

SELECTION

2024



2025

www.delifrance.com

Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



Délicrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

à votre service
Ihre Ansprechpartner

Ihr(e) Ansprechpartner(in)
im Außendienst:

Visitenkarte

Kompetente und schnelle Beratung vor Ort durch
unseren Außendienst oder am Telefon durch unser
Service-Team im Innendienst:

Telefon: 0049-(0)208-99789-0

Fax: 0049-(0)208-99789-15

E-Mail: bestellungen@delifrance.com

Ihr(e) Ansprechpartner(in) im Innendienst:

Name:

Direkt-Durchwahl:

E-Mail-Adresse:

EDITORIAL

BONJOUR !

**Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
liebe Partnerinnen und Partner,**

wir freuen uns sehr, dass Sie sich die Zeit nehmen, in unserem Katalog zu blättern und dass wir Sie in diesem Jahr begleiten dürfen. Die Herausforderungen für unsere Branche werden nicht weniger. Aber jeder neue Tag bietet auch unzählige neue Chancen, ergreifen wir sie gemeinsam!

Zeit und Arbeitskraft sind knappe Güter. Deshalb setzen wir alles daran, Ihnen praxisorientierte Lösungen anzubieten, die Sie bestmöglich entlasten und Ihnen helfen, personelle Engpässe zu überbrücken. Unser Ziel ist es, Sie mit innovativen und kreativen Produkten bei der Optimierung Ihrer Wettbewerbsfähigkeit zu unterstützen. Dafür schauen wir auf die Wünsche der Verbraucher, nehmen Ihre Anregungen auf, haben Trends im Blick und entwickeln Produkte, die von allen, die hohe Ansprüche an ihre Ernährung stellen, gerne genossen werden. So erfüllen wir gemeinsam das Bedürfnis der Verbraucher nach unverwechselbaren Geschmackserlebnissen.

Beispiele für diese konsequente Kundenorientierung sind zahlreiche Produkte, die sich durch unvergleichliche Rezepturen, besondere Zutaten, tolle Optik, einzigartigen Geschmack und einfache Handhabung auszeichnen, wie die neue Range „**Délifrance Extra-Ordinary**“. Mit den zahlreichen neuen Köstlichkeiten aus unserem **Panitaly-Sortiment** servieren Sie typisch italienische Produkte, die in Italien hergestellt werden.

Und mit den einzelnen Maßnahmen unserer Kampagne „**Baking Good BETTER**“ sowie der neuen Range „**Délifrance impact**“ reagieren wir auf die ökologischen Herausforderungen und das Problem der begrenzten Ressourcen unseres Planeten.

Wir sind sicher, Ihnen auch weiterhin ein zuverlässiger Partner sein zu können. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder besonderen Wünschen zu kontaktieren.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Entdecken neuer und bewährter Köstlichkeiten. In der Genusswelt à la Délifrance finden Sie Inspiration und für jedes Geschäftsmodell das passende Produkt.

Bereiten Sie Ihren Kunden ein wahres Feuerwerk an Gaumenfreuden!

Ihr Délifrance-Team



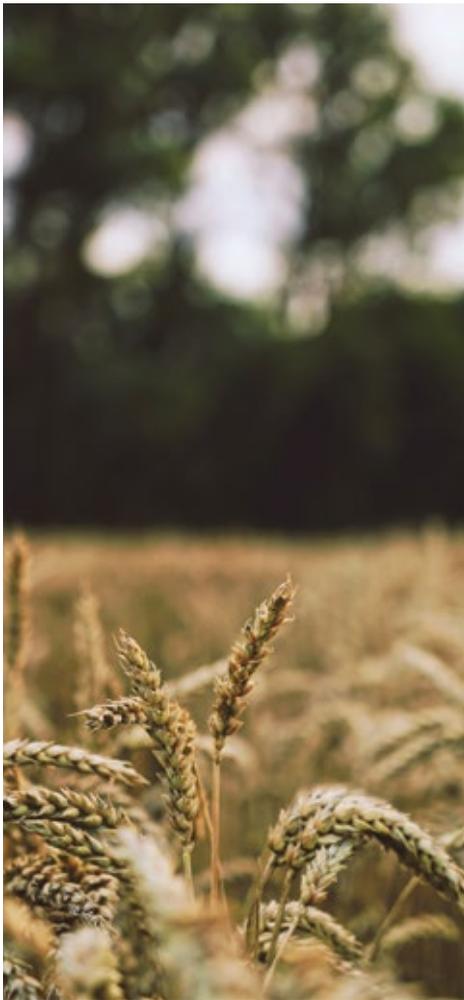
ACHIM ZIMMERMANN
Geschäftsführer Délifrance Deutschland,
Österreich und Osteuropa



DÉLIFRANCE

**LIVE
EVERYDAY
DELICIOUS**

UNSERE MISSION



Unsere Wurzeln sind der Boden, das Getreide und unser französisches Back-Know-how. Zusammen wachsen wir jeden Tag und teilen dieses Erbe und unsere Liebe zum Backen.

VERANTWORTUNGSVOLL KREATIV KÖSTLICH

Dieses aussagekräftige Leitbild zeigt unseren starken Willen, unsere französische Herkunft zu betonen, die in außergewöhnlichem, traditionellem Back-Know-how und in der vorgelagerten Landwirtschaft verwurzelt ist.

In der Tat sind wir stolz darauf, unsere Mitgliedschaft in der führenden französischen Getreidegenossenschaftsgruppe VIVESCIA hervorzuheben, die uns dank unserer Landwirte, Müller, Bäcker und Mitarbeiter ein meisterliches Know-how vom Feld bis zum Teller ermöglicht; das ist es, was uns einzigartig macht und was wir unsere "menschliche Kette" nennen. Unsere Mission offenbart somit die wichtigsten Themen, die uns am Herzen liegen: Wir sind gemeinsam bestrebt, neue und zukunftsweisende Wege zu suchen, um uns selbst zu verbessern, und pflegen gleichzeitig den tiefsten Respekt für unser Erbe und unseren Wunsch, es weiterzugeben. Dazu gehört nicht nur die Qualität unserer Produkte, sondern auch der Respekt gegenüber anderen und der Natur, aus der wir unsere Zutaten beziehen.

Unsere Mission spiegelt unsere Überzeugungen und unser Engagement für soziale und ökologische Verantwortung wider, wie unsere Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung oder zur Förderung nachhaltiger Verpackungen zeigen.

Wir bei Délifrance glauben, dass jeder Tag ein Grund ist, das Leben in vollen Zügen zu genießen. Denn wenn wir jeden Tag besser werden, leben wir jeden Tag besser.

UNSERE GESCHICHTE

SEIT MEHR
ALS 40
JAHREN

Seit mehr als 40 Jahren bietet DéliFrance, die führende französische Marke der genossenschaftlichen Gruppe VIVESCIA, tiefgekühlte Backwaren für Foodservice, Bäckereien und Einzelhandel. Als Erfinder des vorgebackenen Tiefkühlbaguettes im Jahr 1978, das innerhalb eines Jahres zu einer wahren Ikone wurde, hat das Unternehmen den Backwarenmarkt revolutioniert. Auf Basis dieses Erfolgs und eines einzigartigen Viennoiserie-Know-hows entwickelte sich DéliFrance kontinuierlich. Heute verfügt das Unternehmen über 14 Produktionsstandorte, einer davon befindet sich in Deutschland.



Inspiziert von unserer Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und dessen Werte, dank handwerklicher Techniken und unserem Anspruch an Geschmack und Qualität erfreuen wir mit unserer breiten Produktpalette Kunden in der ganzen Welt. Unser Ziel ist es, die Verbraucher zu jeder Tageszeit mit Köstlichem zu begeistern.

Mit dem Wunsch nach einem noch gesünderen, natürlicheren und für alle zugänglichen Genießer-Angebot engagiert sich DéliFrance für ein nachhaltiges Unternehmensmodell mit besonderem Fokus auf den Respekt gegenüber Mensch und Natur.



UNSERE MITARBEITER UND PARTNER

Unsere Mitarbeiter stehen im Mittelpunkt aller Unternehmensentwicklungen. Durch unsere engen **Arbeitsbeziehungen zu unseren Partnern auf allen Ebenen** – von den Landwirten, die sorgfältig Weizen auswählen und anbauen, bis zu den Verbrauchern, die unsere Produkte genießen – sorgen wir dafür, dass sich jeder für unser Credo “Live everyday delicious” engagiert.

VIVESCIA

Unsere Landwirte widmen sich begeistert der Auswahl und dem Anbau der besten Weizensorten.

GRANDS MOULINS DE PARIS

Seit 1919 wird der Weizen durch die Müller von Grands Moulins de Paris mit Leidenschaft verarbeitet.

PARTNERSCHAFT MIT KÜCHENCHEFS, BÄCKERN UND PÂTISSIERS

Wir arbeiten mit Experten, Bäckern und Küchenchefs an der Entwicklung von neuen Konzepten

und Rezepturen auf globaler und lokaler Ebene. Ihre Kreativität und ihre Fachkenntnisse stärken unser Engagement für den Geschmack.

ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

Unsere Backtraditionen werden in unserer Bäckereischule “Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris” an den Nachwuchs weitergegeben. Hier können die Bäcker und Pâtissiers von morgen ihre Fähigkeiten verfeinern und sich von unserem authentischen französischen Know-how und handwerklichen Techniken inspirieren lassen.

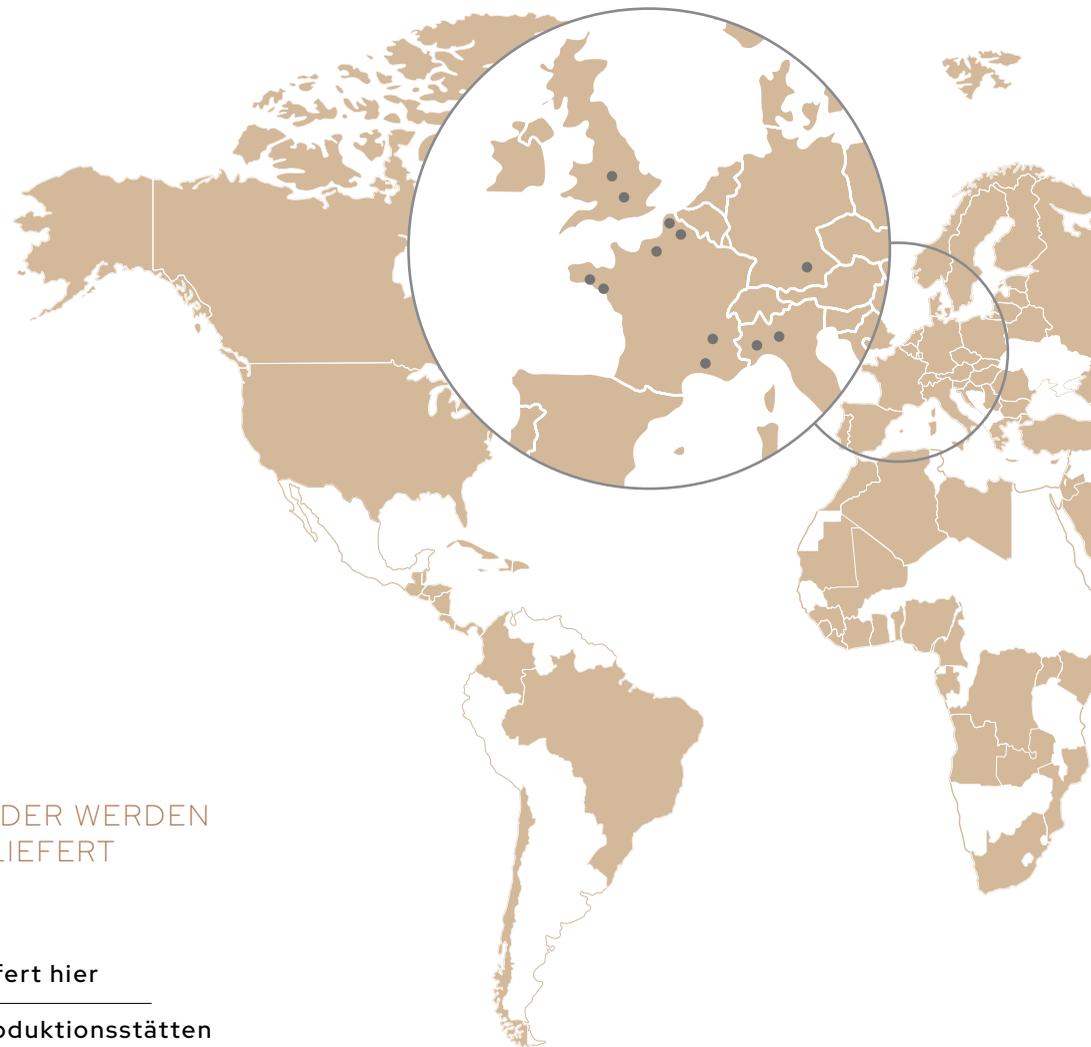
UNSERE KUNDEN

Dank unseres breiten Netzwerks sind wir immer in der Nähe unserer Kunden und können ihnen köstliche Produkte liefern, die ihre eigenen Kunden jeden Tag begeistern – egal zu welchem Anlass – wo auch immer auf der Welt.

UNSERE ENDVERBRAUCHER

Die Sorgfalt, mit der wir unsere Produkte herstellen, ist das Geheimnis, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren, die zu jeder Tageszeit köstliche Momente des Genusses schenken.

UNSER INTERNATIONALES NETZWERK



ÜBER 100 LÄNDER WERDEN
WELTWEIT BELIEFERT

■ DéliFrance liefert hier

● DéliFrance Produktionsstätten



14
PRODUKTIONSSTÄTTEN

3 300
Mitarbeiter

MEHR ALS 80%
Umsatz außerhalb
Frankreichs.

NR. 1 DER
FRANZÖSISCHEN
Getreide-
Kooperationen



DAS DÉLIFRANCE VERTRIEBSTEAM



KERIM ERDAN
National Key Account Manager
Bakery & Food Service
+49 - (0)160 - 173 89 92
kerim.erdan@delifrance.com



MAIK HOVES
Retail Trade Controller
Germany/ Austria
+49 - (0)172 - 5612173
mhoves@delifrance.com



WILHELM MEEWES
Regionaler Account
Manager, Nord
+49 - (0)172 - 206 27 03
wmeewes@delifrance.com



TIM BEYER
Regionaler Account
Manager, West
+49 - (0)172 - 206 27 02
tbeyer@delifrance.com



INGO HOVES
Regionaler Account
Manager, Ost
+49 - (0)172 - 277 2112
ihoves@delifrance.com



PETER JOSEF OEBEL
Bäcktechniker/ Bäckermeister
+49 - (0)172 - 244 19 35
pjoebel@delifrance.com



THYLO SCHWINN
Bezirksleiter Rheinland
+49 - (0)173 - 522 09 82
tschwinn@delifrance.com



THOMAS BECK
Bezirksleiter Hessen,
Pfalz, Saarland
+49 - (0)173 - 540 35 63
tbeck@delifrance.com



THOMAS HANKE
Bezirksleiter Baden-
Württemberg
+49 - (0)172 - 206 27 06
thanke@delifrance.com



BIRGIT FRANZ
Bezirksleiterin Bayern
+49 - (0)172 - 206 27 05
bfranz@delifrance.com



HARTWIG KLETZL
Gebietsleiter Österreich
+43 - (0)664 - 458 38 80
hartwig.kletzl@delifrance.com



UNSER CSR-ANSATZ

BAKING GOOD BETTER

Wir haben eine **ehrzeigige CSR-Strategie entwickelt**, die direkt mit den Auswirkungen unserer Tätigkeit, unserer **DNA, unseren Werten und unseren Zielen** verbunden ist.

Wir haben unseren Ansatz **Baking Good BETTER** genannt. "Besser" bedeutet, dass wir jetzt gemeinsam handeln und sicherstellen, dass die Nachhaltigkeit im Mittelpunkt unseres Handelns steht, um das zu schützen, was am wertvollsten ist: unseren Planeten und die Menschen. Baking Good BETTER stützt sich auf drei Säulen: Planet, Menschen sowie Produkt und Know-how.



#1 PLANET

Unsere Verpflichtungen zur Begrenzung der Auswirkungen unserer Aktivitäten auf den Planeten.

UNSEREN DIGITALEN FUSSABDRUCK VERRINGERN

- -20% Verringerung der Intensität unserer direkten Treibhausgasemissionen bis 2025.
(Bereiche 1 und 2, im Vergleich zu 2015)
- Erarbeitung einer Klimastrategie für direkte und indirekte Treibhausgase bis Mitte 2024, um zum Ziel der globalen CO₂-Neutralität bis 2050 beizutragen.
- Zertifizierung unserer Ziele durch die SBTi bis Mitte 2024 durch unsere Muttergesellschaft Vivescia Group.

BEHERRSCHUNG DER UMWELTAUSWIRKUNGEN UNSERER TÄTIGKEIT

Das Ziel von DéliFrance ist es, die Auswirkungen der 14 Produktionsstandorte zu begrenzen, indem der Wasser-, Gas- und Stromverbrauch sowie das Abfallmanagement dank der von der Gruppe schrittweise eingeführten Umweltcharta kontrolliert werden.

- 100% unserer Standorte erfüllen bis Mitte 2025 die Umweltcharta der Gruppe.

DIE BIOLOGISCHE VIELFALT POSITIV BEEINFLUSSEN

Die biologische Vielfalt ist ein wichtiges Thema, das mit allen anderen Umweltfragen, einschließlich des Klimawandels, verwoben ist. Um einen wirkungsvollen Ansatz umzusetzen, werden wir 2024 eine genaue Bewertung unserer Auswirkungen auf die biologische Vielfalt vornehmen. Dies wird uns ermöglichen, die wichtigsten Aktionspläne festzulegen und einen positiven Fußabdruck für Fauna und Flora zu hinterlassen.

FÖRDERUNG DES ÖKODESIGNS UNSERER VERPACKUNGEN

Dank der langjährigen Arbeit an diesem Thema sind **seit 2021 98% unserer Verpackungen recycelbar**. **Unsere Ziele:**

- 100% unserer Verpackungen sind recycelbar oder wiederverwendbar, und unsere Kartons sind FSC-zertifiziert, bis 2025.
- Arbeit an der ökologischen Gestaltung von 100% unserer Verpackungen.

KAMPF GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

- Beibehaltung der **Verwertungsquote für Nebenprodukte von über 95%**.
- Identifizierung **neuer Lösungen zur Begrenzung der Produktverschwendung**.



#2 MENSCHEN

Unsere Verpflichtung, uns um unsere Teams zu kümmern und unsere einzigartige Kultur zu pflegen.

GEWÄHRLEISTUNG VON SICHERHEIT UND WOHLBEFINDEN AM ARBEITSPLATZ

- Eine halbierte Unfallhäufigkeitsrate zwischen 2021 und 2025 und 80% unserer Standorte ohne Unfälle mit Ausfalltagen pro Jahr.
- 100% der Mitarbeiter werden bis 2025 - im Rahmen des Integrationsprozesses - zu psychosozialen Risiken geschult.

STÄRKUNG DER ARBEITGEBERMARKE UND FÖRDERUNG DER TALENTE UNSERER TEAMS

- 3% der Lohnsumme für die Aus- und Fortbildung bis 2025.
- 80% unserer Mitarbeiter erhalten bis 2025 mindestens eine Schulung pro Jahr.

FÖRDERUNG VON VIELFALT UND INTEGRATION

- Mindestens 40% Frauen in den oberen Führungsetagen bis 2025.
- Mindestens 50% der Auszubildenden und 6-Monats-Praktikanten werden bis 2025 mit einem langfristigen Vertrag eingestellt.



#3 PRODUKT UND KNOW-HOW

Unsere Verpflichtung zur Herstellung von Qualitätsprodukten für alle, heute und morgen.



SCHAFFUNG EINER NACHHALTIGEN MEHLVERSORGUNGSKETTE

Wir wollen eine integrierte Lieferkette schaffen und nachhaltigere Produkte anbieten: aus Weizen, der mit regenerativen Landwirtschaftsmethoden angebaut wird, die die Gesundheit der Böden und die biologische Vielfalt erhalten und so zur Bekämpfung des Klimawandels beitragen.

Unser Ziel:

- 100% nachhaltiges Mehl bis 2027.

EINE NACHHALTIGE BESCHAFFUNG UNSERER WICHTIGSTEN ZUTATEN

- 100% zertifizierter Kakao im Jahr 2026.
- 100% RSPO-zertifiziertes und segregiertes Palmöl und käfigfreie Eier. Ziel ist es, noch weiter zu gehen.
- Entwaldungsfreie Wertschöpfungskette bis 2025
- 100% zertifizierter Kakao bis Ende 2024
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Butter-Lieferanten, um weiterhin den CO₂-Fußabdruck stetig zu verringern und die Verpflichtung zum Tierwohl zu fördern.

GARANTIE FÜR SICHERE UND HOCHWERTIGE PRODUKTE

- 100% FSSC 22000-zertifizierte Standorte bis 2026.
- Schrittweise Vereinfachung unserer Rezepturen: Verzicht auf rote Zusatzstoffe in unseren Produkten bis 2025.

EINHALTUNG ETHISCHER GRUNDSÄTZE IN UNSEREN BEZIEHUNGEN ZU LIEFERANTEN

- Unterzeichnung des Verhaltenscodex durch 100% unser Lieferanten bis Ende 2024.

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

Bei Délifrance haben Qualität und Sicherheit der Produkte immer Priorität.
Jeden Tag ergreifen wir Maßnahmen in der gesamten Lieferkette, um sicherzustellen,
dass unsere Produkte bedenkenlos konsumiert werden können.





Wir folgen strengen Beschaffungs- und Prüfungsprozessen, um zu garantieren, dass wir sichere und qualitativ hochwertige Rohstoffe auswählen. Dazu gehört die Festlegung von Spezifikationen für die von uns verwendeten Zutaten und deren Überprüfung, um zu garantieren, dass diese stets den Vorschriften und den Erwartungen unserer Kunden entsprechen.



Unsere Rezepturen und Verarbeitungstechniken werden gemäß der Branchenpraxis formuliert und wir entwickeln unser Lebensmittelsicherheitssystem kontinuierlich auf der Grundlage von HACCP-Prinzipien weiter.



Produkte und Produktionsaufzeichnungen werden während des gesamten Produktionszyklus bewertet. In regelmäßigen Abständen werden Proben zur späteren Bewertung durch unser engagiertes Qualitätsteam entnommen, bevor eine Charge für sicher erklärt wird und unsere Werke verlassen darf.



Wir befolgen bei jedem Produktionsschritt zertifizierte Reinigungs- und Hygienepraktiken mit geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, und unsere Teams werden vom ersten Tag an vor Ort in Lebensmittelsicherheit und -hygiene geschult. Spezielle Schutzkleidung und regelmäßige Händedesinfektion sind natürlich selbstverständlich.



Nach dem Einfrieren ist es wichtig, dass unsere Produkte bis zur Auslieferung an unsere Kunden bei mindestens -18°C gekühlt werden. Unsere Spediteure und Kühlraumlieferanten werden bewertet, um sicherzustellen, dass sie über die geeigneten Systeme und Aufzeichnungen verfügen, um optimale Temperaturen aufrecht zu erhalten.

Die Verpackung spielt eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, dass unsere Produkte die Verbraucher sicher erreichen. Sie enthält auch klare Informationen zur Zubereitung und Lagerung unserer Produkte sowie Informationen über die Zutaten sowie aller Allergen-Risiken. Durch die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist für unsere Kunden klar ersichtlich, in welchem Zeitraum das Produkt auf jeden Fall verwendet werden kann.

Unnötiger Abfall und Verschwendung von Lebensmitteln kann so vermieden werden.

DÉLIFRANCE

UNSER SORTIMENT

**JEDE UNSERER
5 RANGES UMFASST
EIN EXKLUSIVES
UND VIELFÄLTIGES
PRODUKTANGEBOT,**

das eigens auf die Ansprüche der
Verbraucher zugeschnitten ist und die
Navigation durch unser Produktangebot
erleichtert. Jede Range bietet
Qualitätsprodukte, die bei jedem Bissen
überraschen und erfreuen.



DÉLIFRANCE HÉRITAGE



**ALLERBESTER GESCHMACK UND
GENUSS DANK HOCHWERTIGER
ZUTATEN UND TRADITIONELLEM
HANDWERKLICHEN KNOW-HOW.**

Unser Délifrance Héritage-Sortiment ist das Beste, was Délifrance zu bieten hat. Hier verbindet sich die Leidenschaft für höchsten Genuss mit einzigartigen Rezepturen, Zutaten von außergewöhnlicher Qualität und handwerklich inspirierten Techniken zu einer großen Auswahl an köstlichen Produkten.

DÉLIFRANCE



**LECKERE, AUTHENTISCHE
UND EHRLICHE DÉLIFRANCE
PRODUKTE.**

Das Kernsortiment umfasst die Essenz unserer Werte. Wir streben danach, jeden Tag Köstliches zu backen und erreichen dies durch unsere traditionell hergestellten Backwaren, die keine Kompromisse bei Geschmack und Qualität eingehen.

Déelifrance

EXTRA-ORDINARY



EINZIGARTIG

Die Backwaren-Landschaft entwickelt sich ständig weiter und sucht Inspiration bei ikonischen Küchenchefs, um neue Wege zu gehen. Mit Délifrance Extra-Ordinary erfinden wir Backwarenstandards neu, um exklusive sensorische Erlebnisse zu schaffen.

Wir fallen buchstäblich aus dem Rahmen, um das Außergewöhnliche für das tägliche Leben zu bieten. Extra-Ordinary steht für absolute Kreativität: unvergleichliche Rezepte, verrückte Formen und umwerfende Optik ...

Extra-Ordinary steht für ultimativen Genuss: einzigartiger Geschmack, erlesene Zutaten und für die meisten Produkte ein einzigartiger Teig, der einfach seinesgleichen sucht...

Kurz gesagt, ein einzigartiges Sortiment, das Ihnen das Gefühl gibt, etwas Besonderes zu sein.

Denn es kommt eine Zeit im Leben, in der jeder etwas Außergewöhnliches verdient.

WAS ES EINZIGARTIG MACHT

Ein einzigartiges Sortiment mit kreativen und äußerst hochwertigen Produkten.

Ausgefeilte Rezepturen mit großzügigen und besonders köstlichen Füllungen, hergestellt mit Premium-Zutaten.

Ein Sortiment, das zwei Welten verbindet: modernste Techniken und handgeformte Produkte, dank einer Hybridlinie, die manuelle Formgebung und Bearbeitung ermöglicht.

Délibrance Impact



Es ist Zeit

Weil wir uns der Herausforderungen in Bezug auf die Umwelt und die begrenzten Ressourcen unseres Planeten noch nie so bewusst waren.

Wir bei Délifrance glauben, dass diese sich ständig verändernde Welt voller Möglichkeiten ist, aber auch, dass wir als Unternehmen eine Verantwortung tragen für künftige Generationen.

Deshalb haben wir uns entschieden, die Art, wie wir backen, neu zu erfinden. Délifrance Impact wird lanciert mit dem Ziel, auf ökologische Herausforderungen und das Problem der begrenzten Ressourcen des Planeten zu reagieren. Délifrance Impact bietet pflanzliche Alternativen, die keine Abstriche beim Geschmack machen.

**WIR WOLLEN UNSEREN BEITRAG ZU EINER
BESSEREN ZUKUNFT LEISTEN.**

WAS ES EINZIGARTIG MACHT

Pflanzliche Produkte,
die verführerisch aussehen
und köstlich sind.

Eine Produktreihe, die in
Zusammenarbeit mit Rodolphe
Landemaine - dem Pionier des
pflanzenbasierten Bäckerei-
Handwerks – entwickelt wurde.

* Durch die Beschaffung pflanzlicher statt tierischer Inhaltsstoffe. Eine laufende Bewertung der Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks wird von einer unabhängigen, zertifizierten Agentur durchgeführt.

PANITALY



Die italienische Lebensart



Dies ist eine Geschichte von Überlieferung, von Begegnungen,
von Menschen.

Hier treffen jahrhundertealte Traditionen mit dem Alltag
der italienischen Familien von heute aufeinander.

So ist es, wenn Bäcker, traditionelles italienisches Know-how
und modernes Backen zusammenkommen.

Wenn ein Lächeln, eine Bindung und wertvolle gemeinsame
Zeit rund um den Esstisch miteinander verbunden werden.

Wenn Sie außergewöhnliches Brot genießen, fühlt es sich
wie Magie an – da liegt Glück in der Luft.

Es riecht nach perfektem Kaffee, es fühlt sich an wie Tanzen,
es klingt wie Lachen ...

Es schmeckt nach zeitlosem Vergnügen und schönen
Erinnerungen.

Was Panitaly einzigartig macht

Typisch italienische
Produkte, hergestellt
in Italien.

Eine Produktreihe
inspiriert sowohl von
modernen Trends
als auch dem Besten
der italienischen
Backtradition.

Vielfältige Produkte, die
vielseitig einsetzbar
sind: eine große
Auswahl an herzhaften
bzw. süßen Rezepturen
für jede Tageszeit.

Délifrance

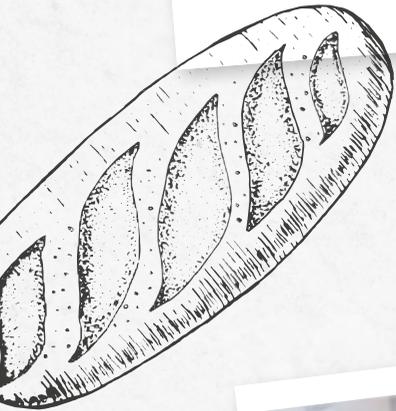
Produktionsstandort in Altdorf/Landshut (Bayern)

Handwerkliche Backkunst und Leidenschaft für gutes Brot

Die Kunst des Brotbackens erfordert Leidenschaft und Erfahrung. Diese Kunst ist unser tägliches Know-how.



Hand-
gefertigt



Handwerklich gefertigte,
rustikale Brote und Brötchen ...

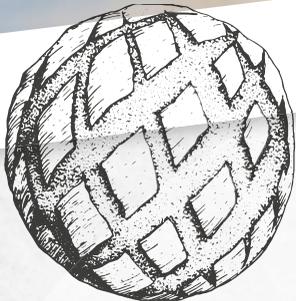


... sind das Spezialgebiet der Délifrance Produktion in Altdorf bei Landshut. Hier werden unsere Héritage Brote, Boules, Petites Baguettes und viele weitere Spezialitäten hergestellt.



Eines haben alle Brote und Brötchen gemeinsam:

Hochwertige Zutaten und ein traditioneller Herstellungsprozess, bei dem der Brotteig von Hand geformt wird. Zwischendurch geben wir dem Teig die nötige Zeit zum Ruhen, damit er sein Aroma und die richtige Konsistenz entfalten kann.



Produkte aus Altdorf sind weltweit gefragt

Unser Produktionsstandort in Altdorf ist ein wichtiges Mitglied in der Délifrance Gruppe. Auf 3.000 qm-Produktionsfläche werden auf 12 Produktionslinien rustikale Brötchen und Brote gefertigt. Etwa 110 Millionen von Hand geformte Brote und Brötchen verlassen pro Jahr die Produktion.



Gutes Brot liegt uns am Herzen!



UNSER BACKMEISTER EMPFIEHLT:

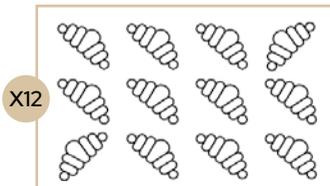


PETER JOSEF OEBEL
Backtechniker/ Bäckermeister

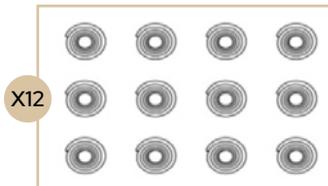
- **Der Ofen sollte immer vorgeheizt werden: 10–20°C über der Backtemperatur.**
- Die Ware (Ausnahme Brot) idealerweise **15–30 Minuten antauen lassen.**
- **Den Ofen idealerweise voll belegen.**
- **Das Backblech gleichmäßig belegen.** (siehe unten)
- **Keine Beschwagung** beim Backen notwendig.
- **Für Blätterteig- oder Plunderteig-Produkte Backpapier verwenden**, um Kleben auf dem Backblech zu vermeiden.
- Alle angegebenen Backparameter sind auf einen Umluftofen bezogen.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DIE BLECHBELEGUNG (BLECH 40X60)

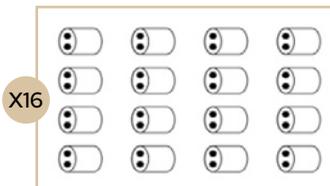
CROISSANTS GERADE ODER
GEBOGEN ≥ 65 GR



ROSINENSCHNECKEN



SCHOKOBRÖTCHEN



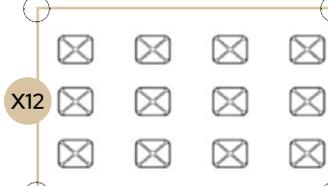
MINI VIENNOISERIES 25–30G



CROISSANTS 40–50 G



BLÄTTERTEIG-NESTER 110 G



Die Ecken des Backblechs auf jeden Fall belegen, damit das Backpapier nicht „fliegt“.

VERSCHIEDENE TECHNOLOGIEN



3H30



Auf ein Backblech legen



Garen



Backen



Abkühlen und Servieren



0H30



Auf ein Backblech legen



Abkühlen und Servieren



0H18



Auf ein Backblech legen



Abkühlen und Servieren



1H-2H



Servieren



Servieren



6H-8H



Bei 4°C im Kühlschrank auftauen



Servieren







DÉLIFRANCE

BROT



Handwerkliche Backkunst und Leidenschaft für gutes Brot

- Hochwertige, rustikale Brote und Brötchen sowie mediterrane Brotspezialitäten
- Alle Produkte werden handgefertigt
- Sorgfältig ausgewählte natürliche Rohstoffe

BERGBAUERNBROTE



OLIVEN-BERGBAUERNBROT

S7096

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C



WALNUSS-BERGBAUERNBROT

S7021

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C



BERGBAUERNBROT, NATUR

S7089

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C



MALZ-BERGBAUERNBROT

S7094

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C

BERGBAUERNBROT



BERGBAUERNBROT, SEMOLA

19E71

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C



WÜRZIGES BERGBAUERNBROT

75423

36 cm - 500g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

10-12 Min. 200°C



BROT-SPEZIALITÄTEN



COURONNE

18201

Ø 25 cm - 530g - 12 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C



FLEUR RUSTIQUE

79251

Ø 23 cm - 400g - 15 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 8-10 Min. 200°C



BLUMENRAD, 3-TOPPING

19269

Ø 25 cm - 450g - 14 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C



BLUMENRAD KÄSE

19377

Ø 25 cm - 500g - 14 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C

BROT-SPEZIALITÄTEN

neu



LANDBROT, SAUERTEIG

19E73

17 cm - 400g - 20 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C



neu



LANDBROT, RUCHMEHL

19E74

17 cm - 400g - 20 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C



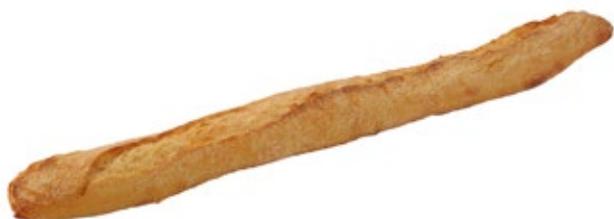
FLÛTE CURRY-PAPRIKA

27240

35 cm - 350g - 20 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

FICELLES



GRANDE FICELLE

19E67

ca. 47 cm - 200g - 25 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

5-7 Min. 200°C



PETITE FICELLE

19E68

ca. 35 cm - 140g - 42 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

5-7 Min. 200°C



SUPRÊME-BAGUETTES

**BAGUETTES ROYALES MIX**

5 Sorten à 4 Stück: Peperoni (rot),
Kürbis&Sonnenblumenkerne, Kräuter der
Provence, Cerealialia, Peperoni (grün)

28219

49-50 cm - 350-400g - 20 Stk./Kt.

28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

🔥 8-10 Min. 200°C



SUPRÊME-BUFFET-BROTE



BUFFET-BROTE-DE LUXE

6 Sorten à 3 Stück: Roggen,
Sonnenblumenkerne,
Weizenvollkorn, Sechskorn,
Kürbiskern, Walnuss

S7133

54 cm - 800g - 18 Stk./Kt.
24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C



RUSTIKALE FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN

neu



MINI-LOSANGE, NATUR

19E70

50g - 160 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 4-5 Min. 200°C



neu



MINI-LOSANGE, DUNKEL

19E69

50g - 160 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 4-5 Min. 200°C



MINI GOURMET-BRÖTCHEN-VARIATION

5 Sorten à 25 Stück: Mini-Knoten Kürbis,
Sonnenblumenkerne, Körner, Mini Losange
Rosine-Walnuss, Karotte

74641

60g - 125 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 4-5 Min. 200°C



BOULES MISCHKARTONS



MICRO-BOULES RUSTIQUES MIX

7 Sorten à 40 Stück: hell, dunkel, Dinkel, Körner, Sonnenblumenkerne, Karotte, Kürbiskerne

18448

30g - 280 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C



PETITES BOULES RUSTIQUES MIX

3 Sorten à 45 Stück: Natur, Dinkel-Körner-Topping, Dunkel

77474

55g - 135 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4- 5 Min. 200°C

FOKUS



SCHON GEWUSST?

- Kleines Format - vielfältiger Genuss
- Bringt Abwechslung und Vielfalt ins Frühstücks-Angebot: bis zu 7 verschiedene Sorten
- Ideal für ansprechende Mini-Sandwiches und Brotkörbe

BOULES RUSTIQUES, 90G

ACHTUNG

Anfang 2024: Geplante Umstellung von Verpackung und Palettisierung für Boules 90g und 110g und somit Artikelnummer-Änderung



BOULE RUSTIQUE KÖRNER
(Haferflocken-Körner-Topping)

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

18435

19E80 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



BOULE RUSTIQUE, DUNKEL

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

18415

19E82 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



BOULE RUSTIQUE KAROTTE

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

18413

19E84 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



BOULE RUSTIQUE DINKEL
(Mit Körner-Topping)

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

18414

19E83 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



BOULE RUSTIQUE

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

18416

19E81 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.

GRANDES BOULES RUSTIQUES, 105-110G

ACHTUNG

Anfang 2024: Geplante Umstellung von Verpackung und Palettisierung für Boules 90g und 110g und somit Artikelnummer-Änderung



GRANDE BOULE RUSTIQUE DINKEL
(Mit Körner-Topping)

105g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

75302

19E78 (Neu)

56 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal.

72 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



GRANDE BOULE RUSTIQUE

110g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

S7668

19E76 (Neu)

56 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal.

72 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.



RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN


DINKEL-BERGCÄSE-BRÖTCHEN
 (Mit Käse-Topping)

90g - 4 Kt./Lage - 6-8 Min. 200°C

19392

19E79 (Neu)

80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. 96 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal.

ACHTUNG

Anfang 2024: Geplante Umstellung von Verpackung und Palettisierung für Dinkel-Bergkäse-Brötchen und somit Artikelnummer-Änderung

**KRUSTI MIT GEKEIMTEM ROGGEN**

19E75

100g - 60 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**DUO RUSTIQUE**

18200

15,5 cm - 170g - 40 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C



RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN



DUNKLES MÜSLI-BRÖTCHEN
(Mit Cranberries, Haselnüssen,
Sonnenblumenkernen und Rosinen sowie
Haselnuss-Topping)

19778

100g - 80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4-6 Min. 200°C



SCHWARZBROT-BRÖTCHEN
(Mit Kürbiskern-
und Haferflocken-Topping)

19781

90g - 80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4-6 Min. 200°C



RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN

**DINKEL-BRÖTCHEN****19A14**

90g - 60 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**VOLLKORN-BRÖTCHEN**
(mit Haferflocken-Sesam-Topping)**19B58**

90g - 90 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**DINKEL-BUCHWEIZEN-KNOTEN**
(Mit Reisflocken und Kürbiskern-Topping)**18906**

90g - 80 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**KNOTEN HELL**
(Mit Körner-Topping)**19779**

90g - 56 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

RUSTIKALE BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN



RUSTIKALES BRÖTCHEN

19403

75g - 90 Stk./Kt - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C



PETITES BAGUETTES



PETITE BAGUETTE LAUGE

18916

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C
PETITE BAGUETTE MIT GRÜNEN
UND SCHWARZEN OLIVEN

18911

23 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C


PETITES BAGUETTES



PETITE BAGUETTE, DUNKEL, KÖRNER

19767

23 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C



PETITE BAGUETTE, DUNKEL

18199

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C



PETITE BAGUETTE, DINKEL

18202

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C



PETITE BAGUETTE

18198

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 6-8 Min. 200°C



SUPERFOOD PETITES BAGUETTES



PETITE BAGUETTE ROTE BEETE

19B53

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt/Pal. - 4 Kt/Lage

6-8 Min. 200°C

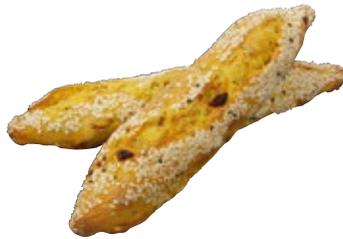


PETITE BAGUETTE DINKEL CHIA CRANBERRY

76993

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt/Pal. - 4 Kt/Lage

6-8 Min. 200°C



PETITE BAGUETTE ORIENT

79249

25 cm - 100g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt/Pal. - 4 Kt/Lage

6-8 Min. 200°C



PETITE BAGUETTE CAROTTE

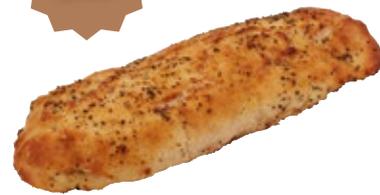
76138

25 cm - 115g - 48 Stk./Kt. - 36 Kt/Pal. - 4 Kt/Lage

6-8 Min. 200°C



BROTSNACKS

**SEELE MIT PFEFFERPASTE****19E66**

120g - 40 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C

**BROTSNACK-TWISTER,
GRANA PADANO-FRÜHLINGSZWIEBEL****19782**

90g - 56 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

2-4 Min. 200°C

**TWISTER, KARTOFFEL-ZWIEBEL****19A15**

100g - 50 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

WEIZENFREIE BRÖTCHEN



ZERO WHEAT BRÖTCHEN NATUR
(Mit Maisgrieß-Topping)

76986

12 cm - 80g - 40 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C



ZERO WHEAT BRÖTCHEN KÖRNER-KAROTTE
(Mit Körner-Topping)

76987

12 cm - 80g - 40 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 200°C

FOKUS



WEIZENFREIE BRÖTCHEN

OHNE Weizen, Soja und Laktose – ideal für eine vegane Ernährung

Die Produkte enthalten keinen Weizen und eignen sich daher für Menschen, die unter einer Weizensensitivität leiden.

Glutenfreie Rezeptur.*

* Durch die handwerkliche Herstellung können Spuren von Gluten enthalten sein.

SPEZIALBROT

**PAVÉ MEHRKORN**
(Mit Tüten)**19460**

30 cmx10 cm - 450g

20 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 13-15 Min. 220°C

STEINOFEN-BAGUETTES



MÉMOIRE BAGUETTES

Die Mémoire Baguettes sind ein echtes Stück französischer Backkultur. Sie tragen die Handschrift eines wahren Meisters seines Fachs.

Premium-Mehl, die traditionelle Polish-Rezeptur mit milder Gärtechnik und das Backen in Öfen mit Naturstein aus den Alpen geben dem Baguette eine besonders knusprige Kruste, eine zartschmelzende Krume und eine attraktive Optik mit markantem zentralen Schnitt.

Das Mémoire Halbe Baguette, Körner (siehe Seite 58) zeichnet sich durch fruchtige und geröstete Aromen sowie die kontrastreiche Textur dank knuspriger Samen und einer weichen Krume aus.



MÉMOIRE BAGUETTE

19368

42 cm - 290g - 30 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C

BAGUETTE (POLISH)
(Mit Tüten)

S7932

51 cm - 400g - 20 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

13-15 Min. 220°C



BAGUETTE (POLISH)

18820

51 cm - 285g - 30 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

10-12 Min. 220°C

BAGUETTE (POLISH)
(Mit Tüten)

S7927

51 cm - 320g - 25 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

10-12 Min. 220°C

SPEZIALBAGUETTES

**BAGUETTE-PRESTIGE****S1832**

57 cm - 400g - 20 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 14-16 Min. 200°C
**BAGUETTE DE CAMPAGNE**
(Mit Sauerteig)**S1385**

58 cm - 270g - 27 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C
**MEHRKORN-BAGUETTE****S0506**

58 cm - 250g - 30 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C


ORIGINAL FRANZÖSISCHE BAGUETTES CLASSIQUES



BAGUETTE

28009

57 cm - 440g - 24 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 14-16 Min. 200°C

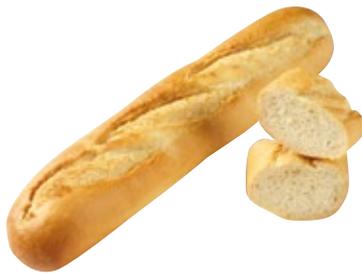


BAGUETTE

S5538

58 cm - 290g - 32 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 10-12 Min. 200°C

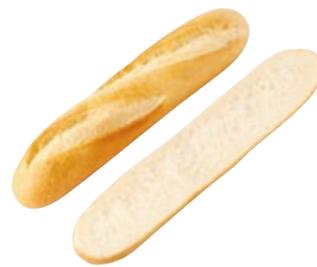


GASTRO-BAGUETTE

S5724

36 cm - 230g - 25 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C



HALBES BAGUETTE

S0645

29 cm - 120g - 72 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C

LAUGENGEBÄCK - MISCHKARTON

**MINI-LAUGEN-MIX (TEIGLINGE)**

3 Sorten à 48 Stück: Mini-Brezel, Mini-Stange, Mini-Knoten

28891

40g - 144 Stk./Kt. - 63 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

 12-14 Min. 160°C

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN

**MEHRKORN-CARRÉ**

76703

85g - 100 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C

**BERLINER SCHRIFFE**

S8293

70g - 100 Stk./Kt - 28 Kt./Pal - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C

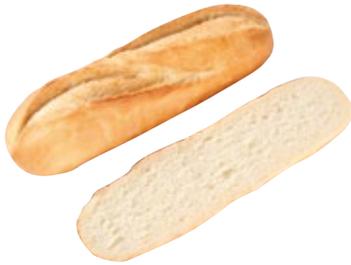
**LOSANGE RUSTIQUE**

S9699

17 cm - 80g - 120 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C

SANDWICHBROTE, WEISS

**BAGUETTE-BRÖTCHEN 2 SCHNITTE****S0644**

19 cm - 75g - 80 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C**BAGUETTE-BRÖTCHEN 1 SCHNITT****S5863**

17 cm - 85g - 100 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 8-10 Min. 200°C

SPEZIAL-SANDWICHBROTE

**GO BROD-SANDWICH****19707**

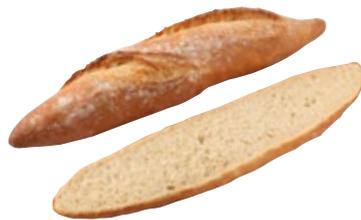
20 cm - 110g - 85 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**MÉMOIRE HALBES BAGUETTE, KÖRNER****19371**

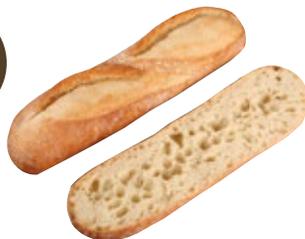
24 cm - 130g - 70 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

6-8 Min. 200°C

**HALBES BAGUETTE PRESTIGE**
(Mit Sauerteig)**S1835**

27 cm - 120g - 50 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

9-11 Min. 200°C

**HÉRITAGE HALBES BAGUETTE (POOLISH)****S7938**

25 cm - 130g - 70 Stk./Kt. - 24 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

8-10 Min. 200°C



SANDWICHES AUS ALLER WELT



PIADINA

19009

26 cm - 120g - 60 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

2 Min. 250°C



SESAM-BAGEL

S7288

Ø 11,5 cm - 85g - 50 Stk./Kt. - 48 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

3-5 Min. 200°C



SANDWICHES AUS ALLER WELT

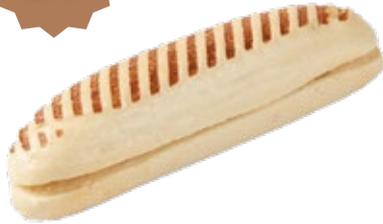
**TRAMEZZONE NATUR****28654****1 Scheibe = 48x13 cm à 150g**

1 Packung = 10x150g

60 Stk./Kt. - 42 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

* 2-3 Std. (gesamte Packung)
bei Raumtemperatur

IDEAL FÜR KONTAKTGRILL



GRILLY, VORGESCHNITTEN

74118

110g - 36 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)



**PANINI
(OHNE SCHNITT)**

S5551

25 cm - 115g - 60 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)



CIABATTA PANITALY



CIABATTINA RUSTICA, VORGESCHNITTEN

74175

100g - 36 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 4-6 Min. 200°C

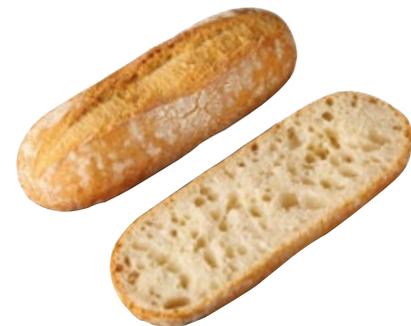


CIABATTA RUSTICA

74158

32 cm - 265g - 33 Stk./Kt. - 20 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

 6-8 Min. 200°C



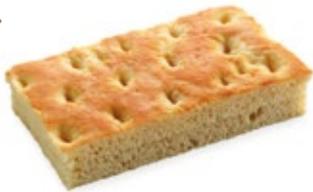
CIABATTINA RUSTICA

74116

19 cm - 100g - 36 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 4-6 Min. 200°C

FOCACCIA-SANDWICH PANITALY



FOCACCIA QUADRATA, VORGESCHNITTEN

74128

9x14 cm - 90g - 36 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)



FOCACCIA QUADRATA VORGEGRILLT, VORGESCHNITTEN

28014

9x14 cm - 90g - 36 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)



FOCACCIA TOMATE VORGESCHNITTEN

74508

9x14 cm - 90g - 48 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 250°C (Kontaktgrill)



FOCACCIA RUND, KRÄUTER

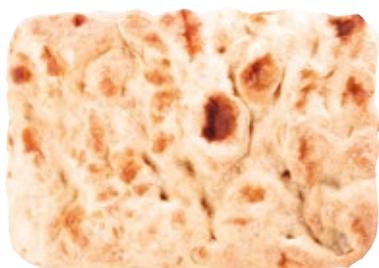
19389

Ø 13 cm - 120g - 45 Stk./Kt. - 28 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. 200°C

FOCACCIA ROMANA

PANITALY



FOCACCIA ROMANA, NATUR

78420

30x40 cm - 550g - 5 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

9 Min. 200°C



FOCACCIA ROMANA, NATUR

78875

ca. 14x39 cm - 415g - 9 Stk./Kt. - 66 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

7 Min. 200°C



FOCACCIA ZUM BELEGEN

PANITALY



FOCACCIA OLIO

75211

ca. 38x29 cm - 800g - 5 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C



FOCACCIA MARGHERITA

19681

14x20 cm - 200g - 18 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

4-5 Min. 200°C



PINSA

19C84

15 cm - 100g - 24 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

3-4 Min. 200°C







DÉLIFRANCE

VIENNOISERIE

DÉLIFRANCE

DÉLIFRANCE HÉRITAGE



PREMIUM-VIENNOISERIE-GENUSS

Genießer-Butter Rezeptur (24% Butter) mit sorgfältig ausgewählten französischen Mehlen, Freilandeiern, Sauerteig und Rohrzucker. Mit seiner zart-knusprigen Kruste, einer weichen Krume, unvergleichlichem leicht süßen Buttergeschmack und attraktiver, bernstein-farbener Optik begeistert es nicht nur Croissant-Fans.

Langsamer und sanfter Herstellungsprozess, inspiriert aus dem traditionellen französischen Bäckerhandwerk. Eine außergewöhnliche Frische, die lange anhält.

Rainforest Alliance zertifizierte Schokolade.



VIENNOISERIE



HÉRITAGE BUTTERCROISSANT

27234

70g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 16-18 Min. 170°C

HÉRITAGE MAXI-BUTTERCROISSANT

18210

80g - 56 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 16-18 Min. 170°C



HÉRITAGE ROSINENSCHNECKE

19442

120g - 46 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 18-20 Min. 170°C



HÉRITAGE PAIN AU CHOCOLAT

27235

75g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 16-18 Min. 170°C

MINI VIENNOISERIE



HÉRITAGE MINI PAIN AU CHOCOLAT

27864

30g - 180 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

14-16 Min. 170°C



HÉRITAGE MINI BUTTERCROISSANT

27863

30g - 180 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

14-16 Min. 170°C



HÉRITAGE MINI-ROSINENSCHNECKE

27865

35g - 180 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

14-16 Min. 170°C



VIENNOISERIE BIO



BUTTERCROISSANT BIO

18564

60g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



PAIN AU CHOCOLAT BIO

18565

75g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



DÉLIFRANCE

DÉLIFRANCE LE PASSIONNÉ

Handwerkliche, attraktive Optik durch die voluminöse, bauchige Form aufgrund von 24 Schichten (statt wie üblich 16) mit einer sehr feinblättrigen Krume.

Wie aus der Boulangerie nebenan: Le Passionné kommt einem handwerklich hergestellten Produkt sehr nahe.

Feinschmecker-Butter-Rezeptur (26% Butter) mit sorgfältig ausgewählten französischen Mehlen, Freilandeiern, Sauerteig.

Rainforest Alliance zertifizierte Schokolade.



VIENNOISERIE LE PASSIONNÉ



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



**BUTTERCROISSANT
LE PASSIONNÉ**

19D25

70g - 60 Stk./Kt. - 48 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



**PAIN AU CHOCOLAT
LE PASSIONNÉ**

19D26

80g - 60 Stk./Kt. - 48 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



BUTTERCROISSANTS, GERADE (40-80G)



HOTEL-BUTTERCROISSANT

18609

40g - 100 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

FRÜHSTÜCKS-BUTTERCROISSANT

S0848

55g - 80 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



GASTRONOMIE-BUTTERCROISSANT

S3611

55g - 100 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

BUTTERCROISSANT

S2826

65g - 100 Stk./Kt. - 40 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



MAXI-BUTTERCROISSANT

76880

80g - 56 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



MAXI-BUTTERCROISSANTS GEBOGEN (80-90G)



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



LAUGEN-BUTTERCROISSANT

19E06

80g - 120 Stk./Kt. - 32 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 18-20 Min. 170°C



MAXI-BUTTERCROISSANT, GEBOGEN

S3102

90g - 80 Stk./Kt. - 40 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



MEHRKORN-BUTTERCROISSANTS



MEHRKORN-BUTTERCROISSANT
(Körner-Topping)

S7095

80g - 56 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



DÉLIFRANCE

GENUSS GEHT AUCH VEGAN



KÖSTLICHE ZARTBLÄTTRIGE CROISSANTS GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT

- Rezeptur frei von tierischen Zutaten
- Geringerer Fettanteil als ein Buttercroissant
- Natur, Dinkel-Quinoa, Blaubeer, Schokolade

REZEPUR
100%
VEGAN



VEGANE CROISSANTS



**CROISSANT
(VEGAN)**

19401

80g - 56 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



**CROISSANT, DINKEL UND QUINOA
(VEGAN)**

76907

80g - 56 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C



VEGANE CROISSANTS, GEFÜLLT



CROISSANT BLAUBEER (VEGAN)
(Körner-Topping)

76909

100g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



CROISSANT SCHOKO (VEGAN)
(Schoko-Topping)

18995

100g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



GEFÜLLTE BUTTERCROISSANTS - 90G



neu



PISTAZIEN CROISSANT
(Pistazien-Topping)

75493

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



CROISSANT CRÈME PÂTISSIÈRE
(Zuckerstreusel-Topping)

74825

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C



GEFÜLLTE BUTTERCROISSANTS - 90G



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MILCHSCHOKOLADE-CROISSANT
(Schokosplitter-Topping)

77967

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Stk./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170 °C



APRIKOSEN-CROISSANT
(Hagelzucker-Topping)

S5044

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170 °C



SCHOKO-NUSS-CROISSANT
(Schoko-Topping)

S5046

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170 °C



ZITRONEN-CRÈME-CROISSANT
(Zuckerstreusel-Topping)

S5047

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170 °C

GEFÜLLTE BUTTERCROISSANTS - 90G



MARZIPAN-CROISSANT
(Mandel-Topping)

S7146

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage
■ 16-18 Min. 170°C



SCHOKO-NUSS-CROISSANT
(Nuss-Topping)

S7145

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage
■ 16-18 Min. 170°C



HIMBEER-CROISSANT
(Hagelzucker-Topping)

S7147

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage
■ 16-18 Min. 170°C



SCHOKO-CROISSANT
(Ohne Topping)

S7144

90g - 48 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage
■ 16-18 Min. 170°C

SCHOKOBRÖTCHEN



SCHOKOBRÖTCHEN

S2342

80g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



PAIN AUX 3 CHOCOLATS

27245

100g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

21-23 Min. 170°C



ZIMT-GENUSS



ZIMT-WIRBEL

19C01

110g - 54 Stk./Kt. - 48 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 24-26 Min. 170°C



ZIMTSCHNECKE

S0856

90g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 16-18 Min. 170°C





VIENNOISINE:

- Blend-Rezeptur
(Butter und pflanzliches Fett)
- Interessanter Preis - überzeugender
Geschmack

VIENNOISINE



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MAXI-CROISSANT, VIENNOISINE

79338

90g - 80 Stk./Kt. - 40 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



CROISSANT, VIENNOISINE

S7053

60g - 100 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C



SCHOKOBRÖTCHEN, VIENNOISINE

S7069

75g - 80 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

VIENNOISERIE À LA FRANÇAISE

**SUISSE MIT SCHOKOSTÜCKCHEN****S2179**

120g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

21-23 Min. 170°C

**PALMIERS****S2800**

80g - 50 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

25 Min. 170°C



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE

**TRESSE PEKANNUSS-AHORNSIRUP****77955**

95g - 48 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE

**SCHOKOSCHLEIFE****S1973**

100g - 60 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C



APFELTASCHEN



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



APFEL-DREIECK

S1195

125g - 30 Stk./Kt. - 121 Kt./Pal. - 11 Kt./Lage

18-20 Min. 170°C



MIT
Butter



FRANZÖSISCHE APFELTASCHE

S8775

100g - 48 Stk./Kt. - 108 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

20-22 Min. 170°C



MINI-VIENNOISERIE



MINI-PLUNDER KIRSCHKE

19814

35g - 240 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15-17 Min. 170°C



MINI-PLUNDER CRÈME PÂTISSIERE

19817

35g - 240 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15-17 Min. 170°C



MINI-APFELTASCHE

S5295

35g - 120 Stk./Kt. - 112 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15-17 Min. 170°C

MINI-MEHRKORN-BUTTERCROISSANT
(Mit Körner-Topping)

27237

30g - 100 Stk./Kt. - 112 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

13-15 Min. 170°C

MINI-VIENNOISERIE



MINI-BUTTERCROISSANT

S3189 (Alternativ: 19C02)

25g - 160 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 13-15 Min. 170°C

MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

S3255

25g - 160 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 13-15 Min. 170°C

PREMIUM-MINI-BUTTERCROISSANT

S8265 (Alternativ: 19C06)

25g - 160 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 13-15 Min. 170°C

PREMIUM-MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

S8266

25g - 160 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 13-15 Min. 170°C



PREMIUM-MINI-ROSENSCHNECKE

19439

30g - 160 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 14-16 Min. 170°C





MINI-VIENNOISERIE - MISCHKARTONS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MINI-DANISH-MIX

5 Sorten: Tresse Pekannuss-Ahornsirup,
Zimtschnecke, Crème-Plunder,
Himbeer-Plunder, Apfeltasche

18664 (Alternativ: 79244)

40g - 110 Stk./Kt. - 104 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 15-17 Min. 170°C



MINI-VIENNOISERIE-SORTIMENT

3 Sorten: Mini-Buttercroissant,
Mini-Schokobrötchen,
Mini-Rosinenschnecke

S2454

25-30g - 3x40 Stk./Kt. - 112 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 13-16 Min. 170°C







DÉLIFRANCE

BRIOCHE

BRIOCHE - ZU JEDER TAGESZEIT SÜSS UND HERZHAFT EIN GENUSS



BUTTER-BRIOCHE



BUTTER-BRIOCHE

18443

360g - 22 Stk./Kt. - 20 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 15 Min. antauen lassen - 5 Min. bei 150°C

⌘ 2 Std. bei Raumtemperatur



MAXI-BUTTER-BRIOCHE

S3177

400g - 6 Stk./Kt. - 81 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

■ 15 Min. antauen lassen - 5-6 Min. bei 150°C

⌘ 2 Std. bei Raumtemperatur

Briochette
à tête, gefüllt



BRIOCHETTE À TÊTE

78501

45g - 45 Stk./Kt. - 81 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

⌘ 30 Min. bei Raumtemperatur



BUTTER-BRIOCHE, HERZHAFT



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



BRIOCHE MIT OLIVE UND GRANA PADANO
(Rosmarin-Topping)

19790

90g - 36 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

■* 30 Min. bei Raumtemperatur



BRIOCHE MIT SPECK UND KÄSE
(Emmentaler-Topping)

19792

90g - 36 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

■* 30 Min. bei Raumtemperatur



BRIOCHE MIT BERGKÄSE

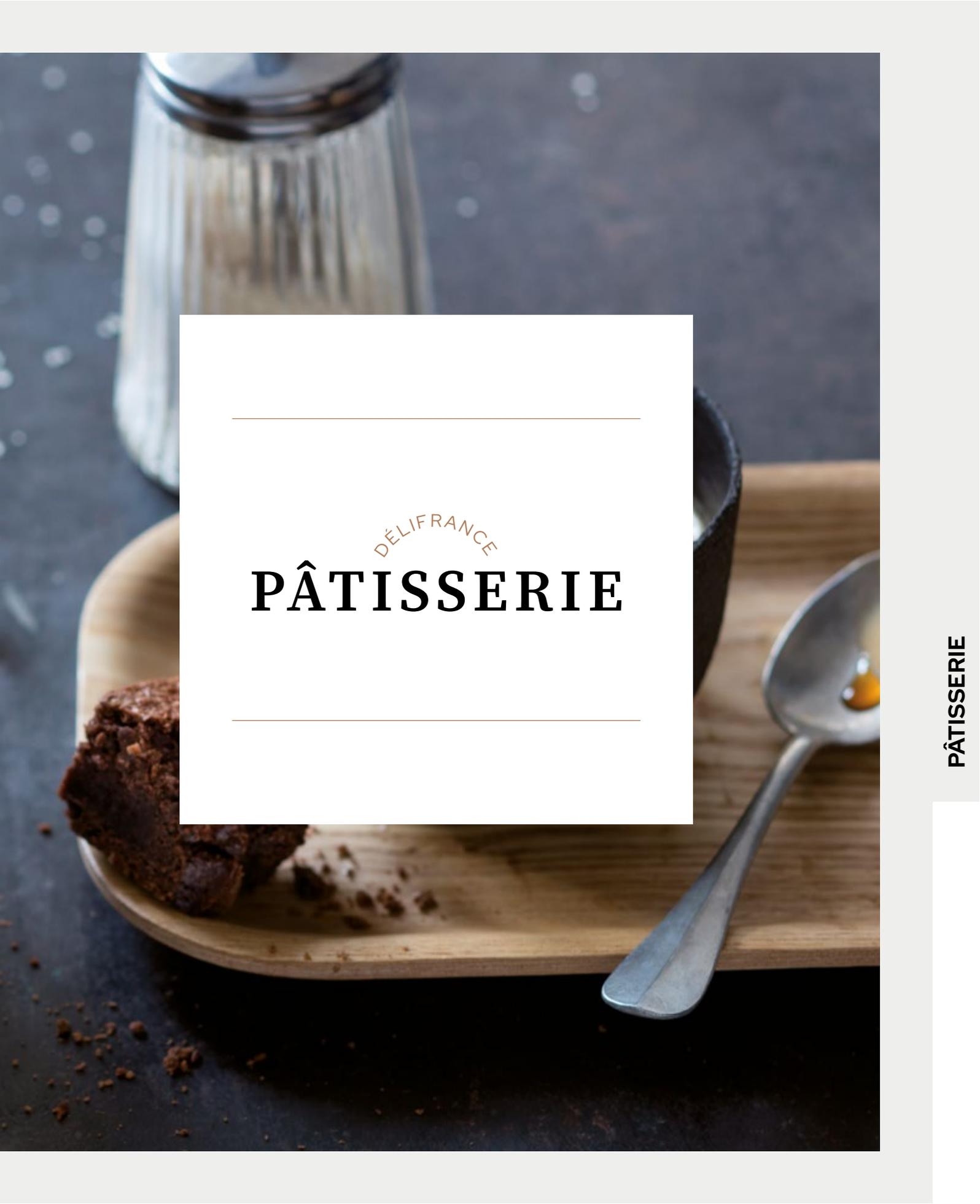
19783

90g - 36 Stk./Kt. - 36 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ 2-3 Min. bei 150°C

■* 30 Min. bei Raumtemperatur





DÉLIFRANCE

PÂTISSERIE



MACARONS

**ACHTUNG:
Artikelnummerumstellung in 2024**

72 Stk./Kt. - 224 Kt./Pal.

19F09: "Les Classiques": Vanille, Chocolat, Himbeer,
Pistazie, Caramel mit gesalzener Butter, Zitrone.19F10: "Les Créatifs": Cassis, Chocolat-Passionsfrucht,
Vanille-Tonka-Erdbeere, Minze-Zitrone-Himbeer,
Praliné, Café**MACARONS, 4ER-MIX
CHOCOLAT, CAFÉ, PISTAZIE,
HIMBEER****19803**

Ø 40 mm - 15g - 72 Stk./Kt. - 162 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

2 Std. bei 0-4 °C

**MACARONS, 6ER-MIX
ZITRONE, CAFÉ, HIMBEER, ORANGE,
CHOCOLAT, VANILLE****19805**

Ø 40 mm - 15g - 72 Stk./Kt. - 162 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

2 Std. bei 0-4 °C



ECLAIRS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE

**ECLAIR, CHOCOLAT****75329**

14 cm - 65g - 40 Stk./Kt. - 96 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C

**ECLAIR, VANILLE****75331**

14 cm - 65g - 40 Stk./Kt. - 96 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C

**ECLAIR, CAFÉ****75330**

14 cm - 65g - 40 Stk./Kt. - 96 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C



ENTREMÊTS (PÂTISSERIE-STREIFEN)



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



MANGO-PASSIONSFRUCHT-STREIFEN

76998

33x8,5 cm - 770g - 4 Stk./Kt. - 132 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

⌘ 4-6 Std. bei 4-6 °C



BEEREN-CREME-STREIFEN

75970

33x8,5 cm - 680g - 4 Stk./Kt. - 132 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

⌘ 4-6 Std. bei 4-6 °C



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



ENTREMÊTS (PÂTISSERIE-STREIFEN)



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



CARAMEL-POIRE-STREIFEN
(Caramel mit gesalzener Butter)

76996

33x8,5 cm - 700g - 4 Stk./Kt. - 132 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

4-6 Std. bei 4-6 °C



CROQUANT 3 CHOCOLATS

27959

33x8,5 cm - 650g - 4 Stk./Kt. - 132 Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

4-6 Std. bei 4-6 °C

APFELKUCHEN



BUTTER-BAUERN-APFELTORTE
(Vorgeschnitten, 10 Stücke, servierfertig)

75073

Ø 26 cm - 1800g - 6 Stk./Kt. - 42 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

* 4 Std. bei Raumtemperatur



MILLE FEUILLE



MILLES FEUILLES

75834

135g - 32 Stk./Kt. - 100 Kt./Pal. - 10 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C

FONDANTS AU CHOCOLAT



MINI FONDANT AU CHOCOLAT

74672

30g - 96 Stk./Kt. - 150 Kt./Pal. - 15 Kt./Lage

* 2 Std.

 8 Min. 140 °C


FONDANT AU CHOCOLAT

74517

90g - 27 Stk./Kt. - 150 Kt./Pal. - 15 Kt./Lage

 14 Min. 140 °C

UNSER TIPP

 Ohne Auftauen in die Mikrowelle (800W):

30g: 15-20 Sek.

90g: 35-40 Sek.



ZUM KAFFEE

**PANCAKE****19125**

40g - 80 Stk./Kt. - 72Kt./Pal. - 12 Kt./Lage

30 Min. bei Raumtemperatur

**PASTEL DE NATA****77464**

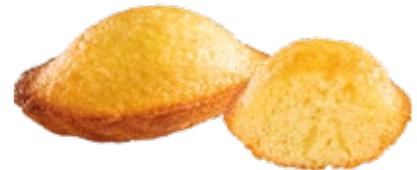
66g - 104 Stk./Kt. - 64Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

20 Min. 175°C

**CRÊPE****S4901**

50g - 50 Stk./Kt. - 120 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15 Min. bei Raumtemperatur

**MADELEINE, NATUR****19798**

45g - 70 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 30 Min. bei Raumtemperatur
ODER

4-6 Min. 180°C

**MINI MADELEINE****19799**

5g - 400 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15 Min. bei Raumtemperatur

TARTELETTE-SPEZIALITÄTEN



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



TARTELETTE AU RIZ

19C21

Ø 10 cm - 165g - 45 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

30 Min. 170°C



TARTELETTE-MADEMOISELLE, MANDEL

28276

Ø 8,5 cm - 65g - 36 Stk./Kt. - 88 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

8 Min. 160°C



TARTELETTE CARAMEL-NUSS

19581

Ø 10 cm - 90g - 24 Stk./Kt. - 112 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

2 Std. bei 4-6 °C



TARTELETTE APFEL

S2151

Ø 10 cm - 110g - 24 Stk./Kt. - 105 Kt./Pal. - 7 Kt./Lage

10 Min. 160°C

TARTELETTES ZITRONE



TARTELETTE ZITRONE

19D42

Ø 10 cm - 105g - 24 Stk./Kt. - 120 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C



TARTELETTE ZITRONE-BAISER

19D41

Ø 10 cm - 125g - 16 Stk./Kt. - 128 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

* 2 Std. bei 4-6 °C



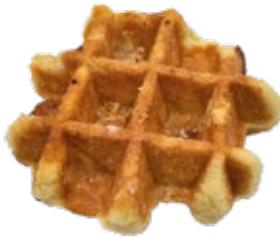
LÜTTICHER WAFFELN



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE

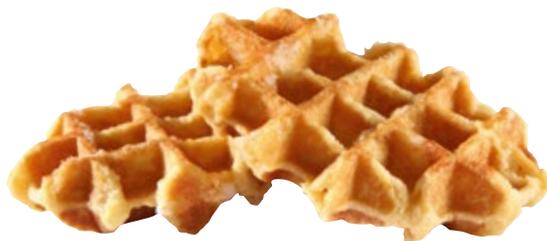


PREMIUM LÜTTICHER WAFFEL

19F08

55g - 36 Stk./Kt. - 128 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

🕒 30 Min. bei Raumtemperatur



LÜTTICHER WAFFEL

18023

100g - 55 Stk./Kt. - 60 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

🕒 60 Min. bei Raumtemperatur



SÜßE MINIS



MINI MADELEINE

19799

5g - 400 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

15 Min. bei Raumtemperatur



CHOUQUETTE

18404

14g - 540 Stk./Kt. - 44 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

23-28 Min. 170°C



MINI FONDANT AU CHOCOLAT

74672

30g - 96 Stk./Kt. - 150 Kt./Pal. - 15 Kt./Lage

2 Std. bei Raumtemperatur

8 Min. 140°C



CHEESECAKE



CHEESECAKE NEW YORK
(12 Stücke, vorgeschnitten, servierfertig)

75424

Ø 24 cm - 1600g - 4 Stk./Kt - 72 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

🕒 4 Std. bei 4-6 °C

MINI DONUTS



MINI DONUTS

4 Sorten: Kakao-Nuss, rote Früchte, Creme, Himbeer

19141

38g - 36 Stk./Kt. - 182 Kt./Pal. - 13 Kt./Lage

🕒 60 Min. bei Raumtemperatur



MINI MUFFINS



MINI-MUFFIN, SCHOKO-NUSS

28253

26g - 42 Stk./Kt. - 184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 30 Min. bei Raumtemperatur



MINI-MUFFIN, BLAUBEER

74738

26g - 42 Stk./Kt. - 184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 30 Min. bei Raumtemperatur



MINI-MUFFIN, APFEL-ZIMT

75475

26g - 42 Stk./Kt. - 184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 30 Min. bei Raumtemperatur

MUFFINS



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE

**MUFFIN KAKAO-SCHOKO-NUSS****19970**

90g - 24 Stk./Kt. - 90 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

 60 Min. bei Raumtemperatur
**MUFFIN NATUR, SCHOKO-NUSS****19972**

90g - 24 Stk./Kt. - 90 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

 60 Min. bei Raumtemperatur
**MUFFIN BLAUBEER****19966**

90g - 24 Stk./Kt. - 90 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

 60 Min. bei Raumtemperatur

MUFFINS & BROWNIES



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



MUFFIN LOTUS BISCOFF®

19C58

110g - 24 Stk./Kt. - 90 Kt./Pal. - 9 Kt./Lage

🕒 60 Min. bei Raumtemperatur



BROWNIES (MIT PEKANNÜSSEN)
(4 Platten à 30 Stück)

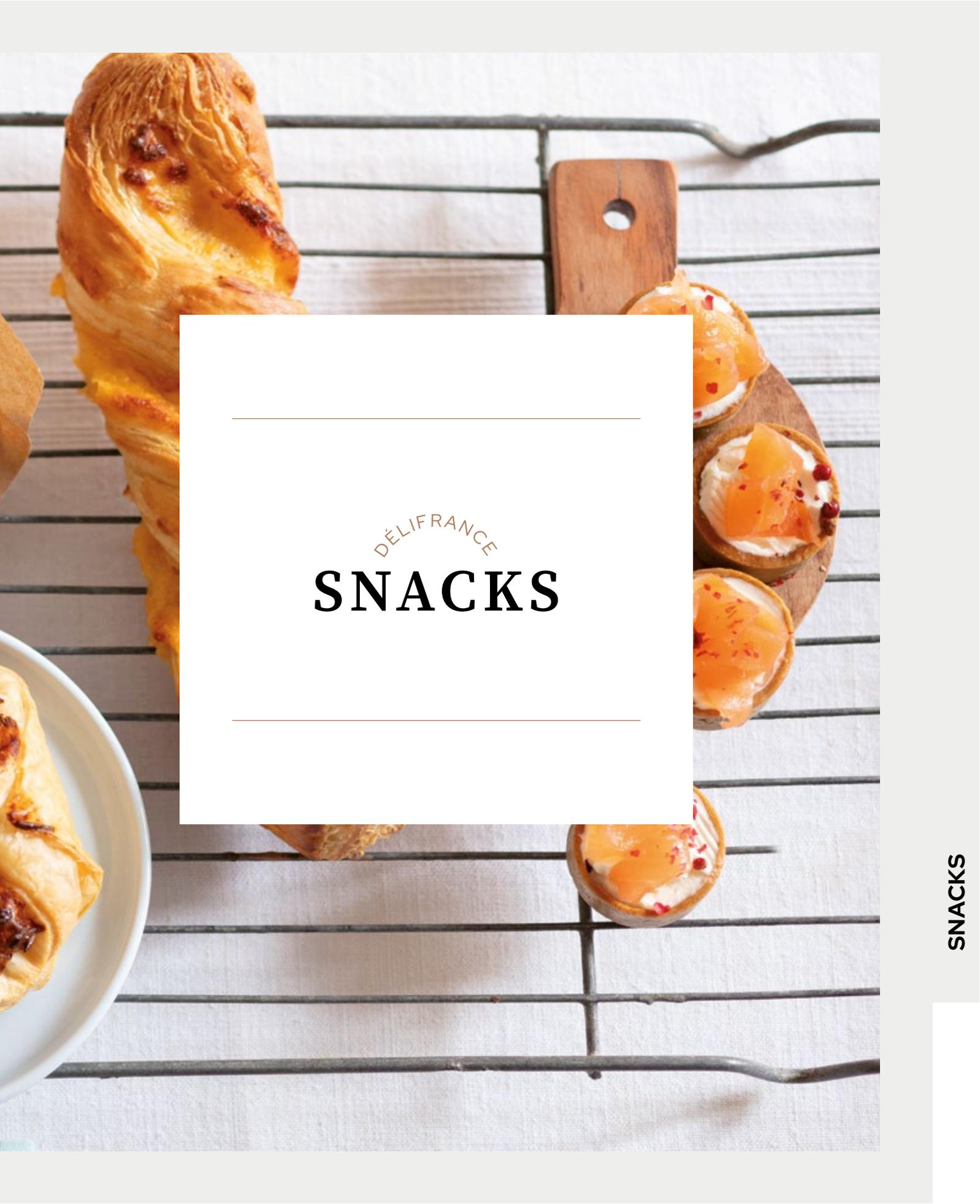
S2195

80g - 120 Stk./Kt. - 54 Kt./Pal. - 6 Kt./Lage

🕒 60 Min. bei 4-6 °C





A top-down photograph of a wire cooling rack on a white linen surface. On the left, a large, golden-brown, flaky croissant is positioned vertically. To its right, a wooden cutting board holds several round tarts with a white cream base, topped with orange segments and red berries. A white plate with another croissant is partially visible in the bottom left corner.

DÉLIFRANCE

SNACKS

BLÄTTERTEIG-SNACKS VEGGIE



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE

**ZIEGENKÄSE-NEST****19B73**

100g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C
**CHEDDAR-TWIST****27334**

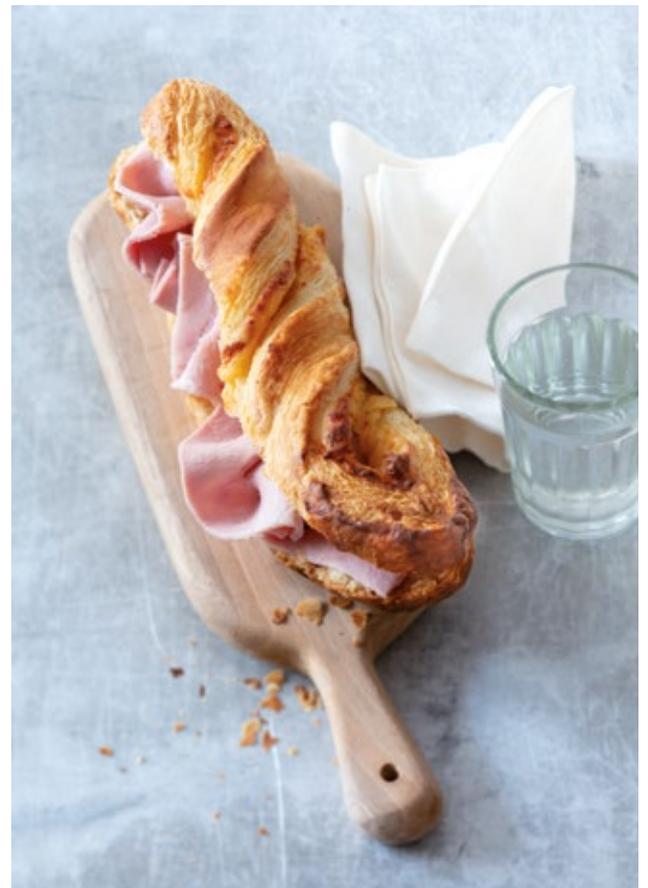
115g - 51 Stk./Kt. - 64 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

 18-20 Min. 170°C
**SPINAT-RICOTTA-NEST****19B75**

110g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C
**GEMÜSE-NEST****19B74**

110g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

 25 Min. 175°C


BLÄTTERTEIG-SNACKS



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



HÄHNCHEN-LAUCH-NEST

19B76

110g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

25 Min. 175°C



KÄSE-SCHINKEN-NEST

19B87

110g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

25 Min. 175°C



BROKKOLI-NEST

19B78

110g - 40 Stk./Kt. - 144 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

25 Min. 175°C



SNACKS

QUICHES



QUICHE LORRAINE (MÜRBETEIG)

S2193

Ø 10 cm - 110g - 32 Stk./Kt. - 104 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

■ 23-25 Min. 175°C



—
VEGGIE
—

QUICHE 3 KÄSE (BLÄTTERTEIG)

S8870

Ø 12 cm - 200g - 18 Stk./Kt. - 110 Kt./Pal. - 10 Kt./Lage

■ 45 Min. 175°C



QUICHE LORRAINE (BLÄTTERTEIG)

S8871

Ø 12 cm - 200g - 18 Stk./Kt. - 110 Kt./Pal. - 10 Kt./Lage

■ 45 Min. 175°C



FLAMMKUCHEN



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



FLAMMKUCHEN

S7616

320g - 10 Stk./Kt. - 104 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 4-5 Min. 250°C

PIZZA-SNACK



OHNE
KÜNSTLICHE FARB-UND
AROMASTOFFE



OHNE
GEHÄRTETE
FETTE



REZEPTUR MIT
OLIVENÖL
NATIV EXTRA



PIZZA-SCHIFFCHEN (MARGHERITA)

76248

100g - 50 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

🔥 12-14 Min. 200°C

FINGERFOOD

**MINI MUFFIN, TOMATE****19923**26g - 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

3-5 Min. 170°C

**MINI MUFFIN, SCHINKEN****19924**26g - 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

3-5 Min. 170°C

**MINI MUFFIN, OLIVE****19925**26g - 42 Stk./Kt.
184 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

3-5 Min. 170°C

**MINI-CROISSANTS-MIX, HERZHAFT**3 Sorten: Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella,
Käseikörner**76337**

33g - 144 Stk./Kt. - 128 Kt./Pal. - 16 Kt./Lage

16-18 Min. 170°C

**ASSORTIMENT MINI SNACKS**6 Sorten: Thunfisch, Paprika, Würstchen,
Oliven, Spinat, Schinken**27359**

20g - 287 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

12-14 Min. 170°C

FINGERFOOD

**MINI-SNACK APÉRITIF**

5 Sorten: Blumenkohl-Brokkoli,
Tartiflette, Lachs-Dill, Pilz-Knoblauch-
Petersilie, Tomate-Ziegenkäse

S9666

18g - 75 Stk./Kt. - 192 Kt./Pal.

12 Kt./Lage

 12-14 Min. 170°C







DÉLIFRANCE

PRÊT À GARNIR

QUICHE- UND TARTELETTE-BODEN

**CROUSTY PIE MANDELCREME****19D40**

Ø 10 cm - 65g - 70 Stk./Kt. - 105 Kt./Pal. - 7 Kt./Lage

20-25 Min. 170°C

**TARTELETTE-BODEN SÜSS****S2094**

Ø 10 cm - 45g - 48 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

12-15 Min. 180°C

**QUICHE- UND TARTELETTE-BODEN UNGESÜST****S2095**

Ø 10 cm - 45g - 48 Stk./Kt. - 72 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

20-25 Min. 170°C

**TARTE-BODEN SÜSS****S2093**

Ø 21 cm - 180g - 24 Stk./Kt. - 56 Kt./Pal. - 7 Kt./Lage

15-20 Min. 180°C

**TARTE-BODEN UNGESÜST****27186**

Ø 28,5 cm - 390g - 6 Stk./Kt. - 80 Kt./Pal. - 8 Kt./Lage

40-45 Min. 170°C

ZUM BELEGEN - SÜSS UND HERZHAFT



BLÄTTERTEIGPLATTE
2,5 MM

S1937

37x57 cm - 660g - 20 Stk./Kt. - 60 Kt./Pal. - 4 Kt./Lage

■ individuell



FLAMMKUCHEN-TEIGBODEN
OVAL 280X380 MM

27443

110g - 100 Stk./Kt. - 30 Kt./Pal. - 5 Kt./Lage

■ 4-5 Min. 250°C



IMMER WIEDER NEUE INDIVIDUELLE
FLAMMKUCHEN UND QUICHES



(Kopiervorlage)
 Bitte per Fax an 0208-99789-15 oder
 per E-Mail an bestellungen@delifrance.com senden

Kundennummer:	
Bestelldatum:	
Firma:	
Straße:	
PLZ:	
Ort:	
Ansprechpartner(in):	
Gewünschter Liefertermin:	

ART.-NR. DÉLIFRANCE	PRODUKTBEZEICHNUNG	ANZAHL IN KARTONS
Unterschrift:		
Anmerkungen:		

Diese Vorlage können Sie auch als Datei erhalten. Bitte kontaktieren Sie Ihren Ansprechpartner.
 Délifrance Deutschland GmbH, Bülowstraße 104-110, 45479 Mülheim/Ruhr, Tel.: 0208-99789-0, bestellungen@delifrance.com
 Delifrance Österreich GmbH, Simmeringer Hauptstraße 24, A-1110 Wien, Tel.: 01 740 40 58 12, bestellungen@delifrance.com

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
18023	Lütticher Waffel	113	19779	Knoten, hell	44
18198	Petite Baguette	47	19781	Schwarzbrot-Brötchen	43
18199	Petite Baguette, dunkel	47	19782	Brot snack-Twister Grana Padano-Frühlingszwiebel	50
18200	Duo Rustique	42	19783	Brioche mit Bergkäse	99
18201	Couronne	33	19790	Brioche mit Olive und Grana Padano (Rosmarin-Topping)	99
18202	Petite Baguette, Dinkel	47	19792	Brioche mit Speck und Käse (Emmentaler-Topping)	99
18210	Héritage Maxi-Buttercroissant	69	19798	Madeleine, Natur	110
18404	Chouquettes	114	19799	Mini Madeleine	110
18413	Boule Rustique Karotte	40	19799	Mini Madeleine	114
18414	Boule Rustique Dinkel	40	19803	Macarons, 4er Mix	103
18415	Boule Rustique, dunkel	40	19805	Macarons, 6er Mix	103
18416	Boule Rustique	40	19814	Mini-Plunder Kirsche	90
18435	Boule Rustique Körner	40	19817	Mini-Plunder Crème Pâtissière	90
18443	Butter-Brioche	97	19923	Mini Muffin, Tomate	126
18448	Micro-Boules Rustiques Mix	39	19924	Mini Muffin, Schinken	126
18564	Buttercroissant BIO	71	19925	Mini Muffin, Olive	126
18565	Pain au Chocolat BIO	71	19966	Muffins Blaubeer	118
18609	Hotel-Buttercroissant	74	19970	Muffins Kakao Schoko-Nuss	118
18664	Mini-Danish-Mix (Alternative: 79244)	93	19972	Muffins Schoko-Nuss	118
18820	Baguette (Polish)	53	27186	Tarte-Boden ungesüßt	130
18906	Dinkel-Buchweizen-Knoten	44	27234	Héritage Buttercroissant	69
18911	Petite Baguette mit grünen und schwarzen Oliven	46	27235	Héritage Pain au Chocolat	69
18916	Petites Baguettes Lauge	46	27237	Mini-Mehrkorn-Buttercroissant	90
18995	Croissant Schoko	80	27240	Flûte Curry-Paprika	34
19009	Piädina	59	27245	Pain aux 3 Chocolats	84
19125	Pancakes	110	27334	Cheddar-Twist	122
19141	Mini Donuts	115	27359	Assortiment Mini Snacks	126
19269	Blumenrad 3-Topping	33	27443	Flammkuchen-Teigboden	131
19368	Mémoire Baguette, Polish	53	27863	Héritage Mini Buttercroissant	70
19371	Mémoire Halbes Baguette, Körner	58	27864	Héritage Mini Pain au Chocolat	70
19377	Blumenrad Käse	33	27865	Héritage Mini Rosinenschnecke	70
19389	Focaccia rund, Kräuter	63	27959	Croquant 3 Chocolats	107
19392	Dinkel-Bergkäse-Brötchen	42	28009	Baguette	55
19401	Croissant Natur	79	28014	Focaccia quadrata	63
19403	Rustikales Brötchen	45	28219	Baguettes Royales Mix	36
19439	Premium-Mini-Rosinenschnecke	91	28253	Mini-Muffins, Schoko-Nuss	117
19442	Héritage Rosinenschnecke	69	28276	Tartelettes-Mademoiselle, Mandel	111
19460	Pavé Mehrkorn	52	28654	Tramezzone Natur	60
19581	Tartelette Caramel-Nuss	111	28891	Mini-Laugen-Mix	56
19681	Focaccia Margherita	65	74116	Ciabattina rustica	62
19707	Go Brod Sandwich	58	74118	Grilly, vorgeschnitten	61
19767	Petite Baguette, dunkel, Körner	47			
19778	Dunkles Müsli-Brötchen	43			

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
74128	Focaccia Quadrata, vorgeschnitten	63	79244	Mini-Danish-Mix (Alternative zu 18664)	93
74158	Ciabatta rustica	62	79249	Petite Baguette Orient	48
74175	Ciabattina Rustica, vorgeschnitten	62	79251	Fleur Rustique	33
74508	Focaccia Tomate	63	79338	Maxi-Croissant, Viennoisine	87
74517	Fondant au Chocolat	109	19E06	Laugen-Buttercroissant	76
74641	Mini Gourmet-Brötchen-Variation	38	19E66	Seele mit Pfefferpaste	50
74672	Mini Fondant au Chocolat	109	19E67	Grande Ficelle	35
74672	Mini Fondant au Chocolat	114	19E68	Petite Ficelle	35
74738	Mini-Muffins, Blaubeer	117	19E69	Mini-Losange, dunkel	38
74825	Croissant Crème-Pâtisserie	81	19E70	Mini-Losange, Natur	38
75073	Butter Bauern-Apfeltorte	108	19E71	Bergbauernbrot, Semola	32
75211	Focaccia Olio	65	19E72	Landbrot, Sauerteig	34
75302	Grande Boule Rustique Dinkel	41	19E73	Landbrot, Ruchmehl	34
75329	Eclairs Chocolat	104	19E74	Grande Boule Rustique	41
75330	Eclairs, Café	104	19E75	Grande Boule Rustique Dinkel	41
75331	Eclairs, Vanille	104	19E76	Dinkel-Bergkäse-Brötchen	42
75423	Würziges Bergbauernbrot	32	19E77	Boule Rustique Körner	40
75424	Cheese-Cake New York	115	19E81	Boule Rustique	40
75475	Mini-Muffins Apfel-Zimt	117	19E82	Boule Rustique, dunkel	40
75493	Pistazien Croissant	81	19E83	Boule Rustique Dinkel	40
75834	Mille Feuilles	108	19E84	Boule Rustique Karotte	40
75970	Beeren-Creme-Streifen	106	19A14	Dinkel-Brötchen	44
76138	Petite Baguette Carotte	48	19A15	Twister, Kartoffel-Zwiebel	50
76248	Pizza-Schiffchen (Margherita)	125	19B53	Petite Baguette Rote Beete	48
76337	Mini-Croissants-Mix, herzhaft	126	19B58	Vollkorn-Brötchen	44
76703	Mehrkorn-Carré	56	19B73	Ziegenkäse-Nest	122
76880	Maxi-Buttercroissant	74	19B74	Gemüse-Nest	122
76907	Croissant, Dinkel und Quinoa	79	19B75	Spinat-Ricotta-Nest	122
76909	Croissant Blaubeer	80	19B76	Hähnchen-Lauch-Nest	123
76986	Zero Wheat Brötchen Natur	51	19B78	Brokkoli-Nest	123
76987	Zero Wheat Brötchen Körner-Karotte	51	19B87	Käse-Schinken-Nest	123
76993	Petite Baguette Dinkel Chia Cranberry	48	19C01	Zimt-Wirbel	85
76996	Caramel-Poire-Streifen (Caramel mit gesalzener Butter)	107	19C02	Mini Buttercroissant	91
76998	Mango-Passionsfrucht-Streifen	106	19C06	Premium Mini Buttercroissant	91
77464	Pastel de nata	110	19C21	Tartelette au riz	111
77474	Petites Boules Rustiques Mix	39	19C84	Pinsa	65
77955	Tresse Pekannuss-Ahornsirup	88	19D25	Buttercroissant «Le Passionné»	73
77967	Milchschokolade-Croissant	82	19D26	Pain au chocolat «Le Passionné»	73
78420	Focaccia Romana, Natur	64	19D40	Crousty Pie Mandelcreme	130
78501	Briochette à tête	97	19D41	Tartelette Zitrone-Baiser	112
78875	Focaccia Romana, Natur	64	19D42	Tartelette Zitrone	112
			19F08	Premium Lütticher Waffel (Butter)	113
			19F09	Macarons «Les Classiques»	103

Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite	Art.-Nr	Produktbezeichnung	Seite
19F10	Macarons «Les Créatifs»	103	S7096	Oliven-Bergbauernbrot	31
S0506	Mehrkorn Baguette	54	S7133	Buffet-Brote de luxe	37
S0644	Baguette-Brötchen	57	S7144	Schoko-Croissant	83
S0645	Halbes Baguette	55	S7145	Schoko-Nuss-Croissant	83
S0848	Frühstücks-Buttercroissant	74	S7146	Marzipan-Croissant	83
S0856	Zimtschnecke	85	S7147	Himbeer-Croissant	83
S1195	Apfel-Dreieck	89	S7288	Sesam-Bagel	59
S1385	Baguette de Campagne (mit Sauerteig)	54	S7616	Flammkuchen	125
S1832	Baguette-Prestige	54	S7668	Grande Boule Rustique	41
S1835	Halbes Baguette Prestige	58	S7927	Baguette (Poolish)	53
S1937	Blätterteigplatte 2,5mm	131	S7932	Baguette (Poolish)	53
S1973	Schokoschleife	88	S7938	Héritage Halbes Baguette (Poolish)	58
S2093	Tarte-Boden süß	130	S8265	Premium-Mini-Buttercroissant	91
S2094	Tartelette-Boden süß	130	S8266	Premium-Mini-Schokobrötchen	91
S2095	Quiche- und Tartelette-Boden	130	S8293	Berliner Schrippe	56
S2151	Tartelette Apfel	111	S8775	Französische Apfeltasche	89
S2179	Suisse mit Schokostückchen	88	S8870	Quiche 3 Käse (Blätterteig)	124
S2193	Quiche Lorraine (Mürbeteig)	124	S8871	Quiche Lorraine (Blätterteig)	124
S2195	Brownies (mit Pekannüssen)	119	S9666	Mini-Snack Apéritif	127
S2342	Schokobrötchen	84	S9699	Losange Rustique	56
S2454	Mini-Viennoiserie-Sortiment	93			
S2800	Palmiers	88			
S2826	Buttercroissant	74			
S3102	Maxi-Buttercroissant	76			
S3177	Maxi-Butter-Brioche	97			
S3189	Mini-Buttercroissant	91			
S3255	Mini-Schokobrötchen	91			
S3611	Gastronomie Buttercroissant	74			
S4901	Crêpes	110			
S5044	Aprikosen-Croissant	82			
S5046	Schoko-Nuss-Croissant	82			
S5047	Zitronen-Crème-Croissant	82			
S5295	Mini-Apfeltasche	90			
S5538	Baguette	55			
S5551	Panini (ohne Schnitt)	61			
S5724	Gastro Baguette	55			
S5863	Baguette-Brötchen	57			
S7021	Walnuss-Bergbauernbrot	31			
S7053	Croissant, Viennoisine	87			
S7069	Schokobrötchen, Viennoisine	87			
S7089	Bergbauernbrot, Natur	31			
S7094	Malz-Bergbauernbrot	31			
S7095	Mehrkorn-Buttercroissant	77			



AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND GMBH UND DELIFRANCE ÖSTERREICH

I Maßgebende Bedingungen

Für unsere Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden und Abnehmern, alle unsere Lieferungen und sonstige Leistungen, einschließlich etwaiger Beratungsleistungen, gelten die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Abweichende Geschäftsbedingungen, insbesondere Einkaufsbedingungen unserer Geschäftspartner, sind für uns auch dann nicht maßgeblich, wenn wir ihnen nicht nochmals ausdrücklich widersprechen.

Wir liefern nur an Vollkaufleute, bei denen die mit uns geschlossenen Verträge zum Betrieb Ihres Handelsgewerbes gehören, sowie an juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.

II Angebot und Abschluss, Umfang der Lieferverpflichtungen

Unsere Angebote sind stets freibleibend, Vertragsabschlüsse und sonstige bindende Vereinbarungen werden erst durch unsere schriftliche Bestätigung verbindlich, sofern nicht im Einzelfall eine sofortige Auslieferung vereinbart ist. Dies gilt auch, soweit unsere Verkaufsstellen, Reisenden und sonstigen Vertreter und Vermittler vertraglich Vereinbarungen treffen.

Bei Vertragsabschlüssen mit uns gilt stets: richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung durch unsere Lieferanten bleibt vorbehalten.

Die zu einem Angebot gehörenden Unterlagen, wie Abbildungen, Zeichnungen, Gewichts- und Maßangaben sind, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, nur annähernd maßgeblich.

III Art und Weise der Lieferung, Verzug und Unmöglichkeit

Liefertermin oder Lieferfristen können verbindlich oder unverbindlich vereinbart werden: unverbindliche Termine und Fristen werden schriftlich als solche ausdrückliche gekennzeichnet.

Sollten wir verbindliche Lieferfristen und -termine verstreichen lassen, bleibt der Käufer, der vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen will, in jedem Fall verpflichtet, uns eine angemessene Nachfrist zur Erbringung der Leistung zu setzen und uns zu erklären, dass er die Leistung nach Ablauf der Frist ablehnen werde.

In zumutbarem Umfang dürfen wir Teillieferungen erbringen.

Eine verbindliche Lieferfrist verlängert sich – auch innerhalb eines Verzuges – angemessen bei Eintritt höherer Gewalt und allen unvorhergesehenen, nach Vertragsabschluss eingetretenen Hindernisse, die wir nicht zu vertreten haben, soweit solche Hindernisse nachweislich für die Lieferung des verkauften Gegenstandes von erheblichen Einfluss sind. Dies gilt auch dann, wenn diese Umstände bei unseren Lieferanten und deren Unterlieferanten eintreten oder der Käufer mit seinen Vertragspflichten, im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung auch mit Pflichten aus anderen Verträgen, in Verzug ist.

Beginn und Ende derartiger Hindernisse teilen wir dem Käufer baldmöglichst mit. Verzug und Ausbleiben (Unmöglichkeit) der Lieferung haben wir solange nicht zu vertreten, als uns, unsere Erfüllungsgehilfen und Vorlieferanten kein Verschulden trifft. Im Übrigen haften wir nach den gesetzlichen Vorschriften. Haben wir danach Schadenersatz zu leisten, so beschränkt sich ein dem Käufer zustehender Schadenersatzanspruch auf den im Zeitpunkt des Vertragsabschluss vor-

aussehenden Schaden, höchstens aber auf 10% vom Wert desjenigen Teils der Gesamtleistung, der infolge der Verspätung bzw. Nichtlieferung nicht rechtzeitig oder sonst vertragsgemäß genutzt werden kann. Diese Einschränkung gilt nicht, soweit uns Vorsatz oder große Fahrlässigkeit zur Last fällt.

Das Recht des Käufers zum Rücktritt nach fruchtlosem Ablauf einer uns gesetzten Nachfrist bleibt unberührt.

IV Versandweg und –mittel, Versicherungen und Gefahrübergang

Wir verkaufen grundsätzlich ab Lager, soweit nicht anders vereinbart. Die Auswahl von Versandweg und –mittel ist, soweit nicht anders vereinbart, uns überlassen. Wir sind berechtigt, aber nur auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers verpflichtet, unsere Lieferungen zu versichern. Eine Versicherung erfolgt stets im Namen und für Rechnung des Käufers.

Wird der Versand auf Wunsch des Käufers oder aus Gründen, die der Käufer zu vertreten hat, verzögert, so lagert die Ware auf Kosten und Gefahr des Käufers. Die Anzeige der Versandbereitschaft steht dann dem Versand gleich. Im Übrigen geht die Gefahr mit Übergabe der Waren an einen Spediteur oder Frachtführer, spätestens jedoch mit Verlassen des Lagers auf den Käufer über.

V Verpackung

Besondere Verpackungen sowie sonstige Schutz- und Transporthilfsmittel, die auf Wunsch des Käufers von uns eingesetzt werden, sind zu Selbstkostenpreisen zusätzlich zu vergüten.

Verpackung, Schutz- und Transporthilfsmittel werden von uns nicht zurückgenommen.

VI Preise und Zahlung

Unsere Preise verstehen sich stets als Netto-Preise, zu denen die Umsatzsteuer in der jeweiligen Höhe hinzutritt. Unsere Reisenden und Vertreter sind nicht zum Inkasso berechtigt.

Zahlung hat, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart, binnen 14 Tagen nach Rechnungsdatum zu erfolgen, dass uns der für den Rechnungsausgleich vereinbarte Betrag spätestens an diesem Tag zur Verfügung steht.

Wir nehmen bei entsprechender Vereinbarung diskontfähige und ordnungsgemäß versteuerte Wechsel nur zahlungshalber an. Gutschriften über Wechsel und Schecks erfolgen vorbehaltlich des Eingangs abzüglich der Auslagen mit Wertstellung des Tages, an dem wir über den Gegenwert verfügen können.

Unsere Forderungen werden, unabhängig von der Laufzeit etwa hereingenommener und gutgeschriebener Wechsel, sofort fällig, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder sonst Tatsachen bekannt werden, die eine Kreditwürdigkeit des Käufers zweifelhaft erscheinen lassen.

Wer erheben Verzugszinsen auf unsere Forderungen in Höhe von 3% über den Euribor ab Fälligkeit unserer Ansprüche.

Das Geltendmachen eines Zurückbehaltungsrechts gegenüber unseren Forderungen bzw. die Aufrechnung mit etwaigen Gegenansprüchen des Käufers sind nur zulässig, soweit die Gegenansprüche des Käufers anerkannt oder aber rechtskräftig festgestellt sind.

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND GMBH UND DELIFRANCE ÖSTERREICH

VII Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an der Ware vor, bis der Kaufpreis vollständig bezahlt ist und darüber hinaus unsere sämtlichen Forderungen gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich künftig entstehender Forderungen aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen beglichen sind. Dies gilt auch dann, wenn unsere Forderungen einzeln oder sämtlich in einer laufenden Rechnung aufgenommen werden und der Saldo gezogen und anerkannt ist.

Bei einer Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist der Käufer nach Mahnung zur Herausgabe unserer Ware verpflichtet. In der Rücknahme sowie einer Pfändung des Gegenstandes durch uns liegt nur dann ein Rücktritt vom Vertrag, wenn wir dies schriftlich ausdrücklich erklären oder aber das Abzahlungsgesetz Anwendung findet. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen von dritter Seite hat der Käufer uns unter Übersendung eines Pfändungsprotokolls unverzüglich zu benachrichtigen.

Der Käufer ist berechtigt, den Liefergegenstand im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuverkaufen. Er tritt uns jedoch bereits jetzt alle ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer erwachsenden Forderungen ab. Zur Einziehung dieser Forderungen ist der Käufer auch nach der Abtretung ermächtigt. Unser Recht, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, Forderungen nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.

Wir können verlangen, dass er Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekanntgibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern die Abtretung mitteilt. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen, soweit diese noch nicht beglichen sind, um mehr als 25% übersteigt.

VIII Mängelrüge und Gewährleistung

Der Käufer hat die empfangene Ware unverzüglich nach Eintreffen auf Mängel, Beschaffenheit und zugesicherte Eigenschaften zu untersuchen. Offensichtliche Mängel hat der Käufer unverzüglich, spätestens aber innerhalb drei Tagen, durch schriftliche Anzeige an uns zu rügen.

Bei berechtigten Beanstandungen dürfen wir nach unserer Wahl Ersatz leisten oder aber die Mängel beseitigen. Zur Mängelbeseitigung hat uns der Käufer die nach billigem Ermessen erforderliche Zeit und Gelegenheit zu gewähren, insbesondere den mangelhaften Gegenstand oder Muster davon zur Verfügung zu stellen.

Lassen wir eine uns gestellte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel zu beheben oder Ersatz zu leisten, oder wird die Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung unmöglich oder von uns verweigert, so steht dem Käufer nach seiner Wahl das Recht zu, Rückgängigmachung des Vertrages (Wandelung) oder Herabsetzung des Kaufpreises (Minderung) zu verlangen. Dies gilt auch, wenn der verkauften Ware im Zeitpunkt des Gefahrübergangs eine zugesicherte Eigenschaft fehlt. Schadenersatz wegen Nichterfüllung kann der Käufer in jedem Fall nur verlangen, wenn uns Vorsatz oder grobe

Fahrlässigkeit zur Last fällt.

Nimmt der Käufer oder ein von ihm beauftragter Dritter Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten an dem Liefergegenstand vor, so erlischt unsere Haftung für die daraus entstehenden Folgen. Die Beweislast, dass eine Schadensfolge auf nichteigenmächtige Maßnahmen des Käufers zurückzuführen ist, trifft den Käufer.

Die Gewährleistungsfrist für Nachbesserungen, für Ersatzlieferungen und Ersatzleistungen beträgt drei Monate. Sie läuft mindestens bis zum Ablauf der ursprünglichen Gewährleistungsfrist für den Liefergegenstand.

IX Tiefgekühlte und gekühlte Ware

Tiefgekühlte Ware wird von uns mit einer Temperatur von mindestens -18°C ausgeliefert. Gemäß der Richtlinie 89/08/EWG des Rates vom 21.12.1988 Artikel 5 (1) und (2) sind Schwankungen von 3 °C zulässig. Gekühlte Ware wird von uns mit der für die jeweilige Warengruppe gesetzlich vorgeschriebenen Temperatur ausgeliefert, höchstens aber mit einer Handelsüblichkeit entsprechenden Temperatur. Die Nichteinhaltung dieser Liefertemperatur kann der Käufer nur bei Abnahme der Ware rügen; spätere Rügen sind ausgeschlossen.

X Allgemeine Haftungsbeschränkung

Unsere Haftung richtet sich ausschließlich nach den in den vorstehenden Abschnitten getroffenen Vereinbarungen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem rechtlichen Grunde, insbesondere aus Verschulden bei Vertragsabschluß, Verletzung vertraglicher Nebenpflichten und unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grobem Verschulden durch uns und unsere Erfüllungsgehilfen.

Alle Ansprüche verjähren spätestens sechs Monate nach Empfang der Ware durch den Käufer.

XI Höhere Gewalt

Höhere Gewalt, wie Betriebsstörungen, Missernten, Transportbehinderungen, behördliche Maßnahmen, Krieg, Mobilmachung, Streik, Feuer oder sonstige unabhängig von unserem Willen entstandene Behinderungen, auch in und auf dem Wege von den Ausfuhrländern unserer Waren, entbinden uns für die Dauer der Behinderung nach unserer Wahl teilweise oder ganz von der Lieferung.

XII Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht

Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für Lieferungen und Zahlungen (einschließlich Scheck- und Wechselklagen) sowie sämtliche sich zwischen uns und unseren Geschäftspartnern ergebenden Streitigkeiten ist Mülheim an der Ruhr (für Délifrance Deutschland GmbH) und Wien (für Delifrance Österreich GmbH).

Für die Abwicklung unserer Rechtsbeziehungen mit unseren Geschäftspartnern gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland oder der Republik Österreich. Eine Anwendung der einheitlichen Kaufgesetze im Haager Kaufrechtsübereinkommen ist ausgeschlossen.



Délifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Délifrance Deutschland GmbH

Bülowstraße 104-110
45479 Mülheim an der Ruhr
Tel.: +49-(0)208-99789-0
Fax: +49-(0)208-99789-15
www.delifrance.de



Katalog

Delifrance Österreich GmbH

Simmeringer Hauptstr. 24
A-1110 Wien
Tel.: +43-(0)1-7404058-12
Fax: +43-(0)1-7404058-13
www.delifrance.at

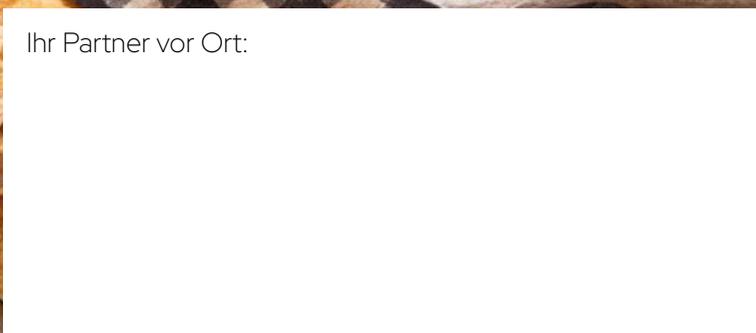


Newsletter

Einfach und schnell für Sie erreichbar:

+49-(0)208-99789-0
+43-(0)1-7404058-12

info@delifrance.de
info@delifrance.at
bestellungen@delifrance.com



Ihr Partner vor Ort:

