x450 g,  
P/Stk: 3.16, P/K: 63.20



**HERITAGE Brötchen, assortiert im Steinofen gebacken 40 g**  
7–10 Min. bei 210° C backen  
Nature, Mohn, Sesam, Kernen und Roggen  
Nr. 1776, L: 104x40 g,  
P/Stk: 0.42, P/K: 43.70



## Wissenswertes über BIO-Produkte

Die «Bio-Produkte» von Délifrance respektieren die Umwelt.

Sie werden aus Rohstoffen biologischer Herkunft erzeugt, welche ohne chemischen Dünger und unter Ausschluss gentechnisch modifizierter Zutaten produziert werden und die die Verwendung von Pestiziden einschränken. Diese Anbaupraktiken erlauben es, der Erosion der Böden vorzubeugen. Der Mensch und sein natürliches Gleichgewicht bleiben auf diese Weise geschützt. Die Produktion und der Vertrieb werden vom Feld bis zum Verbraucher durch unabhängige Organisationen kontrolliert und zertifiziert.

## Das Engagement von Délifrance

Unsere Bio-Zutaten... garantieren: QUALITÄT PUR!

- ✓ Das **Getreidemehl** stammt aus biologischem Anbau.  
Das für das Brot verwendete Mühlstein-Mehl wird mit Weizen aus biologischem Anbau auf einem Mühlstein hergestellt.
- ✓ Die **Butter** wird aus Milch von Kühen erzeugt, die Futter erhalten, das den Anforderungen der biologischen Produktionsweise entspricht.
- ✓ Die **Eier** stammen von Hühnern aus der Freilandhaltung, deren Futtermittel den Anforderungen der biologischen Produktionsweise entsprechen.
- ✓ Der reine **Rohrzucker**, mit dem intensiven Geschmack und der an Weizen erinnernden Farbe, ist biologisch zertifiziert.



**BIO Land-Baguette 285 g**  
10–12 Min. bei 210° C backen  
51 cm  
Nr. 3642, L: 30x285 g,  
P/Stk: 2.40, P/K: 72.00



**BIO Rustikales Pavé [hell] 450 g**  
13–15 Min. bei 210° C backen  
26 cm  
Nr. 3643, L: 20x450 g,  
P/Stk: 3.30, P/K: 66.00



**BIO Rustikales Brötchen 70 g**  
8–10 Min. bei 210° C backen  
8 cm  
Nr. 3644, L: 120x70 g,  
P/Stk: 0.60, P/K: 72.00



**BIO Croissant 55 g**  
**24% BIO-Butter**  
16–17 Min. bei 170–175° C backen  
Nr. 3645, L: 70x55 g,  
P/Stk: 0.85, P/K: 68.00