

DEIN ANKER

IN DER GASTRONOMIE



TIEFKÜHLSORTIMENT

LIEBE KUND:INNEN,

wir freuen uns, Ihnen unseren aktuellen Katalog für die Gastronomie überreichen zu dürfen, den wir sorgfältig auf die Ansprüche unserer Kund:innen aus Hotellerie, Gastronomie, Catering und Großküchen abgestimmt haben. Sie finden hier ein breites Sortiment an Tiefkühl-Backwaren: von klassischen Gebäcksorten über bewährtes, knuspriges Brot bis zu feinen Plundergebäcken und süßen Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Konditorei.

Ankerbrot steht seit 1891 für Sicherheit, Verlässlichkeit und österreichische Backtradition und legt größten Wert auf österreichische Zutaten, Regionalität und traditionelles Bäckerhandwerk. So beziehen wir unsere wichtigsten Rohstoffe wie Mehl, Zucker oder Salz vollständig aus Österreich. Unser Produktionsstandort im niederösterreichischen Lichtenwörth, nahe Wiener Neustadt, ermöglicht durch modernste Produktions- und Verpackungslinien höchste Qualitätsstandards.

Als ANKER-Kund:in profitieren Sie von der Vielfalt unserer regionalen Backwaren, unserer Leihgeräte sowie unserem persönlichen Kundenservice. Sie genießen umfangreiche Vorteile wie unsere erweiterten Bestellzeiten über unseren Webshop oder exklusive Rabatte.

Für all Ihre Anliegen ist Ihr:e persönliche:r ANKER-Betreuer:in da, die/der Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite steht.

Wir freuen uns auf eine gute Partnerschaft!

**HERZLICHE GRÜSSE
IHR ANKER-GASTRO-TEAM**

INHALTSVERZEICHNIS

GEBÄCK

Gebäck-Klassiker	12
Jour-Gebäck	16
Jausen-Gebäck	18
Burger-Buns	19

BROT & BAGUETTE

Brot	22
Baguette	24

BIO-SORTIMENT

Brot & Gebäck	27
---------------------	----

SNACKS & PIKANTES

Brezen	32
Snack-Gebäck	33

SÜSSE VIELFALT

Feingebäck & Plunder	36
Torten & Schnitten	39
Kuchen & Strudel	41

TEIGLINGE, ZUTATEN & GLUTENFREI

Teiglinge	43
Saisonkalender	44
Zutaten	46
Glutenfrei	47

ZUBEHÖR & TECHNIK

Perfekt präsentiert	48
Öfen & Tiefkühlschränke	50

DEIN ANKER

BESTE QUALITÄT

- Moderne Produktionsmethoden und bewährte, klassische Rezepte – eine perfekte Kombination.
- Traditionelle handwerkliche Backkunst in der Bäckerei in Lichtenwörth und der Konditorei in Wiener Neustadt.
- Umfangreiche Auswahl für jeden Geschmack und Bedarf.
- Saisonale Abwechslung und Berücksichtigung von neuen Produkt-Trends.
- Kontrolliert und zertifiziert: Wir stellen uns regelmäßig externen Audits und sind BIO- und IFS-zertifiziert.



NACHHALTIGKEIT

VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

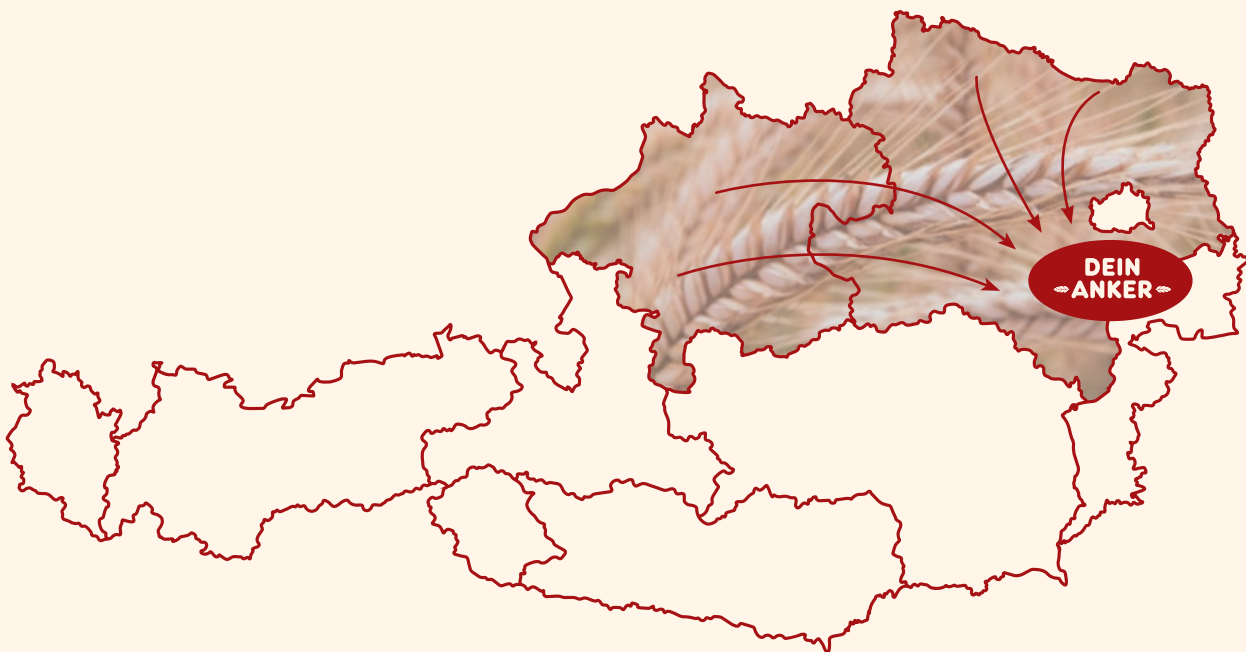
- Flexibilität
- präzise Produktionssteuerung
- modernste Technik

MADE IN AUSTRIA

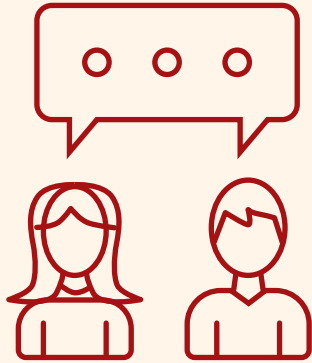
KURZE TRANSPORTWEGE DURCH REGIONALE ROHSTOFFE

Wir backen mit:

- Mehl aus Österreich
- Zucker aus Österreich
- Salz aus Österreich

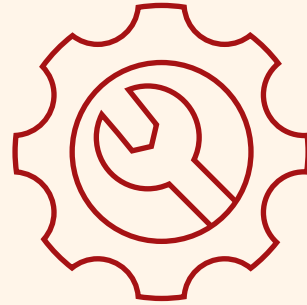


GERNE FÜR SIE DA



PERSÖNLICHE BETREUUNG:

Durch Ihre:n ANKER-Betreuer:in –
umfangreich und kompetent.



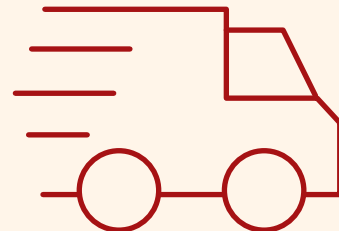
GERÄTEDIENST:

Spezialöfen und Tiefkühlgeräte
inklusive Inbetriebnahme und
Wartung gegen eine geringe
monatliche Servicepauschale.



PRODUKTPRÄSENTATION:

Wir unterstützen Sie gerne bei der
Präsentation Ihrer Produkte.
Werfen Sie doch einen Blick auf die
Seiten 48 und 49.



LIEFERUNG:

Mit unseren Tiefkühl-Fahrzeugen
liefern wir direkt in Ihren
Tiefkühlschrank (ab Bestellwert
von € 70,- kostenlos).

AB INS WARENKÖRBERL

BESTELLMÖGLICHKEITEN



Bei Online-
Bestellungen
BIS 20 UHR:
Lieferung am
nächsten Liefertag
möglich!

ONLINE

über das Bestellportal unter
gastroshop.ankerbrot.at



TELEFONISCH

über unser Kundencenter
unter +43 (0) 505 189 1300



PERSÖNLICH

durch Ihre:n
ANKER-Betreuer:in

ZUBEREITUNG

Ganz einfach und bequem – meist in nur
wenigen Minuten – können Sie unsere Produkte
auftauen lassen oder fertigbacken.

Die konkrete Zeitangabe finden Sie direkt beim
jeweiligen Produkt oder auf Ihrem gemieteten Ofen.

SYMBOLE

Für eine bessere und einfachere Übersicht finden Sie die wichtigsten Produkteigenschaften direkt beim jeweiligen Produkt angeführt. Bei konkreten Fragen helfen wir Ihnen auch gerne persönlich weiter:

+43 (0) 505 189 1300

GASTRO@ANKERBROT.AT

GLUTENFREI 	Sicher genießen auch bei Zöliakie. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden. ! UNSER GLUTENFREIES GEBÄCK BEZIEHEN WIR VON AUSGEWÄHLTEN PARTNERBETRIEBEN.
VEGETARISCH 	Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die frei von Fleisch oder anderen Schlachtprodukten und Fisch oder anderen Meeresstieren sind.
VEGAN 	Diese Produkte kommen gänzlich ohne tierische Zutaten (auch Ei, Milch, Butter etc.) aus.
BIO 	Für alle, die auf biologische Zutaten setzen: Unsere Bio-Backwaren werden aus Rohstoffen gefertigt, die nach strengen Bio-Richtlinien angebaut und verarbeitet werden. Wir arbeiten mit ausgewählten Partnerbetrieben zusammen, um höchste Bio-Qualität zu gewährleisten.

NÄHRWERTE

Unsere aktuelle Nährwertliste
mit allen Produkten finden Sie
immer online auf:

ANKERBROT.AT/NAEHRWERTLISTE_GASTRO

Sie finden alle Allergene – und auch den
Hinweis für Unverträglichkeiten – in
unserer Liste online bzw. auf der Produkt-
verpackung.*

ALLERGENE



ALLERGEN-INFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG:

ALLERGENE:	A Glutenhaltiges Getreide	F Sojabohne	N Sesamsamen	B Krebstiere
G Milch inklusive Laktose	O Schwefeldioxid und Sulfite	C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere	E Erdnuss	M Senf

*In unserem Betrieb werden 8 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Lupinen und Schwefeldioxid. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Senf in unseren Produkten und zusätzlich Fisch und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

The image shows several small, round, golden-brown bread rolls with a braided or twisted pattern on top. They are arranged on a piece of coarse, light-brown burlap fabric. The background is a light-colored wooden surface. The word "GEBÄCK" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

GEBÄCK

AB INS KÖRBERL

Sie finden hier: Jausengebäck, Gebäck-Klassiker,
Jour-Gebäck sowie Burger-Buns

UNSERE PRODUKTGRÖSSEN

JAUSE



KLASSIKER



JOUR



GEBÄCK- KLASSIKER

PASST ÜBERALL.

Ob zum Frühstück, Brunch, Mittagessen, Jause oder Abendessen – Gebäck ist in Österreich nicht wegzudenken. Ob als Beilage oder vielseitig verarbeitet – die Qualität muss stimmen. Testen Sie sich durch unsere Gebäck-Klassiker.

KAISERSEMME

Traditionelles Weizengebäck mit unverkennbar weichem Kern.



Artikel-Nr. 1280

44 Stk. à 55g,
in 4 min fertigbacken



BIO HANDSEMME

In liebevoller Handarbeit gefaltetes, durch Zugabe von Bio-Butter besonders feines Bio-Gebäck.



Artikel-Nr. 2981

42 Stk. à 70g,
in 5 min fertigbacken



BIO MOHNFLESSLER

Handgeflochtenes Bio-Weizengebäck mit Mohn bestreut.



Artikel-Nr. 27585

30 Stk. à 80g,
in 6 min fertigbacken



KORNSPITZ SESAM

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1275

50 Stk. à 65g,
in 5 min fertigbacken



KORNSPITZ MIX

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix: je 25 Stk. Kornspitz Klassik und Kornspitz Sesam.



Artikel-Nr. 1274

50 Stk. à 65g,
in 5 min fertigbacken



SALZSTANGERL

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1080

55 Stk. à 48g,
in 4 min fertigbacken

**HANDSALZSTANGERL**

Handgedrehtes Salzstangerl im XL-Format, gewürzt mit Salz und Kümmel.



Artikel-Nr. 1322

15 Stk. à 80g,
in 4 min fertigbacken

**GRAHAMWECKERL**

Saftiges Weckerl mit Vollkornweizenschrot.



Artikel-Nr. 1279

46 Stk. à 55g,
in 6 min fertigbacken

**WACHAUER**

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



Artikel-Nr. 1402

50 Stk. à 60g,
in 5 min fertigbacken

**HEURIGENLAIBCHEN**

Rustikales Laibchen aus Weizen- und Roggenmehl mit kräftiger Kruste.



Artikel-Nr. 1282

34 Stk. à 75g,
in 5 min fertigbacken

**VINTSCHGERL**

Großporiges, traditionelles Fladenbrötchen aus Roggensauerteig und Hefe.



Artikel-Nr. 1095

60 Stk. à 70g,
in 7 min fertigbacken

**CIABATTA**

Weizengebäck mit mediterranem Flair.



Artikel-Nr. 1109

40 Stk. à 70g,
in 7 min fertigbacken



KÜRBISKERNWECKERL

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 27581

45 Stk. à 70g,
in 8 min fertigbacken



BIO KARTOFFELWECKERL

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2988

50 Stk. à 75 g,
in 6 min fertigbacken



KORNBLUME

Aus hochwertigen Schrotten, Mehlen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen gebackenes Weckerl.



Artikel-Nr. 1089

50 Stk. à 58g,
in 5 min fertigbacken



LAUGENSTANGERL

Saftiges Laugengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1064

60 Stk. à 63g,
in 5 min fertigbacken



CHIA WECKERL

Körniger Genuss mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 1278

46 Stk. à 70g,
in 6 min fertigbacken



DINKEL-VOLLKORN-WECKERL

Hochwertiges Vollkorngebäck mit Dinkelweizenflocken, Sonnenblumenkernen und Sesam.



Artikel-Nr. 1100

55 Stk. à 70g,
in 8 min fertigbacken



FITNESSWECKERL

Mit Sonnenblumenkernen und Sojaschrot gebackenes besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 4983

45 Stk. à 70g,
in 7 min fertigbacken



VITAL DINKELSCHIFFERL

Vitales Gebäck mit einzigartiger Zusammensetzung aus 8 verschiedenen Keimlingen und rescher Kruste.



Artikel-Nr. 1043

40 Stk. à 70g,
in 8 min fertigbacken



CHIA DREIECK

Resches Weckerl, gebacken mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken und Sesam.



Artikel-Nr. 27700

30 Stk. à 80g,
in 6 min fertigbacken

**VOLLKÖRNDERL**

Mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Haferflocken bestreutes Weizenweckerl.



Artikel-Nr. 1102

50 Stk. à 70g,
in 6 min fertigbacken

**WALNUSSWECKERL RUSTIKAL**

Rustikales Kleingebäck aus Roggen, Weizen und knackigen Walnüssen.



Artikel-Nr. 1407

50 Stk. à 70g,
in 7 min fertigbacken

**JOGHURTRIEGEL**

Leichter Genuss durch Dinkelweizenvollkorn und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



Artikel-Nr. 1285

36 Stk. à 90g,
in 7 min fertigbacken

**ROGGENWECKERL**

Rustikales Roggenmischgebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 1084

56 Stk. à 60g,
in 6 min fertigbacken

**BAGEL**

Feinporiges Weizengebäck mit der klassischen Loch-Form.



Artikel-Nr. 27434

40 Stk. à 80g,
in 4 min fertigbacken

**BOSSDOG WECKERL**

Knuspriges Weizengebäck, perfekt für Hot Dog oder Bosna.



Artikel-Nr. 27444

16 Stk. à 110g,
2 h auftauen lassen



JOUR- GEBÄCK

KLEIN ABER OHO.

Perfekt für jegliche Art von Buffet, als Beilage, verarbeitet zu köstlichen Snack-Variationen oder als Nachspeise – in unserem Jour-Angebot ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

JOUR HANDSEMMEL

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



Artikel-Nr. 27635

80 Stk. à 30g,
in 3 min fertigbacken



JOUR KORNSPITZ MIX

Je 40 Stk. Jour Kornspitz Klassik und Kornspitz Sesam.



Artikel-Nr. 27424

80 Stk. à 29g,
in 4 min fertigbacken



JOUR LAUGENKASTANIE

Kleines, rundes Laugengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 27567

100 Stk. à 29g,
in 4 min fertigbacken



JOUR LAUGENSTANGERL

Saftiges Laugengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 27566

100 Stk. à 29g,
in 3 min fertigbacken



JOUR WACHAUER

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



Artikel-Nr. 2519

80 Stk. à 25g,
in 4 min fertigbacken



JOUR ROGGENWECKERL

Rustikales Kleingebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 2518

80 Stk. à 33g,
in 4 min fertigbacken



JOUR CIABATTA

Gebäck mit mediterranem Flair aus Weizen- und Roggenmehl.



Artikel-Nr. 2510

80 Stk. à 30g,
in 6 min fertigbacken

**JOUR CHIAWECKERL**

Körniger Genuss mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 27571

100 Stk. à 35g,
in 5 min fertigbacken

**JOUR FITNESSWECKERL**

Mit Sonnenblumenkernen und zwei verschiedenen Mehlsorten gebackenes, besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 4972

80 Stk. à 33g,
in 6 min fertigbacken

**JOUR KÜRBISKERNWECKERL**

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 27572

100 Stk. à 35g,
in 6 min fertigbacken

**BIO JOUR KARTOFFELWECKERL**

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2984

60 Stk. à 32g,
in 5 min fertigbacken

**JOUR WALNUSSWECKERL**

Rustikales Kleingebäck aus Roggen und Weizen, mit knackigen Walnüssen.



Artikel-Nr. 2520

80 Stk. à 35g,
in 5 min fertigbacken

**JOUR KÄSEWECKERL**

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 27636

80 Stk. à 37g,
in 4 min fertigbacken

**JOUR GEBÄCK MIX**

Je 16 Stk. Jour Handsemmel, Kornspitz Klassik, Kornspitz Sesam, Laugenkastanie und Roggenweckerl.



Artikel-Nr. 27420

80 Stk. à 29-45g,
in 5 min fertigbacken

JOUR GEBÄCK MIX SPEZIAL

Je 16 Stk. Fitnessweckerl, Vollkörnrl, Chia-Weckerl, Walnussweckerl und Kürbiskernweckerl.



Artikel-Nr. 27423

80 Stk. à 31-41g,
in 5 min fertigbacken

JAUSEN- GEBÄCK

FRÜHSTÜCK, JAUSE - PAUSE.

Weil Genuss keine Frage der Größe ist: entdecken Sie unser Jausen-Gebäck.

Unser Jausen-Gebäck unterscheidet sich in Größe und Gewicht vom klassischen Gebäck und ist vielseitig einsetzbar.

.....

JAUSEN SEMMEL

Aromatisches Weizengebäck in klassischer Form.



Artikel-Nr. 1281

32 Stk. à 70g,
in 5 min fertigbacken



JAUSEN KORNSPITZ

Traditionelle Kornmischung aus Weizen- und Roggen- und Sojaschrot.



Artikel-Nr. 1283

34 Stk. à 70g,
in 6 min fertigbacken



JAUSEN KORNSPITZ SESAM

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1284

34 Stk. à 70g,
in 6 min fertigbacken



.....

JAUSEN SALZSTANGERL

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1174

35 Stk. à 60g,
in 4 min fertigbacken



JAUSEN LAUGENSTANGERL

Softiges Laugengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1423

35 Stk. à 75g,
in 6 min fertigbacken



JAUSEN KÄSEWECKERL

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1422

35 Stk. à 75g,
in 6 min fertigbacken



BURGER- BUNS

EIN BUN FÜR ALLE FÄLLE.

Für Ihre selbst kreierten Burger haben wir die ideale Grundlage.

.....

BURGER BUN SOFT

Saftig weicher Burger-Bun aus Weizenmehl.



Artikel-Nr. 1118

30 Stk. à 80g,
2 h auftauen lassen



HAMBURGER BUN SESAM

Für klassische Burger-Kreationen:
schmackhaftes Weißgebäck
mit Sesam bestreut.



Artikel-Nr. 1079

40 Stk. à 75g,
in 4-5 min fertigbacken



A top-down photograph of a rustic bread loaf on a dark wooden cutting board. The loaf is sliced into several pieces, revealing a porous interior with dark, possibly dried fruit or chocolate, inclusions. To the left, a small, shallow, olive-green ceramic bowl holds two more slices of the bread. A sprig of olive with green leaves and small white flowers lies to the right of the board. A piece of light-colored, textured paper is partially visible under the board. The entire scene is set against a light-colored, textured wooden background.

BROT & BAGUETTE

VOM TEIG ZUM GENUSS.

Tiefkühlfrisches Brot und Baguette zum
Fertigbacken in großer Vielfalt.

Sie finden hier: Brot & Baguette

BROT

VIELFÄLTIG.

Nichts schlägt den Duft und Geschmack eines ofenfrisch gebackenen Brotes. Absolut im Trend: Brot in den unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten. Ob klassisch mit Butter und Schnittlauch, als feine Jausenbrot-Variationen oder als „Toast mal anders“.

BIO KRUSTENBROT

Kräftiges Roggenmischbrot aus biologischen Zutaten mit einer reschen Kruste.



Artikel-Nr. 27467

5 Stk. à 1000g, 20 h auftauen lassen
und bei 180° 20 min backen



STEINOFENROGGENBROT

Rustikales Roggenbrot mit kräftigem Geschmack und rescher Kruste.



Artikel-Nr. 27569

4 Stk. à 750g, 3 h antauen lassen,
bei 180° 10 min fertigbacken



MEISTERWECKEN

Roggenmischbrot mit Sauerteig, traditionell gebacken.



Artikel-Nr. 27568

4 Stk. à 1050g, 2 h antauen lassen,
bei 180° 10 min fertigbacken



BIO DINKELBROT

Dinkelweißbrot in der praktischen Kastenform.



Artikel-Nr. 27546

8 Stk. à 450g, 2 h antauen lassen,
bei 180° 10 min fertigbacken



MEHRKORNBROT

Softiges Brot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Hirse, Sesam, Leinsamen, Karotten und würzigem Koriander.



Artikel-Nr. 182

8 Stk. à 360g, 2 h antauen lassen,
bei 180° in 12 min fertigbacken



FINNENBROT

Geschmacksintensives dunkles Brot mit Sesam.



Artikel-Nr. 121

5 Stk. à 1000g, 12 h auftauen lassen,
bei 180° in 15 min fertigbacken



KARTOFFELBROT

Geschmackvolles Weizenbrot mit Kartoffelflocken.



Artikel-Nr. 126

7 Stk. à 500g, 3 h auftauen lassen,
bei 180° in 12 min fertigbacken

**OLIVENBROT RUSTICA**

Rustikales Weizenbrot mit Olivenstücken und aromatischem Olivenöl verfeinert.



Artikel-Nr. 1413

10 Stk. à 400g, 2 h antauen lassen,
bei 180° in 12 min fertigbacken

**COUVERTBROT**

Kleines, handgeformtes Weizenbrot – ideal für das Tischgedeck.



Artikel-Nr. 27702

17 Stk. à 150g, bei 180° 12 min fertigbacken
(mit Schwade), 5 min zugedeckt
ziehen lassen

**TOSKANA LAIB**

Weizenbrot mit ausgeprägter Kruste – besticht durch lockeren Teig.



Artikel-Nr. 216

5 Stk. à 300g, 1,5 h antauen lassen,
bei 180° in 12 min fertigbacken

**SANDWICH**

Mildes Weizengebäck, ideal für belegte Brötchen.



Artikel-Nr. 299

6 Stk. à 500g,
4 h zugedeckt auftauen lassen

**TOASTBROT 12X12 HELL**

Der Toastklassiker in der perfekten quadratischen Toast-Form.



Artikel-Nr. 131

4 Stk. à 900g,
8 h zugedeckt auftauen lassen

**JAUSENBROT GESCHNITTEN**

Vorgeschnittene Brotscheiben mit würzigem Geschmack durch die Beigabe von Koriander, Fenchel und Kümmel.



Artikel-Nr. 330

11 x 6 Scheiben à 600g,
30 min auftauen lassen

**KASTENBROT GESCHNITTEN**

Schmackhaftes Roggenmischbrot aus 24 h lang gereiftem Sauerteig.



Artikel-Nr. 114

2 x 70 Scheiben à 4000g,
30 min auftauen lassen

**BROTMIX**

Variation aus je 2 Stk. Steinofenroggenbrot, Mehrkornbrot, Finnenbrot und Kartoffelbrot.



Artikel-Nr. 241

8 Stk. à 360g–1050g



BAGUETTE

VIELSEITIG.

Kaum eine andere Backware ist so vielseitig einsetzbar. Ob als Beilage zu Suppen und Salaten, gefüllt für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Teil eines Gerichtes – unsere Baguettes ergänzen Ihre Speisekarte perfekt.

BAGUETTE GROSS

Der Klassiker: Feines Weizengebäck mit kruspiger Kruste.



Artikel-Nr. 1183

12 Stk. à 200g,
bei 180° in 8 min fertigbacken



BAGUETTE KLEIN

Beliebtes Weizengebäck mit herrlicher Kruste und flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 1065

30 Stk. à 80g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



RUSTIKALES BAGUETTE

Aromatisches Baguette mit ausgeprägter Kruste.



Artikel-Nr. 274

10 Stk. 320g,
bei 180° in 8 min fertigbacken



KÖRNERBAGUETTE

Weizengebäck mit Körnermischung, ummantelt mit köstlicher Leinsamen- und Sesambestreuung.



Artikel-Nr. 1067

15 Stk. à 225 g,
bei 180° in 8 min fertigbacken



OLIVENBAGUETTE

Herrlich flaumiges Olivenbaguette mit aromatischen Oliven.



Artikel-Nr. 276

10 Stk. à 220g,
bei 180° in 6 min fertigbacken



WURZELBAGUETTE

Handgedrehtes, rustikales Baguette.

Artikel-Nr. 40312 Stk. à 220g,
bei 180° in 8 min fertigbacken**BAGUETTE MIX**Perfekter Mix für jeden Geschmack: je 4 Stk.
Rustikales Baguette, Wurzel- und
Körnerbaguette.Artikel-Nr. 40012 Stk. à 200-230g,
bei 180° in 8 min fertigbacken

A rustic, golden-brown loaf of bread with a cracked, flour-dusted crust sits on a light-colored wooden cutting board. The board is placed on a piece of coarse, tan burlap fabric, which is set against a textured, light gray background. The bread has a long, oval shape with visible internal structure and some darker spots on the crust.

BIO- SORTIMENT

BIO HANDSEMEL

In liebevoller Handarbeit gefaltetes, durch Zugabe von Bio-Butter besonders feines Bio-Gebäck.



Artikel-Nr. 2981

42 Stk. à 70g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



BIO MOHNFLESSLER

Handgeflochtenes Bio-Weizengebäck mit Mohn bestreut.



Artikel-Nr. 27585

30 Stk. à 80g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



BIO SALZSTANGERL TEIGLING

Luftiger Salzstangerl-Teig, perfekt zum selbst Veredeln mit z.B. Salz, Kümmel oder Leinsamen.



Artikel-Nr. 27548

72 Stk. à 85g, Zubereitung je Ofentyp –
wenden Sie sich gerne an Ihre:n
ANKER-Betreuer:in.



BIO KARTOFFELWECKERL

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2988

50 Stk. à 75 g,
bei 180° in 6 min fertigbacken



BIO JOUR KARTOFFELWECKERL

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2984

60 Stk. à 32g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



BIO KRUSTENBROT

Kräftiges Roggenmischbrot aus biologischen Zutaten mit einer reschen Kruste.



Artikel-Nr. 27467

5 Stk. à 1000g, 20 h auftauen lassen
und bei 180° 20 min backen



BIO DINKELBROT

Bio Dinkelweißbrot in der praktischen Kastenform.



Artikel-Nr. 27546

8 Stk. à 450g 2 h antauen lassen,
bei 180° in 10 min fertigbacken



A large, golden-brown, cheesy bread ring and a smaller, glossy, golden-brown pretzel are positioned on a light gray surface. The bread ring is on the left, and the pretzel is on the right. The text "SNACKS & PIKANTES" is overlaid in the center.

SNACKS & PIKANTES

JETZT WIRD'S PIKANT.

Sie wollen Ihren Gästen eine schnelle Mahlzeit für zwischendurch bieten? Oder suchen die optimale Lösung für einen warmen Imbiss auch nach Küchenschluss?

Mit unserem Angebot können Sie in kurzer Zeit und mit wenigen Handgriffen ein hochwertiges, von Hand belegtes Gericht auf den Tisch bringen.

Sie finden hier: Brezen & Snack-Gebäck



CIABATTAS, FLAMMKUCHEN & PIZZEN

Gemeinsam mit unserem Partner



präsentieren wir Ihnen unser Sortiment an
Pizzen, Flammkuchen und Ciabattas.

Alle Produkte und Informationen finden Sie übersichtlich im
beiliegenden Kooperations-Katalog.

Lieferung und Bestellung erfolgen, wie gewohnt, über den
Gastro-Webshop oder telefonisch bei unseren Innen- und
Außendienstkolleg:innen.



BREZEN

AUFGEBREZELT.

Der beste bayrische Import ist zweifelsohne die einzigartig geformte Laugenbreze. Unsere Brezenvariationen sind eine perfekte Ergänzung Ihres Speisenangebotes.

LAUGENBREZE

Flaumiges Laugengebäck.



Artikel-Nr. 1186

40 Stk. à 68g,
bei 180° in 3 min fertigbacken



LAUGENBREZE KLASSISCH

Klassische Laugenbreze mit Kümmel veredelt.



Artikel-Nr. 1098

40 Stk. à 68g,
bei 180° in 3 min fertigbacken



BREZE XL

Gebäck aus feinem Laugenteig.



Artikel-Nr. 1185

16 Stk. à 140g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



PIZZABREZE XL

Breze mit Tomatensauce und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1057

20 Stk. à 125g,
bei 180° in 5 min fertigbacken



KÄSE-LAUGENBREZE XL

Besonders große klassische Laugenbreze, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1286

16 Stk. à 155g,
bei 180° in 4 min fertigbacken



BAUERNBREZE XL

Rustikaler Snack aus Pizzateig mit herzhaften Speckstücken und pikanten Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1428

20 Stk. à 125g,
bei 180° in 5 min fertigbacken

SNACK-GEBÄCK

EINFACH, PRAKTISCH, GUT.

Zum Mitnehmen, als Pausenverpflegung oder
für den kleinen Hunger zwischendurch.
Unser Snack-Gebäck passt hier perfekt.

PIZZASTANGERL*

Weizengebäck mit Tomaten und Käse.



Artikel-Nr. 27701

25 Stk. à 95g,
100min auftauen lassen



KNOBLAUCHSTANGERL

Feines Weizengebäck gefüllt mit frischer
Knoblauchbutter.



Artikel-Nr. 1105

45 Stk. à 72g,
bei 180° in 4 min fertigbacken



KÄSESTANGERL*

Herzhaftes Salzstangerl, belegt und
gebacken mit Käse.



Artikel-Nr. 1134

40 Stk. à 65g,
100min auftauen lassen



SPECKSTANGERL*

Aromatischer Speck, umhüllt von
saftigem Teig und mit reichlich Käse
überbacken.



Artikel-Nr. 1099

45 Stk. à 80g,
100min auftauen lassen

JOUR SNACK MIX

Jour Snack Mix für den kleinen Hunger:
je 20 Stk. Käsesnack, Schinkenkipferl,
Spinattascherl und Speckweckerl.



Artikel-Nr. 27425

80 Stk. à 25-40g,
bei 180° in 5 min fertigbacken

*Tipp: für mehr Knusprigkeit ca. 5 min bei 180° backen.



SÜSSE VIELFALT

FEINSTE KONDITORKUNST

Aus unserer hauseigenen Konditorei und Bäckerei.
Cremige Mehlspeisen, fruchtige Kuchen, Strudel, Plunder
und saisonale Spezialitäten.

Sie finden hier: Feingebäck & Plunder,
Torten & Schnitten und Kuchen & Strudel

FEINGEBÄCK & PLUNDER

FÜR SÜSSE MOMENTE.

Unter dem Motto „Süßes geht immer“ können Sie bei unserem Produktangebot aus dem Vollen schöpfen. Hier ist für jeden Geschmack, Gusto und Anlass das Passende dabei.

.....

FRÜHSTÜCKSKIPFERL

Flaumiges Kipferl aus feinem Hefeteig.



Artikel-Nr. 3076

50 Stk. à 50g,
in 3 min fertigbacken



BRIOCHEKIPFERL GASTRO

Von Hand geformtes Hefengebäck mit Hagelzucker versüßt.



Artikel-Nr. 3111

40 Stk. à 50g,
in 3 min fertigbacken



.....

PARISERKIPFERL

Flaumig-knuspriges Kipferl aus Plunderteig.



Artikel-Nr. 27470

20 Stk. à 65g,
in 4 min fertigbacken



BUTTERCROISSANT

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren.



Artikel-Nr. 3075

35 Stk. à 41g,
in 4 min fertigbacken



NOUGATCROISSANT

Knusprig-flaumiges Plundercroissant mit Nougatcreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3078

45 Stk. à 70g,
1h auftauen lassen und in 3 min fertigbacken



TOPFENGOLATSCHKE

Knuspriger Plunderteig gefüllt mit feiner Topfencreme.



Artikel-Nr. 3002

35 Stk. à 100g,
in 7 min fertigbacken



NUSSSCHNECKE

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle umhüllt von zartem Plunderteig.



Artikel-Nr. 3045

36 Stk. à 100g,
in 7 min fertigbacken



NUSSBEUGERL

Traditionelles Hefeteiggebäck mit herzhafter Walnuss-Mandel-Fülle.



Artikel-Nr. 3050

35 Stk. à 90g,
1,5 h auftauen lassen



MARILLENSCHIFFERL

Luftig lockeres Plundergebäck mit Topfenfülle und fruchtigen Marillen.



Artikel-Nr. 3077

30 Stk. à 125g,
in 7 min fertigbacken



STRIEZEL MIT MANDELBESTREUUNG

Feiner Hefeteig mit knuspriger Mandel-Bestreuung, in liebevoller Handarbeit geflochten.



Artikel-Nr. 3003

7 Stk. à 400g,
1h auftauen lassen



JOUR BUTTERCROISSANT

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig-leichtem Inneren in der Mini-Variante.



Artikel-Nr. 3300

65 Stk. à 41g,
in 4 min fertigbacken



JOUR TOPFENGOLATSCHKE

Knuspriger Plundernteig gefüllt mit feiner Topfencreme.



Artikel-Nr. 3058

60 Stk. à 30g,
in 6 min fertigbacken



JOUR NUSSSCHNECKE

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle umhüllt von zartem Plundernteig.



Artikel-Nr. 3060

60 Stk. à 30g,
in 5 min fertigbacken



JOUR APFELPLUNDER

Feines Plundergebäck - saftige Apfelstücke vermengt mit feiner Creme mit Vanillegeschmack.



Artikel-Nr. 3047

45 Stk. à 50g,
in 6 min fertigbacken



JOUR MARILLENPLUNDER

Goldgelb gebackener Plunder mit fruchtigem Marillenkern.



Artikel-Nr. 3061

50 Stk. à 40g,
in 6 min fertigbacken



JOUR TOPFENTEIGECKERL

Feingebäck aus Topfenteig mit Ribiselfruchtfülle.



Artikel-Nr. 3070

50 Stk. à 35g,
in 5 min fertigbacken

JOUR PLUNDER MIX

Variantenreiche Mischung aus je 16 Stk. Marillenplunder, Apfelplunder, Nusschnecke, Topfenteigackerl und Topfengolatschke.



Artikel-Nr. 27426

80 Stk. à 35-50g,
in 6 min fertigbacken

TORTEN & SCHNITTEN

ANGERICHTET.

Feine Torten und cremige Schnitten – handgemacht aus unserer hauseigenen Konditorei.

ESTERHAZYSCHNITTE

In dünnen Blättern gebackene Haselnussböden, gefüllt mit leichter Oberscreme mit Vanille-Geschmack, überzogen mit Fondantglasur und klassischem Esterhazy-Muster.



Artikel-Nr. 7380

4 Stk. à 130g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

Flaumiger Kakaoboden mit einer Schicht hellem und einer Schicht dunklem Mousse au Chocolat, glasiert mit Parisercreme.



Artikel-Nr. 7379

4 Stk. à 130g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

TOPFENSCHNITTE

Feine Konditorware mit saftiger Topfen-Obers-Fülle.



Artikel-Nr. 7600

4 Stk. à 120g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

TIRAMISUSCHNITTE

Luftiger Boden, Biskotten und Mascarponecreme, abgerundet mit einer leichten Kaffeenote und zart berieselt mit Kakao.



Artikel-Nr. 7385

4 Stk. à 130g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

MALAKOFFSCHNITTE

Herrliche cremige Schnitte im Malakoff-Stil.



Artikel-Nr. 7426

4 Stk. à 125g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

ERDBEERSCHNITTE VEGAN

Heller Tortenboden mit einer Schicht Ribiselkonfitüre, fruchtiger Erdbeercreme und veganem Erdbeer-Topping.



Artikel-Nr. 7423

4 Stk. à 125g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

Feiner Mohnbiskuit mit erfrischender Joghurtcreme und aromatischem Himbeerspiegel.



Artikel-Nr. 7606

4 Stk. à 130g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

BANANENSCHNITTE

Banane, Schokolade und luftig lockere Creme - eine wahrlich himmlische Kombination. Unsere Interpretation der Schokobanane.



Artikel-Nr. 7427

4 Stk. à 120g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

FRUCHTSCHNITTE

Feine Schnitte gefüllt mit Joghurtoberscreme, bestrichen mit fruchtiger Ribiselfülle. Mit Ananasscheiben, Marillenhälften, Himbeeren sowie Kiwi belegt und geliebt.



Artikel-Nr. 7384

4 Stk. à 155g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

SACHERTORTE PORTIONIERT

Zarte Sachermasse mit feiner Marillenfruchtfülle, ummantelt von klassischer Sacher-Glasur.



Artikel-Nr. 7540

6 Stk. à 120g,
5-6 h im Kühlschrank auftauen lassen



HIMBEER-SACHERTORTE PORTIONIERT

Klassischer Sacher-Tortenboden gefüllt mit leichter Creme mit Vanille-Geschmack mit einer fruchtig-herben Note durch den Belag aus Himbeeren.



Artikel-Nr. 7542

6 Stk. à 140g,
5-6 h im Kühlschrank auftauen lassen

BROWNIE VEGAN

Herrlicher saftiger Schokobrownie, perfekt zum Portionieren wie von Ihnen benötigt.



Artikel-Nr. 27492

4 Stk. à 600g,
2 h auftauen lassen



MARILLENKUCHEN

Klassischer, saftiger Obstkuchen mit Marillen belegt und mit gehobelten Mandeln bestreut.



Artikel-Nr. 7536

2 Stk. à 830g,
2 h auftauen lassen



SCHOKO-KIRSCHKUCHEN

Traditioneller Rührkuchen mit Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr. 7534

2 Stk. à 680g,
2 h auftauen lassen



KAISERGUGELHUPF

Der traditionelle Gugelhupf neu umgesetzt mit 60% Dinkelmehlanteil. Sehr saftig und besonders fein im Geschmack.



Artikel-Nr. 27559

5 Stk. à 600g,
5 h auftauen lassen



KUCHEN & STRUDEL

GERÜHRT UND GEZOGEN.

Echte Handarbeit, die man schmeckt.
Unser feines Sortiment an Kuchen und Strudeln
begeistert jeden Mehlspeis-Fan.

APFELKUCHEN GEDECKT

Mit Mürbteig gedeckter Apfelkuchen mit Zimt- und Zitrusnote in der saftigen Apfelfülle.



Artikel-Nr. 7547

24 Stk. à 180g,
5 h auftauen lassen



APFELSTRUDEL GEZOGEN

Frische Äpfel mit feiner Brösel-Zucker-Zimt-Mischung, ummantelt von knusprigen Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7517

4 Stk. à 1600g,
in 45 min fertigbacken



APFELSTRUDEL PORTIONIERT

Saftige Äpfel, goldbraune Brösel und aromatische Rosinen, ummantelt von feinem Blätterteig.



Artikel-Nr. 7516

36 Stk. à 170g,
in 15 min fertigbacken



CHEESECAKE

Topfenkuchen in Schnittenform.



Artikel-Nr. 27560

2 Stk à 950g,
3-4 h auftauen lassen



TOPFENSTRUDEL GEZOGEN

Cremige Topfenfülle, umhüllt von knusprigen Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7518

4 Stk. à 1600g,
in 45 min fertigbacken



TOPFENSTRUDEL PORTIONIERT

Strudel aus zartem Blätterteig, reichlich gefüllt mit cremigem Topfen und fruchtigen Rosinen.



Artikel-Nr. 7515

36 Stk. à 170g,
in 15 min fertigbacken



MUFFIN HEIDELBEER

Herrlich luftige Rührmasse veredelt mit fruchtigen Heidelbeeren.



Artikel-Nr. 3303

18 Stk. à 110g,
1,5 h auftauen lassen



MUFFIN SCHOKO

Zarte Schokoladenchips mit Kakaopulver sorgen bei diesem Muffin für den intensiven schokoladigen Geschmack.



Artikel-Nr. 3059

18 Stk. à 110g,
1,5 h auftauen lassen



MINI MUFFIN MIX

Mix aus beliebten Mini Muffins: je 32 Stk. Schokolade, Heidelbeer und Mandel.



Artikel-Nr. 27428

96 Stk. à 35g,
1 h auftauen lassen



PUNSCHKRAPFEN

2 Biskuitschichten gefüllt mit saftiger Punschfüllung aus hellem und dunklem Biskuit, Fruchtfüllung und einem Hauch Rum, überzogen mit einer dünnen Punschglasur.



Artikel-Nr. 7565

36 Stk. à 130g,
2,5h im Kühlschrank auftauen lassen

SACHERWÜRFEL

Sachermasse nach traditioneller Rezeptur, in Würfelform geschnitten und mit zarter Schokoladenglasur vollendet.



Artikel-Nr. 7532

36 Stk. à 80g,
1 h auftauen lassen



JOÜR GUGELHUPF MIX

Unwiderstehliche Rührkuchen im Sorten-Mix: je 36 Stk. Schokolade, Stracciatella und Heidelbeere.



Artikel-Nr. 27429

108 Stk. à 35g,
1 h auftauen lassen



PETIT FOURS PUNSCH

Der Mehlspeisklassiker in der Mini-Variante.



Artikel-Nr. 27494

16 Stk. à 80g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

PETIT FOURS SACHER

Der Mehlspeisklassiker in der Mini-Variante.



Artikel-Nr. 7564

16 Stk. à 40g,
3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



PETIT FOURS ESTERHAZY

Der Mehlspeisklassiker in der Mini-Variante.



Artikel-Nr. 7562

24 Stk. à 29g,
2-3 h im Kühlschrank auftauen lassen

TEIGLINGE

FÜR MEHR INDIVIDUALITÄT.

Teiglinge sind vorgegarte Gebäckstücke, die im Ofen gebacken werden müssen. Sie sind bei Lieferung kleiner als unsere restlichen Gebäck-Varianten und haben daher weniger Platzbedarf bei der Lagerung.

KAISERSEMMELEI TEIGLING

Flaumiger Semmelteig zum selbst Aufbacken für besonders knuspriges Gebäck.



Artikel-Nr. 27347

144 Stk. à 65g, Zubereitung je Ofentyp – wenden Sie sich gerne an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.



BIO SALZSTANGERLEI TEIGLING

Luftiger Salzstangerl-Teig, perfekt zum selbst Veredeln mit z.B. Salz, Kümmel oder Leinsamen.



Artikel-Nr. 27548

72 Stk. à 85g, Zubereitung je Ofentyp – wenden Sie sich gerne an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.



TIPPS

- Teiglinge gehen im Ofen auf. Achten Sie auf genügend Abstand auf dem Blech.
- Empfohlene Antauzeit: 20 min. Besprühen Sie das Gebäck direkt vor dem Backen gleichmäßig mit etwas Wasser.
- Kurz vor dem Backen gerne individuell bestreuen (direkt nach dem Besprühen mit Wasser). Bestreuung andrücken.
- Wenden Sie sich bei Fragen gerne an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.

SAISON-

Nachhaltigkeit ist für uns in jedem Bereich des Unternehmens relevant. Vom bewussten Einkauf an Rohstoffen über das modernste Bäckereigebäude und aktuellste Produktionsmethoden bis hin zum einzelnen Produkt spielt ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen eine wesentliche Rolle.



JÄNNER – MÄRZ



MARONISCHNITTE*



PFIRSICH-MOHNKUCHEN



KRAPFEN**

APRIL – JUNI



ERDBEERSCHNITTE



RHABARBERKUCHEN

KALENDER

Dazu gehört auch die Verwendung von regionalen und zeitlich verfügbaren Rohstoffen wie Erdbeeren und Rhabarber oder natürlich Maroni und Kirschen. Diese verarbeiten unsere Konditor:innen am liebsten zu feinen Konditorschnitten und saftigen Kuchen. Zur Weihnachtszeit backen sie eine Vielzahl an herrlichem Teegebäck.



JULI – SEPTEMBER



OMAS KIRSCHKUCHEN



RIBISELSCHNITTE



PISTAZIENSCHNITTE

OKTOBER – DEZEMBER



ZWETSCHKENKUCHEN



MARONISCHNITTE*



WEIHNACHTSKEKSE***

* Erhältlich bis Februar.

** Erhältlich ab 11.11. bis Faschingsdienstag.

*** Erhältlich ab Anfang November.

ZUTATEN

SEMMELBRÖSEL & SEMMELWÜRFEL

Die besten Gerichte entstehen mit den besten Zutaten.

SEMMELWÜRFEL



Artikel-Nr. 4003

5 kg



SEMMELBRÖSEL



Artikel-Nr. 4009

10 kg



GLUTENFREI

SICHER GENIESSEN.

Zöliakie bedeutet nicht, auf gutes Gebäck verzichten zu müssen. Die glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden. Für Sie jederzeit genau nach dem Bedarf Ihrer Gäste verfügbar.

BROT-MIX GLUTENFREI

Feines glutenfreies Schnittbrot:
je 16 Stk. Saaten- und Landbrot.



Artikel-Nr. 26650

16 Stk. à 85-90g, in 12 min ohne Beschwadung
fertigbacken



GEBÄCK-MIX GLUTENFREI

Glutenfreier Gebäck-Mix:
je 6 Stk. Kaisersemmel, Fitnessbrötchen
und Körni.



Artikel-Nr. 26663

18 Stk. à 60-75g, in 13 min ohne Beschwadung
fertigbacken



KAISERSEMMELE GLUTENFREI

Glutenfreie Semmel mit rescher Hülle und
flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 26652

12 Stk. à 60g, in 10 min ohne Beschwadung
fertigbacken



PERFEKT PRÄSENTIERT

FÜR EINE GELUNGENE
PRÄSENTATION IHRER SPEISEN.

.....

BROTMESSER	Artikel-Nr. 66502
KUCHENMESSER	Artikel-Nr. 66519
GEBÄCKKÖRBCHEN STOFF - 3 GRÖSSEN	Artikel-Nr. 66523
GEBÄCKKÖRBCHEN WEINROT	Artikel-Nr. 66505
OFENHANDSCHUH	Artikel-Nr. 66501
HOLZPYRAMIDE	Artikel-Nr. 66522
BREZENSTÄNDER	Artikel-Nr. 66507
PIZZAROLLER	Artikel-Nr. 66504
FLAMMKUCHENBRETT	Artikel-Nr. 66500
HOLZBRETT	Artikel-Nr. 66513
STOFFSERVIETTEN	Artikel-Nr. 66503

Preise siehe aktuelle Preisliste.



ÖFEN & TIEFKÜHL- SCHRÄNKE

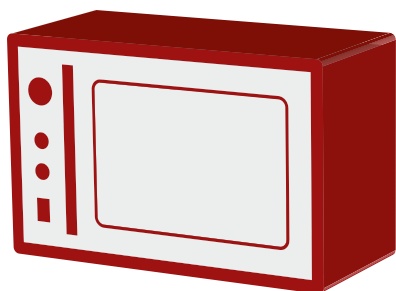
Tiefkühlschränke und Öfen stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung. Abhängig von Ihrem Bestellvolumen gänzlich kostenfrei oder gegen eine geringe monatliche Servicepauschale. Ihr:e ANKER-Betreuer:in berät Sie gerne!

Unsere Außendienst- und Servicemitarbeiter:innen nehmen sich gerne Zeit, um Sie und Ihre Mitarbeiter:innen bei der optimalen Zubereitung unserer Backwaren zu unterstützen.

Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle!

OFEN RAGUS

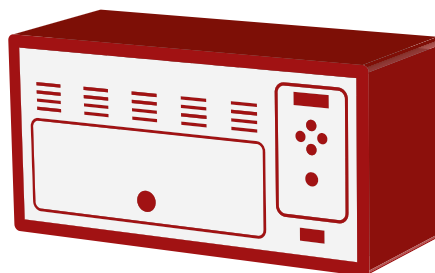
Maße B=60cm, H=58cm, T=56cm



Anschlusswert: 2,6 KW
Absicherung: 16 A

PIZZAOFEN

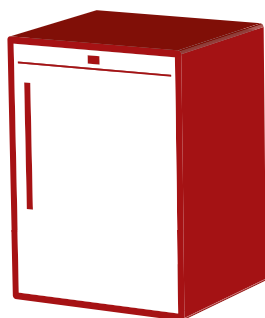
Maße B=55cm, H=26cm, T=43cm



Anschlusswert: 1,6 KW
Absicherung: 16 A

TIEFKÜHLSCHRANK 5 FÄCHER

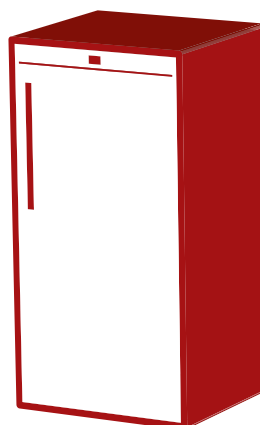
Maße B=60cm, H=125cm, T=63cm



Anschlusswert: 120 W
Absicherung: 16 A

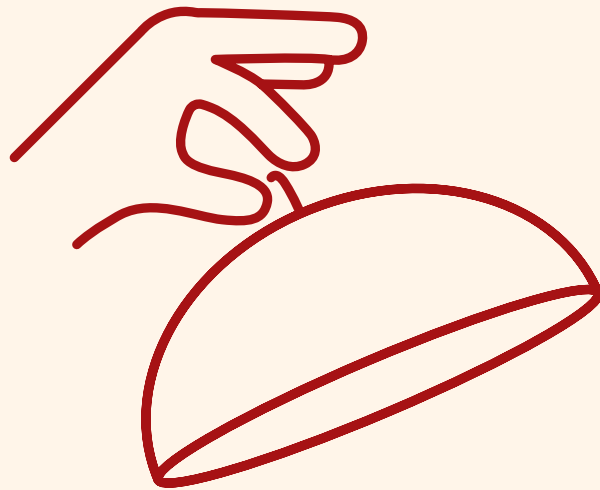
TIEFKÜHLSCHRANK 8 FÄCHER

Maße B=60cm, H=185cm, T=63cm



Anschlusswert: 140 W
Absicherung: 16 A

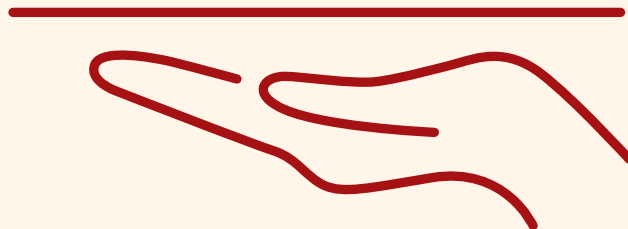
TREUE- BONUS



Sie sind begeistert vom ANKER-Gastro-Angebot?
Dann geben Sie Ihre guten Erfahrungen weiter!

Für jeden empfohlenen Gastronomie-
oder Hotellerie-Betrieb, der bei ANKER bestellt,
erhalten Sie einen attraktiven Bonus.

Nennen Sie einfach Ihre:m ANKER-Betreuer:in
den Betrieb und sichern Sie sich Vorteile!



Gültig bei Empfehlung eines Neukunden/einer Neukundin (hatte in den letzten 12 Monaten keine Geschäftsbeziehung zu ANKER). Pro Bestandskund:innen sind mehrere Empfehlungen möglich.

NEWSLETTER

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und erhalten Sie damit attraktive Vorteile.



https://www.ankerbrot.at/b2b/gastronomie_newsletter

PLATZ FÜR NOTIZEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DEIN ANKER

Die Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen und Gewissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind online unter https://www.ankerbrot.at/naehrwertliste_gastro und am Etikett gemäß Kennzeichnungspflicht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

Die Ankerbrot GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt die Ankerbrot GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.

UNSERE AGBS

Für alle Bestellungen, Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen zwischen der Ankerbrot GmbH und den Kund:innen gelten die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Ankerbrot GmbH, die unter https://www.ankerbrot.at/kontakt/agb_gastro eingesehen werden können und auf Verlangen den Kund:innen vorgelegt werden. Mit Abgabe der Bestellung erklären sich die Kund:innen mit der Geltung der Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Ankerbrot GmbH einverstanden.



DEIN ANKER



BESTELLMÖGLICHKEITEN

ONLINE: über gastroshop.ankerbrot.at

TELEFON: +43 (0) 505 189 1300

PERSÖNLICH: durch Ihr:en ANKER-Betreuer:in

ANKERBROT GMBH

Bäckerstraße 1
2493 Lichtenwörth
gastro@ankerbrot.at
ankerbrot.at/gastronomie



FN 268892f
Firmenbuchgericht:
LG Wr. Neustadt