

ALMA GUSTO[®]

BAKERY





Tiefkühlprodukte gewinnen immer mehr an Bedeutung und Beliebtheit bei den Konsumenten, weshalb es sich die M&M Trade GmbH, ein aufstrebendes und innovatives Handelsunternehmen im gehobenen Food-Service-Bereich, zum Ziel gesetzt hat, eine durchdachte und breite Palette an ausgewählten und qualitativ hochwertigen Tiefkühlwaren in den Handel zu bringen.

Seit mehr als 14 Jahren beliefern wir länderübergreifend Großhändler, C&C-Märkte und den Lebensmittelhandel in Deutschland, Italien und Österreich und überzeugen unsere Kunden mit Top-Angeboten, optimalen Preis-Leistungsverhältnissen sowie einer zügigen und professionellen Abwicklung von Anfragen und Aufträgen.

Egal ob Croissanterie, Brot, Burger-Buns oder andere Backwaren, werden alle von unseren Kunden bestellten Waren in Fahrzeugen mit speziellen Tiefkühlvorrichtungen transportiert, welche die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur von mind. -18°C garantieren, wobei jeder LKW mit einem eigenen Temperaturlaufzeichnungsgerät ausgestattet ist, sodass die Qualität der von uns gelieferten Produkte jederzeit belegt werden kann.

Da sich die Welt der Backwarenbranche immer schneller dreht und Kunden sowie Gäste immer höhere Ansprüche an Dienstleister stellen, ist es wichtig, auf dem Markt einen flexiblen und kompetenten Partner zu haben, der in der Lage ist, auf alle Situationen und Anliegen prompt und unkompliziert zu reagieren.

Gern setzen wir auch Ihre Kundenwünsche und -vorstellungen rasch und routiniert um. Haben Sie noch Fragen zu unseren Produktreihen?

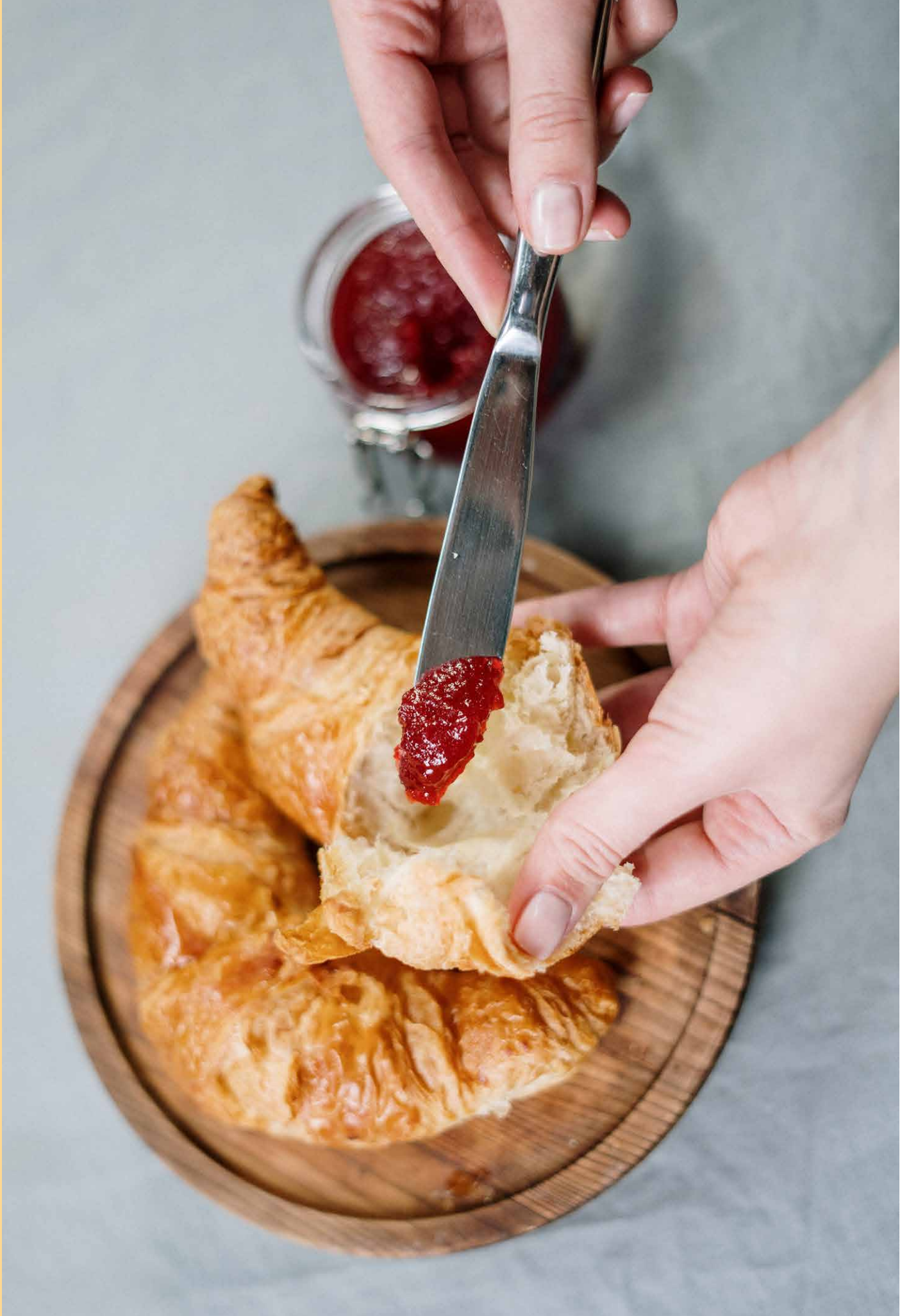
Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

office@mundmtrade.com | www.mundmtrade.com



INHALT

Cornetti - Croissants 1980	5
Cornetti - Croissants Mamita	6-7
Cornetti - Croissants	8-10
Blätterteig Spezialitäten	11
Maxi Croissants	12
Vitale Cornetti - Croissants	14
Vegane Cornetti - Croissants	15
Buttercroissants	16-17
Mini Croissants	18
Ciambelle - Italienische Donuts	19
Traditionelle napolitanische Produkte	20-21
Pikante Spezialitäten	23
<hr/>	
Pasticciotti	24-25
<hr/>	
Milanesi	26-27
<hr/>	
American Bakery	28-29
Fettgebäcke	30
Vegane Muffins	31
<hr/>	
Gourmet Brot & Brötchen	32-37
<hr/>	
Hamburger Brötchen	38-39
<hr/>	
Sandwich	40-41
<hr/>	
Pizzasnacks	42-43
Focaccine	44-45
<hr/>	
Pane Italiano	46-47
Pizza / Pinsaböden	48-49
<hr/>	
Focaccine	50-51



NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN



Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0544	85	4250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0547	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0545	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Cremfüllung

Artikel-Nr.					
C0546	105	5250	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



CORNETTI - CROISSANTS MAMITA

VORGEGART

MIT VORTEIG



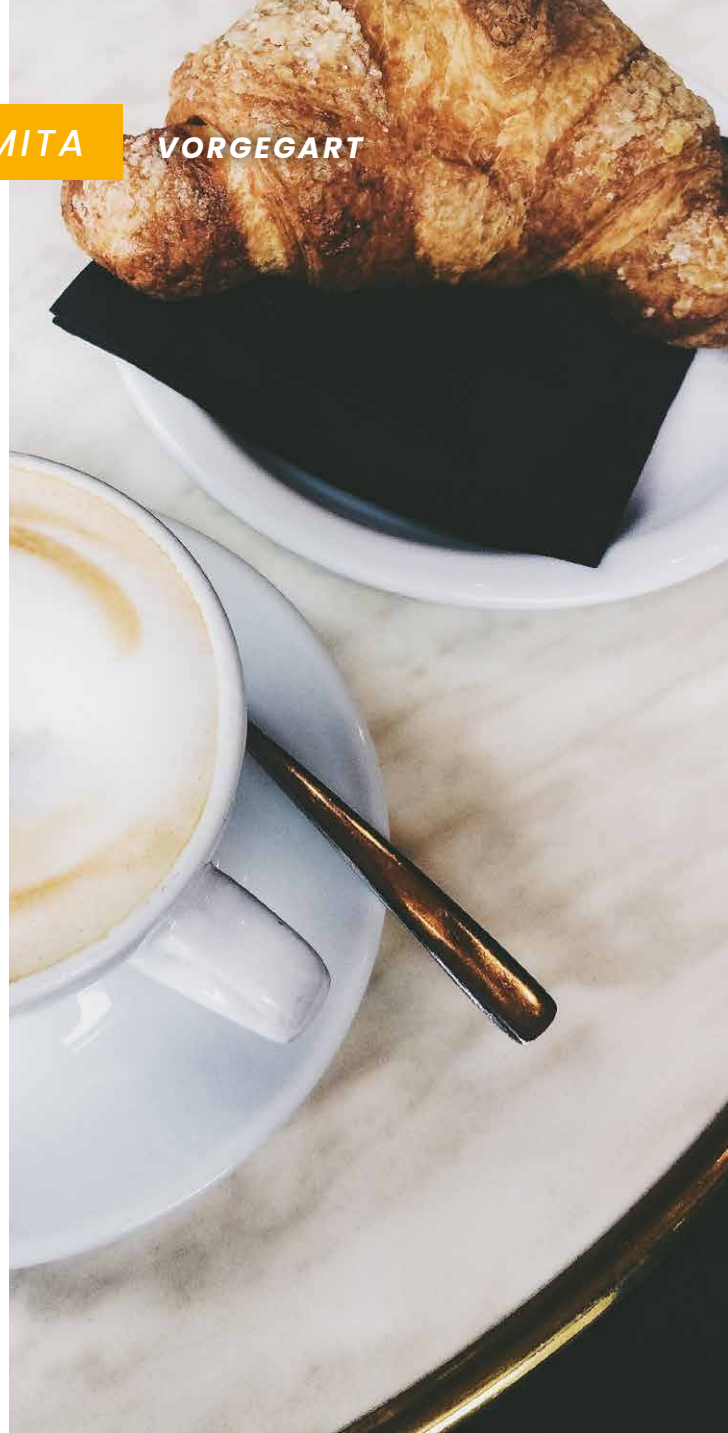
Gran Cornetto ungefüllt Mamita

Artikel-Nr.					
MC001	90	4500	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto ungefüllt Mamita

Artikel-Nr.					
MC002	75	3750	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



CORNETTI - CROISSANTS 1980



Gran Cornetto mit Schokoladefüllung Mamita

Artikel-Nr.					
MC003	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Cornetto mit Aprikosenfüllung Mamita

Artikel-Nr.					
MC004	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Cornetto mit
Aprikosenfüllung Mamita**

Artikel-Nr.					
MC005	75	4500	60	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Gran Cornetto mit
Cremefüllung Mamita**

Artikel-Nr.					
MC006	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Gran Cornetto mit
Zitronenfüllung Mamita**

Artikel-Nr.					
MC017	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Gran Cornetto mit
Maulbeerfüllung Mamita**

Artikel-Nr.					
MC019	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					





Croissant ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0459	75	3750	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto ungefüllt, gebackt

Artikel-Nr.					
C0416	60	3600	60	9	72
C0444	75	3750	50	9	72
C0450	90	4500	50	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Cornetto mit Schokoldefüllung

Artikel-Nr.					
C0317	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0225	75	4500	60	9	72
C0223	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Cornetto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0115	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0453	75	3750	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Cornetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0242	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C0244	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Cornetto mit Schokoladefüllung und Schokostreusel

Artikel-Nr.					
CG005	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Cornetto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
CG004	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Cornetto mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
CG006	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Duetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
D0301	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Duetto mit Waldfrüchtefüllung

Artikel-Nr.					
D0302	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Mandelcreme

Artikel-Nr.					
C1004	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Duetto mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
B0503	90	4500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					









Cornetto mit Pistazienfüllung

Artikel-Nr.					
C1011	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					








Muschel mit Sahnecreme


Artikel-Nr.					
C1312	40	2400	60	9	72
C1605	110	6600	60	9	72

 C1605 : 170/180°C 30-32 Minuten | C1312 : 170/180°C 20-22 Minuten








Muschel mit Sahnecreme und Schokoladefüllung


Artikel-Nr.					
C1612	110	6600	60	9	72

 170/180°C 30-32 Minuten








Muschel mit Schokoladefüllung


Artikel-Nr.					
C1313	40	2400	60	9	72
C1610	95	5700	60	9	72

 C1610 : 170/180°C 30-32 Minuten | C1313 : 170/180°C 20-22 Minuten



Muschel mit Sahnecreme und Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
C1611	110	6600	60	9	72

 170/180°C 30-32 Minuten

mehr Fülle!



Gran Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
c0321	95	4750	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
c0229	95	4750	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
c0119	95	4750	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Gran Croissant mit Creme- und Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
c0117	95	4750	50	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					





Croissant Vital, ungefüllt

Artikel-Nr.					
C2005	70	3500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Croissant Vital mit Honigfüllung

Artikel-Nr.					
C2008	80	4800	60	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit 5 Saaten, ungefüllt

Artikel-Nr.					
C2102	70	3500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit 5 Saaten und roter Fruchtfüllung

Artikel-Nr.					
C2112	80	4800	60	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					



Cornetto mit Saaten und Orangenfüllung

Artikel-Nr.					
C2114	80	4800	60	9	63
165/170°C 23-25 Minuten					





**Cornetto Vegan
ungefüllt**

Artikel-Nr.					
cv001	70	3500	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Cornetto Vegan mit
Aprikosenfüllung**

Artikel-Nr.					
cv002	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Cornetto Vegan mit
Zitrus-Ingwerfüllung**

Artikel-Nr.					
cv004	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Cornetto Vegan mit
Johannisbeeren- und Granatapfelfüllung**

Artikel-Nr.					
cv006	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					



**Cornetto Vegan mit
Schokoladefüllung**

Artikel-Nr.					
cv003	85	4250	50	9	72
165/170°C 23-25 Minuten					

BUTTERCROISSANTS

24%
BUTTER-
ANTEIL

VORGEGART



Croissant ungefüllt

Artikel-Nr.					
c0136	60	3600	60	9	72
c0134	75	3750	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
c0135	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
c0133	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
c0132	90	4500	50	9	72

165/170°C 23-25 Minuten



Croissant Vital mit Honigfüllung

Artikel-Nr.					
c0141	80	4800	60	9	63

165/170°C 23-25 Minuten



Gran Croissant mit roter Früchtefüllung

Artikel-Nr.					
c0142	90	4500	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				



Gran Croissant mit Orangenfüllung

Artikel-Nr.					
c0143	90	4500	50	9	72
	165/170°C 23-25 Minuten				

MIT FRANZÖSISCHER BUTTER



Französisches Croissant ungefüllt

Artikel-Nr.					
c0146	70	4200	60	6	72
	170° 22 Minuten				



Französisches Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
c0148	85	5100	60	6	72
	170° 22 Minuten				



Mini Croissant mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0124	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Croissant mit Aprikosenfüllung

Artikel-Nr.					
C1332	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Croissant mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C1324	45	4500	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					



Mini Cornetto ungefüllt

Artikel-Nr.					
C0443	40	4000	100	9	72
165/170°C 20-22 Minuten					





Ciambella Maxi

Artikel-Nr.					
C0603	100	3600	36	8	56
60-90 Minuten bei Zimmertemperatur					



Ciambella

Artikel-Nr.					
C0605	70	2800	40	8	56
60-90 Minuten bei Zimmertemperatur					



Ciambella Midi

Artikel-Nr.					
C0616	55	1760	32	9	81
60-90 Minuten bei Zimmertemperatur					



Ciambella Mini

Artikel-Nr.					
C0606	25	2500	100	9	72
60-90 Minuten bei Zimmertemperatur					



Ciambella mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
C0609	95	3800	40	8	56
120 Minuten bei Zimmertemperatur					



Ciambella mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
C0608	95	3800	40	8	56
120 Minuten bei Zimmertemperatur					

TRADIZIONELLE NAPOLITANISCHE PRODUKTE

ROH & BACKFERTIG



Sfogliatella riccia Santa rosa

Artikel-Nr.					
S0403	160	9600	60	9	63

180/190°C 40-45 Minuten



Sfogliatella riccia

Artikel-Nr.					
S0401	130	7800	60	9	90
S0422	130	5850	45	9	90

180/190°C 40-45 Minuten



Sfogliatella riccia micro

Artikel-Nr.					
S0404	25	6000	240	9	90

180/190°C 25-30 Minuten



Sfogliatella riccia mignon

Artikel-Nr.					
S0402	35	10000	ca. 285	9	63
S0410	35	6000	ca. 170	9	90

180/190°C 25-30 Minuten



Coda d'aragosta maxi

Artikel-Nr.					
A0204	135	8100	60	9	63

180/190°C 30-35 Minuten








Coda d'aragosta grande


Artikel-Nr.					
A0201	120	6000	50	9	90

180/190°C 30-35 Minuten








Coda d'aragosta media


Artikel-Nr.					
A0203	58	5800	100	9	90
A0202	75	7500	100	9	90

 180/190°C 30-35 Minuten








Coda d'aragosta micro


Artikel-Nr.					
A0102	20	6000	300	9	90

 180/190°C 25-30 Minuten








Coda d'aragosta baby


Artikel-Nr.					
A0109	18	6000	ca. 330	9	90

 180/190°C 25-30 Minuten

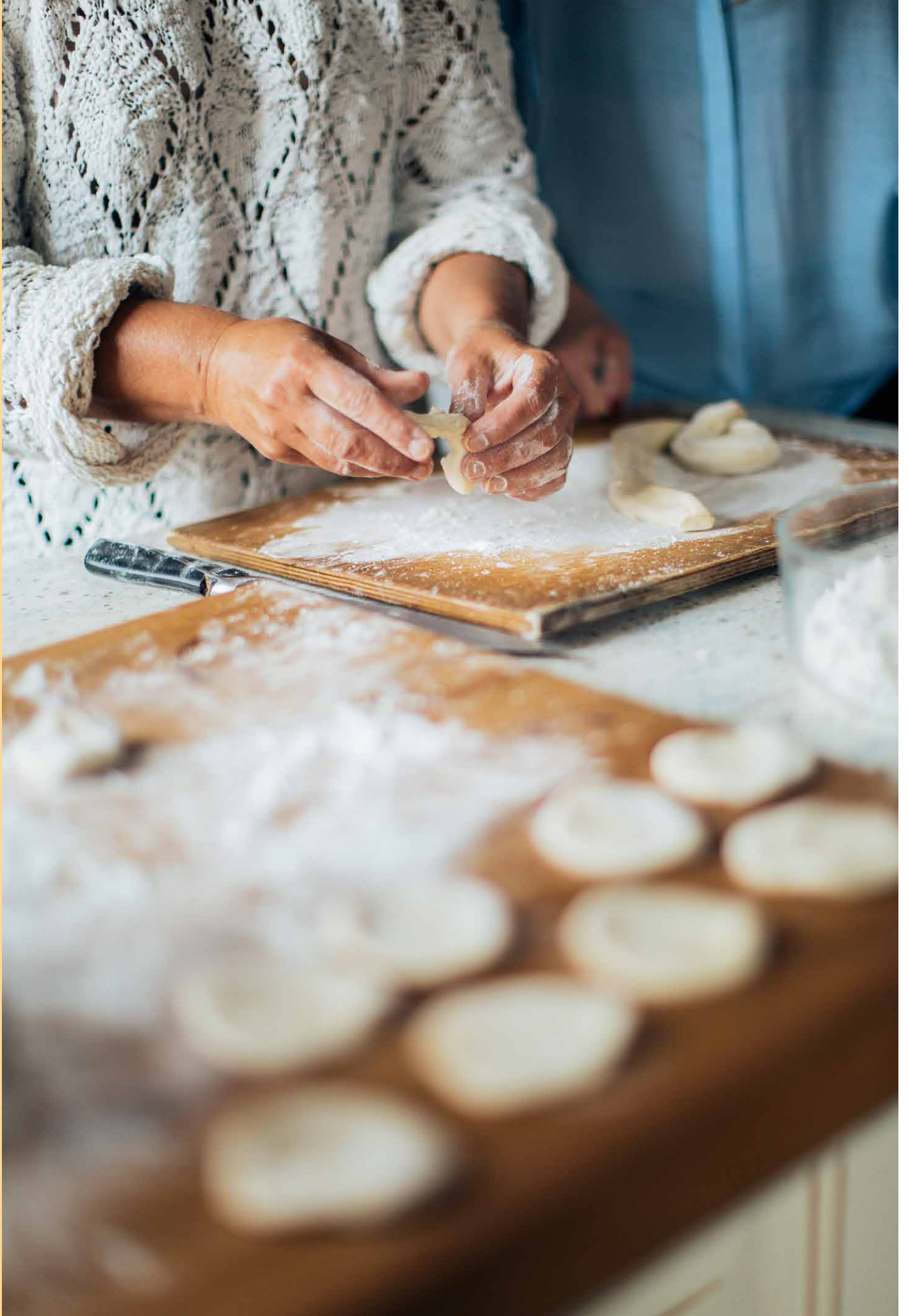


Coda d'aragosta mignon

Artikel-Nr.					
A0101	25	10000	400	9	63
A0106	25	6000	240	9	90
A0104	30	10000	ca. 333	9	63
A0103	38	6000	ca. 160	9	90

 180/190°C 25-30 Minuten







PIKANTE SPEZIALITÄTEN

BACKFERTIG



Croissant Pikant mit Saaten

Artikel-Nr.					
C0702	70	3500	50	9	72
	180°C 20 Minuten				



Salatini Happy 8 Sorten

Würstel, Pfefferoni, Steinpilze, Cacio e pepe, Spinat, Brokkoli, Prosciutto, Artischocke

Artikel-Nr.					
S1508	12	4000	ca. 333	9	90
	170/180°C 18-20 Minuten				



Ortolini pikant, 4 Sorten

Kürbis, Rote Beete, Spinat, Artischocke

Artikel-Nr.					
O1509	12	4000	ca. 333	9	90
	170/180°C 18-20 Minuten				



Rustikales Buffetsortiment

Würstel, Olive, Schinken, Salami, Artischocke

Artikel-Nr.					
R0222	25	6000	240	9	90
	180°C 25-30 Minuten				



Pasticciotto mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
IPS1007	60	3000	50	8	144
IPS4002	110	3300	30	8	144

IPS4002 : 180°C 15-20 Minuten | IPS1007 : 150°C 10 -15 Minuten



Pasticciotto mit Creme-
und Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
IPS1017	60	3000	50	8	144
IPS4003	110	3300	30	8	144

IPS4003 : 180°C 15-20 Minuten | IPS1017 : 150°C 10 -15 Minuten



Pasticciotto mit Creme-
und Amarenafüllung

Artikel-Nr.					
IPS1005	60	3000	50	8	144
IPS4004	110	3300	30	8	144

IPS4004 : 180°C 15-20 Minuten | IPS1005 : 150°C 10 -15 Minuten



Pasticciotto, dunkler Mürbteig
mit Schokoladefüllung

Artikel-Nr.					
IPS1008	60	3000	50	8	144
IPS4013	110	3300	30	8	144

IPS4013 : 180°C 15-20 Minuten | IPS1008 : 150°C 10 -15 Minuten



Pasticciotto mit Ricotta- und Pistazienfüllung

Artikel-Nr.					
1PS1018	60	3000	50	8	144
150°C 10 -15 Minuten					



Pasticciotto, vitaler Mürbteig mit Cremefüllung und Apfel

Artikel-Nr.					
1PS1019	60	3000	50	8	144
150°C 10 -15 Minuten					



Pasticciotto, vitaler Mürbteig mit Cremefüllung und Waldfrüchtemarmelade

Artikel-Nr.					
1PS1020	60	3000	50	8	144
150°C 10 -15 Minuten					

Bestelle dir deinen „LA DOLCE VITA“ Moment!



Für nähere Informationen zu den Produkten kontaktieren Sie bitte office@mundmtrade.com

MILANESI

handwerklich
verarbeitet



IL DUOMO mit Schokoladeteig, weißer Schokoladecreme und Sternchen

Artikel-Nr.					
M031	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL CAIROLI mit Schokolade, Banane und Haselnüsse

Artikel-Nr.					
M032	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL SAN BABILA Red Velvet mit weißer Schokoladecreme und Sternchen

Artikel-Nr.					
M033	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL SAN SIRO mit Mehrkornmehl, Karotten, Haselnüsse, Aprikosenmarmelade und Sesam

Artikel-Nr.					
M034	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL CORDUSIO mit Mandeln, Amarena und Konditorcreme

Artikel-Nr.					
M035	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL PRECOTTO mit Vollkornmehl, Waldfrüchten und Streusel

Artikel-Nr.					
M036	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL LORETO mit Schokoladeteig, Birne, Schokolade und Mandeln

Artikel-Nr.					
M037	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL CADORNA mit Karamell im Teig und salzigem Karamell

Artikel-Nr.					
M038	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL MISSORI mit Pistazien im Teig und Zitronencreme

Artikel-Nr.					
M039	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL CROCETTA mit Buchweizen, Nuss und Himbeere

Artikel-Nr.					
M040	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL BUONARROTI mit Orange und Karotte

Artikel-Nr.					
M041	105	1680	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



IL BONOLA mit Apfel und Zimt

Artikel-Nr.					
M042	95	1520	16	8	160
2h bei Zimmertemperatur					



Bagel Natur

Artikel-Nr.					
50601	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Mohn

Artikel-Nr.					
50603	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Sesam

Artikel-Nr.					
50600	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Bagel Everything

Artikel-Nr.					
50615	75	2700	36	9	72
2 Stunden bei Zimmertemperatur					





Mini Donut mit Zimt und Zucker

Artikel-Nr.					
50352	12	1200	100	12	168
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Cheesecake Chocolate XXL

Artikel-Nr.					
50209	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Blueberry XXL mit Crumble

Artikel-Nr.					
50210	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Double Choc. XXL mit Crunch

Artikel-Nr.					
50211	135	3240	24	9	81
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



FETTGEBÄCKE
FERTIGGEBACKEN



Apfelberliner mit Apfelstückchen, gezuckert

Artikel-Nr.					
50301	90	4500	50	4	52
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Spritzring natur

Artikel-Nr.					
52200	48	3456	72	4	44
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Spritzring Zebra, helle Glasur mit Kakaofettglasurstreifen

Artikel-Nr.					
52103	58	4176	72	4	44
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Buttermilchbällchen Mini gezuckert

Artikel-Nr.					
52303	18	2000	ca. 112	8	80
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Windbeutel mit Cremefüllung

Artikel-Nr.					
52300	33	2500	ca. 75	8	120
2 Stunden bei Zimmertemperatur					

VEGANE MUFFINS

FERTIGGEBACKEN



Muffin Vegan Mini Mix 2-fach

Artikel-Nr.					
50145	19	1600	ca. 84	10	140
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Vegan Blueberry

Artikel-Nr.					
50277	90	2160	24	10	90
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Vegan Johannisbeere

Artikel-Nr.					
50278	90	2160	24	10	90
2 Stunden bei Zimmertemperatur					



Muffin Vegan Kakaocremefüllung DC

Artikel-Nr.					
50279	90	2160	24	10	90
2 Stunden bei Zimmertemperatur					









GOURMET BROT & BRÖTCHEN

Nicht nur Clean Label
sondern Clean Product.

Wir produzieren alle unsere
Gourmetbackwaren **OHNE**
jegliche Zusatzstoffe!









Rosenbrötchen hell

Artikel-Nr.					
BAK0001AB1	90	8100	90	4	28
 190°C 10 Minuten					









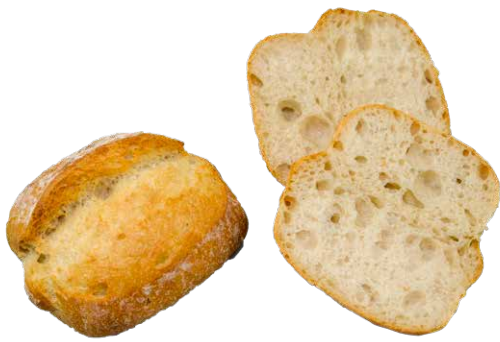
Rosenbrötchen dunkel

Artikel-Nr.					
BAK0002AB1	90	8100	90	4	28
 190°C 10 Minuten					



Dunkles Rosenbrötchen mit Roggenmehl

Artikel-Nr.					
BAK0003AB1	90	8100	90	4	28
 190°C 10 Minuten					



Bauernbrötchen

Artikel-Nr.					
BAK0004AB1	110	7920	72	4	24
	190°C 10 Minuten				



Potatobrötchen hell

Artikel-Nr.					
BAK0005AB1	110	6160	56	4	28
	190°C 10 Minuten				



Potatobrötchen dunkel

Artikel-Nr.					
BAK0006AB1	110	6160	56	4	28
	190°C 10 Minuten				



Potatobrötchen Saaten

Artikel-Nr.					
BAK0007AB1	110	6160	56	4	28
	190°C 10 Minuten				





Backofen



Auftauen



Gewicht in
Gramm



Gewicht Karton
in Gramm



Stück im
Karton



Karton
pro Lage



Karton pro
Palette



Ciabatta

Artikel-Nr.					
BAK0010ABI	330	8250	25	4	24
	180°C 16 Minuten				



Steinofenbaguette

Artikel-Nr.					
BAK0011ABI	330	4950	15	8	48
	190°C 12 Minuten				



Bauernbaguette

Artikel-Nr.					
BAK0012ABI	330	8250	25	4	24
	190°C 12 Minuten				



Rustigette

Artikel-Nr.					
BAK0013ABI	265	7950	30	4	24
	190°C 12 Minuten				



Rustico mit Saaten

Artikel-Nr.					
BAK0014ABI	355	10650	30	4	24
	190°C 12 Minuten				



Bergbauernbrot

Artikel-Nr.					
BAK0008ABI	650	13000	20	4	24
	170°C 20 Minuten				

Winzerbrot

Artikel-Nr.					
BAK0009ABI	550	8250	15	4	24
	170°C 20 Minuten				



Rustikales Wurzelbrot

Artikel-Nr.					
BAK0015AB1	450	9000	20	4	24
	190°C 12 Minuten				



Brötchen Südtiroler Art

Artikel-Nr.					
BAK0016AB1	125	9000	72	4	24
	190°C 12 Minuten				



Seele mit Salz und Kümmel

Artikel-Nr.					
BAK0017AB1	170	4760	28	4	24
	190°C 10 Minuten				



Orientaler

Artikel-Nr.					
BAK0018AB1	160	7680	48	4	24
	190°C 10 Minuten				



Potato mit Zwiebel

Artikel-Nr.					
BAK0019AB1	110	6160	56	4	28
	190°C 10 Minuten				



Pane Italiano

Artikel-Nr.					
BAK0020AB1	550	11000	20	4	24
	170°C 20 Minuten				

HAMBURGER BRÖTCHEN



Burger Bun Natur 4 / 4,5 / 5 inch

Artikel-Nr.						
AME0001W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0001W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0001W3	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Burger Bun 4 / 4,5 / 5 inch

Artikel-Nr.						
AME0002W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0002W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0002W3	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Burger Bun bemehlt 4 / 4,5 / 5 inch

Artikel-Nr.						
AME0003W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0003W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0003W3	81	125mm	2430	30	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Brioche Burger Bun 4inch

Artikel-Nr.						
AME0004W1	80	100mm	1600	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur



Sesam Double Cut Burger Bun 4inch

Artikel-Nr.						
AME0005W1	78	100mm	1560	20	4	76

45 Minuten bei Zimmertemperatur

auffallend gute
Burger-Brötchen



**BUN-TASTIC
HANDCRAFT**

Rustikaler Premium-Bun
mit Hartweizengrieß
-vorgeschnitten-



**BUN-TASTIC
BRIOCHE**

Echtes Brioche Brötchen
mit Vollei und Butter









**BUN-TASTIC POTATO
MIT WEISSEM MOHN**


Rustikaler
Kartoffelflocken-Bun mit
weißem Mohn bestreut
-vorgeschnitten-

Finde noch mehr Buns auf unserer Website: www.bun-tastic.at | office@bun-tastic.at









Mehr Korn Burger Bun 5inch


Artikel-Nr.						
AME0004W3	95	125mm	2850	30	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur









Sesam Giant Bun


Artikel-Nr.						
AME0001W4	130	145mm	2080	16	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur









Sesam Hot Dog Bun Watersplit


Artikel-Nr.						
AME0003W5	80	160mm	2560	32	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur



Hot Dog Bun natur

Artikel-Nr.						
AME0001W5	39,5	145mm	2528	64	4	76
AME0002W5	80	160mm	2560	32	4	76

 45 Minuten bei Zimmertemperatur

SANDWICH

in
verschiedenen
Dimensionen
erhältlich



Americano

Artikel-Nr.						
SAN0010STI	1100	11x17x1,6	6600	6	4	28
2 Stunden bei Zimmertemperatur						



Americano XXL

Artikel-Nr.						
SAN0013STI	1450	15x19x1,6	11600	8	4	20
2 Stunden bei Zimmertemperatur						



Americano Mehrkorn

Artikel-Nr.						
SAN0012STI	1100	11x17x1,6	6600	6	4	28
2 Stunden bei Zimmertemperatur						



Americano Mehrkorn XXL

Artikel-Nr.						
SAN0015ST1	1450	15x19x1,6	11600	8	4	20

2 Stunden bei Zimmertemperatur



Tramezzini Natur

Artikel-Nr.						
SAN0021ST1	1300	13x13x1,6	5200	4	4	48

2 Stunden bei Zimmertemperatur



Tramezzini Mehrkorn

Artikel-Nr.						
SAN0023ST1	1300	13x13x1,6	5200	4	4	48

2 Stunden bei Zimmertemperatur



Tramezzini Kurkuma

Artikel-Nr.						
SAN0027ST1	1300	13x13x1,3	5200	4	4	48

2 Stunden bei Zimmertemperatur

PIZZASNACKS

mit
echtem
Mozzarella



Pizza Margherita, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0001FA	200	4400	22	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit scharfer Salami, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0002FA	200	4400	22	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



Pizza mit Schinken und Pilzen, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0003FA	200	4400	22	9	54
200° 4 - 6 Minuten					



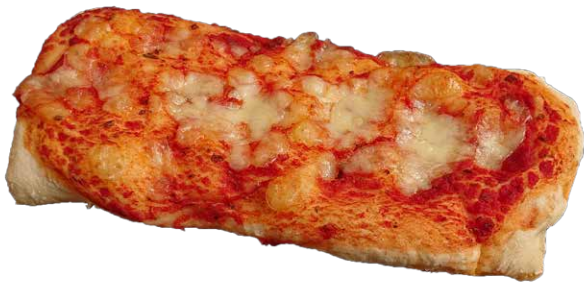
Pizza mit verschiedenen Käse, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0004FA	200	4400	22	9	54
200° 4 - 6 Minuten					









Pizza mit Gemüse, rund

Artikel-Nr.					
PIZ0005FA	200	4400	22	9	54
200° 4 - 6 Minuten					









Pizzazunge Margherita

Artikel-Nr.					
PIZ0006FA	130	3510	27	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					









Pizzazunge mit scharfer Salami

Artikel-Nr.					
PIZ0007FA	130	3510	27	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					









Pizzazunge mit Schinken und Pilzen

Artikel-Nr.					
PIZ0008FA	130	3510	27	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					









Pizzazunge mit verschiedenen Käse

Artikel-Nr.					
PIZ0009FA	130	3510	27	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					



Pizzazunge mit Gemüse

Artikel-Nr.					
PIZ0010FA	130	3510	27	9	54
 200° 4 - 6 Minuten					

FOCACCINE



Focaccine mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
FOC0001FA	40	4000	ca. 100	9	54
200° 4 - 5 Minuten					



Focaccine mit Oliven mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
FOC0002FA	45	4000	ca. 88	9	54
200° 4 - 5 Minuten					



Focaccine mit Kirschtomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.					
FOC0003FA	45	4000	ca. 88	9	54
200° 4 - 5 Minuten					



Pizzette mit Tomatensoße und Mozzarella

Artikel-Nr.					
FOC0004FA	45	4000	ca. 88	9	54
200° 4 - 6 Minuten					





PANE ITALIANO



Malfatto

Artikel-Nr.					
PAN0001T	110	3960	36	8	64
220°C 5-7 Minuten					



Panocchia mit Hartweizenmehl

Artikel-Nr.					
PAN0002T	90	3240	36	8	64
220°C 5-7 Minuten					



Treccia Mit Kartoffelflocken

Artikel-Nr.					
PAN0003T	100	3600	36	8	64
220°C 5-7 Minuten					



Paneriso mit Reismehl

Artikel-Nr.					
PAN0004T	100	3600	36	8	64
220°C 5-7 Minuten					





Barbabietola
mit roter Bete

Artikel-Nr.					
PAN0005T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Curcuma e Pepe
mit Kurkuma und Pfeffer

Artikel-Nr.					
PAN0006T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Patate e Zucca
mit Kartoffelflocken und Kürbis

Artikel-Nr.					
PAN0007T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Chiocciola Riso e Soia
mit Reis- und Sojamehl

Artikel-Nr.					
PAN0008T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Pane alle Olive
mit schwarzen Oliven

Artikel-Nr.					
PAN0009T	100	3600	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Farfalla
mit Hartweizenmehl und Kartoffelflocken

Artikel-Nr.					
PAN0010T	100	3600	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Patate, latte e rosmarino
mit Kartoffelflocken, Milch und Rosmarin

Artikel-Nr.					
PAN0011T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Pane ai Cereali
Mehrkornbrötchen

Artikel-Nr.					
PAN0012T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Pane di venere
mit dunklem Reismehl

Artikel-Nr.					
PAN0013T	90	3240	36	8	64
	220°C 5-7 Minuten				



Rigatto

Artikel-Nr.					
PAN0014T	90	3240	36	8	64
	220°C 3-5 Minuten				



Backofen



Auftauen



Gewicht in Gramm



Gewicht Karton in Gramm



Stück im Karton



Karton pro Lage



Karton pro Palette



Pizzaboden rund 32cm

Artikel-Nr.					
PIZ0011co	280	4200	15	6	48
250°C 6 Minuten					



Pinsa 20x30

Artikel-Nr.					
PIZ0012co	200	2400	12	10	80
250°C 6 Minuten					



Pizzaboden 30x40 (BASE)

Artikel-Nr.					
PIZ0013co	500	8000	16	8	36
250°C 6 Minuten					



FOCACCIE



Focaccia Rosmarin mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF421	730	30x40 cm	3650	5	8	72
SCFP354	1340	60x40 cm	6700	5	4	36

SCFP354: 210° 7-9 Minuten / SCFF421: 210° 5-8 Minuten



Focaccia mit Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF495	800	30x40 cm	4000	5	8	72
SCFP357	1550	60x40 cm	7750	5	4	36

SCFF495: 210° 5-7 Minuten / SCFP357: 210° 8-10 Minuten



Focaccia Ligure Traditionell mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF407	650	30x40 cm	3250	5	8	72
SCFP361	1280	60x40 cm	6400	5	4	36

SCFP361: 210° 9 Minuten / SCFF407: 210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF418	750	30x40 cm	3750	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Oliven und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF419	750	30x40 cm	3750	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Focaccia Pugliese mit gegrilltem Gemüse und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF435	950	37/38	5700	6	6	42

2 h bei Zimmertemperatur

TIPP: Für ein besseres Ergebnis die Focaccia Pugliese nach dem auftauen für 6-7 Minuten bei 240° in den Ofen



Focaccia Pugliese mit kleinen Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF433	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Rossa Pugliese mit Tomatensoße und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF436	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF434	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Oliven, Tomaten und Kapern Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF487	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focacciaia Pugliese aus 100% Hartweizengrieß und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF490	650	37/38	3900	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Pala Romana mit Olivenöl Extra Vergine und grobem Salz

Artikel-Nr.						
SCFP453	270	18x35 cm	3780	14	6	42
SCFP453G	550	25x53 cm	3300	6	6	36
220 ° - 240° 6 - 9 Minuten						



office@mundmtrade.com | www.mundmtrade.com