

GESAMT- KATALOG

SORTIMENT & PREISE



GÜLTIG AB 2023

fredy's



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**





PUR – NACHHALTIG – GENUSSVOLL!

Liebe Leserinnen und Leser

Fredy Hiestand hat vor genau 20 Jahren begonnen eine Firmen-Philosophie und Leitwerte aufzubauen, die heute bedeutsamer sind denn je. Sie bilden für die Fredy's AG das Herzstück des täglichen Handelns – aus eigener Überzeugung und weil sie bei den Konsumenten immer stärker in den Mittelpunkt rücken.

Für unsere feinen Backwaren verwenden wir als Mindeststandard IP-SUISSE Getreide aus pestizidfreiem Anbau. Auch das Tierwohl ist essentiell für uns: so beziehen wir cremige Butter von Appenzeller Bergbauern und kaufen frische Schweizer Freiland Eier. In unserer Produktion setzen wir auf Handwerk mit viel Fingerspitzengefühl, auf traditionelle Bäckerkunst und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe!

Die neuesten Fredy's Kreationen bestätigen diese Philosophie: Mit Naturhefe in seiner reinsten Form und puristisch mit Mehl, Wasser und Salz wurde ein weicher Teig entwickelt. Er wird zu einem hellen und dunklen **Lievito Madre Brot** geformt und für ein intensives Geschmacks- und Röstaromaerlebnis im heissen Ofen knusprig gebacken. Interessiert an der Geschichte? Mehr Infos finden Sie auf: www.lievitomadre.ch.

Es ist unser oberstes Ziel, Sie zu verwöhnen mit den besten Schweizer Backwaren, die es gibt. Dafür geben wir alles.

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 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 200 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

Wir sind nach einem GFSI anerkanntem Lebensmittelsicherheits-Standard zertifiziert. Ihre Garantie für höchste Sicherheit bei der Backwarenerstellung 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 Alpkäse 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.



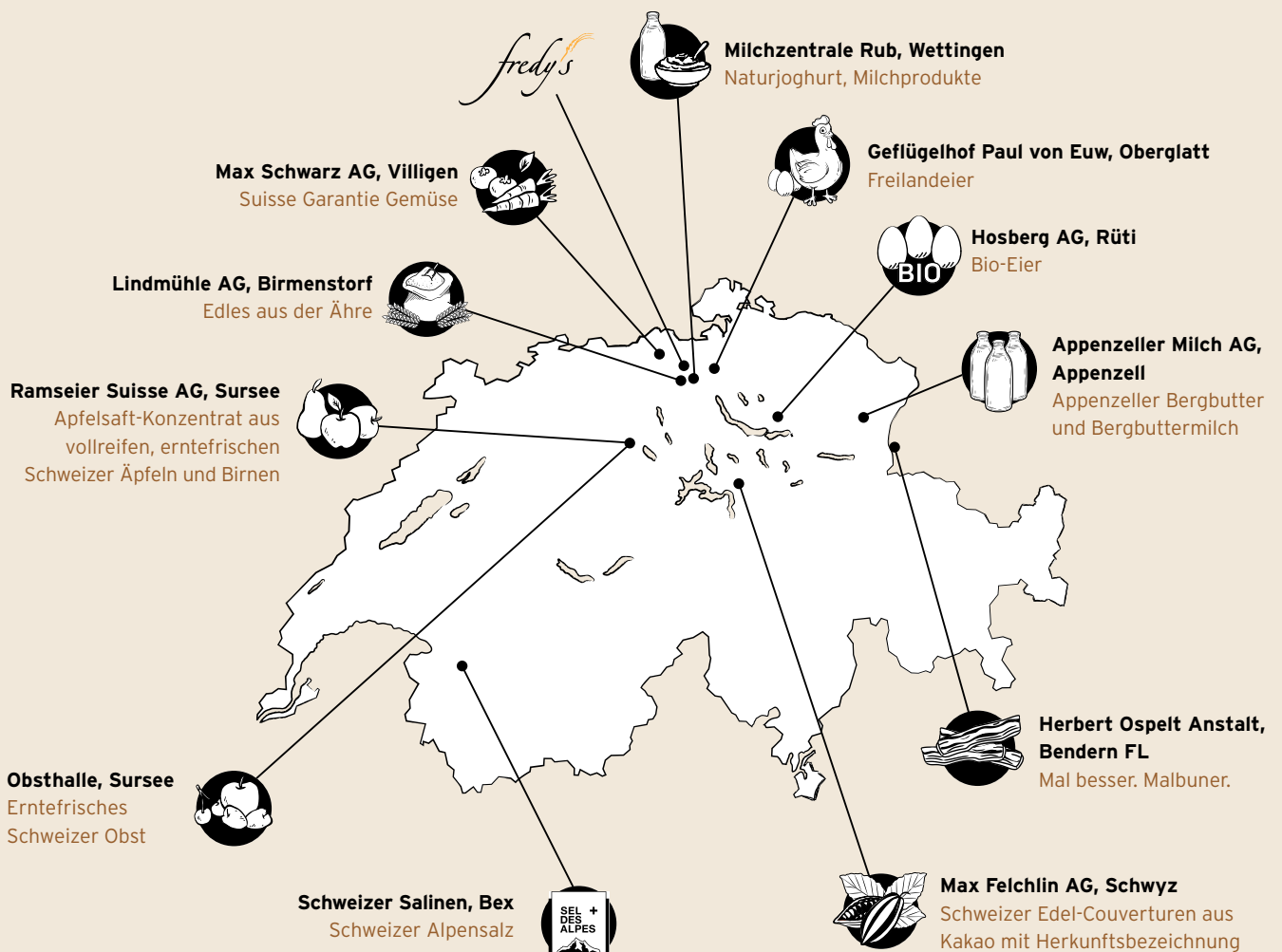
SWISS DELUXE HOTELS
PREFERRED SUPPLIER

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



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



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	0.76	133.00	1



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
57	140	0.86	120.40	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	0.64	122.88	1



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
43	144	0.74	106.56	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	0.51	85.68	4



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	144	0.58	83.52	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	0.84	126.00	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	0.95	142.50	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	0.70	117.60	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	0.79	151.68	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	0.58	97.44	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. 4170



GTG Veganer Gipfel
Croissant végétalien
Art.-Nr. 4170



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
58	80	1.01	80.80	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	0.85	102.00	1



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	150	1.11	166.50	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	0.93	93.00	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	0.76	57.00	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	0.95	38.00	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	0.95	38.00	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.

BROTE

VON KLASSISCH BIS EMOTIONAL
- AUSSEN KNUSPRIG, INNEN FLUFFIG



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

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	2.92	52.56	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	2.92	52.56	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	3.65	65.70	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	4.69	84.42	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	4.95	89.10	7





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

- Trendiges Sauerteigbrot
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
390	16	3.43	54.88	7



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

- Trendiges Sauerteigbrot
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
390	16	3.43	54.88	7



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	3.43	54.88	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	3.21	51.36	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	3.59	53.85	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	3.03	54.54	7



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	2.46	34.44	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	2.46	29.52	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	3.26	58.68	7



HB

Mehrkornbrot
Pain multi céréales
Art.-Nr. 8822

- Mit knackigem Getreidemischung-Dekor



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
430	18	3.29	59.22	7



HB

Gastro Leinsamenbrot
Pain aux graines de lin gastro
Art.-Nr. 4183

- Enthält wertvolle Saaten



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
440	16	2.60	41.60	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	3.39	50.85	7



Holzofen Lievito Madre hell
Pain Lievito Madre clair au feu de bois
Art.-Nr. 4184

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

TRADITION UND HANDWERK MIT LIEVITO MADRE

Der Wunsch nach ursprünglichen und naturbelassenen Produkten, hat uns dazu bewogen, ein Brot zu entwickeln, welches Tradition, Reinheit und Handwerk vereint. Entstanden ist ein genussvolles und bekömmliches Brot.

Lievito Madre (dt. Natur- oder auch Mutterhefe genannt) ist ein natürlicher, milder Sauerteig. Mehl und Wasser werden zu einem Teig vermischt und durch die spontane Fermentation vermehren sich Hefen und Milchsäurebakterien. Im Vergleich zum klassischen Roggensauerteig handelt es sich bei der Lievito Madre um einen milden Weizensauerteig, bei dem es mehr um eine starke Hefetätigkeit, als um den Säuregehalt geht. Produkte, welche mit Lievito Madre gebacken werden, enthalten nur eine leichte Säurenote, die von Wein- und Milchsäure unterstrichen wird.

Was ist der Unterschied zur Bäckerhefe?

Die Bäckerhefe (Frischhefe) ist ein industriell gezüchteter Hefestamm, der mit Melasse (Nachprodukt aus der Rübenzuckergewinnung) gefüttert wird. Diese starken Hefen ermöglichen eine sehr schnelle Gärung von Teigen. Lievito Madre hingegen besteht aus verschiedenen Hefe- und Milchsäurebakterien, welche natürlich und dafür langsamer arbeiten.

Vorteile der Lievito Madre

Die Mutterhefe verspricht eine grossporige und weiche Krume sowie eine längere Haltbarkeit beim Endprodukt. Produkte, die mit Lievito Madre hergestellt werden, sind äusserts bekömmlich und eignen sich auch für Menschen mit einer Hefeunverträglichkeit.

Weitere spannende Informationen finden Sie unter www.lievitomadre.ch

NEU



HB

Holzofen Lievito Madre hell
Pain Lievito Madre clair au feu de bois
Art.-Nr. 4184

- Mit Lievito Madre
- Im Holzofen gebacken



NEU



HB

Lievito Madre dunkel
Pain Lievito Madre foncé
Art.-Nr. 4186

- Mit Lievito Madre



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
390	15	3.50	52.50	7

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
190	36	1.80	64.80	8



HB **Toscanerbro**
Pain toscane
Art.-Nr. 8894
• Helles Weizenbro



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	15	3.33	49.95	7



HB **Tessinerbro**
Pain tessinois
Art.-Nr. 8852



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
285	18	2.49	44.82	8



HB **Nuss-Kartoffelbro**
Pain aux noix et pommes de terre
Art.-Nr. 8922
• Mit schmackhaften Baumnüssen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	4.02	72.36	7



HB **Kürbiskernenbro**
Pain aux graines de courge
Art.-Nr. 4185
• Verbesserte Rezeptur



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.39	61.02	7



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	13	4.03	52.39	7



HB **Deutsches Bauernbro dunkel**
Pain paysan allemand
Art.-Nr. 8046
• Traditionelles Roggen- und Weizen-
Mischbro, mit mildem, natürlichem Sauerteig



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
600	18	3.94	70.92	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	3.58	64.44	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	3.34	60.12	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



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	5.71	51.39	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	1.81	57.92	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	5.60	50.40	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	2.14	77.04	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	4.94	39.52	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	2.59	56.98	8



TK

Brioche-Buttertoast «Deluxe»
Toast brioché deluxe au beurre
Art.-Nr. 4108, 1 cm

- Vorgeschnitten in 24 Scheiben, 10 x 15 cm
- Mit CH-Freilandeier und Appenzeller Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
700	5	11.25	56.25	17

NEU



TK

UrDinkel-Toast
Toast PurEpeautre
Art.-Nr. 4187

- Korngesunder Vollwert-Toast mit UrDinkel
- Vorgeschnitten in 24 Scheiben, 10 x 9 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
980	4	9.95	39.80	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	9.07	54.42	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	8.56	51.36	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	9.80	49.00	17



TK

Jumbo-Toast mit Vollkornsrot *
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	9.80	49.00	17

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

- Mit Appenzeller Bergbuttermilch und Bergbutter
- Von Hand geflochten
- Auch in Knospe-Qualität erhältlich (S. 38)



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	15	4.86	72.90	15



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

- Mit Appenzeller Bergbuttermilch und Bergbutter
- Von Hand geflochten



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
570	11	6.67	73.37	15



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

- 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	22.39	89.56	15





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



TISCHBRÖTLI

PASSEND ZU JEDER TAGESZEIT

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	0.53	106.00	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	0.58	116.00	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	0.58	116.00	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	0.66	105.60	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	120	0.47	56.40	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	120	0.50	60.00	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
86	60	1.29	77.40	9



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	120	0.48	57.60	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	120	0.56	67.20	16



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	125	0.66	82.50	16



Tomatenbrötli mini
Carré tomate mini
 Art.-Nr. 4188



HB **Chnebeli hell**
Mini torsadé clair
Art.-Nr. 4127
 • Helles Weizenbrötli



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	160	0.58	92.80	10



HB **Chnebeli dunkel**
Mini torsadé foncé
Art.-Nr. 8930
 • Dunkles Weizenbrötli



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	160	0.58	92.80	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	140	0.56	78.40	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
43	140	0.58	81.20	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	0.56	80.64	10



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	144	0.56	80.64	10



HB Tomatenbrötli mini
Carré tomate mini
Art.-Nr. 4188

- Mit sonnengetrockneten Tomaten
- Tessiner Maisgriess Bestreuung
- Mit feinen Peperoncinstücken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
34	140	0.56	78.40	10

KLEINBRÖTLI

BUNTER GESCHMACK
IN KLEINER HÜLLE

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

KLEINBRÖTLI





HB **Sandwichrädli hell**
Rouelle sandwich clair
Art.-Nr. 5141
• 12 cm Durchmesser



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	39	1.34	52.26	9



HB **Sandwichrädli rustikal**
Rouelle sandwich rustique
Art.-Nr. 5142
• 12 cm Durchmesser



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	39	1.34	52.26	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	1.14	62.70	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	1.18	64.90	9



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	54	1.16	62.64	9



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	54	1.20	64.80	9



HB

Holzofen Sandwichbürli
Sandwich paysan
Art.-Nr. 5654

- 11 cm Durchmesser
- Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
125	55	1.41	77.55	9



HB

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

- 23 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	48	1.10	52.80	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	1.85	66.60	15



HB

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

- 17 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	60	1.09	65.40	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	0.98	49.00	17



HB

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



- Traditionelles Schlumbi mit mehliger Oberfläche
- Mit wertvollen Körnern, Samen und Saaten angereichert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	120	0.67	80.40	10



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	1.01	80.80	16



HB

Kaisersemmel
Petit pain empereur
Art.-Nr. 5478



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	0.69	41.40	9



HB

Semmel
Ballon
Art.-Nr. 8609



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	70	0.69	48.30	9



TK

Butterweggli
Petit pain au lait
Art.-Nr. 8932



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
60	80	0.79	63.20	16



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	0.88	44.00	9



HB

Früchte-Joghurt-Brötli

Pavé aux fruits et yogourt

Art.-Nr. 5085

- Reichhaltiges Znüibrötli
- Mit frischen Apfelwürfeln, Aprikosen, Baumnüssen und Joghurt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	40	1.28	51.20	9



HB

Cranberry-Joghurt-Brötli

Petit pain aux canneberges et yogourt

Art.-Nr. 5150

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	100	1.46	146.00	9



KONSEQUENTE ROHSTOFFPOLITIK

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 vierten Mal rund 250 innovative IP-SUISSE Bauern beim Anbau des Getreides nicht nur auf Fungizide, Insektizide und Halmverkürzer, sondern zusätzlich auch auf Herbizide, sogenannte chemische Unkrautvertilger.

Als Fredy Hiestand 2018 die Initiative für Mehl aus garantiert pestizidfreiem Anbau von IP-SUISSE Getreide ins Leben rief, war Paul von Euw, Bauer in Oberglatt im Kanton Zürich, einer der ersten, der die Idee auf seinen Feldern Realität werden liess. Seit knapp zwei Jahrzehnten beliefert Paul von Euw die Badener Bäckerei mit Freilandeiern von glücklichen Hühnern und seit 2019 eben auch mit IP-SUISSE Getreide aus pestizidfreiem Anbau.

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



TK

**Laugen Bierbrezel
mit Brezelsalz ***
Bretzel bavaïrois au gros sel *

Art.-Nr. 4172

- 17 cm
- Die klassisch-bayrische Bierbrezel
- Mit Brezelsalz verfeinert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	40	1.39	55.60	16



TK

Laugensilserli *
Délíce à la saumure *

Art.-Nr. 4173

- 12 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	100	0.78	78.00	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	1.20	57.60	16



TK

Laugenstange *
Bâton à la saumure *

Art.-Nr. 4175

- 20 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	1.07	53.50	16



TK

Laugenbrezel *
Bretzel à la saumure *

Art.-Nr. 4176

- 12 cm
- Ohne Bestreuung
- Ideal für Sandwiches



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	60	1.20	72.00	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	1.55	77.50	17



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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
27	200	0.56	112.00	17



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
85	36	1.34	48.24	17



TK Butterbrioche
Brioche au beurre
Art.-Nr. 8705

- Von Hand geknotet



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	80	1.11	88.80	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	1.34	48.24	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	1.34	40.20	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	1.07	48.15	17



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

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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	75	1.29	96.75	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	0.81	19.44	17



BIO

NACHHALTIG GUT
MAXIMALER GESCHMACK

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



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	3.54	63.72	7



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	3.75	63.75	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	3.49	55.84	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	5.38	172.16	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	3.72	63.24	7



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	3.71	66.78	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	3.59	57.44	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	3.39	54.24	7



GENUSSKOMBINATION 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 Webseite www.fredys.ch finden Sie nicht nur spannende Tipps und Tricks von unserem Brotsommelier, sondern auch feine Rezepte und gluschtige Genusskombinationen.

Unser Vierkorn-UrBrot genießt Peter Kasimow zum Beispiel am liebsten mit selbstgemachter Knoblauchbutter und grobgehackten Baumnüssen. Die garnierten Scheiben für ca. 5 bis 6 Minuten in den vorgeheizten Ofen (200° C) schieben und noch warm, mit einem Glas Schweizer Pinot Noir, genießen.

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



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	4.95	69.30	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	4.80	67.20	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	4.57	63.98	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	4.49	107.76	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	6.36	152.64	15



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	6.18	92.70	15



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

- Herzhaftes Weizen-Vollkornbrötli
- Mit Gemüse und Leinsamen angereichert



BIO

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	70	1.33	93.10	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	0.89	62.30	9



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

- 13 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	40	1.48	59.20	9



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

- 17 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	70	1.22	85.40	9



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	2.73	131.04	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	1.11	66.60	1



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

BIO

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	100	1.84	184.00	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	1.11	66.60	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	1.26	100.80	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	1.11	66.60	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	1.47	70.56	16

SNACKS

LECKERE HÄPPCHEN FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

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

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



HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	5.16	92.88	14



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	0.79	55.30	4



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	5.21	93.78	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	0.79	55.30	4



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	4.57	82.26	14



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	0.72	50.40	4

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	1.93	162.12	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	3.22	96.60	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	4.57	82.26	14





Focaccia Kräuter
Focaccia aux herbes
Art.-Nr. 4051

Focaccia Tomaten
Focaccia aux tomates
Art.-Nr. 4050

Focaccia Nature
Focaccia nature
Art.-Nr. 4049

NEU

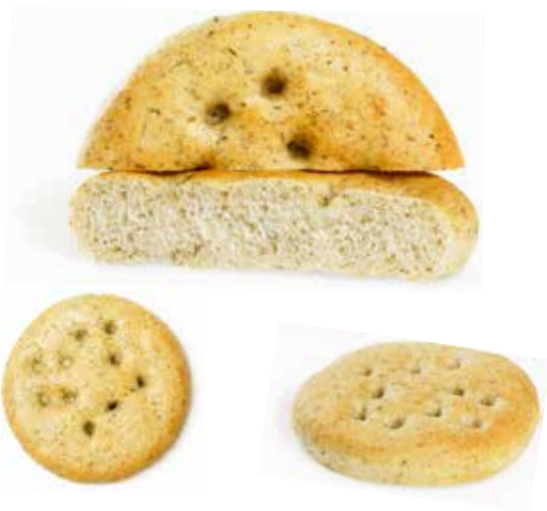


HB Focaccia Platten mit Vertiefungen *
Plaques de focaccia avec creux *
Art.-Nr. 4100



- 50 x 22 cm
- Stundenlange Teigreifezeit
- Nach italienischem Originalrezept
- Ob z.B. gefüllt mit Trockenfleisch, Charcuterie, Thon, Gemüse, Ei - zu jeder Tageszeit ein Genuss!

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
550	7	6.20	43.40	10



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	1.77	84.96	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	1.90	91.20	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	1.73	83.04	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	2.37	42.66	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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	12	3.79	45.48	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	2.79	167.40	5



TG

Schinkengipfel aus Butterblätterteig

Croissant au jambon

Art.-Nr. 4166

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	84	1.93	162.12	5



SÜSSES

HIMMLISCHER GENUSS



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



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



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



FREDY'S STOLZ WIR FÖRDERN DEN NACHWUCHS

Es war immer ein Traum von Fredy Hiestand, Lernende auszubilden und sein Wissen und die jahrzehntelange Erfahrung weiterzugeben. Im August 2022 haben die ersten Lernenden ihre Ausbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei begonnen. Und es werden noch mehr! Pro Lehrjahr vergeben wir drei bis vier Lehrstellen. In wenigen Jahren schon arbeiten in der Lernwerkstatt somit rund neun bis zwölf junge Menschen, welche täglich frische Backwaren, Torten und Patisserie sowie Canapés, Sandwiches und Partybrote herstellen.

Auf dem dreijährigen Bildungsweg werden die kreativen Aspekte des traditionellen Handwerks vermittelt. Um einen breiten Einblick in die Bäckerwelt zu erhalten, rotieren die Lernenden zwischen ihrer ganz persönlichen Werkstatt und dem offiziellen Betrieb. Darüber hinaus erhalten die Lernenden bei langjährigen Partnern und Lieferanten von Fredy's einen erweiterten Einblick in die Lebensmittelbranche. So kann den Lernenden über die Standard-Ausbildungskomponenten hinaus Wissen zu vor- oder auch nachgelagerte Prozesse vermittelt werden.

Bei Fredy's ist klar: Eine fundierte Grundausbildung ist uns sehr wichtig. Deshalb legen wir grossen Wert darauf, dass sich die Lernenden, während der drei Jahre bei uns, ein breites Fachwissen aneignen können.



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

- Durchgehend mit Schoggi-Haselnusscrème gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	84	1.70	142.80	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	2.73	131.04	2



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

- Durchgehend mit edler, dunkler Sprüngli-Schokolade nach hauseigener Rezeptur gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	112	1.70	190.40	2



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

- Durchgehend mit edler, dunkler Sprüngli-Schokolade nach hauseigener Rezeptur gefüllt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	90	1.31	117.90	2



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	1.72	165.12	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	1.56	62.40	2



GTG

Ramseier Apfelstrudel
Strudel aux pommes Ramseyer
Art.-Nr. 4046

- Mit Original Ramseyer-Süssmostkonzentrat verfeinert



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	60	1.68	100.80	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	1.76	84.48	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	1.76	79.20	17



TK

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	48	1.71	82.08	17



Dekoridee



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	2.02	202.00	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	1.72	103.20	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	1.59	166.95	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	1.47	132.30	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	1.74	104.40	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	1.85	74.00	17



TK

Mehrfrucht Berliner *
Boule de Berlin aux 4 fruits *

Art.-Nr. 4189

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	48	1.08	51.84	17



TK

Rüebli-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	2.19	87.60	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	1.27	60.96	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	1.85	74.00	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	1.27	60.96	17



Serviovorschlag

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

TK

Kuchenwürfel, sortenrein

Dés de gâteaux assortis

Felchlin-Schoggi
Chocolat «Felchlin»

Zitrone
Citron

Rüebli
Carottes

Art.-Nr. 4134

Art.-Nr. 4135

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	0.79	101.12	17



TK

Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade

Gâteau au chocolat «Felchlin»

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	26.43	52.86	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	22.39	44.78	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	19.79	79.16	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	25.53	102.12	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	20.13	80.52	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	23.61	118.05	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	28.12	140.60	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	28.12	140.60	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	28.12	140.60	17





TK Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini
Muffin au chocolat mini «Felchlin»
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	0.72	86.40	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	0.96	43.20	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	0.62	74.40	17



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

- Aus touriertem Buttergipfelteig

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	45	0.96	43.20	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	0.62	74.40	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	1.56	93.60	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	0.76	136.80	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	0.76	121.60	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	0.76	136.80	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	0.96	48.00	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	121.07	17



Serviertorschlag

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	16.98	101.88	17

SAISONALES

EINE SÜNDE WERT



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	87.72	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	87.72	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	87.72	17



TK Brunsli
Bruns 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	87.72	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. 135	88.84	17





TK Osterchüechli
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	2.16	103.68	17



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

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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	1.24	74.40	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. Ein 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 (60')	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

A

Amaretti *	Art.-Nr. 8410	57
Apéro-Chüsseli mit Pilz	Art.-Nr. 4070	42
Apéro-Chüsseli mit Schinken	Art.-Nr. 4072	42
Apéro-Chüsseli mit Spinat	Art.-Nr. 4071	42
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	23
Augustweggli	Art.-Nr. 8880	60

B

Baguette	Art.-Nr. 8526	18
Baguette rustique	Art.-Nr. 8658	18
Bio Cranberry-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5149	40
Bio Holzofen Wild & Ruch	Art.-Nr. 4150	36
Bio Mehrkornbrötli «Giardino»	Art.-Nr. 4031	39
Bio Schoggigipfel	Art.-Nr. 4177	39
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	19
Brioche-Buttertoast «Deluxe» 1 cm	Art.-Nr. 4108	19
Brötli mit Sultaninen und Mais	Art.-Nr. 8940	30
Brunsli	Art.-Nr. 8903	59
Buffet-Butterzopf, 6-Strang	Art.-Nr. 4169	20
Burger Bun «Premium»	Art.-Nr. 5001	34
Burger Bun mit Dinkel	Art.-Nr. 5070	34
Butterbrioche	Art.-Nr. 8705	34
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	19
Butterweggli	Art.-Nr. 8932	30
Butterweggli mini	Art.-Nr. 8325	24
Butterzopf, 2-Strang	Art.-Nr. 4167	20
Butterzöpfli	Art.-Nr. 4081	29
Buurebrötli mini	Art.-Nr. 8861	24

C

Chäschrüechli 9 cm	Art.-Nr. 8965	43
Chnebeli dunkel	Art.-Nr. 8930	25
Chnebeli hell	Art.-Nr. 4127	25
Chnörzli dunkel	Art.-Nr. 8623	28
Chnörzli hell	Art.-Nr. 8608	28
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

D

Demeter Holzofen Mühlebrot	Art.-Nr. 5868	36
Deutsches Bauernbrot dunkel	Art.-Nr. 8046	16
Donut mit Schoggi gefüllt *	Art.-Nr. 4067	52
Donut mit Vanille gefüllt *	Art.-Nr. 4066	52
Doppelbürl mini	Art.-Nr. 8025	24

E

Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli	Art.-Nr. 8082	57
----------------------------	---------------	----

F

Focaccia della Nonna	Art.-Nr. 5436	45
Focaccia Kräuter	Art.-Nr. 4051	45
Focaccia Nature	Art.-Nr. 4049	45
Focaccia Platten mit Vertiefungen *	Art.-Nr. 4100	44
Focaccia Tomaten	Art.-Nr. 4050	45
Fredy's Baguette	Art.-Nr. 4131	18
Früchte-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5085	31
Fruchtwähen-Mixkarton	Art.-Nr. 8811	55

G

Gastro Leinsamenbrot	Art.-Nr. 4183	13
Gastrobrot	Art.-Nr. 4110	18
Grossbrote assortiert	Art.-Nr. 8273	17

H

Himbeer-Muffin mini	Art.-Nr. 8524	56
Holzofen Burebrot hell	Art.-Nr. 8543	13
Holzofen Chnorrz dunkel	Art.-Nr. 8825	12
Holzofen Chnorrz hell	Art.-Nr. 8824	12
Holzofen Gastrochnorrz dunkel	Art.-Nr. 8150	18
Holzofen Gastrochnorrz hell	Art.-Nr. 8153	18
Holzofen Huusbrot	Art.-Nr. 8047	13
Holzofen Huusbürl Schild	Art.-Nr. 4041	12
Holzofen Knusper-Spitz dunkel	Art.-Nr. 4138	12
Holzofen Knusper-Spitz hell	Art.-Nr. 4137	12
Holzofen Lievito Madre hell	Art.-Nr. 4184	15
Holzofen Mehrkorn-Sandwich	Art.-Nr. 5667	28
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	29
Holzofen UrDinkel-Chnorrz	Art.-Nr. 4109	12
Holzofen Weizen-Sandwich	Art.-Nr. 5668	28
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	17
Holzofenperle dunkel	Art.-Nr. 4013	30
Hotdog-Sandwich	Art.-Nr. 8624	29

J

Jumbo-Toast mit Butter *	Art.-Nr. 5883	19
Jumbo-Toast mit Vollkornschrot *	Art.-Nr. 5880	19

K

Kaisersemmel	Art.-Nr. 5478	30
Knospe Buttergipfel	Art.-Nr. 8751	40
Knospe Butterzopf, 2-Strang	Art.-Nr. 4048	38
Knospe Ciabatta-Sandwich	Art.-Nr. 5454	39
Knospe Holzofen Bauernbrot	Art.-Nr. 4083	36
Knospe Holzofen Chnorrz dunkel	Art.-Nr. 8376	37
Knospe Holzofen Chnorrz hell	Art.-Nr. 8375	37
Knospe Holzofen Vierlingbrot	Art.-Nr. 4084	36
Knospe Holzofen Vitalbrot	Art.-Nr. 8726	36
Knospe Laugenbrezel mit Sesam	Art.-Nr. 4035	40
Knospe Laugen-Buttergipfel	Art.-Nr. 5795	40
Knospe Mehrkorn-Buttergipfel	Art.-Nr. 5794	40
Knospe Mehrkorn-Sandwich	Art.-Nr. 8447	39
Knospe UrDinkel-Früchtebrot	Art.-Nr. 4140	36

Knospe UrDinkel-Holzofenbrötli | Art.-Nr. 4094 40
Knospe UrDinkel-Butterformenzopf | Art.-Nr. 8340 38
Knospe UrDinkel-Kernenbrot | Art.-Nr. 4024 38
Knospe UrDinkel-Vollkornbrot | Art.-Nr. 8979 38
Knospe UrDinkel-Vollkorn-Modelbrot | Art.-Nr. 8848 38
Knospe Vierkorn-UrBrot | Art.-Nr. 5439 38
Knospe Vitalbrötli «Feelgood» | Art.-Nr. 4037 39
Kuchenwürfel, sortenrein | Art.-Nr. 4134 | Art.-Nr. 4135 | Art.-Nr. 4136 53
Kürbiskernenbrot | Art.-Nr. 4185 16
Kürbiskernenbrötli mini | Art.-Nr. 8371 26

L
Landfrauen-Butterzopf, 3-Strang | Art.-Nr. 4168 20
Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz * | Art.-Nr. 4172 32
Laugen Sandwichbrezel mit Sesamsalz * | Art.-Nr. 4174 32
Laugenbrezel * | Art.-Nr. 4176 32
Laugenbrötli mini * | Art.-Nr. 4171 24
Laugen-Buttergipfel | Art.-Nr. 4117 9
Laugen-Buttergipfel «Das Original» | Art.-Nr. 8975 7
Laugen-Buttergipfel midi | Art.-Nr. 8195 7
Laugen-Buttergipfel mini | Art.-Nr. 8691 7
Laugensilserli * | Art.-Nr. 4173 32
Laugenstange * | Art.-Nr. 4175 32
Laugenzöpfli mit Butter * | Art.-Nr. 8498 32
Lievito Madre dunkel | Art.-Nr. 4186 15

M
Mailänderli | Art.-Nr. 8901 59
Maisgipfel | Art.-Nr. 4052 8
Mandelgipfel aus Blätterteig | Art.-Nr. 8554 50
Mandel-Haselnuss-Bögli aus Blätterteig | Art.-Nr. 5498 51
Marmorcake | Art.-Nr. 8039 54
Mega Burger Bun mit Sesam* | Art.-Nr. 8457 34
Mehrfucht Berliner * | Art.-Nr. 4189 52
Mehrkornbrot | Art.-Nr. 8822 13
Mehrkornbrötli mini | Art.-Nr. 4078 26
Mehrkorn-Buttergipfel | Art.-Nr. 8188 6
Mehrkorn-Buttergipfel midi | Art.-Nr. 8949 6
Mehrkorn-Buttergipfel mini | Art.-Nr. 8556 6
Mehrkorn-Schlumbi | Art.-Nr. 4047 30

N
Nature-Muffin mini | Art.-Nr. 8525 56
Nussbrötli mini | Art.-Nr. 8370 26
Nussgipfel aus Blätterteig | Art.-Nr. 8555 50
Nuss-Kartoffelbrot | Art.-Nr. 8922 16
Nuss-Schnecke aus Hefeteig | Art.-Nr. 8505 50
Nuss-Schnecke mini | Art.-Nr. 4020 56
Nussstange aus Blätterteig | Art.-Nr. 8968 51

O
Olivenbrötli mini | Art.-Nr. 4079 26
Original italienische Steinofenpizza Margherita * | Art.-Nr. 8249 45
Osterchüechli | Art.-Nr. 8900 60

P
Pain au Chocolat | Art.-Nr. 4062 49
Pane Castello * | Art.-Nr. 4098 16
Partybrötli-Mixkarton | Art.-Nr. 4057 23
Poulet-Wienerli im Blätterteig | Art.-Nr. 5521 46

Q
Quiche Lorraine 12 cm | Art.-Nr. 8509 42

Quiche mit Blattspinat 12 cm | Art.-Nr. 8511 42
Quiche mit Käse 11 cm | Art.-Nr. 8520 43
Quiche mit Käse 12 cm | Art.-Nr. 8508 43
Quiche Ratatouille 12 cm | Art.-Nr. 8510 42

R
Ramseier Apfelstrudel | Art.-Nr. 4046 50
Rüeblikuchen | Art.-Nr. 8004 53
Rüebli-Orangenmuffin | Art.-Nr. 4181 52
Rüebli-Schoggi-Orangencake «Excellence» | Art.-Nr. 8008 54
Rustico Brioché Burger Bun | Art.-Nr. 4126 34

S
Sandwichrädli hell | Art.-Nr. 5141 28
Sandwichrädli rustikal | Art.-Nr. 5142 28
Schinkengipfel aus Butterblätterteig | Art.-Nr. 4166 46
Schnitzel-Sandwich | Art.-Nr. 8606 29
Schoggi-Chüsseli | Art.-Nr. 8083 57
Schoggigipfel «Nero Deluxe» | Art.-Nr. 8553 49
Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade | Art.-Nr. 8006 53
Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade | Art.-Nr. 8565 52
Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini | Art.-Nr. 8519 56
Semmel | Art.-Nr. 8609 30
Semmel mini | Art.-Nr. 8343 24

T
Tessinerbrot | Art.-Nr. 8852 16
Tischbrötli-Mixkarton Nr.1 | Art.-Nr. 8936 23
Tischbrötli-Mixkarton Nr.2 | Art.-Nr. 4064 23
Tomatenbrötli mini | Art.-Nr. 4188 26
Toscanerbrot | Art.-Nr. 8894 16

U
UrDinkel-Buttergipfel | Art.-Nr. 8536 8
UrDinkel-Toast | Art.-Nr. 4187 19

V
Vanille-Chüsseli | Art.-Nr. 8044 57
Vanille-Cranberry-Brille | Art.-Nr. 5585 50
Vanille-Rosinen-Schnecke mini | Art.-Nr. 4021 56
Vanillestange aus Blätterteig | Art.-Nr. 8769 51
Veganer Burger Bun | Art.-Nr. 4141 34
Veganer Gipfel | Art.-Nr. 4170 8

W
Weihnachtsquetzli-Mixkarton | Art.-Nr. 8905 59
Weizenbrötli mini | Art.-Nr. 8860 24
Wild & Weiss Sandwich | Art.-Nr. 4107 29

Z
Zimtsterne | Art.-Nr. 8904 59
Zitronen-Buttercake | Art.-Nr. 8012 54
Zwetschgenwähe | Art.-Nr. 8803 55

* Handelsartikel

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2023

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 / W-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).

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

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.



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.



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.

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
TG Teigling (TG) Direkt nach dem Formen des Teiges wird das Backgut tiefgekühlt.	In 1 Stunde	- Frische Backwaren in kurzer Zeit! - Garantiert hohe Produktqualität! - Es duftet nach frischen Backwaren!
GTG Vorgegärt (GTG) Das Backgut wird nach dem natürlichen Gärprozess tiefgekühlt.	In 45 Min.	- Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Abfall! - Garantiert hohe Produktqualität! - Es duftet nach frischen Backwaren!
HB Vorgebacken (HB) Das Backgut wird kurz vor Abschluss des Backprozesses tiefgekühlt.	In 30 Min.	- Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Abfall! - Garantiert hohe Produktqualität! - Es duftet nach frischen Backwaren!
TK Fertig gebacken (TK) Das Backgut wird fertig gebacken und anschliessend tiefgekühlt.	Sofort nach dem Auftauen	Die ultimative Convenience-Lösung, da grundsätzlich kein Ofen benötigt wird!

*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 AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden
www.fredys.ch



gedruckt in der
schweiz

Nachhaltig und Regional von A bis Z

Einheimische CO₂-Kompensation

Als Schweizer Industrieunternehmen kompensiert die Kromer Print AG ihren CO₂-Verbrauch im Inland durch die Unterstützung des Oberallmig Klimaschutzprojekts, welches als grösster Waldbesitzer der Schweiz die ökologische Waldbewirtschaftung optimiert.

Die **Fredy's AG** druckt in der Schweiz.