



# GESAMT- KATALOG

SORTIMENT & PREISE



GÜLTIG AB JULI 2022

*fredy's*

*fredy's*  
SO SCHMECKT BROT 

# HÖCHSTE QUALITÄT FÜR HÖCHSTEN GENUSS!



## Bio Knospe

Ihre Garantie für Bio-Backwaren, deren Rohstoffe ausschliesslich aus nachhaltiger Produktion stammen. Die Anforderungen gehen dabei weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus.



## IP-Suisse

Ihre Garantie für Backwaren, deren Rohstoffe aus nachhaltiger ökologischer Landwirtschaft stammen, welche die Artenvielfalt fördert und vom Aussterben bedrohte Tierarten schützt.



## Suisse Garantie

Ihre Garantie für Backwaren deren natürliche Rohstoffe ausnahmslos aus der Schweiz stammen und die in der Schweiz hergestellt worden sind.



## UrDinkel

Ihre Garantie für Backwaren, die ausschliesslich mit alten Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden, aus BIO KNOSPE- oder IP-SUISSE-Anbau hergestellt werden.



## Demeter

Demeter ist das weltweit gültige Qualitätslabel für Nahrungsmittel aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Wer Demeter einkauft, weiss, dass dahinter eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise steht.

## CONVENIENCE-STUFEN

Ofenfrisch duftende Backwaren sind ein absoluter Mehrwert für Ihr Angebot. Mit unserem vielfältigen Angebot an gebackenen Gaumenfreuden in unterschiedlichen Convenience-Stufen können Sie mit wenig Aufwand und in wenigen Minuten auf individuelle Wünsche reagieren und Ihre Kunden oder Gäste zu rundum glücklichen Geniessern machen.

Bezeichnung	Genussbereit*	Ihr Vorteil
<b>TG Teigling (TG)</b> Direkt nach dem Formen des Teiges wird das Backgut tiefgekühlt.	In 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frische Backwaren in kurzer Zeit!</li> <li>• Garantiert hohe Produktqualität!</li> <li>• Es duftet nach frischen Backwaren!</li> </ul>
<b>GTG Vorgegärt (GTG)</b> Das Backgut wird nach dem natürlichen Gärprozess tiefgekühlt.	In 45 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Abfall!</li> <li>• Garantiert hohe Produktqualität!</li> <li>• Es duftet nach frischen Backwaren!</li> </ul>
<b>HB Vorgebacken (HB)</b> Das Backgut wird kurz vor Abschluss des Backprozesses tiefgekühlt.	In 30 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Abfall!</li> <li>• Garantiert hohe Produktqualität!</li> <li>• Es duftet nach frischen Backwaren!</li> </ul>
<b>TK Fertig gebacken (TK)</b> Das Backgut wird fertig gebacken und anschliessend tiefgekühlt.	Sofort nach dem Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die ultimative Convenience-Lösung, da grundsätzlich kein Ofen benötigt wird!</li> </ul>

\*Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um Richtwerte handelt, die abhängig sind von Backgut, Volumen und Ofen. Siehe auch «Fredy's Backprogramme», Seite 61.

# FREDY'S PHILOSOPHIE



Gutes wächst, wo Gutes gefördert wird.

Ökologie, Nachhaltigkeit, Regionalität und Herzlichkeit sind die Leitwerte unseres täglichen Schaffens.

Das Wohlergehen aller Mitarbeitenden und der wertschätzende Umgang mit den natürlichen Ressourcen bilden dabei das Rückgrat für unser tägliches Handeln.

Erst wenn dies hundertprozentig erfüllt ist, entsteht richtig gutes Brot.  
In hochwertiger Qualität, gehaltvoll und mit dem ganz besonderen Geschmack.  
Fredy's – wow, so schmeckt Brot!

*Fredy Hiestand*  
Ihr Fredy Hiestand

Sie wollen mehr über die bewegende Lebensgeschichte von Fredy Hiestand erfahren?

Dann empfehlen wir Ihnen die Biografie «Gipfelkönig Fredy Hiestand. Vom Bauernbub zum Grossbäcker und Gesundheitspionier.» Die süffige Lektüre ist gespickt mit zahlreichen Anekdoten, die beweisen, dass knallharte Ziele mit viel Herz übertroffen werden können. Jetzt bestellen: [www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)





## JEDES BROT EIN ORIGINAL

### Liebe Leserinnen und Leser

Die aktuelle Zeit bestätigt unsere Firmen-Philosophie und unsere Leitwerte, die wir seit der Gründung 2003 durch Fredy Hiestand verfolgen.

Die regionale und nachhaltige Rohstoffbeschaffung, fachmännisches Handwerk verbunden mit traditioneller Bäckerkunst, der Verzicht auf Backhilfsmittel - alle diese Punkte erhalten mehr Bedeutung denn je.

Zusätzlich zu diesen Grundwerten leben wir dafür, Ihnen ein Sortiment zu bieten, welches dank seiner hochstehenden Qualität und mit 100 % Aroma überzeugt. Jeder einzelne Biss in ein Brot, Brötli oder auch in einen salzigen Snack oder in eine süsse Kleinigkeit, soll mit freudigen Emotionen verbunden werden. Das ist unser Ziel!

Genau mit diesem Blickwinkel haben wir für Sie neue Kreationen entwickelt wie zum Beispiel ein Mühlebrot, im Holzofen gebacken in bester Demeter-Qualität oder einen Nussgipfel-Teigling, mit hausgemachter Füllung, eingerollt in feinstem Bergbutter-Blätterteig. Probieren Sie's!

Herzliche Grüsse  
Ihr Fredy's Team

## IHR SERVICE



### Persönliche Beratung - am Telefon oder bei Ihnen vor Ort

Unter 056 200 29 00 sind wir montags bis freitags von 8 bis 12 sowie 13 bis 17 Uhr persönlich für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten erreichen Sie uns per E-Mail: [info@fredys.ch](mailto:info@fredys.ch) oder per Fax: 056 200 29 01.



### Heute bestellt, morgen geliefert

Fredy's bringt's: Sämtliche Bestellungen, die bis 15.30 Uhr eintreffen, werden garantiert am nächsten Arbeitstag angeliefert.



### Grosses Sortiment - über 250 gebackene Gaumenfreuden

Unser Angebot ist so vielfältig wie der Geschmack unserer Kunden. Butterzarte Gipfel, korngesunde Brötli, saftige Burger Buns, knusperfrische Holzofenbrote, herzhaftes Süssgebäck und innovative Snacks. In verschiedenen Convenience-Stufen. Immer abgestimmt auf Ihre Abläufe und Bedürfnisse.



### Kontrollierte Qualität

Die «Food Safety System Certification» (FSSC 22000) ist Ihre Garantie für höchste Sicherheit bei der Backwarenherstellung. Und unser Versprechen für beste Qualität auf allen Stufen unseres Wirkens.

# IHR MEHRWERT



## 100% natürliche Zutaten

Alle unsere Backwaren werden ausschliesslich mit natürlichen Rohstoffen gebacken. Wenn immer möglich aus kontrolliert biologischem Anbau. Von Partnern, die wir persönlich kennen und denen eine ökologisch nachhaltige Landwirtschaft genauso am Herzen liegt wie uns.



## 100% Schweizer Mehl

Für unsere Backwaren verwenden wir grösstenteils exklusive Spezialmischungen aus bestem Schweizer Getreide. Dabei vertrauen wir seit Jahrzehnten auf die freundschaftliche Zusammenarbeit mit der Lindmühle in Birnenstorf.



## 100% Bio- und Bergbutter

Das gibt's nur bei Fredy's: Sämtliche Backwaren werden ausschliesslich mit kostbarer Berg- oder Bio-Butter erzeugt. Die unvergleichlich geschmeidige und besonders geschmackvolle Bergbutter wird zu 100% aus reinem Appenzeller Alprahm hergestellt und trägt das offizielle Gütesiegel «Schweizer Bergprodukt».



## Hausgemachte Zutaten

Nahezu alle Füllungen werden von uns selber hergestellt. Dazu gehören auch die köstliche Aprikosenkonfi für unser beliebtes Vanille-Früchte-Träumli und die hochwertige Nussmischung für unsere Nussstangen, -gipfel oder -schnecken.



## Traditionelle Handwerkskunst

Wir setzen auf das handwerkliche Geschick unserer Mitarbeitenden und lassen den Teigen ganz viel Zeit, um in natürlichen Reifeprozessen, mit ausgedehnten Ruhezeiten, ihr volles Aroma zu entfalten - angenehmer Nebeneffekt: Das macht unsere Backwaren bekömmlicher und sie bleiben länger frisch.



## Holzofen

Nachhaltigkeit geht bei uns auch in den Ofen. Das 100-jährige Buchenholz für unseren traditionellen Holzofen stammt aus der Region Bad Zurzach. Es wird während 1000 Tagen getrocknet und liefert uns Feuer & Flamme.



## Schweizer Alpensalz

Weil uns unsere Umwelt wichtig ist, verwenden wir in unseren Backwaren nur noch das nachhaltig gewonnene, weisse Gold aus der einzigen Salzmine der Schweiz.



## Korngesund und voll im Geschmack

Bis auf wenige Ausnahmen werden sämtliche Backwaren mit wertvollen Weizenkeimen und einem Anteil, in der hauseigenen Mühle sorgfältig vermahlen, Vollkornmehl veredelt. Schliesslich sollen Fredy's Backwaren nicht nur ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bieten, sondern auch die Basis bilden für eine korngesunde Ernährung.



## Immer einen Schritt voraus

Wir sind stets bestrebt möglichst nachhaltige, regionale und natürliche Rohstoffe für unsere Produkte zu verwenden. Um diesem Vorsatz einen weiteren Schritt näher zu kommen und zur Förderung der Nachhaltigkeit verwenden wir seit Januar 2020 ausschliesslich Getreide, das ohne den Einsatz von synthetischen Pestiziden angebaut wurde. Weil «Gutes wächst, wo Gutes gefördert wird».



## Handelswaren nach Fredy's Philosophie

Auch bei Produkten, die nicht in unserer Backstube produziert werden, achten wir auf beste Qualität. Produkte, welche mit dem Fredy's «F» gekennzeichnet sind, werden deshalb ganz nach Fredy's Philosophie gebacken. Das bedeutet: Mit Getreide aus pestizidfreiem Anbau, ohne künstliche Backhilfsmittel, mit Weizenkeimen und Appenzeller Bergbutter.

## EXKLUSIVE PARTNERSCHAFTEN



Als Mitglied der Fachvereinigung «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» sind wir partnerschaftlich mit der gehobenen Schweizer Gastronomie verbunden. Gemeinsam engagieren wir uns für ein kreatives und lebendiges Schweizer Gastgewerbe.



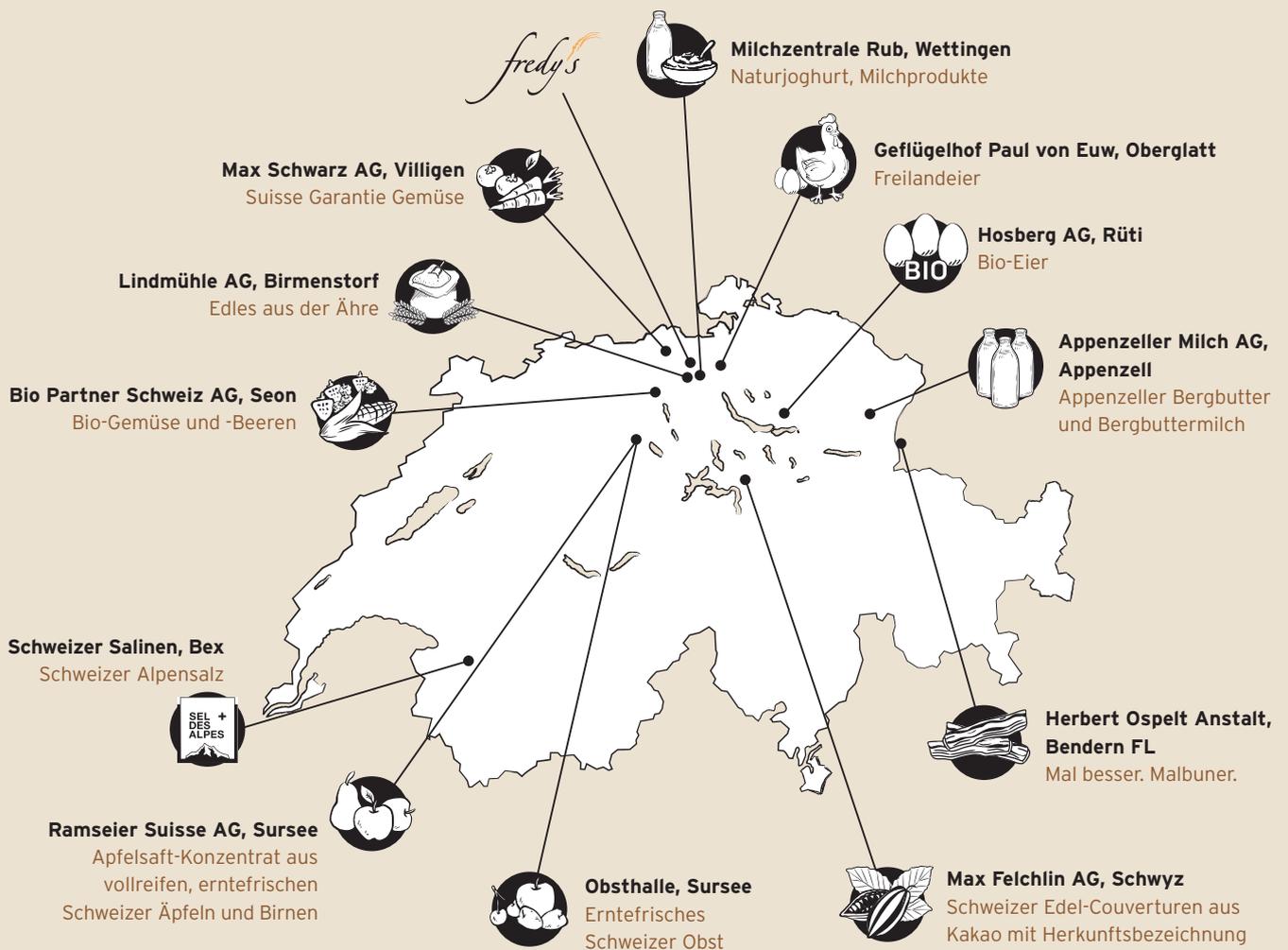
SWISS DELUXE HOTELS  
PREFERRED SUPPLIER

Als «Preferred Supplier» unterstützen wir die exklusivsten Schweizer 5-Sterne-Hotels mit unseren hochwertigen Backkreationen und leisten so einen genussvollen Beitrag für nachhaltig zufriedene und glückliche Gäste.

# VERLASSEN SIE SICH DRAUF

Vertrauensvolle Partner, die unseren Respekt für die Natur und unsere Leidenschaft für puren Brotgenuss teilen, sind die wichtigste Zutat für die konstant hohe Qualität unserer Backwaren. Dabei setzen wir, wenn immer möglich, auf einheimische Produzenten und Rohstoffe aus biologischem Anbau.

## Unsere wichtigsten Produzentenpartner



# GIPFEL

VON BUTTERWEICH  
BIS KNUSPERZART



Maisgipfel  
Croissant au maïs  
Art.-Nr. 4052



**GTG Buttergipfel «Das Original»**  
Croissant «L'original»  
Art.-Nr. 8982



- Das Original von Fredy Hiestand
- Bleibt auch nach Stunden knusprig
- Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	175	0.72	126.00	1



**GTG Mehrkorn-Buttergipfel**  
Croissant au beurre complet  
Art.-Nr. 8188



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
57	140	0.82	114.80	1



**GTG Buttergipfel midi**  
Croissant au beurre midi  
Art.-Nr. 8948



- Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	192	0.61	117.12	1



**GTG Mehrkorn-Buttergipfel midi**  
Croissant au beurre complet midi  
Art.-Nr. 8949



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
43	144	0.70	100.80	1



**GTG Buttergipfel mini**  
Croissant au beurre mini  
Art.-Nr. 8983



- Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	168	0.49	82.32	4



**GTG Mehrkorn-Buttergipfel mini**  
Croissant au beurre complet mini  
Art.-Nr. 8556



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	144	0.55	79.20	4



**GTG** **Laugen-Buttergipfel «Das Original»**  
Croissant à la saumure «L'original»  
Art.-Nr. 8975

- Das Original von Fredy Hiestand
- Locker-luftiger Laugen-Buttergipfel



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	150	0.80	120.00	1



**GTG** **Croissant «Champs Elysée»**  
Croissant «Champs Elysée»  
Art.-Nr. 8128

- Luftiger Buttercroissant nach französischem Vorbild
- Mit über 25 % Appenzeller Bergbutter



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
60	150	0.90	135.00	1



**GTG** **Laugen-Buttergipfel midi**  
Croissant au beurre à la saumure midi  
Art.-Nr. 8195



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	168	0.67	112.56	1



**GTG** **Croissant «Champs Elysée» midi**  
Croissant «Champs Elysée» midi  
Art.-Nr. 8853

- Mit über 25 % Appenzeller Bergbutter



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	192	0.75	144.00	1



**GTG** **Laugen-Buttergipfel mini**  
Croissant au beurre à la saumure mini  
Art.-Nr. 8691



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	168	0.55	92.40	4

### Appenzeller Bergbutter

Schneeweiss, rahmig und unverwechselbar im Geschmack: Das weisse Gold des Appenzellerlandes. Genau dieses weisse Gold finden Sie in Form von bestem Appenzeller Bergbutter in unseren Produkten wieder.

Die Verarbeitung erfolgt traditionell im Butterfass. Aus bestem Alprahm wird die Appenzeller Bergbutter hergestellt, welche Sie anschliessend in unseren Gipfeli, Zöpfen und Feinbackwaren wiederfinden. Die charaktervolle, geschmeidige und besonders aromatische Butter verleiht unseren Backwaren ihren unvergleichlich herzhaften Geschmack. Das müssen Sie probiert haben!



Veganer Gipfel  
Croissant végétalien  
Art.-Nr. 4102



**GTG** Veganer Gipfel  
Croissant végétalien  
Art.-Nr. 4170



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
58	80	0.96	76.80	1



**GTG** Croissant «Deluxe»  
Croissant «Deluxe»  
Art.-Nr. 8693



• Mit über 24 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	120	0.81	97.20	1



**GTG** UrDinkel-Buttergipfel  
Croissant au beurre PurEpeautre  
Art.-Nr. 8536



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	150	1.06	159.00	1



**GTG** Maisgipfel  
Croissant au maïs  
Art.-Nr. 4052

• Goldgelber Mais-Buttergipfel  
• Mit knusprigem Maisgranulat dekoriert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
77	100	0.89	89.00	1



HB

**Buttergipfel midi**  
Croissant au beurre midi  
Art.-Nr. 8215

• Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	75	0.72	54.00	11



HB

**Buttergipfel**  
Croissant au beurre  
Art.-Nr. 4111

• Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
45	40	0.90	36.00	11



HB

**Laugen-Buttergipfel**  
Croissant au beurre à la saumure  
Art.-Nr. 4117

• Ideal zum Belegen und Befüllen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
45	40	0.90	36.00	11

## EXKLUSIVE PARTNERSCHAFT!

Als «Preferred Supplier» dürfen wir die 40 exklusivsten Schweizer 5-Sterne-Hotels mit unseren hochwertigen Backkreationen unterstützen.

Es ist die Leidenschaft für unser tägliches Brot sowie das kompromisslose Streben nach Perfektion, was uns mit den Swiss Deluxe Hotels verbindet. Und damit die Lust, Gutes immer noch etwas besser zu machen und laufend Neues auszuprobieren.

Sie haben eine kulinarische Idee oder möchten unser vielfältig genussvolles Sortiment persönlich kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf: 056 200 29 00 oder Sie schreiben uns eine E-Mail: [info@fredys.ch](mailto:info@fredys.ch).

# BROTE

VON KLASSISCH GUT BIS  
ÜBERRASCHEND NEU



Holzofen Wild & Weiss  
Pain champêtre clair  
Art.-Nr. 8650

**HB Holzofen Wild & Ruch**  
**Pain champêtre complet**  
**Art.-Nr. 8649**

- Herzhaft-urchiges Weizenbrot
- Mit wildem Riss für eine rustikale Optik
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
450	18	2.78	50.04	7



**HB Holzofen Wild & Weiss**  
**Pain champêtre clair**  
**Art.-Nr. 8650**

- Traditionelles Weizenbrot mit wildem Riss
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
440	18	2.78	50.04	7



**HB Holzofen Wild & Mediterran**  
**mit Oliven und Tomaten**  
**Pain champêtre méditerranéen**  
**aux olives et tomates**  
**Art.-Nr. 8651**

- Das beliebte Wild & Weiss in der mediterranen Variante mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.48	62.64	7



**HB Holzofen Pane alle olive**  
**Pane alle olive**  
**Art.-Nr. 8578**

- Mediterranes Weizenbrot mit grünen und schwarzen Oliven verfeinert
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	4.47	80.46	7



**HB Holzofen Pane al pomodoro**  
**Pane al pomodoro**  
**Art.-Nr. 8579**

- Mediterranes Weizenbrot mit Olivenöl und sonnengetrockneten Tomaten verfeinert
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	4.71	84.78	7



## Holzofen Chnorze



**HB Holzofen Chnorz dunkel**  
**Pain torsadé foncé**  
**Art.-Nr. 8825**

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	16	3.27	52.32	7



**HB Holzofen Chnorz hell**  
**Pain torsadé clair**  
**Art.-Nr. 8824**

- Helles Weizenbrot
- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.06	48.96	7



**HB Holzofen UrDinkel Chnorz**  
**Pain torsadé PurEpeautre**  
**Art.-Nr. 4109**

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	15	3.42	51.30	7

## HAT DEN DREH RAUS!

Der rustikale «Chnorz» ist bei Fredy's längst zum Klassiker avanciert und gehört zu unseren absoluten Lieblingsbrotchen. Kein Wunder, das von Hand «gedrehte» Holzofenbrot hat es ganz schön in sich: reichhaltiges Schweizer Weizenmehl und hochwertige natürliche Zutaten. Der hohe Anteil an Vorteig und die Veredelung mit hochwertigem Quellstück machen den «Chnorz» zudem so einzigartig aromatisch, saftig und bekömmlich. Angenehmer Nebeneffekt: Das Brot bleibt auch länger frisch!

Den «Chnorz» gibt es übrigens hell oder dunkel, konventionell oder in Bio Knospe-Qualität und im Grossformat (800 g) speziell für die Gastronomie und die Hotellerie (Seite 17).



**HB** **Holzofen**  
**Pain traditionnel dunkel**  
Pain traditionnel foncé  
**Art.-Nr. 8819**

- Fredy's dunkler Preiskracher
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
510	14	2.34	32.76	7



**HB** **Holzofen**  
**Pain traditionnel hell**  
Pain traditionnel clair  
**Art.-Nr. 8594**

- Fredy's heller Preiskracher
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
510	12	2.34	28.08	7



**HB** **Holzofen Huusbrot**  
**Pain maison**  
**Art.-Nr. 8047**

- Rustikales Weizenbrot
- Mit reichhaltigem Getreideschrot verfeinert
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.10	55.80	7



**HB** **Mehrkornbrot**  
**Pain multi céréales**  
**Art.-Nr. 8822**

- Mit knackiger Getreidemischung-Dekor



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
430	18	3.13	56.34	7



**HB** **Holzofen Huusbürli Schild**  
**Bürli paysan**  
**Art.-Nr. 4041**

- Das beste Bürli der Schweiz - top, die Wette gilt
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	18	2.89	52.02	7



**HB** **Holzofen Burebrot hell**  
**Pain paysan clair**  
**Art.-Nr. 8543**

- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
480	15	3.23	48.45	7

# HOLZOFEN MIXKARTON

Die drei beliebtesten Holzofenbrote von Fredy's im praktischen Mixkarton. Im Holzofen gebacken.

**HB Holzofen-Grossbrote assortiert**  
Pains au feu de bois assortis  
**Art.-Nr. 8147**

- 6 x Chnorz hell 400 g
- 6 x Chnorz dunkel 410 g
- 6 x Huusbrot 410 g



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400 - 410	18	3.41	61.38	7



# BESTSELLER MIXKARTON

Die drei meistgekauften Brote von Fredy's im praktischen Mixkarton. Im Holzofen gebacken.

**HB Grossbrote assortiert**  
Gros pains assortis  
**Art.-Nr. 8273**

- 6 x Wild & Weiss 440 g
- 6 x Wild & Ruch 450 g
- 6 x Mehrkornbrot 430 g



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
430 - 450	18	3.18	57.24	7



## FEUER & FLAMME

### FÜR PUREN GESCHMACK

Beim Backen im Holzofen nutzen wir die Urkraft des Feuers und die beste Hitzeübertragung, die es gibt: Naturstein. Lange vorerhitzt, überträgt Stein die Hitze in optimaler Weise auf das Backgut. So kann sich die Kruste zum «goldbraun-chüschtigen» Genuss entfalten und das Innere, die Krume, ihr ausserordentlich intensives und finessenreiches Aroma entwickeln.

Das über 100-jährige Buchenholz für unseren Holzofen stammt aus der Region um Bad Zurzach. Rund 1000 Tage wird das Holz getrocknet, bevor es im Holzofen seine natürliche Kraft voll entfalten kann.

Original Schweizer Backtradition seit 1967.  
[www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)





**HB** **Toscaner Brot**  
Pain toscane  
**Art.-Nr. 8894**

• Helles Weizenbrot



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	15	3.17	47.55	7



**HB** **Tessiner Brot**  
Pain tessinois  
**Art.-Nr. 8852**



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
285	18	2.37	42.66	8



**HB** **Nuss-Kartoffel Brot**  
Pain aux noix et pommes de terre  
**Art.-Nr. 8922**

• Mit schmackhaften Baumüssen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.83	68.94	7



**HB** **Kürbiskernen Brot**  
Pain aux graines de courge  
**Art.-Nr. 8891**



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.23	58.14	7



**HB** **Pane Castello \***  
Pane Castello \*  
**Art.-Nr. 4098**

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	13	3.84	49.92	7



**HB** **Deutsches Bauernbrot dunkel**  
Pain paysan allemand  
**Art.-Nr. 8046**

• Traditionelles Roggen- und Weizen-Mischbrot, mit mildem, natürlichem Sauerteig



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
600	18	3.75	67.50	7

\* Handelsartikel



**HB** **Holzofen Knusper-Spitz hell**  
**Pain clair croustillant-pointu au feu de bois**  
**Art.-Nr. 4137**



- Trendiges Sauerteigbrot
- Alles andere als gewöhnlich. Knusprig zartes äusseres trifft auf starkes verführerisches Innenleben.
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
390	16	3.27	52.32	7



**HB** **Holzofen Knusper-Spitz dunkel**  
**Pain foncé croustillant-pointu au feu de bois**  
**Art.-Nr. 4138**



- Trendiges Sauerteigbrot
- Die ausgewogene milde Sauerteignote macht jeden Bissen zum Genusslebnis.
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
390	16	3.27	52.32	7

## TIPPS UND TRICKS VOM BROTSOMMELIER

**Ein Brotgeniesser war er schon immer. Seine Leidenschaft hat er zum Beruf gemacht. Und das schon seit mehr als 45 Jahren.**

Als erster Brotsommelier der Schweiz gehört Peter Kasimow noch zu einer raren Spezies und doch ist seine Expertise weitem gefragt. Denn auch beim Brotbacken liegen Erfolg und Niederlage sehr nahe beieinander. Die Gründe dafür sind so vielfältig wie es Mehlsorten gibt.

Auf unserer neuen Homepage [www.fredys.ch](http://www.fredys.ch) gibt unser Brotsommelier Peter Kasimow wertvolle Tipps und Tricks rund ums Brotbacken, sodass selbst im normalen Haushaltbackofen Qualität wie vom Lieblingsbäcker erreicht wird.

Wer sich mit uns auf die Brotreise begibt und diese Welt erleben will, wird belohnt - mit jedem Bissen. Sie wollen mehr über unsere Fredy's Brotwelt erfahren? Dann zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Peter Kasimow  
 Bäckermeister & geprüfter Brotsommelier  
 +41 76 430 56 85  
 +41 56 200 70 19





**HB Holzofen  
Gastrochnorz dunkel  
Pain torsadé gastro foncé  
Art.-Nr. 8150**



- 48 cm
- Das perfekte Format für Gastronomie und Hotellerie
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
800	9	5.44	48.96	7



**HB Baguette  
Baguette  
Art.-Nr. 8526**



- 36 cm
- Klassisches helles Weizen-Baguette nach französischem Vorbild

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
200	32	1.72	55.04	8



**HB Holzofen  
Gastrochnorz hell  
Pain torsadé gastro clair  
Art.-Nr. 8153**



- 49 cm
- Das perfekte Format für Gastronomie und Hotellerie
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
800	9	5.33	47.97	7



**HB Baguette rustique  
Baguette rustique  
Art.-Nr. 8658**



- 36 cm
- Rustikales, kross gebackenes Weizen-Baguette

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
240	36	2.04	73.44	8



**HB Gastrobrot  
Pain gastro  
Art.-Nr. 4110**



- 44 cm
- Ideales Format für Gastronomie und Hotellerie

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
900	8	4.70	37.60	7



**HB Fredy's Baguette  
Fredy's baguette  
Art.-Nr. 4131**

- 52 cm
- Über 10 Stunden Teigruhe
- Jedes Baguette von Hand eingeschnitten

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
350	22	2.47	54.34	8

**TK** **Butterzopf, 2-Strang**  
Tresse au beurre, 2-cordons  
**Art.-Nr. 4167**



- Neu mit Appenzeller Bergbuttermilch und Bergbutter
- Von Hand geflochten
- Auch in Knospe-Qualität erhältlich (S. 35)

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	15	4.63	69.45	15

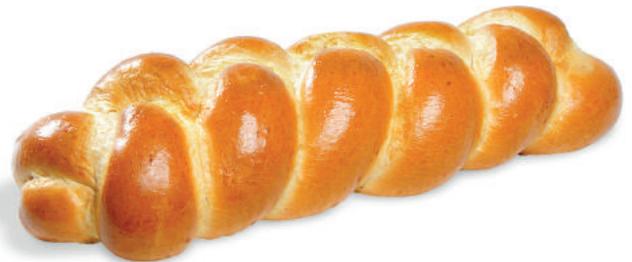


**TK** **Landfrauen-Butterzopf, 3-Strang**  
Tresse campagnarde, 3-cordons  
**Art.-Nr. 4168**



- Neu mit Appenzeller Bergbuttermilch und Bergbutter
- Von Hand geflochten

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
570	11	6.35	69.85	15



**TK** **Buffet-Butterzopf, 6-Strang**  
Tresse au beurre buffet, 6-cordons  
**Art.-Nr. 4169**



- Neu mit Appenzeller Bergbuttermilch und Bergbutter
- Von Hand geflochten
- Das perfekte Format für Gastronomie und Hotellerie

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'500	4	21.32	85.28	15

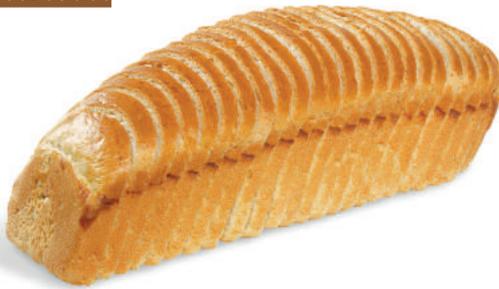




**Buffet-Butterzopf, 6-Strang  
Tresse au beurre buffet, 6-cordons**  
Art.-Nr. 4169

- Neu mit Appenzeller Bergbuttermilch  
und Appenzeller Bergbutter

## Buttertoast



### TK Brioche-Buttertoast «Deluxe»

Toast brioché deluxe au beurre

Art.-Nr. 4108, 1 cm | Art.-Nr. 4105, 1.8 cm

- Vorgeschnitten in Scheiben, 13 x 15 cm
- Mit CH-Freilandeier und Appenzeller Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Art.-Nr.	Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
4105	700	4	10.71	42.84	17
4108	700	5	10.71	53.55	17



### TK Knospe UrDinkel-Toast

Toast PurEpeautre

Art.-Nr. 8367

- Korngesunder Vollwert-Toast mit UrDinkel
- Vorgeschnitten in 24 Scheiben, 10 x 8 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
980	4	10.59	42.36	17



### TK Brioche-Buttertoast \*

Toast brioché au beurre \*

Art.-Nr. 5881

- Vorgeschnitten in 26 Scheiben, 10 x 10 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
850	6	8.64	51.84	17



### TK Buttertoast maxi \*

Maxi toast au beurre \*

Art.-Nr. 5882

- Vorgeschnitten in 26 Scheiben, 10 x 10 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'000	6	8.15	48.90	17



### TK Jumbo-Toast mit Butter \*

Jumbo toast au beurre \*

Art.-Nr. 5883

- Vorgeschnitten in 26 Scheiben, 12 x 12 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'300	5	9.33	46.65	17



### TK Jumbo-Toast mit Vollkornschrot \*

Jumbo toast avec farine de grains entiers \*

Art.-Nr. 5880

- Vorgeschnitten in 26 Scheiben, 12 x 12 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'300	5	9.33	46.65	17

# TISCHBRÖTLI

VON MORGENS BIS ABENDS

TISCHBRÖTLI



Artisanbrötli-Mixkarton  
Petits pains artisanaux mélangés  
Art.-Nr. 4130

# TISCH- UND PARTYBRÖTLI MIXKARTON

Ob à la carte, Bankett oder Catering - mit unseren praktischen Tisch- und Partybrötli-Mixkartons sind Sie für jede kulinarische Herausforderung bestens gerüstet.



**HB Partybrötli-Mixkarton**  
Party ballons mélange  
Art.-Nr. 4057

- Je 50 x Weizen-, Nuss-Kartoffel-, Mehrkorn-, Laugenbrötli \*

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	200	0.50	100.00	10

**HB Tischbrötli-Mixkarton Nr. 1**  
Party ballons mélange, no. 1  
Art.-Nr. 8936

- Je 50 x Buure-, Mehrkorn-, Oliven-, Weizenbrötli

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
35.5	200	0.55	110.00	10



**HB Tischbrötli-Mixkarton Nr. 2**  
Party ballons mélange, no. 2  
Art.-Nr. 4064

- Je 50 x Nuss-, Laugenbrötli \*, Chnebeli hell und dunkel

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	200	0.55	110.00	10

**HB Artisanbrötli-Mixkarton**  
Petits pains artisanaux mélangés  
Art.-Nr. 4130

- Leinsamenbrötli und beste Proteinquelle
- Dunkles und helles Sauerteigbrötli
- Knuspriges, doppelbestreutes, dunkles Mehrkornbrötli

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	160	0.63	100.80	10



**HB** Semmel mini  
Ballon mini  
Art.-Nr. 8343



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	120	0.45	54.00	10



**HB** Weizenbrötli mini  
Ballon au blé  
Art.-Nr. 8860



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	120	0.48	57.60	10



**HB** Doppelbürli mini  
Ballon duo paysan mini  
Art.-Nr. 8025



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
86	60	1.23	73.80	9



**HB** Buurebrötli mini  
Ballon paysan mini  
Art.-Nr. 8861



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	120	0.46	55.20	10



**TK** Laugenbrötli mini \*  
Délice à la saumure \*  
Art.-Nr. 4171



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	120	0.53	63.60	16



**TK** Butterweggli mini  
Pain au lait mini  
Art.-Nr. 8325



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	125	0.63	78.75	16



Artisanbrötli-Mixkarton  
Petits pains artisanaux mélangés  
Art.-Nr. 4130



HB

**Chnebeli hell**  
Mini torsadé clair  
Art.-Nr. 4127

• Helles Weizenbrötli



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	160	0.55	88.00	10



HB

**Chnebeli dunkel**  
Mini torsadé foncé  
Art.-Nr. 8930

• Dunkles Weizenbrötli



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	160	0.55	88.00	10



**HB** Kürbiskernenbrötli mini  
Petit ballon aux graines de courge  
Art.-Nr. 8371



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	140	0.53	74.20	10



**HB** Nussbrötli mini  
Petit pain aux noix  
Art.-Nr. 8370



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
43	140	0.55	77.00	10



**HB** Tomatenbrötli mini  
Carré tomate mini  
Art.-Nr. 8927



• Mit sonnengetrockneten Tomatenwürfeli

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
34	140	0.53	74.20	10



**HB** Mehrkornbrötli mini  
Carré multi céréales  
Art.-Nr. 4078



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	144	0.53	76.32	10



**HB** Olivenbrötli mini  
Petit pain aux olives  
Art.-Nr. 4079



• Mit nativem Olivenöl und Oliven

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	144	0.53	76.32	10

### Wertvolle Gemeinschaft

Es ist unser Bestreben, unseren Kunden alles aus einer Hand anzubieten. Dennoch lassen sich in unseren Backstuben nicht alle Wünsche verwirklichen. In solchen Ausnahmefällen können wir uns auf ein Netzwerk mit starken und langjährigen Partnern verlassen.

Wir wählen Handelsware aus, die sich mit unserer Fredy's Philosophie in den wichtigen Punkten vereinbaren lässt und die wir mit gutem Gewissen anbieten können. Wir versichern Ihnen, dass auch sämtliche Handelsartikel Fredy's Ansprüchen an höchste Qualität erfüllen.

Fredy's Handelsartikel sind mit einem Symbol (\*) entsprechend gekennzeichnet.

# KLEINBRÖTLI

GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINER HÜLLE

Brioche Burger Bun «Deluxe»  
Bun brioché de luxe  
Art.-Nr. 5549



**HB** Sandwichrädli hell  
Rouelle sandwich clair  
Art.-Nr. 5141

• 12 cm Durchmesser



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	38	1.28	48.64	9



**HB** Sandwichrädli rustikal  
Rouelle sandwich rustique  
Art.-Nr. 5142

• 12 cm Durchmesser



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	38	1.28	48.64	9



**HB** Holzofen Weizen-Sandwich  
Sandwich clair au blé  
Art.-Nr. 5668

• 21 cm  
• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	55	1.09	59.95	9



**HB** Holzofen Mehrkorn-Sandwich  
Sandwich multi céréales  
Art.-Nr. 5667

• 21 cm  
• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	55	1.12	61.60	9



**HB** Chnörzli hell  
Sandwich torsadé clair  
Art.-Nr. 8608

• 16 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	54	1.10	59.40	9



**HB** Chnörzli dunkel  
Sandwich torsadé foncé  
Art.-Nr. 8623

• 18 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	54	1.14	61.56	9



**HB** **Holzofen Sandwichbürl**  
Sandwich paysan  
**Art.-Nr. 5654**

- 11 cm Durchmesser
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
125	55	1.34	73.70	9



**HB** **Schnitzel-Sandwich**  
Sandwich pour escalope  
**Art.-Nr. 8606**

- 23 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	48	1.05	50.40	9



**HB** **Butterzöpfli**  
Petite tresse au beurre  
**Art.-Nr. 4081**

- 19 cm
- Mit Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	36	1.76	63.36	15



**HB** **Wild & Weiss Sandwich**  
Sandwich champêtre  
**Art.-Nr. 4107**

- 17 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	60	1.04	62.40	9



**TK** **Hotdog-Sandwich**  
Hotdog sandwich  
**Art.-Nr. 8624**

- 20 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	0.93	46.50	17



**TK** **Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz \***  
Bretzel bavaois au gros sel \*  
**Art.-Nr. 4172**

- 17 cm
- Die klassisch-bayrische Bierbrezel
- Mit herzhafter Sesam-Salz-Mischung verfeinert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	40	1.32	52.80	16



**TK** **Laugensilserli \***  
Délice à la saumure \*  
**Art.-Nr. 4173**

- 12 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	100	0.74	74.00	16



**TK** **Laugen Sandwichbrezel mit Sesamsalz \***  
Bretzel sandwich au sel de sésame \*  
**Art.-Nr. 4174**

- 13 cm
- Die klassische Sandwich-Brezel
- Mit herzhafter Sesam-Salz-Mischung bestreut



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	48	1.14	54.72	16



**TK** **Laugenstange \***  
Bâton à la saumure \*  
**Art.-Nr. 4175**

- 20 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	1.02	51.00	16



**TK** **Laugenbrezel \***  
Bretzel à la saumure \*  
**Art.-Nr. 4176**

- 12 cm in der Länge
- Ohne Bestreuung
- Ideal für Sandwiches



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	60	1.14	68.40	16



**TK** **Laugenzöpfli mit Butter \***  
Petite tresse fourré au beurre \*  
**Art.-Nr. 8498**

- Einzeln in Folie verpackt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	50	1.48	74.00	17



**HB** Kürbiskernen-Quadratli  
Carré aux graines de courge  
Art.-Nr. 8613

• Mit knusprigem Kürbiskernen-Schrot



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	50	1.19	59.50	9



**TK** Brötli mit Sultaninen und Mais  
Petit pain aux raisins et maïs  
Art.-Nr. 8940

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	80	0.96	76.80	16



**HB** Kaisersemmel  
Petit pain empereur  
Art.-Nr. 5478



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	0.66	39.60	9



**TK** Butterweggli  
Petit pain au lait  
Art.-Nr. 8932



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
60	80	0.75	60.00	16



**HB** Semmel  
Ballon  
Art.-Nr. 8609



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	70	0.66	46.20	9



**HB** Mehrkorn-Schlumbi  
Ballon multi-céréales  
Art.-Nr. 4047

• Traditionelles Schlumbi mit mehligter Oberfläche  
• Mit wertvollen Körnern, Samen und Saaten angereichert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	120	0.64	76.80	10



**HB** **Früchte-Joghurt-Brötli**  
Pavé aux fruits et yogourt  
**Art.-Nr. 5085**

- Reichhaltiges Znünibrötli
- Mit frischen Apfelwürfeln, Aprikosen, Baumüssen und Joghurt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	40	1.22	48.80	9



**HB** **Holzofen Malbuner Speckbrötli**  
Petits pain aux lardons  
**Art.-Nr. 8593**



- Herzhaftes Weizenbrötchen im Holzofen gebacken
- Mit Malbuner-Bauernspeck-Würfeli
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	75	1.17	87.75	9



**HB** **Cranberry-Joghurt-Brötli**  
Petit pain aux myrtilles et yogourt  
**Art.-Nr. 5150**

- Mit Äpfeln, Baumüssen, Cranberries, Joghurt
- Mit einer Prise Zimt verfeinert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	100	1.39	139.00	9



**HB** **Holzofenperle dunkel**  
Perle foncé au feu de bois  
**Art.-Nr. 4013**



- Herzhaftes, dunkles Weizenbrötchen
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	0.84	42.00	9



**TK** **Butterbrioche**  
Brioche au beurre  
Art.-Nr. 8705



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	80	1.06	84.80	16



**TK** **Veganer Burger Bun**  
Burger bun vegan  
Art.-Nr. 4141



- 10 cm Durchmesser
- Mit selbst eingekochtem Mandelsaft
- Die trendige Alternative ohne tierische Rohstoffe

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	36	1.28	46.08	17



**TK** **Rustico Brioche Burger Bun**  
Burger rustique brioché  
Art.-Nr. 4126



- 10 cm Durchmesser
- Mit Vollkornanteil und Körner
- Mit bester Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	30	1.38	41.40	17



**TK** **Burger Bun «Premium»**  
Burger bun «Premium»  
Art.-Nr. 5001



- 10 cm Durchmesser
- Die Premium-Ausführung des klassischen Weizenmehl-Buns
- Kompakte Struktur, angenehmer Biss, leicht süss

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	45	1.02	45.90	17



**TK** **Burger Bun mit Dinkel**  
Buns à l'épeautre  
Art.-Nr. 5070



- 10 cm Durchmesser
- Vorgeschnitten und 4eckig
- Mit hohem Dinkelanteil
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	75	1.23	92.25	17



**TK** **Mega Burger Bun mit Sesam\***  
Mega burger bun au sésame\*  
Art.-Nr. 8457

- 12 cm Durchmesser, 5 cm hoch
- Der klassische Weizenmehl-Bun im Grossformat
- Vorgeschnitten
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
83	24	0.77	18.48	17



**Butterbrioche**  
**Brioche au beurre**  
 Art.-Nr. 8705

**Brioche-Buttertoast «Deluxe»**  
**Toast brioché de luxe au beurre**  
 Art.-Nr. 4108, in 1 cm Toastdicke  
 Art.-Nr. 4105, in 1.8 cm Toastdicke

**Brioche Burger Bun «Deluxe»**  
**Bun brioché de luxe**  
 Art.-Nr. 5549



**TK Brioche Burger Bun «Deluxe» mini**  
**Mini bun brioché de luxe**  
**Art.-Nr. 5527**

- 5 cm Durchmesser
- Mit über 10 % bester Appenzeller Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

**TK Brioche Burger Bun «Deluxe»**  
**Bun brioché de luxe**  
**Art.-Nr. 5549**

- 12 cm Durchmesser
- Samtig weicher Burger Bun, mild im Geschmack
- Passt hervorragend zum deftigen Rinderhack-Patty
- Mit über 10 % bester Appenzeller Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
27	200	0.53	106.00	17

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	36	1.28	46.08	17

# BIO

NACHHALTIG GUT

Demeter Holzofen Mühlebrot  
Pain du moulin de qualité Demeter  
Art.-Nr. 5868

**NEU**



**HB** Bio Holzofen Wild & Ruch  
Pain champêtre complet Bio  
Art.-Nr. 4150

• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
450	18	3.37	60.66	7

**NEU**



**HB** Demeter Holzofen Mühlebrot  
Pain du moulin de qualité Demeter  
Art.-Nr. 5868

• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	17	3.57	60.69	7



**HB** Knospe Holzofen Bauernbrot  
Pain paysan Bourgeon  
Art.-Nr. 4083

• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.32	53.12	7



**HB** Knospe Holzofen Vierlingbrot  
Pain quadruplet Bourgeon  
Art.-Nr. 4084

• Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	17	3.54	60.18	7



**HB** Knospe UrDinkel Früchtebrot  
Pain PurEpeautre aux fruits Bourgeon  
Art.-Nr. 4140

• Herzhaftes Vollwert-Brot mit Schweizer UrDinkel  
• Mit Äpfeln, Aprikosen, Baumnüssen, Feigen, Sultaninen, div. Kernen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
300	32	5.12	163.84	7



**TK** Knospe Butterzopf, 2-Strang  
Tresse au beurre Bourgeon, 2-cordons  
Art.-Nr. 4048

• Von Hand geflochten



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	15	5.89	88.35	15



HB

**Knospe UrDinkel-Kernenbrot**  
**Pain aux grains PurEpeautre Bourgeon**  
**Art.-Nr. 4024**

- Saftiges UrDinkel-Formenbrot
- Mit knusprigem Sonnenblumenkernen-Dekor



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	14	4.71	65.94	7



HB

**Knospe UrDinkel-Vollkorn-Modelbrot**  
**Pain complet PurEpeautre Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8848**

- Herzhaftes Vollwert-Formenbrot mit Schweizer UrDinkel



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
480	14	4.57	63.98	7



HB

**Knospe UrDinkel-Vollkornbrot**  
**Pain rustique complet PurEpeautre Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8979**

- Rustikales Vollwertbrot mit Schweizer UrDinkel
- Ohne Hefezusatz



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	14	4.35	60.90	7



HB

**Knospe Vierkorn-Urbrot**  
**Pain aux céréales authentique Bourgeon**  
**Art.-Nr. 5439**

- Ursprünglich-herzhaftes Formenbrot
- Mit hochwertigem Schweizer Getreide



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
420	24	4.28	102.72	7



TK

**Knospe UrDinkel-Butterformenzopf**  
**Tresse au beurre moulée**  
**PurEpeautre Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8340**

- Von Hand geflochten



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	24	6.06	145.44	15



TK

**Knospe UrDinkel-Toast**  
**Toast PurEpeautre Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8367**

- Korngesunder Vollwert-Toast mit UrDinkel
- Vorgeschnitten in 24 Scheiben 10 x 8 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
980	4	10.59	42.36	17

HB

**Knospe Holzofen Vitalbrot**  
**Pain vitalfit Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8726**



- Korngesundes Dinkel, Roggen und Haferflocken
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
415	18	3.53	63.54	7



HB

**Knospe Holzofen Chnorz hell**  
**Pain torsadé clair Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8375**



- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.23	51.68	7



HB

**Knospe Holzofen Chnorz dunkel**  
**Pain torsadé foncé Bourgeon**  
**Art.-Nr. 8376**



- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	16	3.42	54.72	7





**HB** **Bio Mehrkornbrötli «Giardino»**  
 Petit pain multicéréales «Giardino» Bio  
 Art.-Nr. 4031

- Herzhaftes Weizen-Vollkornbrötli
- Mit Gemüse und Leinsamen angereichert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	70	1.27	88.90	9



**HB** **Knospe Vitalbrötli «Feelgood»**  
 Petit pain vitalfit «Feelgood» Bourgeon  
 Art.-Nr. 4037

- Hochwertiges Weizenbrötli
- Mit verschiedenen wertvollen Samen und Saaten angereichert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	70	0.85	59.50	9



**HB** **Knospe Ciabatta-Sandwich**  
 Sandwich ciabatta Bourgeon  
 Art.-Nr. 5454

- 13 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	40	1.41	56.40	9



**HB** **Knospe Mehrkorn-Sandwich**  
 Sandwich complet Bourgeon  
 Art.-Nr. 8447

- 17 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	70	1.16	81.20	9

**NEU**



**TK** **Bio Veganes Weggli**  
 Petit pain mou végétalien Bio  
 Art.-Nr. 4178

- Die trendige Alternative ohne tierische Rohstoffe



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
70	36	1.26	45.36	16

**NEU**



**GTG** **Bio Schoggigipfel**  
 Croissant au chocolat Bio  
 Art.-Nr. 4177

- Schoggigipfel in hochwertiger Bioqualität

BIO

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
108	48	2.60	124.80	2



**GTG** **Knospe Buttergipfel**  
Croissant au beurre Bourgeon  
Art.-Nr. 8751

- Zart-knuspriger Buttergipfel
- Eignet sich auch zum Belegen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	60	1.06	63.60	1



**HB** **Bio Cranberry-Joghurt-Brötli**  
Petit pain aux myrtilles et yogourt Bio  
Art.-Nr. 5149

- Mit Äpfeln, Baumnüssen, Cranberries, Joghurt
- Mit einer Prise Zimt verfeinert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	100	1.75	175.00	9



**GTG** **Knospe Mehrkorn-Buttergipfel**  
Croissant au beurre complet Bourgeon  
Art.-Nr. 5794

- Mit Butter tourierter Mehrkornteig (Weizen, Dinkel, Gerste, Roggen)
- Mit reichhaltigem Leinsamen-Haferflocken-Dekor
- Bleibt lange frisch



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
57	60	1.06	63.60	1



**HB** **Knospe UrDinkel Holzofenbrötli**  
Petit pain au feu de bois PurEpeautre  
Art.-Nr. 4094

- Korngesundes UrDinkelbrötli
- Mit Kürbiskernen
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	80	1.20	96.00	9



**GTG** **Knospe Laugen-Buttergipfel**  
Croissant au beurre à la saumure Bourgeon  
Art.-Nr. 5795



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	60	1.06	63.60	1



**TK** **Knospe Laugenbrezel mit Sesam**  
Bretzel bavaois au sel de sésame Bourgeon  
Art.-Nr. 4035



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	48	1.40	67.20	16

# SNACKS

LECKERE HÄPPCHEN FÜR  
DEN KLEINEN HUNGER



Butterblätterteig Schinkengipfel  
Croissant au jambon  
Art.-Nr. 4166

**HB** **Chäschüechli 9 cm**  
Ramequin au fromage 9 cm  
**Art.-Nr. 8965**

- Das klassische Chäschüechli mit hausgemachtem Guss
- Der kleine Snack für zwischendurch

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
105	84	1.84	154.56	14



**HB** **Quiche mit Käse 11 cm**  
Quiche au fromage 11 cm  
**Art.-Nr. 8520**

- Rustikale Käsemischung und hausgemachter Guss
- Ideale Snack-Grösse für den Hunger unterwegs

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
162	30	3.07	92.10	14



**HB** **Quiche mit Käse 12 cm**  
Quiche au fromage 12 cm  
**Art.-Nr. 8508**

- Rustikale Käsemischung und hausgemachter Guss
- Ideales Format für eine kleine Hauptmahlzeit

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	4.35	78.30	14





**HB** **Quiche Lorraine mit Cherrytomaten 11 cm**  
 Quiche Lorraine aux tomates cherry 11 cm  
**Art.-Nr. 5120**

- Der Klassiker mit Cherrytomaten dekoriert, hausgemachtem Guss und geräuchtem Malbuner Speck
- Ideale Snack-Grösse für den Hunger unterwegs

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
175	30	3.49	104.70	14



**HB** **Quiche Ratatouille 12 cm**  
 Quiche à la ratatouille 12 cm  
**Art.-Nr. 8510**

- Mit raffiniert gewürztem Ratatouille-Gemüse und hausgemachtem Guss
- Ideales Format für eine kleine Hauptmahlzeit

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	4.96	89.28	14



**HB** **Quiche Lorraine 12 cm**  
 Quiche Lorraine à l'oignon 12 cm  
**Art.-Nr. 8509**

- Der Klassiker mit Zwiebeln, geräuchtem Malbuner Speck und hausgemachtem Guss
- Ideales Format für eine kleine Hauptmahlzeit

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	4.91	88.38	14



**HB** **Quiche mit Blattspinat 12 cm**  
 Quiche aux épinards 12 cm  
**Art.-Nr. 8511**

- Mit raffiniert gedünstetem Blattspinat und hausgemachtem Guss
- Ideales Format für eine kleine Hauptmahlzeit

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	4.35	78.30	14



**GTG** **Apéro-Chüsseli mit Pilz**  
Coussinets apéritif aux champignons  
**Art.-Nr. 4070**

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit würziger Pilzfüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	70	0.75	52.50	4



**GTG** **Apéro-Chüsseli mit Spinat**  
Coussinets apéritif aux épinards  
**Art.-Nr. 4071**

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit reichhaltiger Blattspinatfüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	70	0.69	48.30	4



**GTG** **Apéro-Chüsseli mit Schinken**  
Coussinets apéritif au jambon  
**Art.-Nr. 4072**

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck
- Mit leicht geräuchertem Tössstaler Schinken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	70	0.75	52.50	4

# BROT FÜR MORGEN

Nachhaltigkeit und Regionalität wurden bei Fredy's schon immer grossgeschrieben. Im Jahr 2018 hatte man deshalb zusammen mit IP-Suisse das Projekt «Getreide aus pestizidfreiem Anbau und Verarbeitung» ins Leben gerufen.

Im letzten Jahr verzichteten bereits zum dritten Mal rund 250 innovative IP-Suisse Bauern beim Anbau der drei Getreide nicht nur auf Fungizide, Insektizide und Halmverkürzer, sondern zusätzlich auch auf Herbizide, sogenannte chemische Unkrautvertilger. Damit können auf den 700 Hektaren jährlich ungefähr 3'500 Kilogramm Pflanzenschutzmittel eingespart werden, wodurch die Biodiversität stark gefördert wird.

Damit unser Brot auch Morgen rein ist, genussvoll und natürlich schmeckt sowie immer wieder von Neuem glücklich macht.





**HB Focaccia Kräuter**  
Focaccia aux herbes  
**Art.-Nr. 4051**

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept
- Hausgemachte Kräutermischung



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	48	1.69	81.12	10



**HB Focaccia Tomaten**  
Focaccia aux tomates  
**Art.-Nr. 4050**

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept
- Mit Tomatensauce



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
140	48	1.81	86.88	10



**HB Focaccia Nature**  
Focaccia nature  
**Art.-Nr. 4049**

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	48	1.65	79.20	10



**HB Focaccia della Nonna**  
Focaccia della Nonna  
**Art.-Nr. 5436**

- 28 cm
- Nach italienischem Originalrezept



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
260	18	2.26	40.68	10



**HB Original italienische Steinofenpizza Margherita \***  
Pizza italienne margherita cuite sur pierre \*  
**Art.-Nr. 8249**

- 28 cm Durchmesser
- Hefeteig-Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
- Im Steinofen vorgebacken
- Original italienische Pizza aus Italien

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	12	3.61	43.32	12



**TG** **Poulet-Wienerli im Blätterteig**  
**Saucisse de volaille en feuilleté**  
**Art.-Nr. 5521**

- Mit feinem Senf
- Jedes Produkt, sorgsam von Hand gewickelt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
94	60	2.66	159.60	5



**TG** **Schkengipfel aus Butterblätterteig**  
**Croissant au jambon**  
**Art.-Nr. 4166**

- Butterblätterteig aus bester Appenzeller Bergbutter
- Gefüllt mit hausgemachter, zünftiger Schinkenfüllung
- Mit leicht geräuchertem Tösstaler Schinken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	84	1.84	154.56	5

# SÜSSES

IMMER EINE SÜNDE WERT:  
UNSERE DESSERT-KREATIONEN

Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli  
Coussinet aux fraises et rhubarbes  
Art.-Nr. 8082

Vanille-Chüsseli  
Coussinet à la vanille  
Art.-Nr. 8044

Schoggi-Chüsseli  
Coussinet au chocolat  
Art.-Nr. 8083



# FREDY'S ERFINDUNG

Fredy Hiestand revolutionierte als junger Mann mit seiner Entwicklung von vorgegarten, tiefgekühlten Teiglingen die Bäcker-Szene. Auch der beliebte Schoggigipfel, wie wir ihn heute kennen, stammt aus den Fingern des Gipfelkönigs. Unser «Nero Deluxe» ist durchgehend mit edler, dunkler Schokoladen-Haselnusscrème gefüllt. Fredy's Erfindung eignet sich ideal für's Zmorbebuffet, zum Znüni oder auch - serviert mit einem Kaffee - als Zvieri.



Dekoridee

**GTG** **Schoggigipfel «Nero Deluxe»**  
**Croissant au chocolat «Nero de luxe»**  
**Art.-Nr. 8553**

- Durchgehend mit edler, dunkler Schokoladen-Haselnusscrème gefüllt
- Das Original von Fredy Hiestand

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	96	1.64	157.44	2

NEU



**GTG** **Branchli-Gipfel**  
Croissant Branche  
Art.-Nr. 8289

- Durchgehend mit Schoggi-Haselnusscrème nach hauseigener Rezeptur gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	84	1.62	136.08	2



**GTG** **Bio Schoggigipfel**  
Croissant au chocolat Bio  
Art.-Nr. 4177

BIO

- Schoggigipfel in hochwertiger Bioqualität

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
108	48	2.60	124.80	2



**GTG** **Croissant au Chocolat**  
Croissant au chocolat  
Art.-Nr. 8234

- Durchgehend mit edler, dunkler Sprüngli-Schokolade gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	112	1.62	181.44	2



**GTG** **Croissant au Chocolat mini**  
Croissant au chocolat mini  
Art.-Nr. 8266

- Durchgehend mit edler, dunkler Sprüngli-Schokolade gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	90	1.25	112.50	2



**GTG** **Pain au Chocolat**  
Pain au chocolat  
Art.-Nr. 4062

- Aus bestem Croissant-Teig nach französischem Vorbild
- Durchgehend mit edler, dunkler Schokolade gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	40	1.49	59.60	2



**GTG** **Ramseier Apfelstrudel**  
Strudel aux pommes Ramseier  
**Art.-Nr. 4046**



- Mit Original Ramseier-Süssmostkonzentrat verfeinert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	60	1.60	96.00	3



**TK** **Mandelgipfel aus Blätterteig**  
Croissant feuilleté aux amandes  
**Art.-Nr. 8554**

- Mit hausgemachter Mandelfüllung
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	48	1.68	80.64	17



**TK** **Nuss-Schnecke aus Hefeteig**  
Escargot aux noix pâte de levure  
**Art.-Nr. 8505**



- Aus saftigem Hefeteig
- Mit hausgemachter Nussfüllung
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
125	45	1.68	75.60	17



**TK** **Nussgipfel aus Blätterteig**  
Croissant aux noisettes  
**Art.-Nr. 8555**

- Durchgehend gefüllt mit hausgemachter Nussfüllung
- Mit hausgemachter Apricoture glasiert
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	48	1.63	78.24	17



**TK** **Boston Brownie mit Felchlin-Schokolade**  
Boston brownie  
**Art.-Nr. 8563**

- Mit hochwertiger, dunkler Felchlin-Couverture und Baumüssen veredelt
- Bleibt lange saftig und frisch
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
70	100	1.92	192.00	17



**HB** **Vanille-Cranberry-Brille**  
Lunette vanille canneberges  
**Art.-Nr. 5585**

- Aus extra-zartem Croissant-Teig mit hohem Butteranteil

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	60	1.64	98.40	11



Nuss-Schnecke aus Hefeteig  
Escargot aux noix pâte de levure  
Art.-Nr.8505



**TG** Nussstange aus Blätterteig  
Bâton feuilleté aux noix  
Art.-Nr. 8968

- Durchgehend gefüllt mit hausgemachter Nussfüllung aus hochwertigen Haselnüssen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	105	1.51	158.55	6



**TG** Vanillestange aus Blätterteig  
Bâton feuilleté à la vanille  
Art.-Nr. 8769

- Durchgehend gefüllt mit Fredy's eigener, hochwertiger, Vanillecrème

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	90	1.40	126.00	6



**TG** Mandel-Haselnuss-Bögli aus Blätterteig  
Arc amandes/noisettes  
Art.-Nr. 5498

- Durchgehend gefüllt mit hausgemachter Mandelnussfüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
125	60	1.66	99.60	6



**TK Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade**  
Muffin au chocolat «Felchlin»  
Art.-Nr. 8565

- Mit hochwertiger, dunkler Felchlin-Couverture veredelt
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	40	1.76	70.40	17

Dekoridee



**TK Berliner \***  
Boule de berlin \*  
Art.-Nr. 4182

- Ohne Palmöl
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	48	1.03	49.44	17

**NEU**



**TK Rüepli-Orangenmuffin**  
Muffin aux carottes et oranges  
Art.-Nr. 4181

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	40	2.09	83.60	17



**TK Donut mit Schoggi gefüllt \***  
Donut fourré chocolat \*  
Art.-Nr. 4067

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
67	48	1.21	58.08	17



**TK Blueberry-Muffin mit Streusel**  
Muffin aux myrtilles  
Art.-Nr. 8564

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	40	1.76	70.40	17



**TK Donut mit Vanille gefüllt \***  
Donut fourré vanille \*  
Art.-Nr. 4066

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
70	48	1.21	58.08	17



**Felchlin-Schoggi-Kuchenwürfel**  
Dés de gâteaux au chocolat  
Art.-Nr. 4134

**Zitronen-Kuchenwürfel**  
Dés de gâteaux au citron  
Art.-Nr. 4135

**Rüebli-Kuchenwürfel**  
Dés de gâteaux au carotte  
Art.-Nr. 4136

**TK Kuchenwürfel, sortenrein**  
Dés de gâteaux assortis

<b>Felchlin-Schoggi</b> Chocolat Art.-Nr. 4134	<b>Zitrone</b> Citron Art.-Nr. 4135	<b>Rüebli</b> Carottes Art.-Nr. 4136
--	---	--

- 3 x 3 cm
- Je 128 x Kuchenwürfel
- Ideal für den süßen Apéro oder als Friandise
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	128	0.75	96.00	17



**TK Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade**  
Gâteau au chocolat  
Art.-Nr. 8006

- 26 cm Durchmesser, vorgeschnitten in 12 Portionen
- Mit hochwertiger, dunkler Felchlin-Couvertüre veredelt
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
950	2	25.17	50.34	17



**TK Rüeblikuchen**  
Gâteau aux carottes  
Art.-Nr. 8004

- 26 cm Durchmesser, vorgeschnitten in 10 Portionen
- Mit Marzipan-Rüebli für die Dekoration
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'050	2	21.32	42.64	17



TK

**Marmorcake**  
 Cake marbré  
 Art.-Nr. 8039

- 27 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'100	4	18.85	75.40	17



Dekoridee

TK

**Rüebl-Schoggi-Orangecake «Excellence»**  
 «L'Excellence» cake aux carottes, orange et chocolat  
 Art.-Nr. 8008

- 27 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'100	4	24.31	97.24	17



TK

**Zitronen-Buttercake**  
 Cake citron au beurre  
 Art.-Nr. 8012

- 27 cm
- Mit Zuckerbestreuung
- Besonders saftig und voll im Geschmack
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'050	4	19.17	76.68	17

TK

**Apfelwähe**

Tarte aux pommes

**Art.-Nr. 8801**

- 32 cm Durchmesser
- Vorgeschnitten in 8 Portionen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	22.49	112.45	17



TK

**Aprikosenwähe**

Tarte aux abricots

**Art.-Nr. 8802**

- 32 cm Durchmesser
- Vorgeschnitten in 8 Portionen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	26.78	133.90	17



TK

**Zwetschgenwähe**

Tarte aux pruneaux

**Art.-Nr. 8803**

- 32 cm Durchmesser
- Vorgeschnitten in 8 Portionen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	26.78	133.90	17



## FRUCHTWÄHEN MIXKARTON

Mit dem praktischen Mixkarton erhalten Sie Wähen-Genuss im platzsparenden 5er-Pack.

TK

**Fruchtwähen-Mixkarton**

Tartes aux fruits, mélange

**Art.-Nr. 8811**

- Je 1 x Apfel, Aprikosen, Chriesi, Rhabarber, Zwetschgen (32 cm)
- Vorgeschnitten in 8 Portionen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	26.78	133.90	17





**TK Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini**  
Muffin au chocolat mini  
**Art.-Nr. 8519**

- Mit hochwertiger dunkler Felchlin-Couverture veredelt
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.69	82.80	17



**HB Nuss-Schnecke mini**  
Escargot aux noisettes mini  
**Art.-Nr. 4020**

- Mit hausgemachter Nussfüllung aus hochwertigen Haselnüssen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	45	0.91	40.95	11



**TK Himbeer-Muffin mini**  
Muffin aux framboises mini  
**Art.-Nr. 8524**

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.59	70.80	17



**HB Vanille-Rosinen-Schnecke mini**  
Escargot vanille-raisins mini  
**Art.-Nr. 4021**

- Aus touriertem Buttergipfelfeig

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	45	0.91	40.95	11



**TK Nature-Muffin mini**  
Muffin nature mini  
**Art.-Nr. 8525**

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.59	70.80	17



**TK Aprikosen-Früchteträumli mit Vanillecrème**  
Le rêve à la confiture d'abricot fait maison  
**Art.-Nr. 8571**

- Mit hausgemachter Aprikosenkonfitüre garniert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	60	1.49	89.40	11



TG

**Vanille-Chüsseli**  
Coussinet à la vanille  
Art.-Nr. 8044

- Aus zartem Blätterteig

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	180	0.72	129.60	6



GTG

**Schoggi-Chüsseli**  
Coussinet au chocolat  
Art.-Nr. 8083

- Aus köstlichem Buttergipfelteig
- Mit verführerischer Schoggifüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	160	0.72	115.20	4



TG

**Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli**  
Coussinet aux fraises et rhubarbes  
Art.-Nr. 8082

- Aus zartem Blätterteig
- Mit hausgemachter Erdbeer-Rhabarber-Füllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	180	0.72	129.60	6



HB

**Apfel-Chüsseli**  
Coussinet aux pommes  
Art.-Nr. 4022

- Aus köstlichem Buttergipfelteig
- Mit hausgemachter Füllung aus Äpfeln, Haselnüssen und Sultaninen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
42	50	0.91	45.50	11



TK

**Amaretti \***  
Amaretti \*  
Art.-Nr. 8410

- Ideal als kleiner Gruss zum Kaffee
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
5'000	ca. 770	115.30	17



Serviervorschlag

TK

**Birchermüesli \***  
Birchermuesli \*  
Art.-Nr. 8014

- Reichhaltiges Müesli mit Waldbeeren und Früchten
- Einfach portionierbar
- Nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'500	6	16.17	97.02	17

\* Handelsartikel

# SAISONALES

LIMITIERTER GENUSS  
FÜR ALLE JAHRESZEITEN

Weihnachtsguetzli-Mixkarton  
Biscuits de Noël carton mélangé  
Art.-Nr. 8905

Chräbeli  
Biscuits à l'anis  
Art.-Nr. 8902



**TK Mailänderli**  
Milanais  
Art.-Nr. 8901



- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Mit Schweizer Freilandeier
- Mit bester Appenzeller Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 165	83.54	17



**TK Chräbeli**  
Biscuit à l'anis  
Art.-Nr. 8902



- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Nach hauseigenem Rezept
- Mit Schweizer Freilandeier
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
1'500	ca. 100	83.54	17



**TK Zimtsterne**  
Etoiles à la cannelle  
Art.-Nr. 8904



- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Nach hauseigenem Rezept
- Mit Schweizer Freilandeier
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 120	83.54	17



**TK Brunsli**  
Brun de Bâle  
Art.-Nr. 8903



- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Mit Schweizer Freilandeier
- Mit feinsten Felchlin-Couvertüre
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 135	83.54	17

## MIXKARTON WEIHNACHTSGUETZLI

Mailänderli, Brunsli und Zimtsterne - die drei beliebtesten Schweizer Weihnachtsguetzli im praktischen Mixkarton.

**TK Weihnachtsguetzli-Mixkarton**  
Biscuits de Noël carton assortis  
Art.-Nr. 8905



- Je ca. 45 x Mailänderli, Brunsli und Zimtsterne
- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 145	84.61	-





**TK Osterhüechli**  
Tartelette de Pâques au riz  
**Art.-Nr. 8900**

- Erhältlich jeweils ab 1.2., solange Vorrat
- Reichhaltige Füllung mit Mandeln, Reis und Aprikosenkonfi, ohne Sultaninen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	48	2.06	98.88	17



**HB Bärlauchbrot**  
Pain à l'ail d'ours  
**Art.-Nr. 8075**

- Erhältlich jeweils ab 1.3., solange Vorrat



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	16	3.59	57.44	7



**TK Augustweggli**  
Petit pain du 1er août  
**Art.-Nr. 8880**

- Erhältlich jeweils ab 1.7., solange Vorrat
- Aus feinstem Butterzopf Teig
- Inklusive Schweizer-Fähnchen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	1.18	70.80	17

# BACKPROGRAMME

Ofenfrisch duftende Backwaren sind ein absoluter Mehrwert für Ihr Angebot. Mit unserem vielfältigen Angebot an gebackenen Gaumenfreuden in unterschiedlichen Convenience-Stufen können Sie in wenigen Minuten auf individuelle Kundenwünsche reagieren.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den unten aufgeführten Werten um Richtwerte handelt, die abhängig sind von Backgut, Volumen und Ofen. Für Tipps & Tricks zum perfekten Backprogramm steht Ihnen unser Backmeister, Michael Fischer, gerne persönlich zur Seite. Anruf genügt: 076 317 07 90 oder Sie schicken ihm eine E-Mail: michael.fischer@fredys.ch.

Die Backanweisung zum jeweiligen Produkt finden Sie auch auf der Etikette.

Backprogramm	Convenience-Stufe	Antauen	Backpapier	Temperatur im vorgeheizten Ofen (Umluft / °C)	Dampf	Backzeit (Min.)
1	GTG Gipfel	nein	ja	185	viel	18-20
2	GTG Schoggigipfel	nein	ja	185	viel	24
3	GTG Apfelstrudel	ja (20')	ja	190	kein	15-17
4	GTG Mini	nein	ja	185	viel	14-16
5	TG Blätterteig (lang)	nein	ja	185	wenig	35
6	TG Blätterteig (kurz)	ja	ja	190	wenig	23-25
7	HB Brote	nein	nein	200	kein	15-18
8	HB Spezialbrote	nein	nein	190	kein	9-12
9	HB Kleinbrote	nein	nein	190	kein	6-8
10	HB Tischbrötli	nein	nein	190	kein	4-5
11	HB Gipfel	nein	nein	200	kein	2
12	HB Spezial	nein	nein	220	kein	8-9
13	Nachbacken	nein	nein	180	kein	1
14	TK Quiches	ja (60')	nein	170	kein	13-15
15	TK Zopf	ja (24 h)	nein	180	kein	3-4
16	Spezial Gebäck	ja	nein	180	kein	1
17	Fertig gebacken	nein	nein	nein	kein	nur auftauen

# ALLE PRODUKTE VON A BIS Z

<b>A</b>		
Amaretti *	Art.-Nr. 8410	57
Apéro-Chüsseli mit Pilz	Art.-Nr. 4070	43
Apéro-Chüsseli mit Schinken	Art.-Nr. 4072	43
Apéro-Chüsseli mit Spinat	Art.-Nr. 4071	43
Apfel-Chüsseli	Art.-Nr. 4022	57
Apfelwähe	Art.-Nr. 8801	55
Aprikosen-Früchtetraumli mit Vanillecrème	Art.-Nr. 8571	56
Aprikosenwähe	Art.-Nr. 8802	55
Artisanbrötli-Mixkarton	Art.-Nr. 4130	22
Augustweggli	Art.-Nr. 8880	60
.....		
<b>B</b>		
Baguette	Art.-Nr. 8526	17
Baguette rustique	Art.-Nr. 8658	17
Bärlauchbrot	Art.-Nr. 8075	60
Berliner *	Art.-Nr. 4182	52
Bio Cranberry-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5149	39
Bio Holzofen Wild & Ruch	Art.-Nr. 4150	35
Bio Mehrkornbrötli «Giardino»	Art.-Nr. 4031	38
Bio Schoggigipfel	Art.-Nr. 4177	38
Bio Schoggigipfel	Art.-Nr. 4177	49
Bio Veganes Weggli	Art.-Nr. 4178	38
Birchermüesli *	Art.-Nr. 8014	57
Blueberry-Muffin mit Streusel	Art.-Nr. 8564	52
Boston Brownie mit Felchlin-Schokolade	Art.-Nr. 8563	50
Branchli-Gipfel	Art.-Nr. 8289	49
Brioche Burger Bun «Deluxe»	Art.-Nr. 5549	33
Brioche Burger Bun «Deluxe» mini	Art.-Nr. 5527	33
Brioche-Buttertoast *	Art.-Nr. 5881	20
Brioche-Buttertoast «Deluxe» 1 cm	Art.-Nr. 4108	20
Brioche-Buttertoast «Deluxe» 1.8 cm	Art.-Nr. 4105	20
Brötli mit Sultaninen und Mais	Art.-Nr. 8940	30
Brunli	Art.-Nr. 8903	59
Buffet-Butterzopf, 6-Strang	Art.-Nr. 4169	18
Burger Bun «Premium»	Art.-Nr. 5001	32
Burger Bun mit Dinkel	Art.-Nr. 5070	32
Butterbrioche	Art.-Nr. 8705	32
Buttergipfel	Art.-Nr. 4111	9
Buttergipfel «Das Original»	Art.-Nr. 8982	6
Buttergipfel midi	Art.-Nr. 8215	9
Buttergipfel midi	Art.-Nr. 8948	6
Buttergipfel mini	Art.-Nr. 8983	6
Buttertoast maxi *	Art.-Nr. 5882	20
Butterweggli	Art.-Nr. 8932	30
Butterweggli mini	Art.-Nr. 8325	23
Butterzopf, 2-Strang	Art.-Nr. 4167	18
Butterzöpfli	Art.-Nr. 4081	28
Buurebrötli mini	Art.-Nr. 8861	23
.....		
<b>C</b>		
Chäschüechli 9 cm	Art.-Nr. 8965	41
Chnebeli dunkel	Art.-Nr. 8930	24
Chnebeli hell	Art.-Nr. 4127	24
Chnörzli dunkel	Art.-Nr. 8623	27
Chnörzli hell	Art.-Nr. 8608	27
Chräbeli	Art.-Nr. 8902	59
Cranberry-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5150	31
Croissant «Champs Elysée»	Art.-Nr. 8128	7
Croissant «Champs Elysée» midi	Art.-Nr. 8853	7
Croissant «Deluxe»	Art.-Nr. 8693	8
Croissant au Chocolat	Art.-Nr. 8234	49
Croissant au Chocolat mini	Art.-Nr. 8266	49
.....		
<b>D</b>		
Demeter Holzofen Mühlebrot	Art.-Nr. 5868	35
Deutsches Bauernbrot dunkel	Art.-Nr. 8046	15
Donut mit Schoggi gefüllt *	Art.-Nr. 4067	52
Donut mit Vanille gefüllt *	Art.-Nr. 4066	52
.....		
<b>Doppelbürl mini</b>   Art.-Nr. 8025		
23		
.....		
<b>E</b>		
Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli	Art.-Nr. 8082	57
.....		
<b>F</b>		
Focaccia della Nonna	Art.-Nr. 5436	45
Focaccia Kräuter	Art.-Nr. 4051	45
Focaccia Nature	Art.-Nr. 4049	45
Focaccia Tomaten	Art.-Nr. 4050	45
Fredy's Baguette	Art.-Nr. 4131	17
Früchte-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5085	31
Fruchtwähen-Mixkarton	Art.-Nr. 8811	55
.....		
<b>G</b>		
Gastrobrot	Art.-Nr. 4110	17
Grossbrote assortiert	Art.-Nr. 8273	14
.....		
<b>H</b>		
Himbeer-Muffin mini	Art.-Nr. 8524	56
Holzofen Burebrot hell	Art.-Nr. 8543	13
Holzofen Chnorz dunkel	Art.-Nr. 8825	12
Holzofen Chnorz hell	Art.-Nr. 8824	12
Holzofen Gastrochnorz dunkel	Art.-Nr. 8150	17
Holzofen Gastrochnorz hell	Art.-Nr. 8153	17
Holzofen Huusbrot	Art.-Nr. 8047	13
Holzofen Huusbürl Schild	Art.-Nr. 4041	13
Holzofen Knusper-Spitz dunkel	Art.-Nr. 4138	16
Holzofen Knusper-Spitz hell	Art.-Nr. 4137	16
Holzofen Malbuner Speckbrötli	Art.-Nr. 8593	31
Holzofen Mehrkorn-Sandwich	Art.-Nr. 5667	27
Holzofen Pain traditionnel dunkel	Art.-Nr. 8819	13
Holzofen Pain traditionnel hell	Art.-Nr. 8594	13
Holzofen Pane al pomodoro	Art.-Nr. 8579	11
Holzofen Pane alle olive	Art.-Nr. 8578	11
Holzofen Sandwichbürl	Art.-Nr. 5654	28
Holzofen UrDinkel Chnorz	Art.-Nr. 4109	12
Holzofen Weizen-Sandwich	Art.-Nr. 5668	27
Holzofen Wild & Mediterran mit Oliven und Tomaten	Art.-Nr. 8651	11
Holzofen Wild & Ruch	Art.-Nr. 8649	11
Holzofen Wild & Weiss	Art.-Nr. 8650	11
Holzofen-Grossbrote assortiert	Art.-Nr. 8147	14
Holzofenperle dunkel	Art.-Nr. 4013	31
Hotdog-Sandwich	Art.-Nr. 8624	28
.....		
<b>J</b>		
Jumbo-Toast mit Butter *	Art.-Nr. 5883	20
Jumbo-Toast mit Vollkornschrot *	Art.-Nr. 5880	20
.....		
<b>K</b>		
Kaisersemmel	Art.-Nr. 5478	30
Knospe Buttergipfel	Art.-Nr. 8751	39
Knospe Butterzopf, 2-Strang	Art.-Nr. 4048	35
Knospe Ciabatta-Sandwich	Art.-Nr. 5454	38
Knospe Holzofen Bauernbrot	Art.-Nr. 4083	35
Knospe Holzofen Chnorz dunkel	Art.-Nr. 8376	37
Knospe Holzofen Chnorz hell	Art.-Nr. 8375	37
Knospe Holzofen Vierlingbrot	Art.-Nr. 4084	35
Knospe Holzofen Vitalbrot	Art.-Nr. 8726	37
Knospe Laugenbrezel mit Sesam	Art.-Nr. 4035	39
Knospe Laugen-Buttergipfel	Art.-Nr. 5795	39
Knospe Mehrkorn-Buttergipfel	Art.-Nr. 5794	39
Knospe Mehrkorn-Sandwich	Art.-Nr. 8447	38

<b>Knospe UrDinkel Fruchtebrot</b>   Art.-Nr. 4140	35
<b>Knospe UrDinkel Holzofenbrötli</b>   Art.-Nr. 4094	39
<b>Knospe UrDinkel-Butterformenzopf</b>   Art.-Nr. 8340	36
<b>Knospe UrDinkel-Kernenbrot</b>   Art.-Nr. 4024	36
<b>Knospe UrDinkel-Toast</b>   Art.-Nr. 8367	36
<b>Knospe UrDinkel-Vollkornbrot</b>   Art.-Nr. 8979	36
<b>Knospe UrDinkel-Vollkorn-Modelbrot</b>   Art.-Nr. 8848	36
<b>Knospe Vierkorn-UrBrot</b>   Art.-Nr. 5439	36
<b>Knospe Vitalbrötli «Feelgood»</b>   Art.-Nr. 4037	38
<b>Kuchenwürfel, sortenrein</b>   Art.-Nr. 4134   Art.-Nr. 4135   Art.-Nr. 4136	53
<b>Kürbiskernenbrot</b>   Art.-Nr. 8891	15
<b>Kürbiskernenbrötli mini</b>   Art.-Nr. 8371	25
<b>Kürbiskernen-Quadratli</b>   Art.-Nr. 8613	30

<b>L</b>	
<b>Landfrauen-Butterzopf, 3-Strang</b>   Art.-Nr. 4168	18
<b>Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz *</b>   Art.-Nr. 4172	29
<b>Laugen Sandwichbrezel mit Sesamsalz *</b>   Art.-Nr. 4174	29
<b>Laugenbrezel *</b>   Art.-Nr. 4176	29
<b>Laugenbrötli mini *</b>   Art.-Nr. 4171	23
<b>Laugen-Buttergipfel</b>   Art.-Nr. 4117	9
<b>Laugen-Buttergipfel «Das Original»</b>   Art.-Nr. 8975	7
<b>Laugen-Buttergipfel midi</b>   Art.-Nr. 8195	7
<b>Laugen-Buttergipfel mini</b>   Art.-Nr. 8691	7
<b>Laugensilserli *</b>   Art.-Nr. 4173	29
<b>Laugenstange *</b>   Art.-Nr. 4175	29
<b>Laugenzöpfli mit Butter *</b>   Art.-Nr. 8498	29

<b>M</b>	
<b>Mailänderli</b>   Art.-Nr. 8901	59
<b>Maisgipfel</b>   Art.-Nr. 4052	8
<b>Mandelgipfel aus Blätterteig</b>   Art.-Nr. 8554	50
<b>Mandel-Haselnuss-Bögli aus Blätterteig</b>   Art.-Nr. 5498	51
<b>Marmorcake</b>   Art.-Nr. 8039	54
<b>Mega Burger Bun mit Sesam *</b>   Art.-Nr. 8457	32
<b>Mehrkornbrot</b>   Art.-Nr. 8822	13
<b>Mehrkornbrötli mini</b>   Art.-Nr. 4078	25
<b>Mehrkorn-Buttergipfel</b>   Art.-Nr. 8188	6
<b>Mehrkorn-Buttergipfel midi</b>   Art.-Nr. 8949	6
<b>Mehrkorn-Buttergipfel mini</b>   Art.-Nr. 8556	6
<b>Mehrkorn-Schlumbi</b>   Art.-Nr. 4047	30

<b>N</b>	
<b>Nature-Muffin mini</b>   Art.-Nr. 8525	56
<b>Nussbrötli mini</b>   Art.-Nr. 8370	25
<b>Nussgipfel aus Blätterteig</b>   Art.-Nr. 8555	50
<b>Nuss-Kartoffelbrot</b>   Art.-Nr. 8922	15
<b>Nuss-Schnecke aus Hefeteig</b>   Art.-Nr. 8505	50
<b>Nuss-Schnecke mini</b>   Art.-Nr. 4020	56
<b>Nussstange aus Blätterteig</b>   Art.-Nr. 8968	51

<b>O</b>	
<b>Olivenbrötli mini</b>   Art.-Nr. 4079	25
<b>Original italienische Steinofenpizza Margherita *</b>   Art.-Nr. 8249	45
<b>Osterhüechli</b>   Art.-Nr. 8900	60

<b>P</b>	
<b>Pain au Chocolat</b>   Art.-Nr. 4062	49
<b>Pane Castello *</b>   Art.-Nr. 4098	15
<b>Partybrötli-Mixkarton</b>   Art.-Nr. 4057	22
<b>Poulet-Wienerli im Blätterteig</b>   Art.-Nr. 5521	46

<b>Q</b>	
<b>Quiche Lorraine 12 cm</b>   Art.-Nr. 8509	42
<b>Quiche Lorraine mit Cherrytomaten 11 cm</b>   Art.-Nr. 5120	42
<b>Quiche mit Blattspinat 12 cm</b>   Art.-Nr. 8511	42
<b>Quiche mit Käse 11 cm</b>   Art.-Nr. 8520	41
<b>Quiche mit Käse 12 cm</b>   Art.-Nr. 8508	41
<b>Quiche Ratatouille 12 cm</b>   Art.-Nr. 8510	42

<b>R</b>	
<b>Ramseier Apfelstrudel</b>   Art.-Nr. 4046	50
<b>Rüeblikuchen</b>   Art.-Nr. 8004	53
<b>Rüebli-Orangenmuffin</b>   Art.-Nr. 4181	52
<b>Rüebli-Schoggi-Orangecake «Excellence»</b>   Art.-Nr. 8008	54
<b>Rustico Brioche Burger Bun</b>   Art.-Nr. 4126	32

<b>S</b>	
<b>Sandwichrädli hell</b>   Art.-Nr. 5141	27
<b>Sandwichrädli rustikal</b>   Art.-Nr. 5142	27
<b>Schinkengipfel aus Butterblätterteig</b>   Art.-Nr. 4166	46
<b>Schnitzel-Sandwich</b>   Art.-Nr. 8606	28
<b>Schoggi-Chüsseli</b>   Art.-Nr. 8083	57
<b>Schoggigipfel «Nero Deluxe»</b>   Art.-Nr. 8553	48
<b>Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade</b>   Art.-Nr. 8006	53
<b>Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade</b>   Art.-Nr. 8565	52
<b>Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini</b>   Art.-Nr. 8519	56
<b>Semmel</b>   Art.-Nr. 8609	30
<b>Semmel mini</b>   Art.-Nr. 8343	23

<b>T</b>	
<b>Tessinerbrot</b>   Art.-Nr. 8852	15
<b>Tischbrötli-Mixkarton Nr. 1</b>   Art.-Nr. 8936	22
<b>Tischbrötli-Mixkarton Nr. 2</b>   Art.-Nr. 4064	22
<b>Tomatenbrötli mini</b>   Art.-Nr. 8927	25
<b>Toscanerbrot</b>   Art.-Nr. 8894	15

<b>U</b>	
<b>UrDinkel-Buttergipfel</b>   Art.-Nr. 8536	8

<b>V</b>	
<b>Vanille-Chüsseli</b>   Art.-Nr. 8044	57
<b>Vanille-Cranberry-Brille</b>   Art.-Nr. 5585	50
<b>Vanille-Rosinen-Schnecke mini</b>   Art.-Nr. 4021	56
<b>Vanillestange aus Blätterteig</b>   Art.-Nr. 8769	51
<b>Veganer Burger Bun</b>   Art.-Nr. 4141	32
<b>Veganer Gipfel</b>   Art.-Nr. 4102	8

<b>W</b>	
<b>Weihnachtsguetzli-Mixkarton</b>   Art.-Nr. 8905	59
<b>Weizenbrötli mini</b>   Art.-Nr. 8860	23
<b>Wild &amp; Weiss Sandwich</b>   Art.-Nr. 4170	28

<b>Z</b>	
<b>Zimtsterne</b>   Art.-Nr. 8904	59
<b>Zitronen-Buttercake</b>   Art.-Nr. 8012	54
<b>Zwetschgenwähe</b>   Art.-Nr. 8803	55

\* Handelsartikel

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2022

## 1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Beziehungen zwischen der Fredy's AG, Neuenhoferstrasse 113, 5400 Baden, UID CHE-101.305.431 und ihren Kunden. Sie sind zwingender Bestandteil eines jeden zwischen der Fredy's AG und einem Kunden abgeschlossenen Vertrages und gelten für die Abwicklung sämtlicher Bestellungen.

## 2. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), exklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## 3. Mindestbestellwert/Kleinmengenzuschlag

- 3.1 Lieferungen ab CHF 250.- franko Haus bzw. Talstation
- 3.2 Zuschlag CHF 25.- bei Bestellungen zwischen CHF 150.- und CHF 249.-
- 3.3 Keine Lieferung für Bestellungen unter CHF 150.-

## 4. Gefahrenübergang

Die Gefahr geht über:

- 4.1 Bei Anlieferung durch unsere oder in unserem Auftrag fahrende Fahrzeuge mit der Übergabe am Bestimmungsort.
- 4.2 Bei Abholung durch den Kunden oder in seinem Auftrag fahrende Fahrzeuge, wenn die Ware unseren Lagerraum bzw. unsere Laderampe verlassen hat.

## 5. Eigentumsvorbehalt

Eigentumsvorbehalt machen wir geltend für die von uns gelieferten Waren bis zur Erfüllung aller unserer Forderungen aus der Geschäftsverbindung, die uns gegen den Kunden jetzt oder künftig zustehen.

## 6. Kreditwürdigkeit

Fredy's AG behält sich vor, die Auslieferung einer Bestellung von einer Bonitätsprüfung und/oder einer Vorauszahlung abhängig zu machen. Bei einer Bestellung willigt der Kunde in die Einholung einer Bonitätsprüfung ein. Fredy's AG kann eine Bestellung annullieren, wenn der Kunde nicht kreditwürdig ist und/oder wenn Rechnungsbeträge oder Vorauszahlungen ausstehend sind.

## 7. Zahlungsbedingungen/Zahlungsverzug

- 7.1 Die Zahlung des Kunden hat, sofern nichts anderes vereinbart wurde, innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsstellung ohne Abzüge zu erfolgen. Ungerechtfertigte Abzüge werden nachbelastet.
- 7.2 Bei nicht termingerechter Bezahlung gerät der Kunde in Verzug. Der Verzugszins beträgt 5 % p.a. Pro Mahnung wird zudem ein Kostenbeitrag von CHF 20.- berechnet. Alle mit dem Inkasso und der Betreuung zusätzlich anfallenden Kosten, Gebühren und Honorare werden dem im Verzug befindlichen Kunden belastet.

## 8. Beanstandungen

Beanstandungen sind sofort, spätestens aber innerhalb von 48 Stunden nach Ablieferung der Ware anzubringen. Bei Tiefkühl-Produkten ist dabei zwingend der L-Code anzugeben (siehe Etikette auf dem Karton).

## 9. Haftung

Jegliche Haftung im Zusammenhang mit unserem Angebot (insbesondere falsche Abbildungen, Texte und Preise) und den gelieferten Produkten sind, soweit das Gesetz dies zulässt, wegbedungen.

## 10. Änderungen und Ergänzungen

Der Fredy's AG bleibt es ausdrücklich vorbehalten, die AGB jederzeit einseitig anzupassen. Massgebend ist die zum Zeitpunkt der Bestellung gültige Version der AGB der Fredy's AG. Diese ist auf der Homepage von Fredy's AG einsehbar ([www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)).

## 11. Gerichtsstand

Im Falle von Streitigkeiten gilt ausschliesslich Schweizer Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Baden/AG (Sitz der Fredy's AG). Darüber hinaus ist Fredy's AG berechtigt, den Kunden vor jedem anderen Gericht zu belangen.



**Fredy's AG**  
Neuenhoferstrasse 113  
CH-5400 Baden