

KATALOG

GÜLTIG AB 2025



fredy's

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.



KNUSPRIG, AROMATISCH UND NATÜRLICH GUT!

Liebe Leser:innen

Willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres Katalogs - Ihr Begleiter auf einer köstlichen Reise durch die Welt des Brotbackens. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für traditionelles Handwerk und natürliche, regionale Rohstoffe inspirieren.

Unser Geheimnis? Die Liebe zum Detail und der tiefe Respekt vor der Natur. Wir backen einen grossen Teil unserer Brote im Holzofen, ganz ohne künstliche Backhilfsmittel und mit Zutaten aus der Region. Jeder Bissen ist ein Stück ehrliche Handwerkskunst, die man schmecken kann.

Seit August 2024 öffnen wir unsere Türen auch für begeisterte Hobbybäcker:innen, die ihr Wissen im Bereich des Brotbackens vertiefen und von zusätzlichen Tipps und Tricks eines Bäckermeisters profitieren möchten.

Doch auch Sie sind herzlich dazu eingeladen, einen unserer individuellen Workshops zu besuchen. Entdecken Sie die Magie des Backens, von der richtigen Teigzubereitung bis zur perfekten Präsentation, und lassen Sie uns ein individuelles Programm für Ihre Bedürfnisse erstellen. **Mehr Informationen finden Sie auf Seite 39.**

Ob Sie selbst den Teig kneten oder einfach nur geniessen möchten - bei uns finden Sie das Beste, was die Backkunst zu bieten hat. Lassen Sie sich von unserer Hingabe und unserem Wissen begeistern und werden Sie Teil unserer Backgemeinschaft.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen unvergleichliche Genussmomente - knusprig, aromatisch und natürlich gut.

Herzliche Grüsse
Ihr Fredy's Team



FREDY'S PHILOSOPHIE

GUTES WÄCHST, WO GUTES
GEFÖRDERT WIRD

*Nachhaltigkeit, Regionalität und Herzlichkeit sind
die Leitwerte unseres Geschäfts, für die wir
uns jeden Tag aufs Neue leidenschaftlich einsetzen.*

Der Respekt für die Umwelt und die gesellschaftliche Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden und Mitmenschen bilden das Rückgrat für unser tägliches Handeln. Das Wohlergehen und die Zufriedenheit aller Mitarbeitenden ist uns ebenso wichtig wie der wertschätzende Umgang mit den natürlichen Rohstoffen.

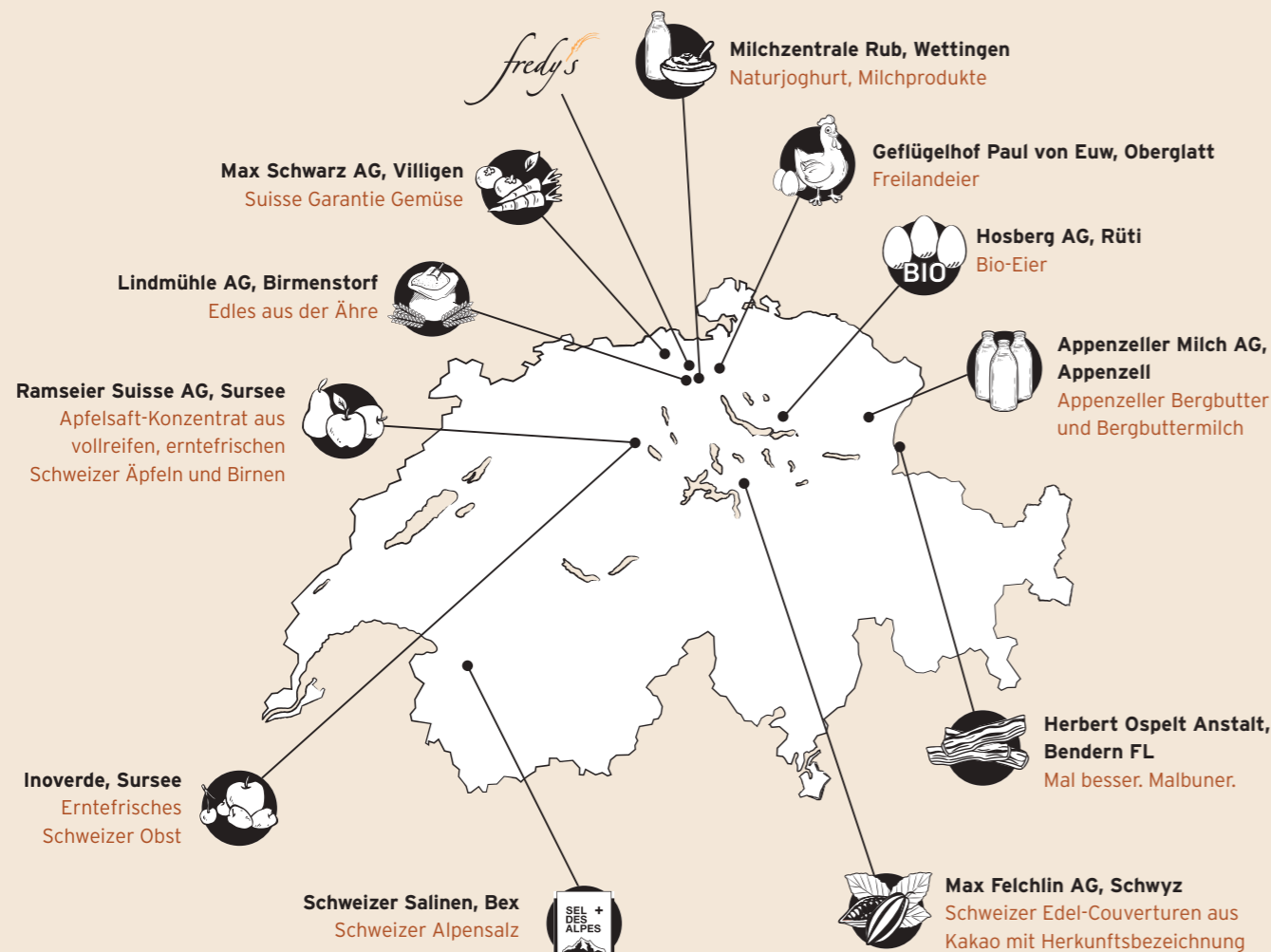
Wenn dies hundertprozentig erfüllt ist, entsteht richtig gutes Brot. In hochwertiger Qualität, gehaltvoll und mit dem ganz besonderen Geschmack. Fredy's - so schmeckt Brot.

Fredy Hiestand
Ihr Fredy Hiestand

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



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 Bergrahm 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 Ruhephasen, 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. Gänzlich ohne Mikroplastik.



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.

GIPFEL

VON BUTTERWEICH
BIS KNUSPERZART

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

Maisgipfel
Croissant au maïs
Art.-Nr. 4052

Croissant «Champs Elysée»
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 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 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 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



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 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

NEU



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 «Gipfeliönig», unter dem er noch heute bekannt ist.

BROTE

VON KLASSISCH BIS EMOTIONAL
- AUSSEN KNUSPRIG, INNEN FLUFFIG

Holzföfen Pane alle olive
Pane alle olive
Art.-Nr. 8578

Holzföfen Pane al pomodoro
Pane al pomodoro
Art.-Nr. 8579



BROT FÜR MORGEN

GETREIDE AUS PESTIZIDFREIEM ANBAU

Hochwertige Backwaren zu produzieren ist unser oberstes Ziel seit über 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 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





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 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 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 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



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 Baumnussbrot mit Buchweizen
Pain aux noix et au sarrasin
Art.-Nr. 4202
 • Mit Buchweizen, Baumnüssen und Honig
 • Nussiges, mild säuerliches Aroma

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	18	3.30	59.40	8



HB UrDinkel Portionbrot
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



HB **Toscanerbroten**
Pain toscane
Art.-Nr. 8894
• Helles Weizenbrot



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



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



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

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



HB **Nuss-Kartoffelbroten**
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 **Kürbiskernenbroten**
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

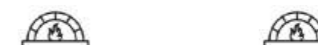
BESTSELLER MIXKARTON

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



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
600	18	3.94	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



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
Art.-Nr. 8526

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

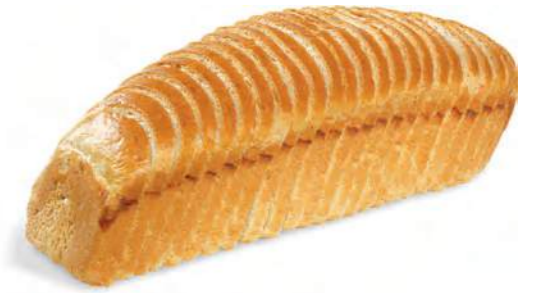
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
200	32	1.81	57.92	8



TK Brioche-Buttertoast «Deluxe»
Toast brioché deluxe au beurre
Art.-Nr. 4105, 1,8 cm

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

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



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

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

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



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

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

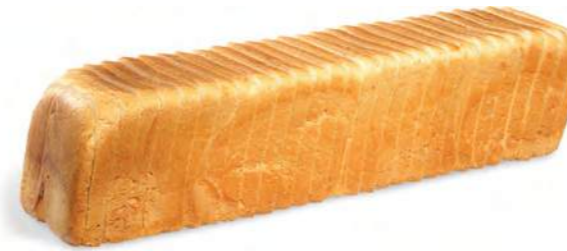
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
800	9	5.60	50.40	7



HB Baguette rustique
Art.-Nr. 8658

- 36 cm
- Rustikales, kross gebackenes Weizen-Baguette

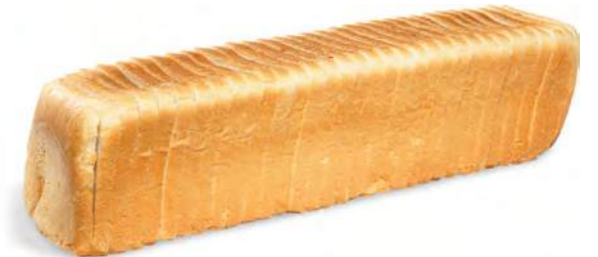
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
240	36	2.14	77.04	8



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



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
Art.-Nr. 4197

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
350	18	2.59	46.62	8



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 -butter
- Von Hand geflochten



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 -butter
- 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 -butter
- 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

TISCHBRÖTLI





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 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 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



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



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



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



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

* Handelsartikel



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

KLEINBRÖTLI

BUNTER GESCHMACK
IN KLEINER HÜLLE



Chnörzli hell
Sandwich torsadé clair
Art.-Nr. 8608



Chnörzli dunkel
Sandwich torsadé foncé
Art.-Nr. 8623



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 Sandwichbürl**
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 **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 **Butterzöpfli**
Petite tresse au beurre
Art.-Nr. 4081
• 19 cm
• Mit feinsten 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



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



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

- Reichhaltiges Znüibrötli
- Mit frischen Apfelwürfeln, Aprikosen, Baumüssen 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, Baumüssen, Cranberries, Joghurt
- Mit einer Prise Zimt verfeinert

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



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 sechsten 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 6.



TK Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz *
Bretzel bavarois au gros sel *

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



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



TK Laugen Sandwichbrezel mit Sesamsalz *
Bretzel sandwich au sel de sésame *

- 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 Laugenbrezel *
Bretzel à la saumure *

- 12 cm
- Ohne Bestreuung
- Ideal für Sandwiches



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	60	1.20	72.00	16



TK Laugensilserli *
Délice à la saumure *

- 12 cm



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



TK Laugenstange *
Bâton à la saumure *

- 20 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	50	1.07	53.50	16



TK Laugenbrezel mit Salz und gesalzener Butter *
Bretzel à la saumure avec sel et beurre salé *

- 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



DAS PERFEKTE BROT

Erlernen Sie die Faszination des Brotbackens mit Bäckermeister und Brotsommelier Peter Kasimow. Unser Grundlagenkurs vermittelt Ihnen umfassendes Wissen und praxisnahe Techniken, um Ihre persönlichen Backkünste zu perfektionieren. Entdecken Sie die Geheimnisse des Backens, von der richtigen Teigzubereitung bis zur eindrucksvollen Präsentation, und lassen Sie uns ein individuelles Programm für Ihre Bedürfnisse zusammenstellen.

Kursinhalte im Überblick

- Lernen Sie die Geschichte des Brotes kennen
- Mehl- und Getreidekunde
- Die Bestandteile eines Brotes - Wie entsteht ein Brot Schritt für Schritt?
- Quellstück, Vorteig, Poolish und Brühstück
- Backprozesse, Beschwadung und Ofentemperatur
- Was sind mögliche Mehrwerte eines Brotes
- Behebung und Lösungsansätze der häufigsten Backfehler
- Degustationstechniken
- Präsentations- und Veredelungstechnik

Lernen Sie vom Profi

Bäckermeister und Brotsommelier Peter Kasimow stellt für Sie gerne ein individuelles Programm zusammen. Wir freuen uns über Ihre Anfrage per Mail info@fredys.ch oder per Telefon 056 200 29 00.





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



- 10 cm Durchmesser
- Mit Vollkornanteil und Körner
- Mit bester Bergbutter
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

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 Buns
- Kompakte Struktur, angenehmer Biss, leicht süss
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	45	1.07	48.15	17



TK Veganer Burger Bun
Burger bun vegan
Art.-Nr. 4190



- 10 cm Durchmesser
- Mit Hafermilch
- Die trendige Alternative ohne tierische Rohstoffe
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

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



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



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

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



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
27	200	0.56	112.00	17

BIO

NACHHALTIG GUT
MAXIMALER GESCHMACK

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

BIO-SORTIMENT



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 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 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



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



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



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



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



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



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 **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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	100	1.84	184.00	9



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**
 Brezel 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



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



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
108	48	2.73	131.04	2

SNACKS

LECKERE HÄPPCHEN FÜR
DEN KLEINEN HUNGER



Focaccia Platten mit Vertiefung
Plaques de focaccia avec creux
Art.-Nr. 4100



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

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

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

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

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept



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
280	18	5.16	92.88	14

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
105	84	1.93	162.12	14

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	48	1.73	83.04	10

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	48	1.77	84.96	10



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

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

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

- ca. 50 x 22 cm
- Stundenlange Teigreifzeit
- Nach italienischem Originalrezept



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
280	18	5.21	93.78	14

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
162	30	3.22	96.60	14

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

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



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

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

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
280	18	4.57	82.26	14

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	4.57	82.26	14

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



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

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

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



GTG Apéro-Chüsseli mit Pilz
Cousinets 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
Cousinets 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



GTG Apéro-Chüsseli mit Schinken
Cousinets 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

SÜSSES

HIMMLISCHER GENUSS



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



Rüeblikuchen
Gâteau aux carottes
Art.-Nr. 8004



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



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



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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
108	48	2.73	131.04	2



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



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



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



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

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

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



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



NEU

GTG Franzbrötchen
Franzbrötchen
Art.-Nr. 4201

- Plunderteig mit hausgemachter Zucker-Zimt Füllung
- Mit feinsten Bergbutter
- Aussen knusprig, innen fluffig weich

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	60	1.64	98.40	1



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



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



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



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

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	40	2.19	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



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



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

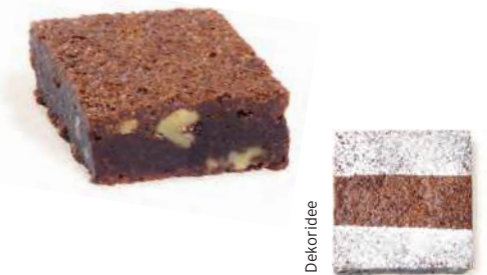
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
70	48	1.27	60.96	17



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 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



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



Serviervorschlag

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

- TK Kuchenwürfel, sortenrein**
Dés de gâteaux assortis
- | | | |
|---|---|---|
| Felchlin-Schoggi
Chocolat «Felchlin»
Art.-Nr. 4134 | Zitrone
Citron
Art.-Nr. 4135 | Rüebl
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 chochoat «Felchlin»
Art.-Nr. 8006
- 26 cm Durchmesser, vorgeschnitten in 12 Portionen
 - Mit hochwertiger, dunkler Felchlin-Couverture veredelt
 - Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
950	2	26.43	52.86	17



- TK Rüeblkuchen**
Gâteau aux carottes
Art.-Nr. 8004
- 26 cm Durchmesser, vorgeschnitten in 10 Portionen
 - Mit Marzipan-Rüebl 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 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



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



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



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 Aprikosen-Früchtträumli 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



TK Birchermüesli *
Birchermuesli *
Art.-Nr. 4200
 • Reichhaltiges Müesli mit Waldbeeren und Früchten
 • Einfach portionierbar
 • Nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'200	6	16.62	99.72	17



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



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



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

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

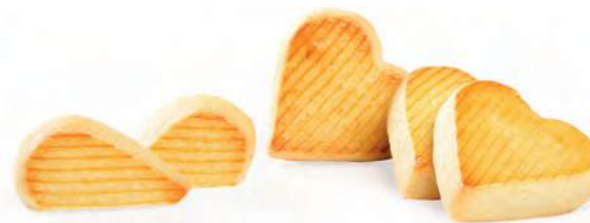
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
80	60	1.24	74.40	17



HB Fonduebrot
Pain à fondue
Art.-Nr. 4193

- Ganzjährig erhältlich
- 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



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

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.

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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2025

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

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

FÜR BESTE BACKERGEBNISSE

Die richtige Platzierung für beste Resultate

Für beste Backergebnisse, ist die richtige Platzierung auf dem Backblech entscheidend. Achten Sie darauf, die Produkte mit gleichmässigen Abständen abzusetzen. Besonders bei den Gipfeln ist es wichtig, sie mit der Öffnung in Richtung des Lüftungsrads zu legen.



Backen Sie alle Produkte auf Backpapier, um Blech und Ofen sauber zu halten. Noch besser sind Backmatten: Sie sind nicht nur nachhaltig, sondern verhindern Flattern und können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gefroren gebacken - perfekter Genuss

Beachten Sie die Backanleitung auf der Etiketle. Vorgebackene Produkte sollten immer gefroren gebacken werden - direkt vom Tiefkühler in den vorgeheizten Ofen. Ein vorheriges Antauen kann das Backergebnis beeinflussen und wird nicht empfohlen.

Geduld zählt sich aus: Auskühlen lassen





Lassen Sie Ihre Produkte nach dem Backen ausreichend auskühlen. Für noch bessere Ergebnisse und eine besonders knusprige Kruste und eine angenehme, feuchte Krume, empfiehlt unser Bäckermeister alle Brote ohne Dampf zu backen.

Veredelung: Das i-Tüpfelchen für den Gaumenschmaus

Veredeln Sie Ihre Backwaren, um sie noch ansprechender zu präsentieren. Ein Hauch Puderzucker, geschmolzene Schokolade oder frische Früchte - die Möglichkeiten sind endlos. Ob Glasieren, Bestäuben oder Bestreuen, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und schaffen Sie wahre Genussmomente.

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

Zum Onlinekatalog



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.



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.



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.



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden

E-Mail info@fredys.ch
Telefon +41 56 200 29 00
Fax +41 56 200 29 01

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