



**Bob**  
Best of  
Bakery

Was **Süßes**  
geht immer!



„Sweet Bakery“ Fertigbackwaren-Sortiment 2012



## Schweizer Kaffee Manufaktur

Unter der Marke „Schweizer Kaffee Manufaktur“ bieten wir unseren Kunden exklusiv ein Kaffeekonzept an, welches auf kleinster Fläche Kaffeekompetenz ausstrahlt. Probieren Sie unseren erstklassigen Kaffee, hergestellt im traditionellen Trommelröstverfahren.



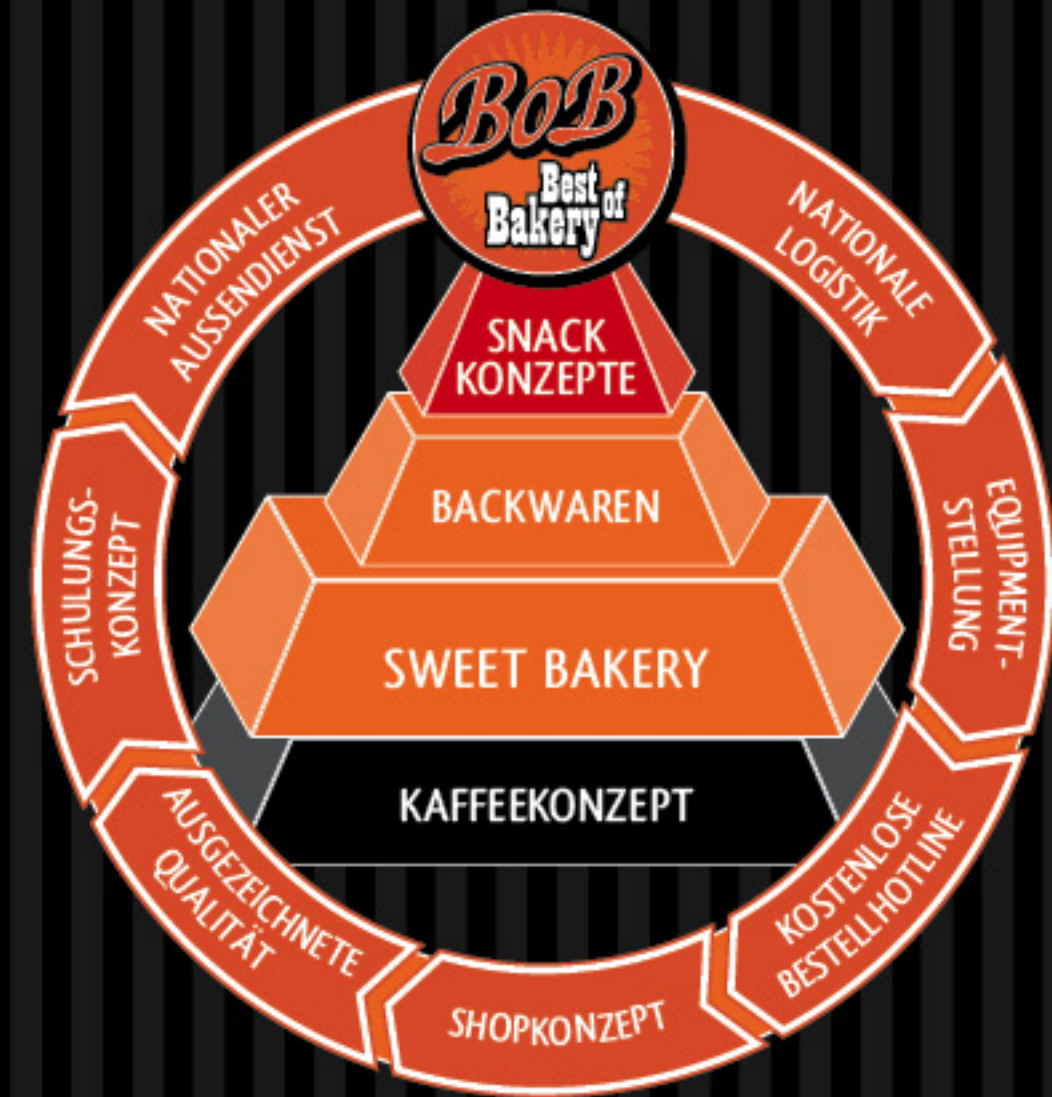
## Backwaren

Für Sie, unsere Kunden, nur das Beste! Getreu unserer Firmenphilosophie bekommen Sie bei uns die allerbesten Backwaren, die sich wirklich gut verkaufen lassen. Neben den besten Klassikern spüren wir national und international für Sie die besten Trends auf und versorgen Sie so immer wieder mit exklusiven Produkten zum Wohle Ihrer Alleinstellung im Wettbewerb vor Ort.



## Best of Bakery

Ihr Leitfaden für ein erfolgreiches Backshopgeschäft. Lassen Sie sich durch uns von Stufe zu Stufe der BoB-Wachstumspyramide führen. Kaffee & Backwaren sind für uns wie rechter und linker Schuh, daher sind unsere Konzepte immer aus Konsumentensicht optimal an Ihrem Point of Sale aufeinander abgestimmt. Spüren Sie die Kraft der Marken unserer Snackkonzepte und lernen Sie unsere nachhaltige Wachstumsgarantie kennen.



# Die Best of Bakery Wachstumspyramide

Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen. Ein kompetentes, qualitativ hochwertiges Kaffeekonzept ist die Basis für jedes erfolgreiche Snackgeschäft im Außer-Haus-Markt. Best of Bakery bietet Ihnen exklusiv das Kaffeekonzept „Schweizer Kaffee Manufaktur“ an. Es bildet die Ausgangsplattform unserer Wachstumspyramide.

Die optimale Ergänzung zu Ihrem Kaffeeangebot enthält dieser Sweet Bakery Produktkatalog. Sie finden auf den nächsten Seiten die erfolgreichsten Fertigbackwaren, optimal für Sie zusammengestellt. Ganz gemäß unserer Best of Bakery Philosophie: **Nur das Beste ist optimal für Ihren Umsatz!**

Führen Sie schon heute ein erfolgreiches Kaffee und Sweet Bakery Geschäft, so sprechen Sie uns gerne an. Wir stellen Ihnen gerne unser Backwarenangebot und unsere Snackkonzepte persönlich an Ihrem Point of Sale vor.

**Nutzen Sie unser Angebot für nachhaltiges Wachstum auf allen Stufen der BoB-Wachstumspyramide!**

## Ausgezeichnete Qualität



Bei Best of Bakery stehen Produktqualität und höchste Kundenzufriedenheit im absoluten Fokus. Aus diesem Grund sucht sich Best of Bakery nur die besten Produkte und leistungsfähigsten Partner sorgfältig aus. Die Vorgabe an alle BoB Dienstleistungspartner und Lieferanten: Ständige Kontrollen der Premium-Rohstoffe, damit die Qualität und Frische der Produkte garantiert ist. Fertigung ausschließlich in IFS-zertifizierten Betrieben. Regelmäßige Erfolge bei den DLG Prämierungen. Diese Auszeichnungen bestätigen den BoB Anspruch nach höchster Qualität und sorgfältiger Rohstoffauswahl und ist auch Ihr Beweis von Qualität gegenüber des Konsumenten.

**NORDFROST**



## Belieferung und Logistik

- geschlossene Tiefkühlketten von der Produktion bis zur Auslieferung
- 18 Logistikpunkte innerhalb Deutschlands
- nationaler 24h-Lieferservice bei Bestellungen bis 10:00 Uhr

Gemeinsam mit dem Logistik-Partner NORDFROST bieten wir eine zuverlässige und zeitnahe Warenlieferung.



## Wir sind Ihre POS-Experten

Point of Sale heißt Ort des Verkaufens und nicht Ort des „Hineinverkaufens“!

Daher sehen wir uns als Ihren Partner im Verkaufsraum und wollen gemeinsam mit Ihnen Ihren Point of Sale dauerhaft optimieren. Für uns sind Kaffee, Sweet Bakery, Backwaren und Snack Konzepte Komplementäre, die sich an Ihrem Point of Sale ideal ergänzen. Wir wissen, welche Produkte die höchsten Verbundkaufraten zu welcher Tageszeit an welchem Wochentag mit Kaffee aufweisen. Wir wissen, dass sich auch das beste Produkt aus der Vitrine nur gut verkaufen kann, wenn es eine Markenkompetenz signalisiert. Daher gibt es auch bei Best of Bakery die besten Verbrauchsmaterialien für einen starken Werbeauftritt gegenüber Ihren Kunden und zwar optimal auf Ihr Angebot abgestimmt. Von der Snackbänderole bis hin zum kombinierten Coffee to go & Snack to go Tray bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand.

## Schulungen

Wir lassen Sie mit unseren Produkten und Konzepten nicht allein. Vom Fachtraining bei der Einführung neuer Sortimentsbausteine über Schulungsmaßnahmen zum aktiven Verkaufen bekommen Sie von Best of Bakery für Ihre Verkaufsmitarbeiter am Point of Sale ebenso Trainingsmaßnahmen angeboten, wie für Ihre Fach- und Führungskräfte.

## Nationaler Aussendienst

Wir sind immer für Sie da. Von List bis Garmisch, von Emmerich bis Görlitz, der Best of Bakery Aussendienst unterstützt Sie fortlaufend an Ihrem Point of Sale. Wir wissen, dass viele Marktteilnehmer unsere Wachstumsgarantie schätzen und sich gerne von uns im Rahmen unserer Wachstumspyramide dauerhaft begleiten lassen. Werden auch Sie ein Teil der Best of Bakery Wachstumsfamilie und lassen Sie sich von uns an Ihrem Point of Sale die Verkaufspotentiale im Kaffee- & Snackgeschäft aufzeigen.



# American Bakery Donuts

Donuts (eigentlich doughnut, zu deutsch „Teignuss“) sind handtellergroße amerikanische Krapfen aus Hefe- oder Rührteig (auch Schmalzgebäckkringel genannt). In den USA sind sie ein fester Bestandteil der Alltagskultur, aber seit einigen Jahren erfreuen sie sich auch in Europa und speziell in Deutschland immer größerer Beliebtheit.

Die Form entspricht einem Torus, also einem dicken Teigring, ähnlich dem Bagel, welcher häufig Schokolade oder andere süße Füllungen enthält. Donuts werden aus einem speziellen Teig geformt, in Fett ausgebacken und anschließend mit verschiedensten Glasuren oder Toppings wie Streuseln veredelt.

## Donut (Art.-Nr. 1002)

gefüllt mit Nuß-Nougatcreme

Gewicht = 75 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,60 kg)  
Kartons pro Palette = 80 Stück



## Dunkler Donut (Art.-Nr. 1001)

Gewicht = 60 g  
Einheiten pro Karton = 72 Stück (4,32 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



# Donuts

## Mini Donut „dunkel“ (Art.-Nr. 1750)

Gewicht = 36 g  
Einheiten pro Karton = 60 Stück (2,40 kg)  
Kartons pro Palette = 88 Stück



## Schoggidonut (Art.-Nr. 0153) mit Schokocremefüllung & Schokostreifen

Gewicht = 75 g  
Einheiten pro Karton = 24 Stück (1,80 kg)  
Kartons pro Palette = 128 Stück



## Mini Donut „hell“ (Art.-Nr. 1751)

Gewicht = 40 g  
Einheiten pro Karton = 60 Stück (2,40 kg)  
Kartons pro Palette = 88 Stück



## Vanilledonut (Art.-Nr. 0154) mit Vanillecremefüllung, gezuckert

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 24 Stück (1,68 kg)  
Kartons pro Palette = 128 Stück

## Konfetti Donut (Art.-Nr. 0426)

Gewicht = 56 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (2,02 kg)  
Kartons pro Palette = 120 Stück



## Pinky Donut (Art.-Nr. 6513)

Gewicht = 58 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (2,78 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



### Donut mit Glasur (Art.-Nr. 1748)

Gewicht = 52 g  
Einheiten pro Karton = 72 Stück (3,74 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Donut mit Glasur (Art.-Nr. 1741)

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,36 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Donut Kakao (Art.-Nr. 0152)

Gewicht = 52 g  
Einheiten pro Karton = 72 Stück (3,74 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Bunter Donut (Art.-Nr. 0308)

Gewicht = 55 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (2,00 kg)  
Kartons pro Palette = 120 Stück



### Donut natur (Art.-Nr. 1745)

Gewicht = 44 g  
Einheiten pro Karton = 72 Stück (3,17 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Donut natur (Art.-Nr. 1740)

Gewicht = 60 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (2,88 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Donut mit Kristallzucker (Art.-Nr. 1746)

Gewicht = 48 g  
Einheiten pro Karton = 72 Stück (3,46 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



### Donut mit Kristallzucker (Art.-Nr. 1742)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,12 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück

**BOB**  
Best  
Bakery of

# American Bakery Muffins

Die genaue Herkunft des Begriffs Muffin ist unklar. Sprachwissenschaftler leiten es von der alten französischen Bezeichnung „moufflet“ (Ausdruck für ein spezielles Brot) ab. Es gibt aber auch Verweise auf niederdeutsche Wortformen (Muffengebäck). Britische Auswanderer brachten im 19. Jahrhundert den Muffin nach Nordamerika. Der klassische US-amerikanische Muffin wird aus einfachem Teig mit Hilfe von Triebmitteln wie Backpulver hergestellt. Da Backpulver erst Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden wurde, kann der US-amerikanische Muffin als die „moderne“ Form angesehen werden.

## Pecan Tulipmuffin (Art.-Nr. 0537)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 16 Stück (1,87 kg)  
Kartons pro Palette = 136 Stück

## Premium Schokomuffin (Art.-Nr. 0536)

gefüllt mit Schokolade

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 16 Stück (1,87 kg)  
Kartons pro Palette = 136 Stück

## Joghurt Cranberry Muffin (Art.-Nr. 0535)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 16 Stück (1,87 kg)  
Kartons pro Palette = 136 Stück

## Double-Chocolate-Muffin XL (Art.-Nr. 2215)

Gewicht = 102 g  
Einheiten pro Karton = 64 Stück (6,53 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Vanilla-Muffin XL (Art.-Nr. 2213)

Gewicht = 102 g  
Einheiten pro Karton = 64 Stück (6,53 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück

## Blueberry-Muffin XL (Art.-Nr. 2214)

Gewicht = 102 g  
Einheiten pro Karton = 64 Stück (6,53 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Black and White Muffin (Art.-Nr. 0497)

Gewicht = 85 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (7,21 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Vanilla-Muffin (Art.-Nr. 2210)

Gewicht = 82 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (6,56 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Blueberry-Muffin (Art.-Nr. 2212)

Gewicht = 82 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (6,56 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Double-Chocolate-Muffin (Art.-Nr. 2211)

Gewicht = 82 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (6,56 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



**BOB** Trend



**BOB** Trend



**BOB** Trend



## leckere Bagel-Rezeptideen



# American Bakery Bagels

Bagels sind wie Donuts Teil der amerikanischen und damit der internationalen Esskultur. Was in New York City der beliebteste Snack ist und ebenso wie Donuts in allen deutschen Metropolen auf ausreichende Kundennachfrage für eigene Shopkonzepte trifft, rundet auch Ihr Snack Angebot ab. Bagels haben eine lange Standzeit und sind daher als Fertigbackwarenartikel ein perfekter Artikel für den Start in das Snackgeschäft. Ohne Ofen und sonstige Produktionsgeräte können Sie mit Bagel-Variationen Ihr Sortiment abrunden und als echte Snackalternative von Ihren Kunden wahrgenommen werden.

### Bagel natur (Art.-Nr. 7601)

Gewicht = 85 g  
Einheiten pro Karton = 52 Stück (4,42 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück

### Bagel mit Sesam (Art.-Nr. 7600)

Gewicht = 85 g  
Einheiten pro Karton = 52 Stück (4,42 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück

Ihrer Fantasie sind bei der Zubereitung von Bageln keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie! Experimentieren Sie!

Jede Woche eine neue, frische Bagelidee. Ihre Kunden werden es Ihnen danken und erfreut zugreifen. Besonders frische Zutaten wie Salat oder Gemüse machen sich gut auf diesen Allround-Talenten!

### Hier ein paar kleine Anregungen für den vollkommenen „Bagel-Genuss“:

#### Lachs-Bagel (4 Portionen)

1 Eisbergsalat // 1 Salatgurke // 4 Bagel // 4 EL Senf // 200 g Frischkäse mit Kräutern // 4 Scheiben Lachs, geräuchert

Die Bagel aufschneiden und jede Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Dann die unteren Bagel-Hälften mit Salatblättern und Gurkenscheiben belegen. Darauf Frischkäse streichen und mit den Lachsscheiben garnieren. Dann die oberen Bagel-Hälften darauf setzen. Fertig!

#### Ananas-Bagel (4 Portionen)

4 Scheiben Ananas // 4 Sesambagel // 100 g Hüttenkäse // etwas Salz & Pfeffer // 100 g Gurke // 2 EL Zitronensaft // 1 Bund Dill

Die Bagel mit dem Hüttenkäse bestreichen, Gurken und Ananasscheibe auflegen, abschließend mit Dill garnieren.

#### Sesambagel mit Paprika, Mozzarella und Knoblauchfrischkäse (4 Portionen)

4 Sesambagel // 4 EL Frischkäse mit Knoblauch // 1 rote Paprika, entkernt, in feine Scheiben geschnitten // 30 g Mozzarella // etwas Basilikum // etwas Salz & frischen schwarzen Pfeffer

Den Bagelboden mit der Hälfte des Knoblauchfrischkäses bestreichen, Paprikastreifen und Mozzarellastücke dazu geben. Pfeffern, salzen und etwas Basilikum darüber streuen. Die Bageldeckel mit dem restlichen Knoblauchfrischkäse bestreichen und oben auflegen.



**BOB**  
Best of  
Bakery

# Berliner

Die in Schmalz gebackenen Hefeballen gibt es im norddeutschen Raum schon seit dem frühen 16. Jahrhundert belegt. Dort, wie auch in Dänemark, finden sie sich noch heute in den verschiedensten Variationen und Geschmacksrichtungen.

Je nach Region gibt es die unterschiedlichsten Namen für das beliebte Siedegebäck. Ob Aachener „Puffel“, österreichische „Krapfen“, hessische „Kräppel“ oder die wohl bekannteste Bezeichnung „Berliner“: Gemeint sind die etwa faustgroßen Gebäckstücke, welche schwimmend in Fett ausgebacken werden und aus süßem Hefeteig mit einer Füllung aus unterschiedlichsten Konfitüren bestehen. Nicht nur zu den typischen Anlässen wie Silvester oder Karneval, sondern das ganze Jahr über wissen diese leckeren Gebäckstücke Jung und Alt zu begeistern.

PS: Um in Berlin einen „Berliner“ zu bestellen, müssen Sie nach einem Pfannkuchen fragen!

## Berliner XL (Art.-Nr. 7240)

Mehrfruchtfüllung, gepudert

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,36 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



**BOB** Top  
Seller

## Premium-Apfelberliner (Art.-Nr. 8162)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (4,40 kg)  
Kartons pro Palette = 52 Stück



**BOB** Top  
Seller



## Berliner Brezel (Art.-Nr. 6104)

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,36 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Berliner glasiert mit Mehrfruchtfüllung (Art.-Nr. 1920)

Gewicht = 85 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (4,08 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Berliner de Luxe, gefüllt & gepudert im 6er Tray (Art.-Nr. 4303)

Gewicht = 60 g  
Einheiten pro Karton = 96 Stück (5,76 kg)  
Kartons pro Palette = 24 Stück



## Berliner de Luxe, gefüllt & gepudert im 12er Tray (Art.-Nr. 4226)

Gewicht = 60 g  
Einheiten pro Karton = 96 Stück (5,76 kg)  
Kartons pro Palette = 24 Stück



## Mini-Berliner (Art.-Nr. 9810)

mit Himbeer / Johannisfüllung  
Gewicht = 38 g  
Einheiten pro Karton = 144 Stück (5,47 kg)  
Kartons pro Palette = 40 Stück



## Berliner de Luxe, gefüllt & gepudert im 24er Tray (Art.-Nr. 8163)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 96 Stück (6,24 kg)  
Kartons pro Palette = 24 Stück

24er  
Tray







# Kuchen

Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen. Da verwundert es nicht, dass wir auch die „globale Kuchentante“ sind und eine ausgeprägte Kultur des nachmittäglichen Kaffeetrinken und Kuchenessen über Generationen pflegen. Werden Sie zum Treffpunkt für das nachmittägliche Kuchenstück oder zumindest zur Versorgungsstelle für das leckere „ich gönne mir was“ am Nachmittag. Ohne Produktionsgeräte bietet unser Fertigbackwaren-Kuchensortiment eine reichhaltige Auswahl für attraktiven Zusatzumsatz.

Sichern auch Sie sich Ihr sprichwörtliches „Stück vom nachmittäglichen Umsatzkuchen“!

## Kirschrührkuchen (Art.-Nr. 8602)

Mehrfruchtfüllung, gepudert

Gewicht = 350 g  
Einheiten pro Karton = 21 Stück (7,35 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück

## Apfelrührkuchen (Art.-Nr. 8601)

Gewicht = 350 g  
Einheiten pro Karton = 21 Stück (7,35 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Apfelstauseilkuchen (Art.-Nr. 1922)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Schoko-Quarkkuchen (Art.-Nr. 1924)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Erdbeer-Rhabarberschnitte (Art.-Nr. 1926)

Gewicht = 120 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (4,80 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Kirschschnitte dunkel, geschnitten (Art.-Nr. 1907)

Gewicht = 120 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (4,80 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Pflaumenstauseilkuchen, geschnitten (Art.-Nr. 1909)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Rosinen-Striezel (Art.-Nr. 8593)

Gewicht = 300 g  
Einheiten pro Karton = 21 Stück (6,30 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Mohn-Käsekuchen (Art.-Nr. 1923)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Apfelkuchen offen ohne Rosinen (Art.-Nr. 1927)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Käse Eierschnecke (Art.-Nr. 1928)

Gewicht = 150 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (6,00 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Käsekuchen, geschnitten (Art.-Nr. 1906)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,20 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



## Kirschrührkuchen, geschnitten (Art.-Nr. 1905)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (4,40 kg)  
Kartons pro Palette = 96 Stück



# Klassiker

„Auftauen und Verkaufen“ ganz ohne Ofen und Produktionsgeräte! Mit unseren Klassikern wie den Streuselschnecken, Plunderteilchen, Milchbrötchen, Laugenbrötchen bis hin zu Ochsenauge, Amerikaner und Schweineohr können Sie Ihren Kunden ein attraktives Sortiment für den kleinen „Hunger zwischendurch“ anbieten.

Nutzen Sie die besten Fertigbackwarenartikel für attraktiven Zusatzumsatz.



## Hefezopf mit Mandeln (Art.-Nr. 0393)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 32 Stück (3,52 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Johannisbeer-Streuseltaler (Art.-Nr. 0495)

Gewicht = 150 g  
Einheiten pro Karton = 32 Stück (4,80 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück

## Rhabarber-Streuseltaler (Art.-Nr. 1918)

Gewicht = 150 g  
Einheiten pro Karton = 30 Stück (4,50 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Vanillestange (Art.-Nr. 6000)

Gewicht = 120 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (9,60 kg)  
Kartons pro Palette = 32 Stück



## Streuselschnecke (Art.-Nr. 8599)

Gewicht = 150 g  
Einheiten pro Karton = 32 Stück (4,80 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Amerikaner, glasiert (Art.-Nr. 1911)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (4,40 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Spritzring mit Fondant (Art.-Nr. 1956)

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,36 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Erdbeerblüte (Art.-Nr. 0368)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (3,96 kg)  
Kartons pro Palette = 66 Stück



## Ochsenauge (Art.-Nr. 9004)

Gewicht = 90 g  
Einheiten pro Karton = 30 Stück (2,70 kg)  
Kartons pro Palette = 120 Stück

## Klassiker

### Mandelecke (Art.-Nr. 9003)

Gewicht = 90 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (3,60 kg)  
Kartons pro Palette = 120 Stück



### Vanillestange (Art.-Nr. 1005)

Gewicht = 80 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (3,84 kg)  
Kartons pro Palette = 64 Stück



## Minis

### Mini-Windbeutel (Art.-Nr. 3019)

mit Vanillecremefüllung, 15 g pro Stück

Gewicht = 500 g  
Gewicht pro Karton = 2,50 kg  
Kartons pro Palette = 72 Stück



### Quarkbällchen (Art.-Nr. 8173)

Gewicht = 30 g  
Einheiten pro Karton = 150 Stück (4,35 kg)  
Kartons pro Palette = 52 Stück



### Mandelhörnchen (Art.-Nr. 9002)

Gewicht = 90 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (3,60 kg)  
Kartons pro Palette = 120 Stück



## Törtchen

### Bienenstichtörtchen (Art.-Nr. 0397)

Gewicht = 90 g  
Einheiten pro Karton = 24 Stück (2,16 kg)  
Kartons pro Palette = 168 Stück



### Käsetörtchen (Art.-Nr. 1004)

Gewicht = 100 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (3,60 kg)  
Kartons pro Palette = 168 Stück



## Blätterteig

### Schweineohr (Art.-Nr. 1702)

Gewicht = 100 g  
Einheiten pro Karton = 90 Stück (9,00 kg)  
Kartons pro Palette = 52 Stück



### Schokotörtchen (Art.-Nr. 0428)

Gewicht = 100 g  
Einheiten pro Karton = 24 Stück (2,40 kg)  
Kartons pro Palette = 168 Stück



### Kirschtörtchen (Art.-Nr. 0269)

Gewicht = 100 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (3,60 kg)  
Kartons pro Palette = 168 Stück



**BOB** Trend



**BOB** Trend



**BOB** Trend



**BOB** Trend

**BOB** Hero

**BOB** Hero

# Plundergebäck

## Mohn-Puddingschnecke (Art.-Nr. 0222)

Gewicht = 160 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (5,76 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Nuss-Puddingschnecke (Art.-Nr. 0223)

Gewicht = 160 g  
Einheiten pro Karton = 36 Stück (5,76 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Kirschbrezel mit Streuseln (Art.-Nr. 9836)

Gewicht = 140 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (5,60 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück



## Plunder-Mohnschnecke (Art.-Nr. 1944)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 30 Stück (3,30 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Plunder-Rosinenschnecke (Art.-Nr. 1943)

Gewicht = 110 g  
Einheiten pro Karton = 30 Stück (3,30 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Erdbeer-Hefeschnecke (Art.-Nr. 6016)

Gewicht = 170 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (8,16 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück



## Quark-Hefeschnecke (Art.-Nr. 6017)

Gewicht = 170 g  
Einheiten pro Karton = 48 Stück (8,16 kg)  
Kartons pro Palette = 44 Stück

## Puddingbrezel glasiert (Art.-Nr. 9419)

Gewicht = 130 g  
Einheiten pro Karton = 35 Stück (4,55 kg)  
Kartons pro Palette = 60 Stück

# Brötchen

## Schnittbrötchen (Art.-Nr. 4379)

Gewicht = 60 g  
Einheiten pro Karton = 120 Stück (7,20 kg)  
Kartons pro Palette = 24 Stück



## Schoko-Milchbrötchen (Art.-Nr. 5101)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 100 Stück (6,50 kg)  
Kartons pro Palette = 28 Stück



## Milchbrötchen, oval (Art.-Nr. 0421)

Gewicht = 55 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (2,20 kg)  
Kartons pro Palette = 72 Stück



## Schokobrötchen (Art.-Nr. 0425)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (2,60 kg)  
Kartons pro Palette = 72 Stück



## Laugenkranz mit Mohn (Art.-Nr. 4333)

Gewicht = 300 g  
Einheiten pro Karton = 9 Stück (2,70 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück



## Rosinen-Milchbrötchen (Art.-Nr. 5100)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 100 Stück (6,50 kg)  
Kartons pro Palette = 28 Stück



## Rosinenmilchbrötchen, oval (Art.-Nr. 0422)

Gewicht = 65 g  
Einheiten pro Karton = 40 Stück (2,60 kg)  
Kartons pro Palette = 72 Stück



## Fußball-Laugenbrötchen (Art.-Nr. 0531)

Gewicht = 70 g  
Einheiten pro Karton = 80 Stück (5,60 kg)  
Kartons pro Palette = 36 Stück



## Laugenkranz mit Sesam (Art.-Nr. 4335)

Gewicht = 300 g  
Einheiten pro Karton = 9 Stück (2,70 kg)  
Kartons pro Palette = 48 Stück

# Laugengebäck

# Equipment

Wir haben Sie von unseren Produkten überzeugt? Sie wollen aber mehr...?

Kein Problem! Nutzen Sie unsere exklusiven Verkaufsmöbel und unsere starken Marken für einen kompetenten Auftritt an Ihrem Point of Sale.



## Kaffeemodul

Möbel, Maschine, Kaffee und Verbrauchsmaterialien – alles aus einer Hand, alles unter einer starken Marke. Werden Sie zu einem kompetenten Kaffeeanbieter und setzen unser Konzept „Schweizer Kaffee Manufaktur“ an Ihrem Point of Sale um.



## Kaffee- & Sweet Bakery Modul

Die optimale Ergänzung zu einem professionellen Kaffeeangebot: Unser durchdachtes Sweet Bakery Modul bringt Ihr Fertigbackwarensortiment attraktiv zur Geltung.



## Weitere Informationen

zu unserem maßgeschneiderten Kaffeeangebot finden Sie in unserem Folder „Schweizer Kaffee Manufaktur.“

# Equipment



## Weitere Produkte

für die optimale Befüllung Ihrer Backshopmodule finden Sie in unserem Folder „Backwaren“.

Ausführliche Erläuterungen des BOB-Konzepts entnehmen Sie bitte unserem Folder „Best of Bakery“.



## Backshop Modul

Einzigartig am Markt: Nur bei Best of Bakery bekommen Sie von Kaffee- über Backwaren- bis hin zu Snackangeboten beste Produkte in exklusiven Verkaufsmodule unter kompetenten Marken – alles schlüsselfertig aus einer Hand. Wachsen Sie mit uns und lassen Sie sich vor Ort von uns zeigen, wie auch Sie Ihren Point of Sale zum „Point of Brand“ für mehr Umsatz umgestalten können!

# Ihre BoB-Bestellung

„Best of“ gilt auch für unsere Hotline. Bestellen Sie Tiefkühlbackwaren, Frischeartikel, Kaffee und individuelle Verpackungslösungen unter der kostenlosen Bestellhotline 08000 555 966.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch per Fax unter 01805 555 963 entgegen. Dafür nutzen Sie am besten unser umseitiges Faxformular.

Bestellen Sie bis 10:00 Uhr und wie beliefern Sie am folgenden Tag. Bei einer Bestellung nach 10:00 Uhr beliefern wir Sie am übernächsten Tag. Die Mindestbestellmenge beträgt 60 kg pro Bestellung.



kostenlose Bestellhotline  
**08000 555 966**

