GESAMT-KATALOG

SORTIMENT & PREISE

GÜLTIG AB 2023

fredy's

FREDY'S
PHILOSOPHIE

Gutes wächst, wo Gutes gefördert wird.

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

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

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

Ihr Fredy Hiestand

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

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

PUR – NACHHALTIG – GENUSSVOLL!

Liebe Leserinnen und Leser

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

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

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

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

Herzliche Grüsse
Ihr Fredy's Team

IHR SERVICE

Persönliche Beratung – am Telefon oder bei Ihnen vor Ort
Unter 056 200 29 00 sind wir montags bis freitags von 8 bis 12 sowie 13 bis 17 Uhr persönlich für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten erreichen Sie uns per E-Mail: info@fredys.ch oder per Fax: 056 200 29 01.

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

Grosses Sortiment – über 200 gebackene Gaumenfreuden
Unser Angebot ist so vielfältig wie der Geschmack unserer Kunden. Butterzarte Gipfel, korngesunde Brötli, saftige Burger Buns, knusperfrische Holzofenbrote, herzhaftes Süssgebäck und innovative Snacks. In verschiedenen Convenience-Stufen. Immer abgestimmt auf Ihre Abläufe und Bedürfnisse.

Kontrollierte Qualität
Wir sind nach einem GFSI anerkanntem Lebensmittelsicherheits-Standard zertifiziert. Ihre Garantie für höchste Sicherheit bei der 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 Birmenstorf.

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

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

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

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

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

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

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

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

EXKLUSIVE PARTNERSCHAFTEN

GILDE Restaurants Partner

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.

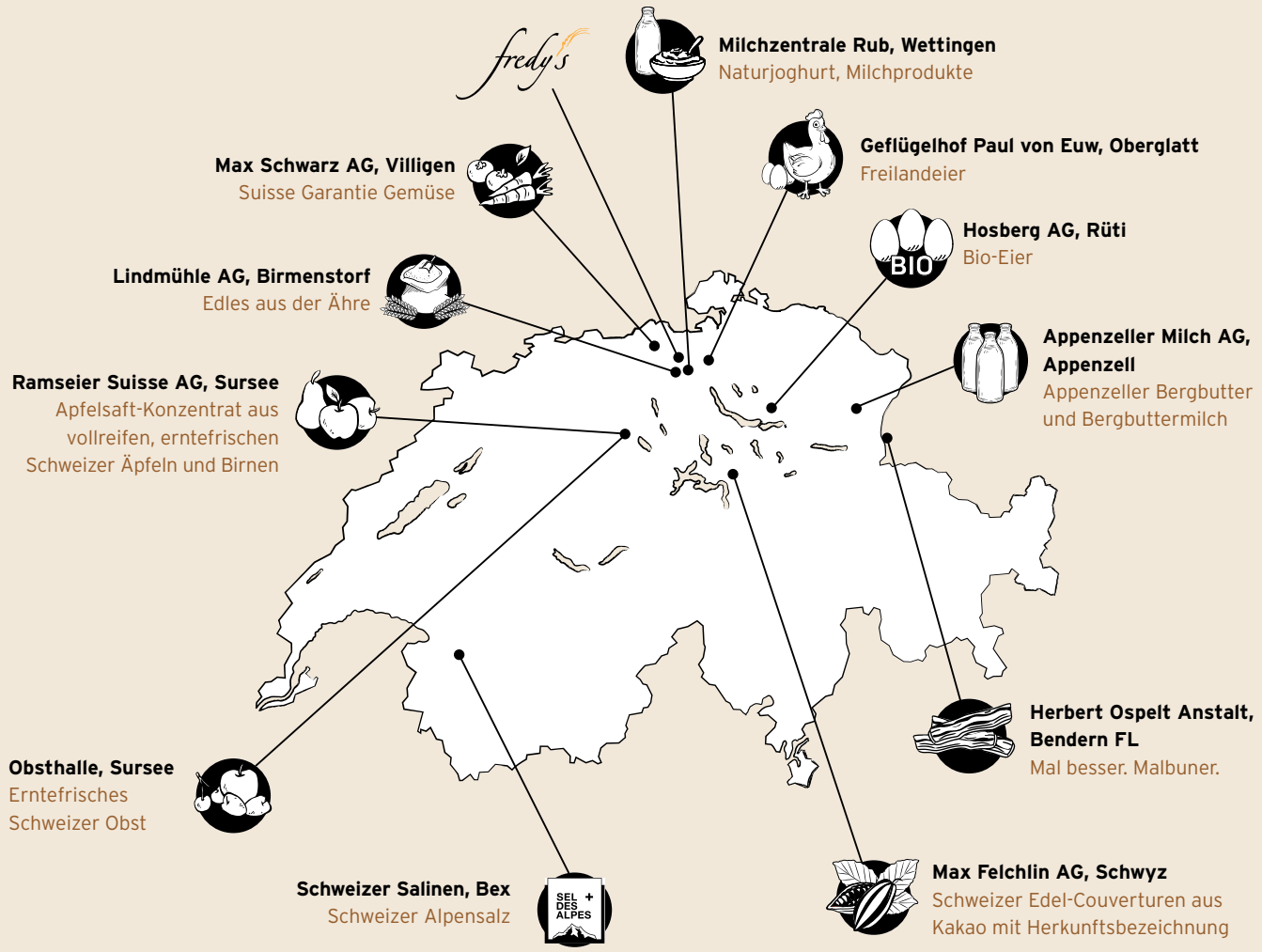
SWISS DELUXE HOTELS
PREFERRED SUPPLIER

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



Milchzentrale Rub, Wettingen
Naturjoghurt, Milchprodukte

Max Schwarz AG, Villigen
Suisse Garantie Gemüse

Geflügelhof Paul von Euw, Oberglatt
Freilandeier

Hosberg AG, Rüti
Bio-Eier

Lindmühle AG, Birmenstorf
Edles aus der Ähre

Appenzeller Milch AG, Appenzell
Appenzeller Bergbutter und Bergbuttermilch

Ramseier Suisse AG, Sursee
Apfelsaft-Konzentrat aus vollreifen, erntefrischen Schweizer Äpfeln und Birnen

Herbert Ospelt Anstalt, Bendern FL
Mal besser. Malbuner.

Obsthalle, Sursee
Erntefrisches Schweizer Obst

Schweizer Salinen, Bex
Schweizer Alpensalz

Max Felchlin AG, Schwyz
Schweizer Edel-Couverturen aus Kakao mit Herkunftsbezeichnung

GIPFEL

VON BUTTERWEICH BIS KNUSPERZART

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

GTG

Buttergipfel «Das Original»

Croissant «L'original»

Art.-Nr. 8982

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	175	0.76	133.00	1

GTG

Mehrkorn-Buttergipfel

Croissant au beurre complet

Art.-Nr. 8188

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

GTG

Buttergipfel midi

Croissant au beurre midi

Art.-Nr. 8948

- Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	192	0.64	122.88	1

GTG

Mehrkorn-Buttergipfel midi

Croissant au beurre complet midi

Art.-Nr. 8949

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
43	144	0.74	106.56	1

GTG

Buttergipfel mini

Croissant au beurre mini

Art.-Nr. 8983

- Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	168	0.51	85.68	4

GTG

Mehrkorn-Buttergipfel mini

Croissant au beurre complet mini

Art.-Nr. 8556

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	144	0.58	83.52	4

GTG

Laugen-Buttergipfel «Das Original»

Croissant à la saumure «L'original»

Art.-Nr. 8975

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	150	0.84	126.00	1

GTG

Croissant «Champs Elysée»

Croissant «Champs Elysée»

Art.-Nr. 8128

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
60	150	0.95	142.50	1

GTG

Laugen-Buttergipfel midi

Croissant au beurre à la saumure midi

Art.-Nr. 8195

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
38	168	0.70	117.60	1

GTG

Croissant «Champs Elysée» midi

Croissant «Champs Elysée» midi

Art.-Nr. 8853

- Mit über 25 % Appenzeller Bergbutter

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

GTG

Laugen-Buttergipfel mini

Croissant au beurre à la saumure mini

Art.-Nr. 8691

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	168	0.58	97.44	4

Appenzeller Bergbutter

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

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

Veganer Gipfel
Croissant végétalien
Art.-Nr. 4170

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

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

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

- Mit über 24 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	120	0.85	102.00	1

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
65	150	1.11	166.50	1

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

- Goldgelber Mais-Buttergipfel
- Mit knusprigem Maisgranulat dekoriert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
77	100	0.93	93.00	1

HB

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

• Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
32	75	0.76	57.00	11

HB

Buttergipfel
Croissant au beurre
Art.-Nr. 4111

• Mit über 20 % Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
45	40	0.95	38.00	11

HB

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

• Ideal zum Belegen und Befüllen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
45	40	0.95	38.00	11

EXKLUSIVE PARTNERSCHAFT!

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

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

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

BROTE

VON KLASSISCH BIS EMOTIONAL - AUSSEN KNUSPRIG, INNEN FLUFFIG

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

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
450	18	2.92	52.56	7

HB

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

- Traditionelles Weizenbrot mit wildem Riss
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
440	18	2.92	52.56	7

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	3.65	65.70	7

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	4.69	84.42	7

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	18	4.95	89.10	7

HB

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

- Trendiges Sauerteigbrot
- Im Holzofen gebacken

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

HB

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

- Trendiges Sauerteigbrot
- Im Holzofen gebacken

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

HB

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

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	16	3.43	54.88	7

HB

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

- Helles Weizenbrot
- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.21	51.36	7

HB

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

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
410	15	3.59	53.85	7

HB

Holzofen Huusbürli Schild
Bürli paysan
Art.-Nr. 4041

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	18	3.03	54.54	7

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

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

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

Mehrkornbrot
Pain multi céréales
Art.-Nr. 8822

- Mit knackigem Getreidemischung-Dekor

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

NEU

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

- Enthält wertvolle Saaten

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

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

- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
480	15	3.39	50.85	7

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

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

TRADITION UND HANDWERK MIT LIEVITO MADRE

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

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

Was ist der Unterschied zur Bäckerhefe?

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

Vorteile der Lievito Madre

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

Weitere spannende Informationen finden Sie unter **www.lievitomadre.ch**

HB

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

- Mit Lievito Madre
- Im Holzofen gebacken

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

HB

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

- Mit Lievito Madre

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

HB

Toscanerbrot
Pain toscane
Art.-Nr. 8894

• Helles Weizenbrot

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

HB

Tessinerbrot
Pain tessinois
Art.-Nr. 8852

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

HB

Nuss-Kartoffelbrot
Pain aux noix et pommes de terre
Art.-Nr. 8922

• Mit schmackhaften Baumnüssen

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

HB

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

• Verbesserte Rezeptur

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

HB

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

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

HB

Deutsches 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

* Handelsartikel

HOLZOFEN MIXKARTON

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

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400 - 410	18	3.58	64.44	7

BESTSELLER MIXKARTON

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

HB

Grossbrote assortiert
Gros pains assortis
Art.-Nr. 8273

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
430 - 450	18	3.34	60.12	7

FEUER & FLAMME

FÜR PUREN GESCHMACK

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

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

Original Schweizer Backtradition seit 1967.
www.fredys.ch

HB

Holzofen Gastrochnorz dunkel

Pain torsadé gastro foncé

Art.-Nr. 8150

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
800	9	5.71	51.39	7

HB

Baguette

Baguette

Art.-Nr. 8526

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

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

HB

Holzofen Gastrochnorz hell

Pain torsadé gastro clair

Art.-Nr. 8153

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

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

HB

Baguette rustique

Baguette rustique

Art.-Nr. 8658

- 36 cm
- Rustikales, kross gebackenes Weizen-Baguette

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

HB

Gastrobrot

Pain gastro

Art.-Nr. 4110

- 44 cm
- Ideales Format für Gastronomie und Hotellerie

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
900	8	4.94	39.52	7

HB

Fredy's Baguette

Fredy's baguette

Art.-Nr. 4131

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
350	22	2.59	56.98	8

NEU

TK

Brioche-Buttertoast «Deluxe»

Toast brioché deluxe au beurre

Art.-Nr. 4108, 1 cm

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

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

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

* Handelsartikel

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* Handelsartikel

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 céreales
Art.-Nr. 4078

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

HB

Tomatenbrötli mini
Carré tomate mini
Art.-Nr. 4188

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

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

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

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

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

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

HB **Holzofen Weizen-Sandwich**
Sandwich clair au blé
Art.-Nr. 5668
• 21 cm
• Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	55	1.14	62.70	9

HB **Holzofen Mehrkorn-Sandwich**
Sandwich multi céréales
Art.-Nr. 5667
• 21 cm
• Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
120	55	1.18	64.90	9

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

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

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

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

HB

Holzofen Sandwichbürli
Sandwich paysan
Art.-Nr. 5654

- 11 cm Durchmesser
- Im Holzofen gebacken

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

HB

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

- 23 cm

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	48	1.10	52.80	9

HB

Butterzöpfli
Petite tresse au beurre
Art.-Nr. 4081

- 19 cm
- Mit Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	36	1.85	66.60	15

HB

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

- 17 cm

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
115	60	1.09	65.40	9

TK

Hotdog-Sandwich
Hotdog sandwich
Art.-Nr. 8624

- 20 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	0.98	49.00	17

HB

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

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

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

TK

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
75	80	1.01	80.80	16

HB

Kaisersemmel
Petit pain empereur
Art.-Nr. 5478

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

HB

Semmel
Ballon
Art.-Nr. 8609

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

TK

Butterweggli
Petit pain au lait
Art.-Nr. 8932

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

HB

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

- Herzhaftes, dunkles Weizenbrötchen
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	50	0.88	44.00	9

HB

Früchte-Joghurt-Brötli
Pavé aux fruits et yogourt

Art.-Nr. 5085

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

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

HB

Cranberry-Joghurt-Brötli
Petit pain aux canneberges et yogourt

Art.-Nr. 5150

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

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

KONSEQUENTE ROHSTOFFPOLITIK

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

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

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

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

TK

Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz *

Bretzel bavarois 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

Laugenzöpfli mit Butter *

Petite tresse fourré au beurre *

Art.-Nr. 8498

- Einzeln in Folie verpackt

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	50	1.55	77.50	17

* Handelsartikel

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

TK

Brioche Burger Bun «Deluxe» mini
Mini bun brioché de luxe

Art.-Nr. 5527

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

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

TK

Brioche Burger Bun «Deluxe»
Bun brioché de luxe

Art.-Nr. 5549

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

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

TK

Butterbrioche
Brioche au beurre
Art.-Nr. 4191

- Von Hand geknotet

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	80	1.11	88.80	16

TK

Veganer Burger Bun
Burger bun vegan
Art.-Nr. 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 Appenzeller Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
90	30	1.34	40.20	17

TK

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

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

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

TK

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

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

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

TK

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
83	24	0.81	19.44	17

* Handelsartikel

BIO

NACHHALTIG GUT
MAXIMALER GESCHMACK

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

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

Demeter Holzofen Mühlebrot

Pain du moulin de qualité Demeter

Art.-Nr. 5868

- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	17	3.75	63.75	7

HB

Knospe Holzofen Bauernbrot

Pain paysan Bourgeon

Art.-Nr. 4083

- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.49	55.84	7

HB

Knospe UrDinkel-Früchtebrot

Pain PurEpeautre aux fruits Bourgeon

Art.-Nr. 4140

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
300	32	5.38	172.16	7

HB

Knospe Holzofen Vierlingbrot

Pain quadruplet Bourgeon

Art.-Nr. 4084

- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	17	3.72	63.24	7

HB

Knospe Holzofen Vitalbrot

Pain vitalfit Bourgeon

Art.-Nr. 8726

- Korngesundes Dinkel, Roggen und Haferflocken
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
415	18	3.71	66.78	7

HB **Knospe Holzofen Chnorz dunkel**
Pain torsadé foncé Bourgeon
Art.-Nr. 8376
• Im Holzofen gebacken

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

HB **Knospe Holzofen Chnorz hell**
Pain torsadé clair Bourgeon
Art.-Nr. 8375
• Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
400	16	3.39	54.24	7

GENUSSKOMBINATION
VOM BROTSOMMELIER

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

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

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

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

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

HB

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

- Saftiges UrDinkel-Formenbrot
- Mit knusprigem Sonnenblumenkernen-Dekor

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	14	4.95	69.30	7

HB

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

- Herzhaftes Vollwert-Formenbrot mit Schweizer UrDinkel

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
480	14	4.80	67.20	7

HB

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

- Rustikales Vollwertbrot mit Schweizer UrDinkel
- Ohne Hefezusatz

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
500	14	4.57	63.98	7

HB

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

- Ursprünglich-herzhaftes Formenbrot
- Mit hochwertigem Schweizer Getreide

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
420	24	4.49	107.76	7

TK

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

- Von Hand geflochten

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

TK

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

- Von Hand geflochten

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
380	15	6.18	92.70	15

HB

Bio Mehrkornbrötli «Giardino»

Petit pain multicéréales «Giardino» Bio

VEGAN 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

VEGAN BIO

Art.-Nr. 4037

- Hochwertiges Weizenbrötli
- Mit verschiedenen wertvollen Samen und Saaten angereichert

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

HB

Knospe Ciabatta-Sandwich

Sandwich ciabatta Bourgeon

VEGAN BIO

Art.-Nr. 5454

- 13 cm

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

HB

Knospe Mehrkorn-Sandwich

Sandwich complet Bourgeon

VEGAN BIO

Art.-Nr. 8447

- 17 cm

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

GTG

Bio Schoggigipfel

Croissant au chocolat Bio

BIO

Art.-Nr. 4177

- Schoggigipfel in hochwertiger Bioqualität

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

BIOSUISSE

- Zart-knuspriger Buttergipfel
- Eignet sich auch zum Belegen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	60	1.11	66.60	1

HB

Bio Cranberry-Joghurt-Brötli

Petit pain aux canneberges et yogourt Bio

Art.-Nr. 5149

BIO

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

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

GTG

Knospe Mehrkorn-Buttergipfel

Croissant au beurre complet Bourgeon

Art.-Nr. 5794

BIO

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
57	60	1.11	66.60	1

HB

Knospe UrDinkel-Holzofenbrötli

Petit pain au feu de bois PurEpeautre

Art.-Nr. 4094

VEGAN

BIO

- Korngesundes UrDinkelbrötli
- Mit Kürbiskernen
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
85	80	1.26	100.80	9

GTG

Knospe Laugen-Buttergipfel

Croissant au beurre à la saumure Bourgeon

Art.-Nr. 5795

BIO

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
53	60	1.11	66.60	1

TK

Knospe Laugenbrezel mit Sesam

Bretzel bavarois au sel de sésame Bourgeon

Art.-Nr. 4035

BIO

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	48	1.47	70.56	16

SNACKS

LECKERE HÄPPCHEN FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

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

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

HB

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

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

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

GTG

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

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit leicht geräuchertem Tösstaler Schinken

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

HB

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

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
280	18	5.21	93.78	14

GTG

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

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit würziger Pilzfüllung

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

HB

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

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

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

GTG

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

- Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit reichhaltiger Blattspinatfüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	70	0.72	50.40	4

HB

Chäschüechli 9 cm
Ramequin au fromage 9 cm

Art.-Nr. 8965

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

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

HB

Quiche mit Käse 11 cm
Quiche au fromage 11 cm

Art.-Nr. 8520

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

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

HB

Quiche mit Käse 12 cm
Quiche au fromage 12 cm

Art.-Nr. 8508

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

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

NEU

HB

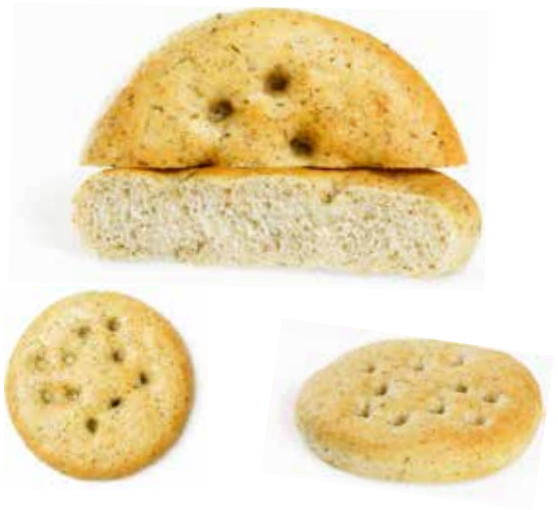
Focaccia Platten mit Vertiefungen *
Plaques de focaccia avec creux *

VEGAN

Art.-Nr. 4100

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

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



HB

Focaccia Kräuter
Focaccia aux herbes

Art.-Nr. 4051

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept
- Hausgemachte Kräutermischung

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

HB

Focaccia Tomaten
Focaccia aux tomates

Art.-Nr. 4050

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept
- Mit Tomatensauce

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
140	48	1.90	91.20	10

HB

Focaccia Nature
Focaccia nature

Art.-Nr. 4049

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept

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

HB

Focaccia della Nonna
Focaccia della Nonna

Art.-Nr. 5436

- 28 cm
- Nach italienischem Originalrezept

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
260	18	2.37	42.66	10

NEU

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	16

* Handelsartikel

HB

Original italienische Steinofenpizza Margherita *

Pizza italienne margherita cuite sur pierre *

Art.-Nr. 8249

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

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

TG

Poulet-Wienerli im Blätterteig

Saucisse de volaille en feuilleté

Art.-Nr. 5521

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
94	60	2.79	167.40	5

TG

Schinkengipfel aus Butterblätterteig

Croissant au jambon

Art.-Nr. 4166

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

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

* Handelsartikel

SÜSSES

HIMMLISCHER GENUSS

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

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

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

FREDY'S STOLZ
WIR FÖRDERN DEN NACHWUCHS

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

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

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

GTG

Branchli-Gipfel
Croissant Branche

Art.-Nr. 8289

- Durchgehend mit Schoggi-Haselnusscrème gefüllt

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

GTG

Bio Schoggigipfel
Croissant au chocolat Bio

BIO

Art.-Nr. 4177

- Schoggigipfel in hochwertiger Bioqualität

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

GTG

Croissant au Chocolat
Croissant au chocolat

Art.-Nr. 8234

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

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

GTG

Croissant au Chocolat mini
Croissant au chocolat mini

Art.-Nr. 8266

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

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

GTG

Schoggigipfel «Nero Deluxe»
Croissant au chocolat «Nero de luxe»

Art.-Nr. 8553

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
110	96	1.72	165.12	2

GTG

Pain au Chocolat
Pain au chocolat

Art.-Nr. 4062

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	40	1.56	62.40	2

GTG

Ramseier Apfelstrudel
Stroudel 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 Apricoture 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 Baumnüssen 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 feuillete 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

* Handelsartikel

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

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 chocholat «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

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

Rüebli-Schoggi-Orangencake «Excellence»
«L'Excellence» cake aux carottes, orange et chocolat

Art.-Nr. 8008

- 27 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'100	4	25.53	102.12	17

TK

Zitronen-Buttercake
Cake citron au beurre

Art.-Nr. 8012

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'050	4	20.13	80.52	17

TK

Apfelwähe
Tarte aux pommes

Art.-Nr. 8801

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	23.61	118.05	17

TK

Aprikosenwähe
Tarte aux abricots

Art.-Nr. 8802

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	28.12	140.60	17

TK

Zwetschgenwähe
Tarte aux pruneaux

Art.-Nr. 8803

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	28.12	140.60	17

FRUCHTWÄHEN MIXKARTON

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

TK

Fruchtwähen-Mixkarton
Tartes aux fruits, mélange

Art.-Nr. 8811

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'550	5	28.12	140.60	17

TK

Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini

Muffin au chocolat mini «Felchlin»

Art.-Nr. 8519

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.72	86.40	17

HB

Nuss-Schnecke mini

Escargot aux noisettes mini

Art.-Nr. 4020

- Mit hausgemachter Nussfüllung aus hochwertigen Haselnüssen

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

TK

Himbeer-Muffin mini

Muffin aux framboises mini

Art.-Nr. 8524

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.62	74.40	17

HB

Vanille-Rosinen-Schnecke mini

Escargot vanille-raisins mini

Art.-Nr. 4021

- Aus touriertem Buttergipfelteig

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

TK

Nature-Muffin mini

Muffin nature mini

Art.-Nr. 8525

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	120	0.62	74.40	17

TK

Aprikosen-Früchteträumli mit Vanillecrème

Le rêve à la confiture d'abricot fait maison

Art.-Nr. 8571

- Mit hausgemachter Aprikosenkonfitüre garniert

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
50	60	1.56	93.60	11

TG

Vanille-Chüsseli
Coussinet à la vanille

Art.-Nr. 8044

- Aus zartem Blätterteig

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	180	0.76	136.80	6

GTG

Schoggi-Chüsseli
Coussinet au chocolat

Art.-Nr. 8083

- Aus köstlichem Buttergipfelteig
- Mit verführerischer Schoggifüllung

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
30	160	0.76	121.60	4

TG

Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli
Coussinet aux fraises et rhubarbes

Art.-Nr. 8082

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
28	180	0.76	136.80	6

HB

Apfel-Chüsseli
Coussinet aux pommes

Art.-Nr. 4022

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
42	50	0.96	48.00	11

TK

Amaretti *
Amaretti *

Art.-Nr. 8410

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
5'000	ca. 770	121.07	17

Serviervorschlag

TK

Birchermüesli *
Birchermuesli *

Art.-Nr. 8014

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'500	6	16.98	101.88	17

* Handelsartikel

SAISONALES

EINE SÜNDE WERT

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

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

TK

Mailänderli
Milanais

Art.-Nr. 8901

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 165	87.72	17

TK

Chräbeli
Biscuit à l'anis

Art.-Nr. 8902

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
1'500	ca. 100	87.72	17

TK

Zimtsterne
Etoiles à la cannelle

Art.-Nr. 8904

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 120	87.72	17

TK

Brunsli
Bruns de Bâle

Art.-Nr. 8903

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 135	87.72	17

MIXKARTON WEIHNACHTSGUETZLI

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

TK

Weihnachtsguetzli-Mixkarton
Biscuits de Noël carton assortis

Art.-Nr. 8905

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

Gewicht g/Karton	Stück/Karton	Preis/Karton	Backprogramm
2'000	ca. 135	88.84	17

TK

Osterchüechli

Tartelette de Pâques au riz

Art.-Nr. 8900

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
95	48	2.16	103.68	17

TK

Augustweggli

Petit pain du 1er août

Art.-Nr. 8880

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

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

BACKPROGRAMME

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

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

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

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

ALLE PRODUKTE VON A BIS Z

A

Amaretti * | Art.-Nr. 8410 57
Apéro-Chüsseli mit Pilz | Art.-Nr. 4070 42
Apéro-Chüsseli mit Schinken | Art.-Nr. 4072 42
Apéro-Chüsseli mit Spinat | Art.-Nr. 4071 42
Apfel-Chüsseli | Art.-Nr. 4022 57
Apfelwähe | Art.-Nr. 8801 55
Aprikosen-Früchteträumli mit Vanillecrème | Art.-Nr. 8571 56
Aprikosenwähe | Art.-Nr. 8802 55
Artisanbrötli-Mixkarton | Art.-Nr. 4130 23
Augustweggli | Art.-Nr. 8880 60

B

Baguette | Art.-Nr. 8526 18
Baguette rustique | Art.-Nr. 8658 18
Bio Cranberry-Joghurt-Brötli | Art.-Nr. 5149 40
Bio Holzofen Wild & Ruch | Art.-Nr. 4150 36
Bio Mehrkornbrötli «Giardino» | Art.-Nr. 4031 39
Bio Schoggigipfel | Art.-Nr. 4177 39
Birchermüesli * | Art.-Nr. 8014 57
Blueberry-Muffin mit Streusel | Art.-Nr. 8564 52
Boston Brownie mit Felchlin-Schokolade | Art.-Nr. 8563 50
Branchli-Gipfel | Art.-Nr. 8289 49
Brioche Burger Bun «Deluxe» | Art.-Nr. 5549 33
Brioche Burger Bun «Deluxe» mini | Art.-Nr. 5527 33
Brioche-Buttertoast * | Art.-Nr. 5881 19
Brioche-Buttertoast «Deluxe» 1 cm | Art.-Nr. 4108 19
Brötli mit Sultaninen und Mais | Art.-Nr. 8940 30
Brunsli | Art.-Nr. 8903 59
Buffet-Butterzopf, 6-Strang | Art.-Nr. 4169 20
Burger Bun «Premium» | Art.-Nr. 5001 34
Burger Bun mit Dinkel | Art.-Nr. 5070 34
Butterbrioche | Art.-Nr. 8705 34
Buttergipfel | Art.-Nr. 4111 9
Buttergipfel «Das Original» | Art.-Nr. 8982 6
Buttergipfel midi | Art.-Nr. 8215 9
Buttergipfel midi | Art.-Nr. 8948 6
Buttergipfel mini | Art.-Nr. 8983 6
Buttertoast maxi * | Art.-Nr. 5882 19
Butterweggli | Art.-Nr. 8932 30
Butterweggli mini | Art.-Nr. 8325 24
Butterzopf, 2-Strang | Art.-Nr. 4167 20
Butterzöpfli | Art.-Nr. 4081 29
Buurebrötli mini | Art.-Nr. 8861 24

C

Chäschüechli 9 cm | Art.-Nr. 8965 43
Chnebeli dunkel | Art.-Nr. 8930 25
Chnebeli hell | Art.-Nr. 4127 25
Chnörzli dunkel | Art.-Nr. 8623 28
Chnörzli hell | Art.-Nr. 8608 28
Chräbeli | Art.-Nr. 8902 59
Cranberry-Joghurt-Brötli | Art.-Nr. 5150 31
Croissant «Champs Elysée» | Art.-Nr. 8128 7
Croissant «Champs Elysée» midi | Art.-Nr. 8853 7
Croissant «Deluxe» | Art.-Nr. 8693 8
Croissant au Chocolat | Art.-Nr. 8234 49
Croissant au Chocolat mini | Art.-Nr. 8266 49

D

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

E

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

F

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

G

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

H

Himbeer-Muffin mini | Art.-Nr. 8524 56
Holzofen Burebrot hell | Art.-Nr. 8543 13
Holzofen Chnorz dunkel | Art.-Nr. 8825 12
Holzofen Chnorz hell | Art.-Nr. 8824 12
Holzofen Gastrochnorz dunkel | Art.-Nr. 8150 18
Holzofen Gastrochnorz hell | Art.-Nr. 8153 18
Holzofen Huusbrot | Art.-Nr. 8047 13
Holzofen Huusbürli Schild | Art.-Nr. 4041 12
Holzofen Knusper-Spitz dunkel | Art.-Nr. 4138 12
Holzofen Knusper-Spitz hell | Art.-Nr. 4137 12
Holzofen Lievito Madre hell | Art.-Nr. 4184 15
Holzofen Mehrkorn-Sandwich | Art.-Nr. 5667 28
Holzofen Pain traditionnel dunkel | Art.-Nr. 8819 13
Holzofen Pain traditionnel hell | Art.-Nr. 8594 13
Holzofen Pane al pomodoro | Art.-Nr. 8579 11
Holzofen Pane alle olive | Art.-Nr. 8578 11
Holzofen Sandwichbürli | Art.-Nr. 5654 29
Holzofen UrDinkel-Chnorz | Art.-Nr. 4109 12
Holzofen Weizen-Sandwich | Art.-Nr. 5668 28
Holzofen Wild & Mediterran mit Oliven und Tomaten | Art.-Nr. 8651 11
Holzofen Wild & Ruch | Art.-Nr. 8649 11
Holzofen Wild & Weiss | Art.-Nr. 8650 11
Holzofen-Grossbrote assortiert | Art.-Nr. 8147 17
Holzofenperle dunkel | Art.-Nr. 4013 30
Hotdog-Sandwich | Art.-Nr. 8624 29

J

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

K

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

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

L

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

M

Mailänderli | Art.-Nr. 8901 59
Maisgipfel | Art.-Nr. 4052 8
Mandelgipfel aus Blätterteig | Art.-Nr. 8554 50
Mandel-Haselnuss-Bögli aus Blätterteig | Art.-Nr. 5498 51
Marmorcake | Art.-Nr. 8039 54
Mega Burger Bun mit Sesam* | Art.-Nr. 8457 34
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

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

O

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

P

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

Q

Quiche Lorraine 12 cm | Art.-Nr. 8509 42
Quiche mit Blattspinat 12 cm | Art.-Nr. 8511 42
Quiche mit Käse 11 cm | Art.-Nr. 8520 43
Quiche mit Käse 12 cm | Art.-Nr. 8508 43
Quiche Ratatouille 12 cm | Art.-Nr. 8510 42

R

Ramseier Apfelstrudel | Art.-Nr. 4046 50
Rüeblikuchen | Art.-Nr. 8004 53
Rüebli-Orangenmuffin | Art.-Nr. 4181 52
Rüebli-Schoggi-Orangencake «Excellence» | Art.-Nr. 8008 54
Rustico 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-Buttergipfel | Art.-Nr. 8536 8
UrDinkel-Toast | Art.-Nr. 4187 19

V

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

W

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

Z

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

* Handelsartikel

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Änderungen und Ergänzungen
Der Fredy's AG bleibt es ausdrücklich vorbehalten, die AGB jederzeit einseitig anzupassen. Massgebend ist die zum Zeitpunkt der Bestellung gültige Version der AGB der Fredy's AG. Diese ist auf der Homepage von Fredy's AG einsehbar (www.fredys.ch).

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

Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR HÖCHSTEN GENUSS!

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

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

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

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

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

CONVENIENCE-STUFEN

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

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

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

fredy's
SO SCHMECKT BROT

Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
CH-5400 Baden
www.fredys.ch

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C008110
www.fsc.org

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.