

Aroma-Schockfrostung

- Die Backwaren werden ofen-heiß schockgefroren, dadurch bleiben Aromen und Feuchtigkeit in den Produkten
- Höchster Geschmack trotz Tiefkühlung
- Kurze Backzeiten
- Langanhaltende Frische = längere Standzeiten



1
6 - 8 Min.
180 - 210°C

2
15 Min.
180 - 210°C

- 1 **TK Feinschmecker Baguette-Mix, Mischkarton 3-fach sortiert**
– Stückgewicht 400 g – mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhaltemitteln, aromaschockgefrostet. In den Sorten:
• 7 x Natur • 4 x Mehrkorn • 4 x Roggen
98344, Ktn. 6 kg (15 Stück)
St. 1,19 (Ktn. 17,85)

- 2 **TK Feinschmecker Zwirbel-Mix, Mischkarton 4-fach sortiert**
– Stückgewicht 250 g – mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhaltemitteln, aromaschockgefrostet. In den Sorten: • 5 x Natur • 3 x Olive • 3 x Walnuss • 3 x Mehrkorn
97961, Ktn. 3,5kg (14 Stück)
St. 1,19 (Ktn. 16,66)



- 3 **Bargebäck, „BBQ-Snack“**
– Stückgewicht 2,6 - 3,2 g – doppelt gebackener Weizenteig in Öl-Marinade gewälzt mit herzhaft rauchigem Geschmack. Für den Tagesausklang an der Bar oder beim Late-Night-Snack
98355, Eimer 3 kg
kg 8,95 (Ei. 26,85)

Snack Für den Tagesausklang an der Bar oder bei einem Late-Night-Snack haben „Die Bäckermeister“ das richtige Bargebäck parat.

„Aus *Karlchens Backstube* kommen knusprige, natürliche Brote und Brötchen, und das seit 1934. Der westfälische Familienbetrieb mit heute 26 Handwerksfilialen besteht bereits in dritter Generation. Jetzt produzieren die traditionsbewussten Meisterbäcker köstliche Backwaren exklusiv für den Service-Bund.“



„Die Bäckermeister“ heißt die neue Premiummarke, die Tradition und modernste Herstellungsmethoden gekonnt vereint. In der hochmodernen Premium-Backstube wird mit der neuesten Knet-, Back- und Tiefkühltechnik gearbeitet. So entstehen handgemachte Backwaren von höchster Qualität.“

Die Bäckermeister Brötchen, Baguettes und Brote

Sämtliche Backwaren besitzen eine rustikale, traditionelle Optik. Konsequenterweise wird auf **Emulgatoren, kennzeichnungspflichtige Zusätze** und **Frischhaltemittel verzichtet**. Alle Backwaren werden mit **Meersalz** und den **wertvollen Weizenkeimen** gebacken, deren Gehalt reich an wichtigen **B-Vitaminen** wie **B1, B6** und **Folsäure** sowie über weitere **70 Vitamine, Vitalstoffe** und **Spurenelemente** ist.

Alle Backwaren werden „**aromaschockgefrostet**“, das bedeutet ofen-heiß schockgefroren, wodurch die Aromen und die Feuchtigkeit im Produkt bleiben. Das Ergebnis ist überzeugender und höchster Geschmack – trotz Tiefkühlung. Außerdem zeichnet alle Bäckermeister-Produkte eine erheblich kurze Backzeit aus, die einfaches Handling und schnelle Verfügbarkeit bedeuten (extrem wichtig in Stoßzeiten). Alle Produkte können auch ein zweites Mal gebacken werden!



1
20 - 25 Min.
180 - 210°C

2
10-12 Min.
180 - 210°C

3
25 - 25 Min.
180 - 210°C

- 1 **TK Feinschmecker Buffetbrote-Mix, handgerollt, Mischkarton 3-fach sortiert**
– Stückgewicht 800 g – mit feinem Natursauerteig mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhaltemitteln, aromaschockgefrostet. In den Sorten: • 2 x Roggenmisch • 2 x Vollkorn • 2 x Haselnuß
98347, Ktn. 4,8 kg (6 Stück)
St. 1,98 (Ktn. 11,88)

- 2 **TK Sprossen Brot**
– Stückgewicht 500 g – Weizenmischbrot mit Natursauerteig und Weizensprossen mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht. Ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhaltemitteln, aromaschockgefrostet
98354, Ktn. 9 kg (18 Stück)
St. 1,98 (Ktn. 35,64)

- 3 **TK Urlaub Brot**
– Stückgewicht 500 g – uriges Roggenmischbrot mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht. Mit Natursauerteig, Meersalz und Weizenkeimen gebacken. Ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhaltemitteln, aromaschockgefrostet
98352, Ktn. 7,5 kg (15 Stück)
St. 1,98 (Ktn. 29,70)

handgerollt

Die Premiummarke

Einsatz moderner Knet-,
Back- & Tiefkühltechnik

1  5 - 6 Min.
180 - 210°C



2  4 - 5 Min.
180 - 210°C



3  5 - 6 Min.
180 - 210°C

3 **TK Knusperbrötchen-Mix Sinfonie, Mischkarton 3-fach sortiert**
– Stückgewicht 55 g – mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhalteemitteln, aromaschockgefrostet.
98341, Ktn. 5,5 kg (100 Stück)
St. 0,298 (Ktn. 29,80)

4 **TK Probierbox-Mix**
• Knusperbrötchen 55g je 1 x Natur, Mehrkorn und dunkel
• Feinschmecker Mini Brötchen 30g je 1 x Natur, Walnuss, Olive, Kräuter
• Buffetbrote je 1 x Zwiibel Natur 250g, 1 x Handgerollt 800g, Feinschmecker Baguette 400g, Urlaub Brot 500g, Sprossen Brot 500g
98671, Ktn. 2,74 kg (12 Stück)

1 **TK Knusperbrötchen, „Natur“**
– Stückgewicht 55 g – mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhalteemitteln, aromaschockgefrostet.
98342, Ktn. 5,5 kg (100 Stück)
St. 0,279 (Ktn. 27,90)

2 **TK Feinschmecker Mini-Knusperbrötchen-Mix, Mischkarton 4-fach sortiert**
– Stückgewicht 30 g – Ciabatta Grundteig aus 100% spez. Weizenmehl mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht, ohne Zusatz von Emulgatoren, chemischen Zusätzen und Frischhalteemitteln, aromaschockgefrostet. In den Sorten:
• 20 x Natur • 20 x Olive • 20 x Walnuss • 20 x Kräuter
98346, Ktn. 2,4 kg (80 Stück)
St. 0,139 (Ktn. 11,12)

Solange der Vorrat reicht!

Probierbox-Mix



Der Kaffeekeks Mit diesem wie selbstgemachten Sortiment bereichern qualitätsbewußte Gastronomen ihr Angebot. Der Keks, mit feiner Butter gebacken, wird ideal zu Kaffeespezialitäten an Pausenstationen sowie zum Nachmittags-Kaffee gereicht. Qualitätsbewußt werden die unverpackten Kekse in der lichtundurchlässigen, schicken Aroma-Dose verpackt.

Konditorenqualität: feiner Geschmack – wie hausgemacht



3

1 **Spritzgebäck, „Oma Mathildes“**
– Stückgewicht 6 - 9 g – feines Müsbeteig-Gebäck mit feiner Butter gebacken, in einer schicken Aroma Verpackung
98356, Eimer 3 kg
kg 7,95 (Ei. 23,85)

2 **Spritzgebäck, „Oma Mathildes“, mit Kuvertüre**
– Stückgewicht 9 - 12 g – feines Müsbeteig-Gebäck mit feiner Butter gebacken, in einer schicken Aroma Verpackung
98357, Eimer 3 kg
kg 8,95 (Ei. 26,85)

3 **Schwarz-Weiss-Gebäck, „Oma Mathildes“**
– Stückgewicht 6 - 9 g – feines Müsbeteig-Gebäck mit feiner Butter gebacken, in einer schicken Aroma Verpackung
98358, Eimer 4 kg
kg 8,95 (Ei. 26,85)

4 **TK Petit Fours Sinfonie Mischkarton 4-fach sortiert**
– Stückgewicht 28 - 38 g – mit feiner Butter gebacken, in einer schicken Aroma Verpackung. In den Sorten:
• 8 x Eierlikör á 28g • 8 x Schwarzwälder á 33g • 8 x Williams Christ Birne á 38g • 8 x Nuss á 32g
98359, Ktn. 32 Stück
St. 1,19 (Ktn. 38,08)



4

service bund
Die Food-Service Company

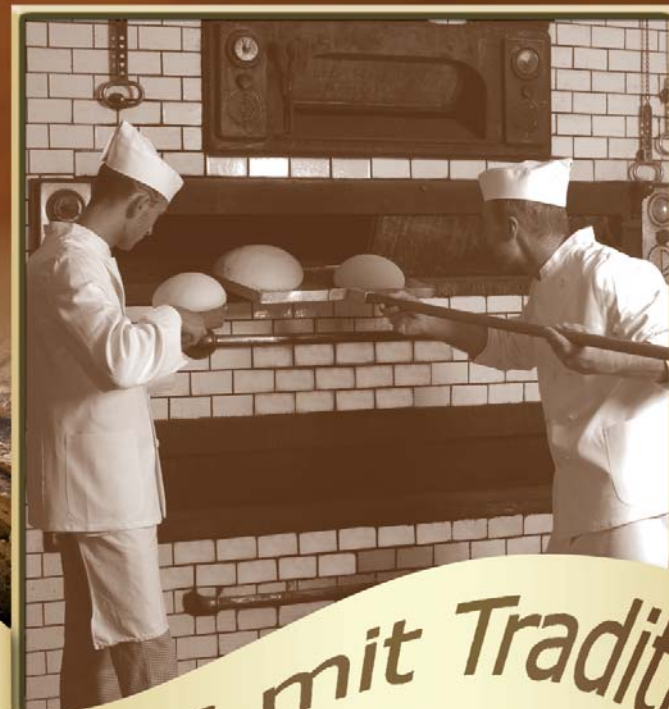
Service-Bund GmbH & Co. KG · Bundeszentrale
Friedhofsallee 126 · 23554 Lübeck
Tel. (04 51) 4 99 52-0 · Fax (04 51) 4 99 32 70
e-mail: info@servicebund.de · internet: www.servicebund.de



04/09 K39 WE

service bund
Die Food-Service Company

Die Bäckermeister



Genuss mit Tradition

