

KATALOG

GÜLTIG AB 2026



fredy's



IHR SERVICE



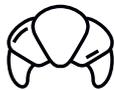
Persönliche Beratung - am Telefon oder bei Ihnen vor Ort

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.



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.



DAS BESTE AUS HANDWERK, NATÜRLICHEN ZUTATEN UND ZEIT

Liebe Leser:innen

In einer Welt, die immer schneller wird, wo Prozesse automatisiert und Entscheidungen mit künstlicher Intelligenz in Sekunden gefällt werden, sehnen wir uns nach Beständigkeit. Unsere Gesellschaft jagt dem Tempo nach. Am liebsten gestern, was eigentlich erst morgen sein sollte.

Beim Brotbacken aber gilt ein anderes Gesetz: Zeit. Sie ist unsere wichtigste Zutat. Unbezahlbar, unverzichtbar und durch nichts zu ersetzen. Darum lassen wir unsere Teige in Ruhe reifen, schenken ihnen Geduld und Aufmerksamkeit. Ganz bewusst, im Respekt vor dem traditionellen Handwerk. Denn authentischer Geschmack, Qualität und echte Tradition entstehen nicht auf Knopfdruck.

Ein besonderes Beispiel dafür ist unser neues Holzofenbrot: das **Gastro Sauerteigbrot** (S. 18). Es bekommt die Zeit, die es braucht, und entwickelt so eine unvergleichliche Frischhaltung und ein kräftig-aromatisches Aroma.

So bleiben wir unserem Grundsatz treu: das Beste aus Handwerk, natürlichen Zutaten und Zeit. Denn wahre Backkunst reift nicht im Eiltempo, sondern mit Hingabe, Geduld und Respekt vor den guten Dingen.

Vielleicht sollten auch wir im Alltag öfter einmal einen Gang zurückschalten und uns wieder Zeit nehmen für die einfachen, schönen Momente: ein frisch gebackenes Brot, dazu ein guter Käse und ein Glas Wein.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele solcher Augenblicke voller Wärme, Genuss und Echtheit. 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.

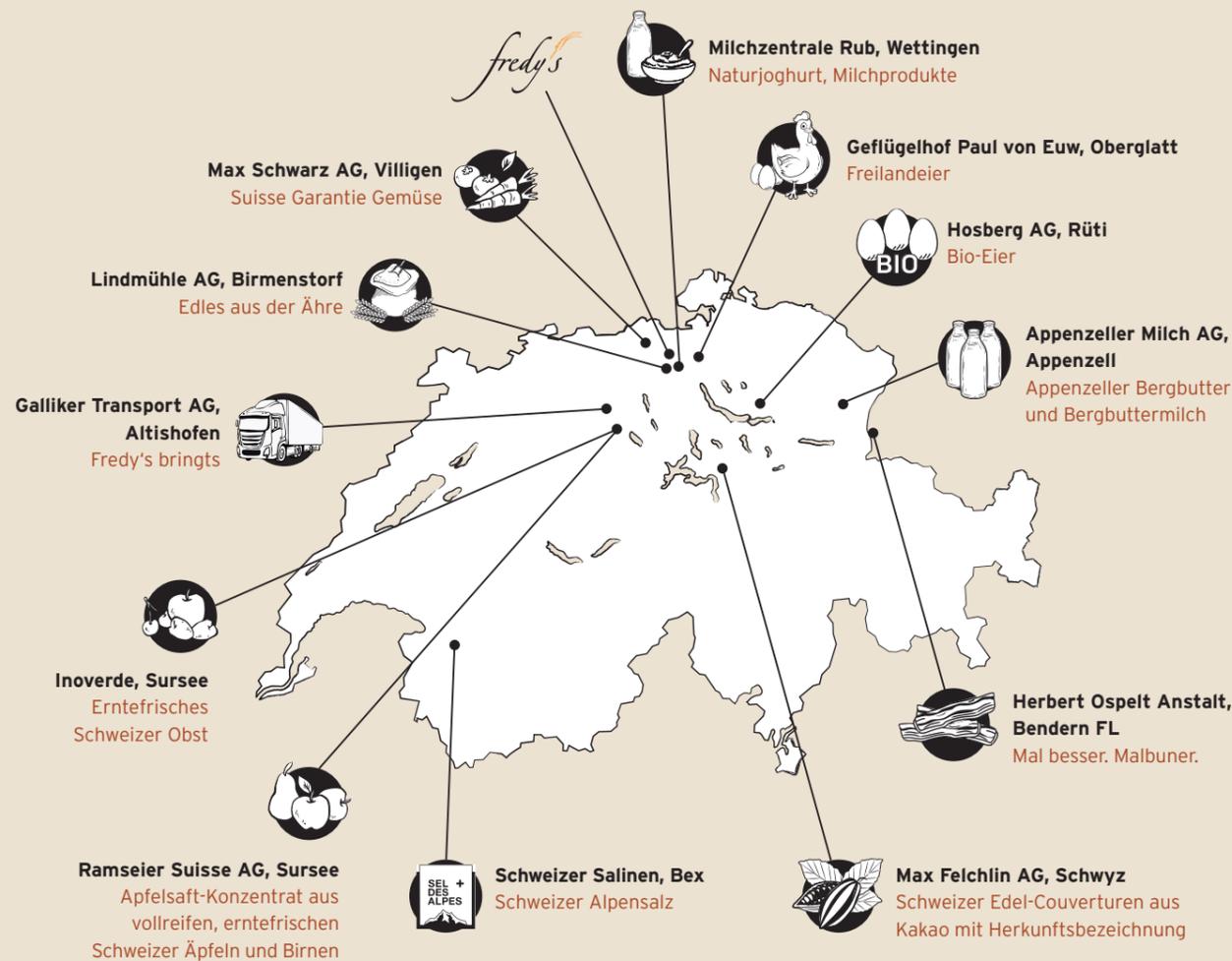
Wenn dies hundertprozentig erfüllt ist, entsteht richtig gutes Brot. In hochwertiger Qualität, gehaltvoll und mit dem ganz besonderen Geschmack. Fredy's - so schmeckt Brot.

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 Partner



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.



Hauseigener Sauerteig

Unser Sauerteig entsteht und reift bei uns im Haus. Mit viel Geduld, Erfahrung und einem feinen Gespür für Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit. Lebendig, aromatisch und voller Charakter.



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 au beurre «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 multicéréales
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 au beurre 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 multicéréales 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 multicéréales 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



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

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

Holzofen 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 bis
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 Gastro Sauerteigbrot
Pain de levain naturel gastro
Art.-Nr. 4206
 • Mit hauseigenem Sauerteig
 • Im Holzofen gebacken



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
600	10	3.30	33.00	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-Portionenbrot
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4194
 • Zum Aufbrechen, Teilen und Geniessen
 • Das perfekte Format für den Gruss aus der Küche



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



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

HOLZOFEN MIXKARTON

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

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-Kartoffelbrot**
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 **Kürbiskernenbrod**
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 Gastrochorz dunkel
Pain torsadé gastro foncé
Art.-Nr. 8150

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

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



HB Baguette Baguette
Art.-Nr. 8526

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

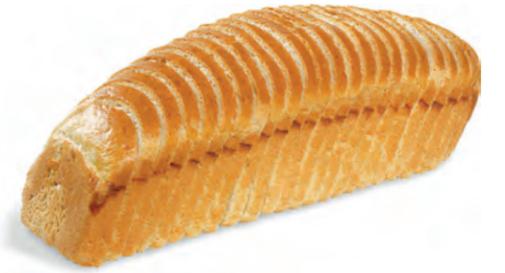
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
200	32	1.81	57.92	8



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 Gastrochorz 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

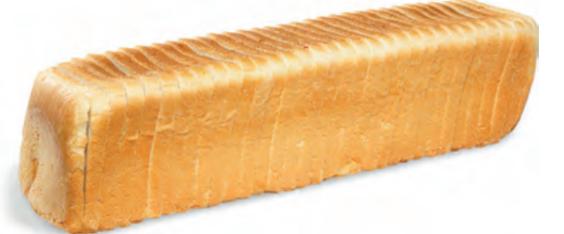
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
240	36	2.14	77.04	8



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 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 Vollkornsrot *
Jumbo toast avec farine de grains entiers *
Art.-Nr. 5880

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

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
1'300	5	9.80	49.00	17

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



- Mit Appenzeller Bergbuttermilch und -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



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

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

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. 4205
• 23 cm



Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	36	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 siebten 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 *
Art.-Nr. 4172

- 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 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
100	50	1.07	53.50	16



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

- 12 cm
- Ohne Bestreuung
- Ideal für Sandwiches



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



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

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

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



TEAMEVENT BEI FREDY'S

Ob Teamevent, Geburtstagsfeier oder Junggesellenabschied - mit einem massgeschneiderten Backevent wird Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis! Lassen Sie sich von der Leidenschaft fürs Backen begeistern und tauchen Sie mit unserem Brot-Sommelier in die Welt des duftenden Gebäcks ein. Individuell, kreativ und voller Genuss - bei Fredy's wird Backen zum Erlebnis!

Sie möchten mit Ihrem Team, Verein oder Freundeskreis in die Geheimnisse des Backens eintauchen? Ob knuspriges Brot, saftige Kuchen oder feine Gebäcke - Sie bestimmen das Programm! Lernen Sie traditionelle Handwerks-techniken, probieren Sie neue Rezepte aus und erleben Sie die Magie des Backens in einer echten Bäckerei. Freuen Sie sich auf einen spannenden und interaktiven Backkurs und runden Sie das Erlebnis mit einem gemütlichen Apéro ab.

Mögliche Kursinhalte

- Lustige Zopf Teig-Tierchen formen
- Italienische Backkunst erleben
- Weihnachtsguetzli & Grittibänz
- Welt des Sauerteigs
- Foodpairing & Genussveranstaltung
- und vieles mehr

Jetzt individuellen Backevent buchen

Machen Sie Ihre Feier oder Ihren Teamevent zu einem kreativen und genussvollen Highlight und buchen Sie Ihren privaten Backevent. 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 UrDinkel-Kernenbrot
Pain aux grains PurEpeautre Bourgeon
Art.-Nr. 4024

BIO-SORTIMENT



HB **Knospe Holzofen Wild & Ruch**
Bourgeon Pain champêtre bis
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 Vitalbrötli «Feelgood»**
Petit pain vitalfit «Feelgood» Bourgeon
Art.-Nr. 4037
• Hochwertiges Weizenbrötli aus Schweizer Getreide
• Mit verschiedenen wertvollen Samen und Saaten angereichert

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



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

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



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-Holzofenbrötli**
Bourgeon Petit pain PurEpeautre
Art.-Nr. 4094
• Korngesundes Schweizer UrDinkel-Brötli
• Mit Kürbiskernen
• Im Holzofen gebacken

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



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-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



GTG **Knospe Mehrkorn-Buttergipfel**
Bourgeon Croissant au beurre multicéréales
Art.-Nr. 5794
• Mit Schweizer Knospe-Butter tourierter Mehrkornteig
• Mit reichhaltigem Leinsamen-Haferflocken-Dekor

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



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

LIMMATBROT

ZUTATEN

für 2 Brote à 400 g

Brühstück

110 g UrDinkelschrot
160 g Wasser, kochend

Hauptteig

500 g UrDinkelmehl
300 g Wasser, lauwarm
15 g Alpensalz
10 g Hefe, frisch
260 g Brühstück

POOLISH (AM VORABEND)

UrDinkel-Schrot in eine Schüssel geben und das kochende Wasser dazugeben. Mit einem Schwingbesen alles gut durchrühren, bis die Masse knollenfrei ist. Danach auskühlen lassen und mit einer Folie zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

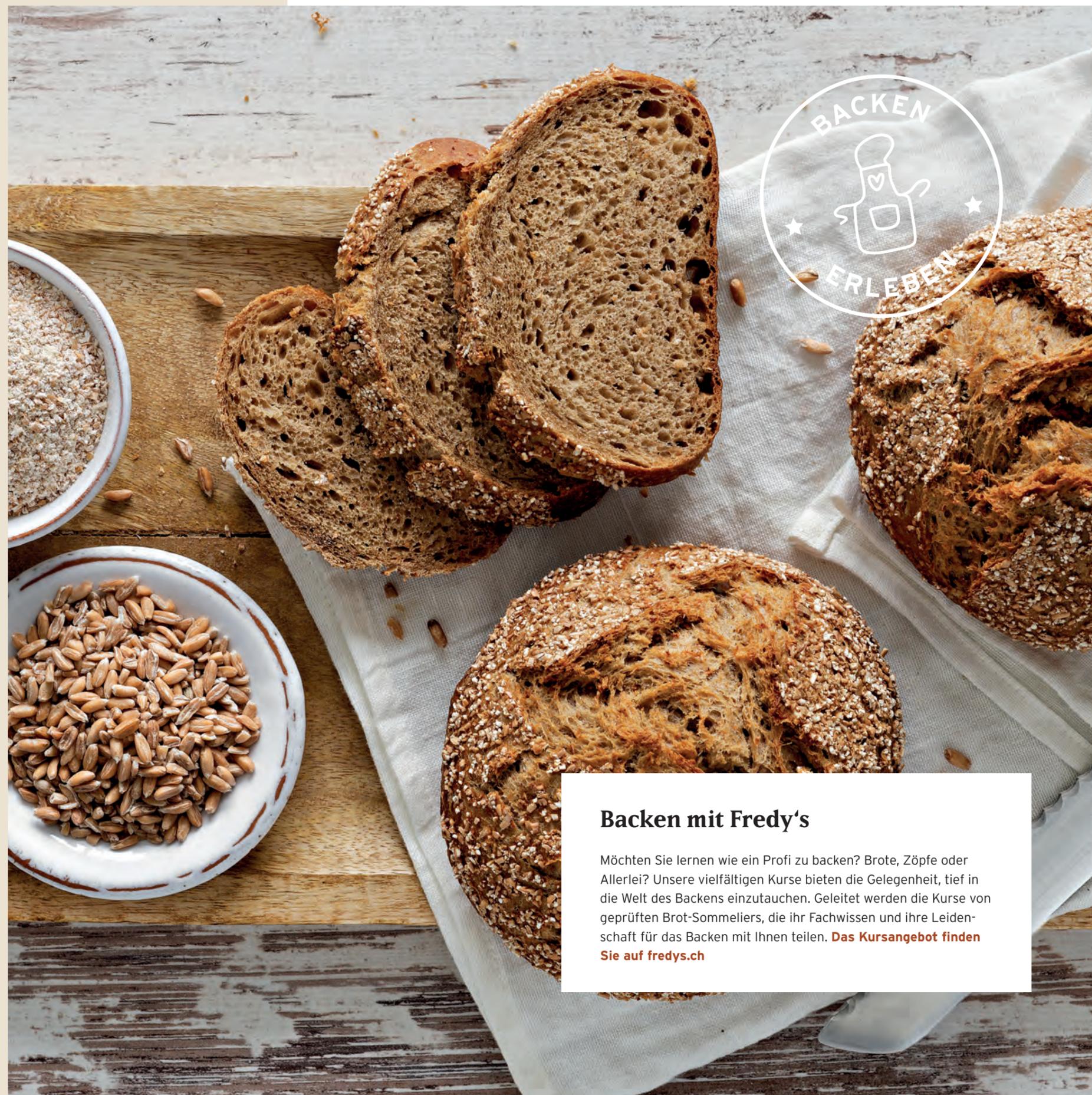
ZUBEREITUNG

Wasser und Salz in der Kneteschüssel auflösen und Mehl, Hefe und Brühstück dazu geben. Alle Zutaten ca. 7 - 9 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Der Teig muss eine seidig glatte Textur aufweisen. Die Teigtemperatur liegt zwischen 23 und 25 °C. Den Teig mit einem Leinentuch zudecken und 180 Minuten stehen lassen.

Anschliessend den Teig in die gewünschten Portionen aufteilen und leicht rund formen. Die Teiglinge weitere 10 Minuten ruhen lassen und danach nochmals nachstraffen.

Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit UrDinkel-Schrot bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier absetzen oder in geölte Backformen legen. Anschliessend Teiglinge ca. 45 Minuten gären lassen, bevor diese in den vorgeheizten Ofen geschoben werden.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen und die Teiglinge während 35 - 40 Minuten (Brote) bzw. 15 - 18 Minuten (Brötchen) backen. Wenn möglich am Anfang etwas Dampf dazugeben. Nach dem Backen mit den Fingerkuppen auf den Brotboden klopfen. Wenn es sich hohl anhört, ist das UrDinkelbrot fertig gebacken.



Backen mit Fredy's

Möchten Sie lernen wie ein Profi zu backen? Brote, Zöpfe oder Allerlei? Unsere vielfältigen Kurse bieten die Gelegenheit, tief in die Welt des Backens einzutauchen. Geleitet werden die Kurse von geprüften Brot-Sommeliers, die ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft für das Backen mit Ihnen teilen. [Das Kursangebot finden Sie auf fredys.ch](#)

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 12 cm
Art.-Nr. 8509

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

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



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

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

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



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

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept



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



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

- 14 cm Durchmesser
- Nach italienischem Originalrezept
- Hausgemachte Kräutermischung



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



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

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

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



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

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

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



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

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



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



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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

* Handelsartikel



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

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

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



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

• Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit würziger Pilzfüllung

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



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

• Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit reichhaltiger Blattspinatfüllung

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



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

• Hochwertiges Gipfelteiggebäck mit leicht geräuchertem Schinken

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

SÜSSES

HIMMLISCHER GENUSS



Rüeblikuchen
Gâteau aux carottes
Art.-Nr. 8004



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



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



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



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 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



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 feuilleté 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 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 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 Rüebli-Muffin
Muffin aux carottes
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
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»
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
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
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
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 Fruktwähen-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 Osterhüechli
Tartelette de Pâques au riz
Art.-Nr. 8900

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

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

- 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

- 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

- 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

- 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 Osterhüechli, 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 Brot-Sommelier Sie 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



ALLE PRODUKTE VON A BIS Z

A

Amaretti * Art.-Nr. 4196	63
Apéro-Chüsseli mit Pilz Art.-Nr. 4070	53
Apéro-Chüsseli mit Schinken Art.-Nr. 4072	53
Apéro-Chüsseli mit Spinat Art.-Nr. 4071	53
Apfel-Chüsseli Art.-Nr. 4022	63
Apfelwähe Art.-Nr. 8801	64
Aprikosen-Früchteträumli mit Vanillecrème Art.-Nr. 8571	62
Aprikosenwähe Art.-Nr. 8802	64
Artisanbrötli-Mixkarton Art.-Nr. 4130	31
Augustweggli Art.-Nr. 8880	66

B

Baguette Art.-Nr. 8526	22
Baguette rustique Art.-Nr. 8658	22
Baumnussbrot mit Buchweizen Art.-Nr. 4202	19
Birchermüesli * Art.-Nr. 4200	62
Blueberry-Muffin mit Streusel Art.-Nr. 8564	58
Boston Brownie mit Felchlin-Schokolade Art.-Nr. 8563	59
Branchli-Gipfel Art.-Nr. 8289	56
Brioche Burger Bun «Deluxe» Art.-Nr. 5549	41
Brioche Burger Bun «Deluxe» mini Art.-Nr. 5527	41
Brioche-Buttertoast * Art.-Nr. 5881	23
Brioche-Buttertoast «Deluxe» Art.-Nr. 4105, 1.8 cm	23
Brioche-Buttertoast «Deluxe» Art.-Nr. 4108, 1 cm	23
Brötli mit Sultaninen und Mais Art.-Nr. 8940	36
Brunslü Art.-Nr. 8903	67
Buffet-Butterzopf, 6-Strang Art.-Nr. 4169	24
Burger Bun «Premium» Art.-Nr. 5001	40
Butterbrioche * Art.-Nr. 4191	40
Buttergipfel Art.-Nr. 4111	13
Buttergipfel «Das Original» Art.-Nr. 8982	10
Buttergipfel midi Art.-Nr. 8215	13
Buttergipfel midi Art.-Nr. 8948	10
Buttergipfel mini Art.-Nr. 8983	10
Buttertoast maxi * Art.-Nr. 5882	23
Butterweggli Art.-Nr. 8932	36
Butterweggli mini Art.-Nr. 8325	28
Butterzopf, 2-Strang Art.-Nr. 4167	24
Butterzöpfli Art.-Nr. 4081	35
Buurebrötli mini Art.-Nr. 8861	28

C

Chäschüechli 9 cm Art.-Nr. 8965	50
Chnebeli dunkel Art.-Nr. 8930	30
Chnebeli hell Art.-Nr. 4127	30
Chnörzli dunkel Art.-Nr. 8623	34
Chnörzli hell Art.-Nr. 8608	34
Chräbeli Art.-Nr. 8902	67
Cranberry-Joghurt-Brötli Art.-Nr. 5150	37
Croissant «Champs Elysée» Art.-Nr. 8128	11
Croissant «Champs Elysée» midi Art.-Nr. 8853	11
Croissant «Deluxe» Art.-Nr. 8693	12
Croissant au Chocolat Art.-Nr. 8234	56
Croissant au Chocolat mini Art.-Nr. 8266	56

D

Deutsches Bauernbrot dunkel Art.-Nr. 8046	20
Donut mit Schoggi gefüllt * Art.-Nr. 4067	58
Donut mit Vanille gefüllt * Art.-Nr. 4066	58
Doppelbürli mini Art.-Nr. 8025	28

E

Erdbeer-Rhabarber-Chüsseli Art.-Nr. 8082	63
---	----

F

Focaccia Kräuter Art.-Nr. 4051	51
Focaccia Nature Art.-Nr. 4049	51
Focaccia Platten mit Vertiefungen * Art.-Nr. 4100	51
Fonduebrot Art.-Nr. 4193	66
Franzbrötchen Art.-Nr. 4201	57
Fredy's Baguette Art.-Nr. 4197	22
Früchte-Joghurt-Brötli Art.-Nr. 5085	37
Fruchtwähen-Mixkarton Art.-Nr. 8811	64

G

Gastrobrot Art.-Nr. 4110	22
Grossbrote assortiert Art.-Nr. 8273	21

H

Himbeer-Muffin mini Art.-Nr. 8524	62
Holzofen Burebrot hell Art.-Nr. 8543	18
Holzofen Chnorz dunkel Art.-Nr. 8825	18
Holzofen Chnorz hell Art.-Nr. 8824	18
Holzofen Gastro Sauerteigbrot Art.-Nr. 4206	18
Holzofen Gastrochnorz dunkel Art.-Nr. 8150	22
Holzofen Gastrochnorz hell Art.-Nr. 8153	22
Holzofen Huusbrot Art.-Nr. 8047	19
Holzofen Huusbürli Schild Art.-Nr. 4041	18
Holzofen Mehrkorn-Sandwich Art.-Nr. 5667	34
Holzofen Pain traditionnel dunkel Art.-Nr. 8819	19
Holzofen Pain traditionnel hell Art.-Nr. 8594	19
Holzofen Pane al pomodoro Art.-Nr. 8579	17
Holzofen Pane alle olive Art.-Nr. 8578	17
Holzofen Sandwichbürli Art.-Nr. 5654	35
Holzofen UrDinkel-Chnorz Art.-Nr. 4109	18
Holzofen Weizen-Sandwich Art.-Nr. 5668	34
Holzofen Wild & Mediterran mit Oliven und Tomaten Art.-Nr. 8651	17
Holzofen Wild & Ruch Art.-Nr. 8649	17
Holzofen Wild & Weiss Art.-Nr. 8650	17
Holzofen-Grossbrote assortiert Art.-Nr. 8147	21
Holzofenperle dunkel Art.-Nr. 4013	36
Hotdog-Sandwich Art.-Nr. 8624	35

J

Jumbo-Toast mit Butter * Art.-Nr. 5883	23
Jumbo-Toast mit Vollkornschat * Art.-Nr. 5880	23

K

Kaffee-Grüessli * Art.-Nr. 4195	63
Kaisersemmel Art.-Nr. 5478	36
Knospe Buttergipfel Art.-Nr. 8751	45
Knospe Ciabatta-Sandwich Art.-Nr. 5454	45
Knospe Holzofen Chnorz dunkel Art.-Nr. 8376	44
Knospe Holzofen Chnorz hell Art.-Nr. 8375	44
Knospe Holzofen Vitalbrot Art.-Nr. 8726	44
Knospe Holzofen Wild & Ruch Art.-Nr. 4150	41
Knospe Laugen-Buttergipfel Art.-Nr. 5795	45
Knospe Mehrkorn-Buttergipfel Art.-Nr. 5794	45
Knospe UrDinkel-Holzofenbrötli Art.-Nr. 4094	45
Knospe UrDinkel-Kernenbrot Art.-Nr. 4024	44
Knospe UrDinkel-Vollkornbrot Art.-Nr. 8979	44
Knospe Vitalbrötli «Feelgood» Art.-Nr. 4037	45
Kuchenwürfel, Felchlin-Schoggi Art.-Nr. 4134	61
Kuchenwürfel, Rüebli Art.-Nr. 4136	61
Kuchenwürfel, Zitrone Art.-Nr. 4135	61
Kürbiskernenbrot Art.-Nr. 4185	20
Kürbiskernenbrötli mini Art.-Nr. 8371	29

L

Landfrauen-Butterzopf, 3-Strang Art.-Nr. 4168	24
Laugen Bierbrezel mit Brezelsalz * Art.-Nr. 4172	38
Laugen Sandwichbrezel mit Sesamsalz * Art.-Nr. 4174	38
Laugenbrezel * Art.-Nr. 4176	38
Laugenbrezel mit Salz und gesalzener Butter * Art.-Nr. 4199	38
Laugenbrötli mini * Art.-Nr. 4171	28
Laugen-Buttergipfel Art.-Nr. 4117	13
Laugen-Buttergipfel «Das Original» Art.-Nr. 8975	11
Laugen-Buttergipfel midi Art.-Nr. 8195	11
Laugen-Buttergipfel mini Art.-Nr. 8691	11
Laugensilserli * Art.-Nr. 4173	38
Laugenstange * Art.-Nr. 4175	38

M

Mailänderli Art.-Nr. 8901	67
Maisgipfel Art.-Nr. 4052	12
Mandelgipfel aus Blätterteig Art.-Nr. 8554	57
Mandel-Haselnuss-Bögli aus Blätterteig Art.-Nr. 5498	59
Marmorcake Art.-Nr. 8039	60
Mega Burger Bun mit Sesam * Art.-Nr. 8457	40
Mehrfucht Berliner * Art.-Nr. 4189	58
Mehrkornbrot Art.-Nr. 8822	19
Mehrkornbrötli mini Art.-Nr. 4078	29
Mehrkorn-Buttergipfel Art.-Nr. 8188	10
Mehrkorn-Buttergipfel midi Art.-Nr. 8949	10
Mehrkorn-Buttergipfel mini Art.-Nr. 8556	10
Mehrkorn-Schlumbi Art.-Nr. 4047	36

N

Nussbrötli mini Art.-Nr. 8370	29
Nussgipfel aus Blätterteig Art.-Nr. 8555	57
Nuss-Kartoffelbrot Art.-Nr. 8922	20
Nuss-Schnecke aus Hefeteig Art.-Nr. 8505	57
Nuss-Schnecke mini Art.-Nr. 4020	62
Nussstange aus Blätterteig Art.-Nr. 8968	59

O

Olivenbrötli mini Art.-Nr. 4079	29
Original italienische Steinofenpizza Margherita * Art.-Nr. 8249	51
Osterchüechli Art.-Nr. 8900	66

P

Pain au Chocolat Art.-Nr. 4062	56
Pane Castello * Art.-Nr. 4098	20
Partybrötli-Mixkarton Art.-Nr. 4057	31

Q

Quiche Lorraine 12 cm Art.-Nr. 8509	50
Quiche mit Blattspinat 12 cm Art.-Nr. 8511	50
Quiche mit Käse 11 cm Art.-Nr. 8520	50
Quiche mit Käse 12 cm Art.-Nr. 8508	50
Quiche Ratatouille 12 cm Art.-Nr. 8510	50

R

Ramseier Apfelstrudel Art.-Nr. 4046	57
Rüeblikuchen Art.-Nr. 8004	61
Rüebli-Muffin Art.-Nr. 4181	58
Rüebli-Schoggi-Orangencake «Excellence» Art.-Nr. 8008	60
Rustico Brioche Burger Bun Art.-Nr. 4126	40

S

Sandwichrädli hell Art.-Nr. 5141	34
Sandwichrädli rustikal Art.-Nr. 5142	34
Schinkengipfel aus Butterblätterteig Art.-Nr. 4166	51
Schnitzel-Sandwich Art.-Nr. 4205	35
Schoggi-Chüsseli Art.-Nr. 8083	63
Schoggiipfel «Nero Deluxe» Art.-Nr. 8553	56
Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade Art.-Nr. 8006	61
Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade Art.-Nr. 8565	58
Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini Art.-Nr. 8519	62
Semmel Art.-Nr. 8609	36
Semmel mini Art.-Nr. 8343	28

T

Tessinerbrot Art.-Nr. 8852	20
Tischbrötli-Mixkarton Nr.1 Art.-Nr. 8936	31
Tischbrötli-Mixkarton Nr.2 Art.-Nr. 4064	31
Tomatenbrötli mini Art.-Nr. 8188	29
Toscanerbrot Art.-Nr. 8894	20

U

UrDinkel-Portionenbrot Art.-Nr. 4194	19
UrDinkel-Buttergipfel Art.-Nr. 8536	12

V

Vanille-Chüsseli Art.-Nr. 8044	63
Vanille-Cranberry-Brille Art.-Nr. 5585	57
Vanille-Rosinen-Schnecke mini Art.-Nr. 4021	62
Vanillestange aus Blätterteig Art.-Nr. 8769	59
Veganer Burger Bun Art.-Nr. 4190	40
Veganer Gipfel Art.-Nr. 4170	12

W

Weihnachtsguetzli-Mixkarton Art.-Nr. 8905	67
Weizenbrötli mini Art.-Nr. 8860	28
Wild & Weiss Sandwich Art.-Nr. 4107	35

Z

Zimtsterne Art.-Nr. 8904	67
Zitronen-Buttercake Art.-Nr. 8012	60
Zwetschgenwähe Art.-Nr. 8803	64

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND JANUAR 2026

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 Karton-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

Instructions
de cuisson:



Istruzioni
per la cottura:



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 Karton-Etikette. 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 zahlt 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