

GESAMT- KATALOG

SORTIMENT & PREISE



GÜLTIG AB 2024

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 bekömmlich sowie 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: info@fredys.ch





PUR – NACHHALTIG – GENUSSVOLL!

Liebe Leser:innen

Blättern Sie im Katalog und kommen Sie mit uns auf eine einmalige Genuss-Reise. Wir zeigen Ihnen unseren Brot-Alltag voller Leidenschaft, Handwerk und mit grossem Respekt vor der Natur.

Bei uns finden Sie unverzichtbare Backkunst für Ihre Gäste. Sei es, weil wir mit natürlichen, regionalen Rohstoffen arbeiten, uns an traditionelle, einfachste Rezepte halten, weil wir das Handwerk ehren, keine künstlichen Backhilfsmittel zugeben oder weil uns beste Bekömmlichkeit und lange Frischhaltung wichtig sind.

Dabei steckt die Magie im Detail: Haben Sie zum Beispiel gewusst, dass wir jeder Rezeptur das Innerste des Korns, den Weizenkeimling, beimischen? Oder dass wir unser Vollkorngetreide täglich frisch in unserer Hausmühle vermahlen? Und, dass unser Herzstück in der Produktion, unser uriger Holzbackofen, mit 3-jährigem Buchenholz befeuert wird?

Damit wollen wir Ihnen und Ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis verschaffen – aromatisch, knusprig, fluffig, natürlich und korngesund. Viel Vergnügen!

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

Der IFS Food Standard 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 grossen Teilen aus reinem Appenzeller Alprahm hergestellt und trägt das offizielle Gütesiegel «Schweizer Bergprodukt».



Hausgemachte Zutaten

Nahezu alle Füllungen werden von unseren Bäcker:innen 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 und frisch vermahlenem 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 verwenden wir seit Dezember 2019 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 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.



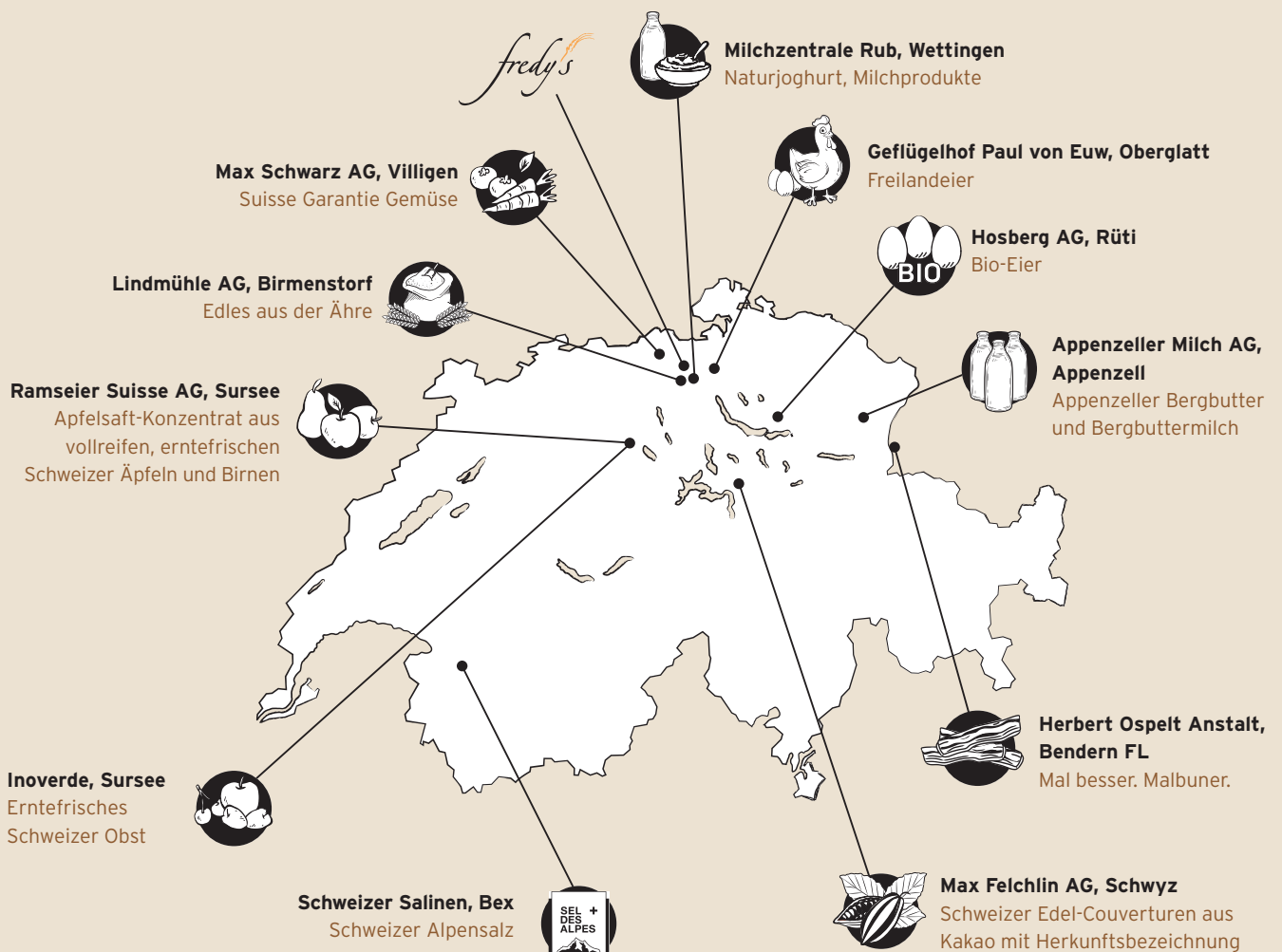
SWISS DELUXE HOTELS
PREFERRED SUPPLIER

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

A single croissant is centered on a black plate with a radial ribbed pattern. The croissant is golden-brown and flaky. The background is a dark, textured surface with some crumbs.

Croissant «Champs Elysée»
Art.-Nr. 8128



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

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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	192	0.79	151.68	1

NEU



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



GTG **Maisgipfel mini**
Croissant au maïs mini
Art.-Nr. 4198

- Mit knusprigen Maispops dekoriert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	144	0.59	84.96	4



Maisgipfel
Croissant au maïs
Art.-Nr. 4052



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 % feinsten 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 % feinsten 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 % feinsten 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

DIE BESTEN GIPFELI DER SCHWEIZ

Mit dem «Turbogipfel» präsentierte Fredy im Jahr 1988 eine Weltneuheit, mit der er die Bäckerwelt auf den Kopf stellte. Seine revolutionäre Idee: Vorgegarte Teiglinge, die im Handumdrehen und in jedem Ofen zu einem frischen Gipfeli gebacken werden können.

Noch im gleichen Jahr erfindet Fredy den Laugengipfel und später auch noch den Schoggi-Gipfel. Die Branche verleiht ihm den Titel «Gipfelikönig», unter dem er noch heute bekannt ist.

BROTE

VON KLASSISCH BIS EMOTIONAL
- AUSSEN KNUSPRIG, INNEN FLUFFIG



UrDinkel Portionenbrot
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4194

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

- Herzhaft-urchiges Weizenbrot
- Mit wildem Riss für eine rustikale Optik
- Mit mildem Sauerteig
- 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



Holzofen Brote



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 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 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 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



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
- Mit mildem Sauerteig



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

NEU



HB UrDinkel Portionenbrot
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4194

- Zum Aufbrechen, Teilen und Geniessen
- Das perfekte Format für den Gruss aus der Küche



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
180	36	1.80	64.80	8





BROT FÜR MORGEN

GETREIDE AUS PESTIZIDFREIEM ANBAU

Hochwertige Backwaren zu produzieren ist unser oberstes Ziel seit rund 20 Jahren! Sie sollen köstlich schmecken, naturbewusst erarbeitet werden und gesund sein. Deshalb verwenden wir als erste Handwerksbäckerei der Schweiz seit Dezember 2019 ausschliesslich Getreide aus pestizidfreiem Anbau und Verarbeitung. Unsere Leidenschaft für eine hohe Qualität und unser Engagement für eine bessere Zukunft spiegeln sich in jedem Bissen unserer Backspezialitäten wider.

Pestizide sind chemische Substanzen, die zur Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten auf den Pflanzen angewendet werden. Bekannterweise haben sie negative Auswirkungen auf die Umwelt, Artenvielfalt und die Gesundheit von uns Menschen. Um sicherstellen zu können, dass unser IP-SUISSE Getreide frei von jeglichen Pestiziden und trotzdem von höchster Qualität ist, arbeiten unsere Partner-Bauernbetriebe nach strengsten Richtlinien. Sie nehmen dafür sogar mehr Handarbeit in Kauf.

Durch den Verzicht auf Pestizide reduzieren wir die Belastung von Boden, Wasser und Luft. Dies trägt zur Erhaltung der Artenvielfalt bei und schützt empfindliche Ökosysteme. Dafür unterstützen wir innovative IP-SUISSE Landwirte, die mit dem pestizidfreien Anbau über dem Standard arbeiten, mit einer Sonderprämie und fördern damit nachhaltige Landwirtschaftspraktiken. Unser gemeinsames Ziel lautet - Brot für die Zukunft!

Weitere spannende Informationen
und Geschichten finden Sie unter
www.pestizidfreies-getreide.ch



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 Baumüssen



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



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	13	4.03	52.39	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 vorehitzt, 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
- Klassisch 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

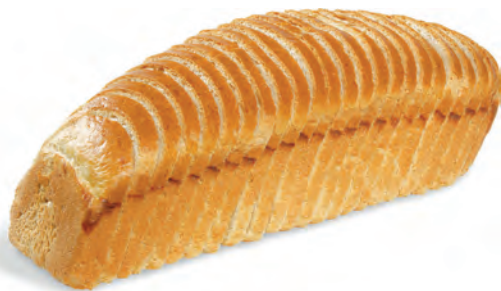


HB Fredy's Baguette
Fredy's baguette
 Art.-Nr. 4131

- 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 | Art.-Nr. 4105, 1.8 cm
- Vorgeschnitten in Scheiben, 10 x 15 cm
 - Mit CH-Freilandeier und feinsten Bergbutter
 - Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Art.-Nr.	Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
4105	700	5	11.25	56.25	17
4108	700	5	11.25	56.25	17



- TK UrDinkel-Toast**
Toast PurEpeautre
Art.-Nr. 4187
- Korngesunder Vollwert-Toast mit UrDinkel
 - Vorgeschnitten in 18 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 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	9.80	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 Buurebrötli mini
Ballon paysan mini
Art.-Nr. 8861

• Mit mildem Sauerteig



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
40	120	0.48	57.60	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 Semmel mini
Ballon mini
Art.-Nr. 8343



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



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

• Mit mildem Sauerteig



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
• Mit natürlichem Sauerteig



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 feinster 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 mildem Sauerteig
- Mit wertvollen Körnern, Samen und Saaten angereichert



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



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 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



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

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 fünften Mal rund 300 innovative IP-SUISSE Bauern beim Anbau des Getreides nicht nur auf Fungizide, Insektizide und Halmverkürzer, sondern zusätzlich auch auf Herbizide, sogenannte chemische Unkrautvertilger. Lesen Sie mehr auf www.pestizidfreies-getreide.ch.

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.

Weitere langjährige Partner für hochwertige, regionale Rohstoffe finden Sie auf Seite 4.



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 ***
Délice 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 **Laugenbrezel mit Salz und gesalzener Butter ***
Bretzel à la saumure avec sel et beurre salé *
Art.-Nr. 4199

- Gefüllt mit gesalzener Butter
- Einzeln in Folie verpackt
- Nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	30	1.80	54.00	17



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



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 Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



TK

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	36	1.34	48.24	17

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



TK Butterbrioche *
Brioche au beurre *
Art.-Nr. 4191
• Von Hand geknotet



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	70	1.11	77.70	16



TK Veganer Burger Bun
Burger bun vegan
Art.-Nr. 4190
• 10 cm Durchmesser
• Mit Hafermilch
• 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 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 viereckig
• 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

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

- Korngesunder 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 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 UrDinkel-Früchtebrot
Pain PurEpeautre aux fruits Bourgeon
Art.-Nr. 4140

- Herzhaftes Vollwert-Brot mit Schweizer UrDinkel
- Mit Äpfeln, Aprikosen, Baumnüssen, Feigen, Sultaninen und diverse Kerne



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
300	32	5.38	172.16	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 Baumüssen. 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
- Mit Schweizer Butter in Knospe-Qualität



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	24	6.36	152.64	15



HB

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

- Herzhaftes Mehrkornbrötchen
- 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 aus Schweizer Getreide
- 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



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
- Mit Schweizer Butter in Knospe-Qualität
- 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

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

BIO

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 Schweizer Knospe-Butter tourierter Mehrkornteig
- 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 Schweizer 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

Schinkengipfel aus
Butterblätterteig
Croissant au jambon
Art.-Nr. 4166



HB

Quiche Lorraine 12 cm

Quiche Lorraine à l'oignon 12 cm

Art.-Nr. 8509

- Der Klassiker mit Zwiebeln, geräuchertem Malbuner Bauernspeck 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



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 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



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 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



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



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 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 Platten mit Vertiefungen *

Plaques de focaccia avec creux *

Art.-Nr. 4100

- 50 x 22 cm
- Stundenlange Teigruhezeit
- 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

Pinsa nature *

Pinsa nature *

Art.-Nr. 4192

- Nach italienischem Originalrezept
- Mit Reis- und Kichererbsenmehl
- Nach Belieben belegen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
160	25	3.45	86.25	12

KREATIVE PINSA-VIELFALT

Entdecken Sie die neue Art, Italien zu geniessen! Bei Fredy's können Sie tiefgekühlte nature Pinsa-Böden kaufen und nach Belieben belegen. Die Pinsa sieht aus wie ein klassischer Pizzateigboden, ist aber dank der Zugabe von Sauerteig und einer langen Teigruhezeit viel bekömmlicher.

Serviervorschlag vom Brotsommelier: Den tiefgekühlten Pinsa-Boden leicht antauen lassen und anschliessend gleichmässig mit Kristallzucker bestreuen. Danach während ca. 3 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen. Den leicht ausgekühlten Boden mit Haselnusscreme bestreichen und mit frischen Früchten ausgarnieren. Ob Beeren, Trauben oder Bananenscheiben - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mehr Serviervorschläge finden Sie auf www.fredys.ch.



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

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

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



GTG

Apéro-Chüsseli mit Schinken

Coussinets apéritif au jambon

Art.-Nr. 4072

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit leicht geräuchertem Schinken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	70	0.79	55.30	4



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



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

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

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



TG

Schinkengipfel aus Butterblätterteig

Croissant au jambon

Art.-Nr. 4166

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

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

SÜSSES

HIMMLISCHER GENUSS

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



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. Denn 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.



Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist ein Problem, bei dem wir alle Teil der Lösung sein können. Mit Hilfe der App «too good to go» können unverkaufte Lebensmittel gerettet werden. So findet man in der App auch wöchentlich einige Überraschungspäckli aus unserer Lernwerkstatt. Von leckeren Tortenstückli über feine Brote, Zopf, Sandwiches bis hin zu kleinen Leckereien wie Spitzbuben oder Vogelnestli.



GTG

Branchli-Gipfel
Croissant Branche
Art.-Nr. 8289

- Durchgehend mit edler, dunkler Schokoladen-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
- Mit biologisch mildem Sauerteig

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 Ramseier
Art.-Nr. 4046

- Mit Original Ramseier-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



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

Serviertorschlag

TK

Kuchenwürfel, sortenrein

Dés de gâteaux assortis

Felchlin-Schoggi
Chocolat «Felchlin»

Art.-Nr. 4134

Zitrone
Citron

Art.-Nr. 4135

Rüebli
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	0.79	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 Zitronensaft und 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



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

- Mit hausgemachter Nussfüllung aus Haselnüssen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	45	0.96	43.20	11



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 **Aprikosen-Fruchtträumli 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



Serviertorschlag

TK **Birchermuesli ***
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



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

NEU



TK

Amaretti *
Amaretti *
Art.-Nr. 4196

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
7'000	ca. 1'150	169.50	17

NEU



TK

Kaffee-Grüessli *
Salutations pour le café *
Art.-Nr. 4195

- Vanille, Schokolade und Pistazie
- Ideal als kleiner Gruss zum Kaffee
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
7'000	ca. 1'000	260.00	17

SAISONALES

EINE SÜNDE WERT

Fonduebrot
Pain à fondue
Art.-Nr. 4193





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 Sultanein
- 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 Butterzopfsteig
- Inklusive Schweizer-Fähnchen
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	1.24	74.40	17



HB Kürbiskernenbrot
Pain aux graines de courge
Art.-Nr. 4185

- Erhältlich jeweils ab 1.9., solange Vorrat
- Verbesserte Rezeptur



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

NEU



HB Fonduebrot
Pain à fondue
Art.-Nr. 4193

- Erhältlich jeweils ab 1.9., solange Vorrat
- Mundgerechte Stücke zum Abbrechen, kein aufwendiges Schneiden mehr
- Mit mildem Sauerteig



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
170	42	1.54	64.68	9

SAISONALER GENUSS

Geniessen Sie während der kalten Wintertage ein knuspriges Fonduebrot oder anlässlich des Nationalfeiertags der Schweiz ein butterweiches Augustweggli. Nicht zu vergessen ist unser beliebtes Osterchüechli, das jeden Osterbrunch versüsst.

Bei Fredy's bieten wir Ihnen das passende Geschmackserlebnis zu jeder Jahreszeit. Entdecken Sie noch mehr saisonale Genüsse in unserer Backschule unter www.fredys.ch, wo unser Brotsommelier mit neuen, der Jahreszeit entsprechenden Rezepten verzaubert.



TK Mailänderli
Milanais
Art.-Nr. 8901

- Nur auf Vorbestellung erhältlich, jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Mit Schweizer Freilandeier
- Mit feinsten 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



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. 4196	57
Apéro-Chüsseli mit Pilz	Art.-Nr. 4070	45
Apéro-Chüsseli mit Schinken	Art.-Nr. 4072	45
Apéro-Chüsseli mit Spinat	Art.-Nr. 4071	45
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	59

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
Bio Schoggigipfel	Art.-Nr. 4177	49
Birchermüesli *	Art.-Nr. 8014	56
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, 1 cm	19
Brioche-Buttertoast «Deluxe» 1.8 cm	Art.-Nr. 4105, 1.8 cm	19
Brötli mit Sultaninen und Mais	Art.-Nr. 8940	30
Brunsl	Art.-Nr. 8903	60
Buffet-Butterzopf, 6-Strang	Art.-Nr. 4169	20
Buffet-Butterzopf, 6-Strang	Art.-Nr. 4169	21
Burger Bun «Premium»	Art.-Nr. 5001	34
Burger Bun mit Dinkel	Art.-Nr. 5070	34
Butterbrioche *	Art.-Nr. 4191	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

Chäschüechli 9 cm	Art.-Nr. 8965	42
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	60
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
Doppelbürli mini	Art.-Nr. 8025 24	

E

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

F

Focaccia Kräuter	Art.-Nr. 4051	43
Focaccia Nature	Art.-Nr. 4049	43
Focaccia Platten mit Vertiefungen *	Art.-Nr. 4100	43
Fonduebrot	Art.-Nr. 4193	59
Fredy's Baguette	Art.-Nr. 4131	18
Früchte-Joghurt-Brötli	Art.-Nr. 5085	31
Fruchtwähen-Mixkarton	Art.-Nr. 8811	55

G

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	12
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 Huusbürli Schild	Art.-Nr. 4041	12
Holzofen Knusper-Spitz hell	Art.-Nr. 4137	12
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 Sandwichbürli	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

Kaffee-Grüessli *	Art.-Nr. 4195	57
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 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 UrDinkel-Butterformenzopf	Art.-Nr. 8340	38
Knospe UrDinkel-Früchtebrot	Art.-Nr. 4140	36
Knospe UrDinkel-Holzofenbrötli	Art.-Nr. 4094	40
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, Felchlin-Schokolade Art.-Nr. 4134	53
Kuchenwürfel, Rüebli Art.-Nr. 4136	53
Kuchenwürfel, Zitrone Art.-Nr. 4135	53
Kürbiskernenbrot Art.-Nr. 4185	59
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

M

Mailänderli Art.-Nr. 8901	60
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
Mehrfrucht 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

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	46
Osterchüechli Art.-Nr. 8900	59

P

Pain au Chocolat Art.-Nr. 4062	49
Pane Castello * Art.-Nr. 4098	16
Partybrötli-Mixkarton Art.-Nr. 4057	23
Pinsa nature * Art.-Nr. 4192	43

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	42
Quiche mit Käse 12 cm Art.-Nr. 8508	42
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 Brioche 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 Portionenbrot Art.-Nr. 4194	13
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. 4190	34
Veganer Gipfel Art.-Nr. 4170	8

W

Weihnachtsguetzli-Mixkarton Art.-Nr. 8905	60
Weizenbrötli mini Art.-Nr. 8860	24
Wild & Weiss Sandwich Art.-Nr. 4107	29

Z

Zimtsterne Art.-Nr. 8904	60
Zitronen-Buttercake Art.-Nr. 8012	54
Zwetschenwähe Art.-Nr. 8803	55

* Handelsartikel

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2024

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 Lageraum 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
www.fredys.ch
www.pestizidfreies-getreide.ch

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 pestizid-freiem 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 in der Schweiz hergestellt worden sind.

CONVENIENCE-STUFEN

Ofenfrisch duftende Backwaren sind ein absoluter Mehrwert für Ihr Angebot. Mit unserem vielfältigen Sortiment an gebackenen Gaumenfreuden in unterschiedlichen Convenience-Stufen, können Sie mit wenig Aufwand und in wenigen Minuten auf individuelle Gästewünsche reagieren und sie zu 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 Food Waste! - 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 Food Waste! - 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.