KATALOG

GÜLTIG AB 2027



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.

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

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

ECHTES HANDWERK, ECHTER GENUSS

Liebe Leser:innen

Manche Dinge lassen sich nicht beschleunigen und genau das macht sie so wertvoll. Sauerteig gehört dazu. Er braucht Zeit, Geduld und ein geschultes Gespür für Temperatur und Reifung, um sein volles Aroma zu entfalten. Etwas, das in einer durchgetakteten Welt fast schon aus der Mode gekommen ist, für uns aber seit jeher zum Handwerk gehört.

Mit dem **Wild & Sauer** (Seite 17) erhält unsere Wild-Serie charakterstarken Zuwachs: ein urchiges Sauerteigbrot, im Holzofen gebacken, mit hauseigenem Sauerteig, kräftigem Aroma und einem wilden, rustikalen Riss. Passend dazu erweitern wir unser Sortiment um die neuen **Sauerteig-Portionenbrote** hell und dunkel (Seite 19), die sich dank ihrer handlichen Grösse ideal zum Aufbrechen, Teilen und gemeinsamen Geniessen eignen. Alle drei Neuheiten verdanken ihr Temperament unserem hauseigenen Sauerteig, der über viele Stunden reift. Wir mischen dazu jahrelange Erfahrung, Ausdauer und Empathie für Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit.

So bleiben wir unserem Grundsatz treu: das Beste aus Handwerk, natürlichen Zutaten und Zeit. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele 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.

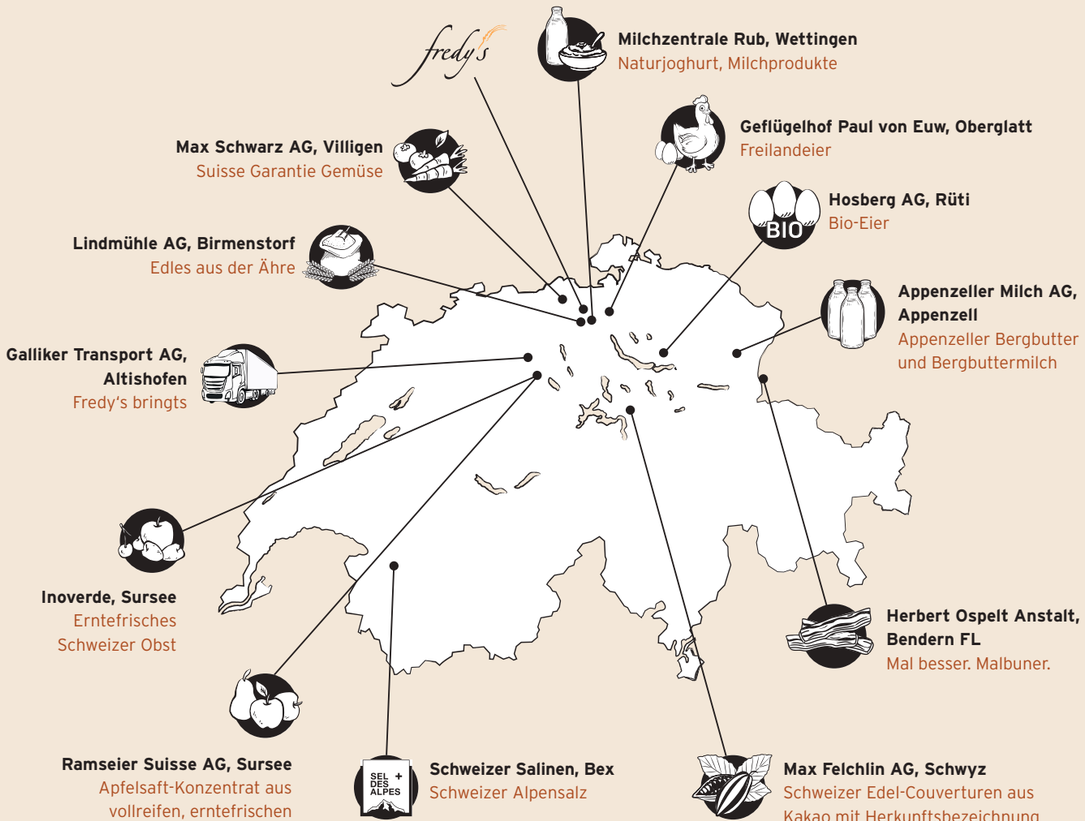
Fredy Hiestand

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



Milchzentrale Rub, Wettingen
Naturjoghurt, Milchprodukte

Geflügelhof Paul von Euw, Oberglatt
Freilandeier

Max Schwarz AG, Villigen
Suisse Garantie Gemüse

Hosberg AG, Rüti
Bio-Eier

Lindmühle AG, Birmenstorf
Edles aus der Ähre

Appenzeller Milch AG, Appenzell
Appenzeller Bergbutter und Bergbuttermilch

Galliker Transport AG, Altishofen
Fredy's bringts

Inoverde, Sursee
Erntefrisches Schweizer Obst

Herbert Ospelt Anstalt, Bendern FL
Mal besser. Malbuner.

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

Schweizer Salinen, Bex
Schweizer Alpensalz

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

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 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

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.

GIPFEL

MIT BUTTER, DIE MAN SCHMECKT.

Croissant «Champs Elysée»
Croissant «Champs Elysée»
Art.-Nr. 8128

Laugen-Buttergipfel «Das Original»
Croissant au beurre à la saumure «L'original»
Art.-Nr. 8975



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 % feinster 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

Buttergipfel midi
Croissant au beurre midi
Art.-Nr. 8948

- Mit über 20 % feinster 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

Buttergipfel mini
Croissant au beurre mini
Art.-Nr. 8983

- Mit über 20 % feinster 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 «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 % feinster 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 % feinster 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





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 **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 **Croissant «Deluxe»**
Croissant «Deluxe»
Art.-Nr. 8693
• Mit über 24 % feinster Bergbutter

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
55	120	0.85	102.00	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 % feinster 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 % feinster Bergbutter

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



HB **Laugen-Buttergipfel**
Croissant au beurre à la saumure
Art.-Nr. 4117
• Ideal zum Belegen und Befüllen

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

DIE BESTEN GIPFELI DER SCHWEIZ

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

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

BROTE

EHRLICHES BROT FÜR JEDEN TAG

Holzofen Wild & Sauer
Pain champêtre au levain
Art.-Nr. 4213



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

NEU



HB **Holzofen Wild & Sauer**
Pain champêtre au levain
Art.-Nr. 4213

- Urchiges Sauerteigbrot mit wildem Riss
- Über 24 Stunden Teigruhe
- Im Holzofen gebacken

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
620	12	3.50	42.00	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 Chnorz dunkel**
Pain torsadé foncé
Art.-Nr. 8825

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

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



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

- Helles Weizenbrot
- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

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



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

- Von Hand gedreht
- Im Holzofen gebacken

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



HB **Holzofen Huusbürli Schild**
Bürli paysan
Art.-Nr. 4041

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

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



HB

Holzofen 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



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



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 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
- Idealer Begleiter zum Käsebuffet

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

NEU

HB

Sauerteig-Portionenbrot dunkel
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4212

- Mit hauseigenem Sauerteig
- Zum Aufbrechen, Teilen und Geniessen

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

NEU

HB

Sauerteig-Portionenbrot hell
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4211

- Mit hauseigenem Sauerteig
- Zum Aufbrechen, Teilen und Geniessen

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



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
• Mit Ruch-, Vollkorn- und Roggenmehl
• Mit über 14 % feinsten Kürbiskernen

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

* Handelsartikel

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



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 der Stein die Hitze in optimaler Weise auf das Backgut. So kann sich die Kruste zum «goldbraun-chüschtigen» Genuss entfalten und das Innere, die Krume, ihr ausserordentlich intensives und finessenreiches Aroma entwickeln.

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

Original Schweizer Backtradition seit 1967.
www.fredys.ch



HB
Holzofen Gastrochnorz dunkel
Pain torsadé gastro foncé
Art.-Nr. 8150

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

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



HB
Baguette
Baguette
Art.-Nr. 8526

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

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



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

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

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



HB
Baguette rustique
Baguette rustique
Art.-Nr. 8658

- 36 cm
- Rustikales, kross gebackenes Weizen-Baguette

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



HB
Gastrobrot
Pain gastro
Art.-Nr. 4110

- 44 cm
- Ideales Format für Gastronomie und Hotellerie

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



HB
Fredy's Baguette
Fredy's baguette
Art.-Nr. 4197

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

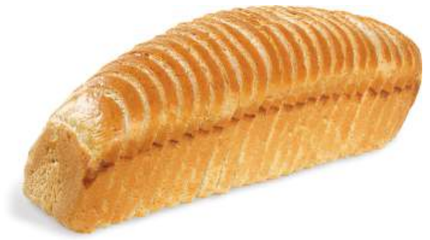
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
350	18	2.59	46.62	8



TK
Brioche-Buttertoast «Deluxe»
Toast brioché deluxe au beurre
Art.-Nr. 4105, 1.8 cm

- Vorgeschnitten in 16 Scheiben, 10 x 15 cm
- Mit CH-Freilandeier und feinster 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 24 Scheiben, 10 x 15 cm
- Mit CH-Freilandeier und feinster 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 *
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 Bergbutter und -milch
- 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 Bergbutter und -milch
- 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 Bergbutter und -milch
- 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

VIELFALT, DIE SCHMECKT

Artisanbrötli-Mixkarton
Petits pains artisanals mélangés
Art.-Nr. 4130



HB **Buurebrötli mini**
Ballon paysan mini
Art.-Nr. 8861
• Mit mildem Sauerteig

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



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

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



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

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



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



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
• Mit mildem Sauerteig

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



HB **Tomatenbrötli mini**
Carré tomate mini
Art.-Nr. 4188
• Mit sonnengetrockneten Tomaten
• Tessiner Maisgriess Bestreuung
• Mit feinen Peperoncinistücken

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



NEU

HB **Sauerteigbrötli mini dunkel**
Pain aux portions PurEpeautre
Art.-Nr. 4214
• Mit hauseigenem Sauerteig

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





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

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

KLEINBRÖTLI

KLEIN IM FORMAT,
GROSS IM GESCHMACK

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

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



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 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. 4205
• 23 cm

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
135	36	1.10	39.60	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. 4215
• 19 cm

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

* Handelsartikel



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

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

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



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

- Herzhaftes, dunkles Weizenbrötchen
- Im Holzofen gebacken

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



HB **Kaisersemmel**
Petit pain empereur
Art.-Nr. 5478

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



HB **Semmel**
Ballon
Art.-Nr. 8609

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



TK **Butterweggli**
Petit pain au lait
Art.-Nr. 8932

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



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

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



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

- Reichhaltiges 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



BROT FÜR MORGEN

Hochwertige Backwaren zu produzieren ist unser oberstes Ziel seit über 20 Jahren! Sie sollen köstlich schmecken, naturbewusst erarbeitet werden und gesund sein.

Deshalb haben wir 2018 zusammen mit IP-SUISSE das Projekt «Getreide aus pestizidfreiem Anbau und Verarbeitung» ins Leben gerufen und verwenden seit Dezember 2019 als erste Handwerksbäckerei der Schweiz als Mindeststandard ausschliesslich Getreide aus pestizidfreiem Anbau.

Pestizide belasten bekanntlich Umwelt, Artenvielfalt und Gesundheit. Damit unser Getreide dennoch höchste Qualität erreicht, arbeiten unsere rund 300 Partner-Bauernbetriebe nach strengsten Richtlinien und nehmen dafür mehr Handarbeit in Kauf.

Durch den Verzicht auf Pestizide reduzieren wir die Belastung von Boden, Wasser und Luft, erhalten die Artenvielfalt und schützen empfindliche Ökosysteme. Innovative IP-SUISSE Landwirte unterstützen wir zudem mit einer Sonderprämie. Unser gemeinsames Ziel: Brot für die Zukunft – rein, genussvoll und natürlich, heute und morgen.

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



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

* Handelsartikel



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 Handwerkstechniken, 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 Zopfteig-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

Veganer Burger Bun
Burger bun vegan
Art.-Nr. 4207

- 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

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

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

* Handelsartikel



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

EHRLICHE ZUTATEN,
EHRLICHER 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 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-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



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 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



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

BAGUETTE

ZUTATEN

für 4 Baguettes à 500 g

Poolish

250 g	Weissmehl
250 g	Wasser, kalt
2 g	Hefe
10 g	Salz

Hauptteig

800 g	Weissmehl, Typ 550
550 g	Wasser, kalt
20 g	Alpensalz
20 g	Hefe
20 g	Rapsöl
500 g	Poolish

POOLISH (AM VORABEND)

Für den Poolish alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen glatt verrühren. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Poolish mindestens 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ausser dem Poolish ca. 8 Minuten kneten. Anschliessend den Poolish beigeben und den Teig weitere ca. 10 Minuten gut durchkneten. Der Teig ist gut geknetet, wenn er sich hauchdünn ausziehen lässt, ohne zu reissen.

Anschliessend den Teig zu einer Kugel formen und ca. 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Nach 60 Minuten den Teig vorsichtig dehnen und falten, ohne die entstandene Luft herauszudrücken. Anschliessend weitere 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in vier Portionen à ca. 500 g aufteilen. Die Teigstücke in mehreren Schritten vorsichtig auf eine Länge von 30 – 35 cm formen. Dabei darauf achten, dass die Oberfläche stets glatt bleibt und nicht einreisst. Nach dem Formen der Baguettes, die Teige auf ein Backblech legen und ca. 30 Minuten gären lassen.

Nach dem Gären die Oberfläche der Baguettes mit einem scharfen Messer viermal diagonal einschneiden (maximal 1 cm tief). Den Ofen auf 240°C vorheizen und die Baguettes wenn möglich mit Dampf in den Ofen schieben. Die Baguettes 25 – 28 Minuten backen, bis sie goldbraun gebacken sind.



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

FÜR JEDEN MOMENT
DAS PASSENDE HÄPPCHEN

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

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



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

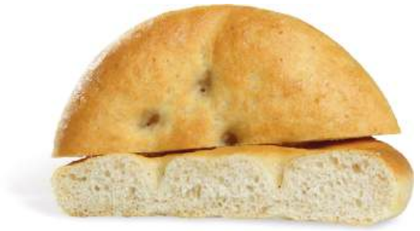


HB

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

- Klassisch mit hausgemachtem Guss
- Der kleine Snack für zwischendurch

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

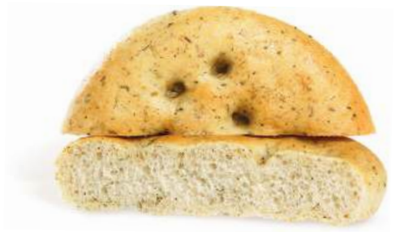


HB

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

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

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

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



HB

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

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

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



HB

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

- ca. 50 x 22 cm
- Stundenlange Teigreifezeit
- 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



TG

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

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

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

* Handelsartikel





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

EIN STÜCK GLÜCK

Aprikosenwähe
Tarte aux abricots
Art.-Nr. 8802

Fruchtwähen-Mixkarton
Tartes aux fruits, mélange
Art.-Nr. 8811

Zwetschgenwähe
Tarte aux pruneaux
Art.-Nr. 8803



GTG

Branchli-Gipfel
Croissant Branche
Art.-Nr. 8289

- Durchgehend mit edler 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



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

Brotbeutel, Präsentations- & Esshilfen

Entdecken Sie passende Verpackungen und praktische Helfer für Ihre Backwaren – von Brotbeuteln in verschiedenen Formaten bis hin zu nützlichem Zubehör für Präsentation und Verkauf.



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



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
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

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

Franzbrötchen
Franzbrötchen
Art.-Nr. 4201

- Plunderteig mit hausgemachter Zucker-Zimt Füllung
- Mit feinster 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



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



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



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

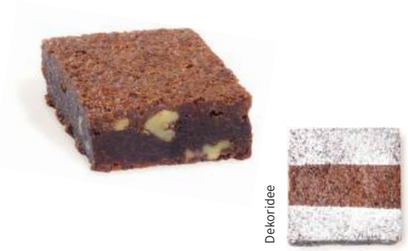
Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
100	90	1.47	132.30	6



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 **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



TK **Gugelhöpfli, sortenrein ***
Mini kouglof *
Schoko Art.-Nr. 4208 | **Mohn Art.-Nr. 4209** | **Zitrone Art.-Nr. 4210**

- Einzeln verpackt
- Nach dem Auftauen 10 Tage ungekühlt haltbar
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
70	50	1.79	89.50	17

Brotbeutel, Präsentations- & Esshilfen

Entdecken Sie passende Verpackungen und praktische Helfer für Ihre Backwaren – von Brotbeuteln in verschiedenen Formaten bis hin zu nützlichem Zubehör für Präsentation und Verkauf.

* Handelsartikel





Marmorcake
Cake marbré
Art.-Nr. 8039

TK

- 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

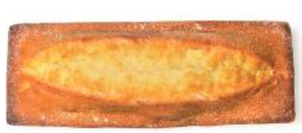
Rüebli-Schoggi-Orangencake «Excellence»
«L'Excellence» cake aux carottes, orange et chocolat
Art.-Nr. 8008

TK

- 27 cm
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

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





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

TK

- 27 cm
- Mit Zitronensaft und Zuckerbestreuung
- Besonders saftig und voll im Geschmack
- Der beste Zitronencake weit und breit
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

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



Kuchenwürfel, sortenrein
Dés de gâteaux assortis

TK

Felchlin-Schoggi	Zitrone	Rüebli
Chocolat «Felchlin»	Citron	Carottes
Art.-Nr. 4134	**Art.-Nr. 4135**	**Art.-Nr. 4136**

- 3 x 3 cm
- Je 128 x Kuchenwürfel
- Ideal für den süssen Apéro oder als Friandise
- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

Gewicht g/TK	Stück/Karton	Stückpreis	Preis/Karton	Backprogramm
18	128	0.79	101.12	17





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

TK

- 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



Rüeblikuchen
Gâteau aux carottes
Art.-Nr. 8004

TK

- 26 cm Durchmesser, vorgeschnitten in 10 Portionen
- Mit frisch geraffelten Rüebli
- 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

Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade mini
Muffin au chocolat mini «Felchlin»

Art.-Nr. 8519

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

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



TK

Himbeer-Muffin mini
Muffin aux framboises mini

Art.-Nr. 8524

- Fertig gebacken = nur auftauen lassen

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



HB

Nuss-Schnecke mini
Escargot aux noisettes mini

Art.-Nr. 4020

- Mit hausgemachter Nussfüllung aus Haselnüssen

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



HB

Vanille-Rosinen-Schnecke mini
Escargot vanille-raisins mini

Art.-Nr. 4021

- Aus touriertem Buttergipfelteig

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



TK

Aprikosen-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



Serviervorschlag

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

* Handelsartikel



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. 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

* Handelsartikel



TK

Apfelwähe
Tarte aux pommes
Art.-Nr. 8801

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

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



TK

Aprikosenwähe
Tarte aux abricots
Art.-Nr. 8802

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

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



TK

Zwetschgenwähe
Tarte aux pruneaux
Art.-Nr. 8803

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

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



FRUCHTWÄHEN MIXKARTON

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

TK

Fruchtwähen-Mixkarton
Tartes aux fruits, mélange
Art.-Nr. 8811

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

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

SAISONALES

TRADITIONEN, DIE MAN SCHMECKT

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

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



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



HB **Fonduebrot**
Pain pour fondue
Art.-Nr. 4193

- Ganzjährlich 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

SAISONALER GENUSS

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

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



TK **Mailänderli**
Milanais
Art.-Nr. 8901

- Jeweils ab 1.11., solange Vorrat
- Mit Schweizer Freilandeier
- Mit feinster 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 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



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
Brunsli | 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

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
Gugelhöpfli, Mohn | Art.-Nr. 4209 59
Gugelhöpfli, Schoko | Art.-Nr. 4208 59
Gugelhöpfli, Zitrone | Art.-Nr. 4210 59

H

Himbeer-Muffin mini | Art.-Nr. 8524 62
Holzofen Burebrot hell | Art.-Nr. 8543 18
Holzofen Chnorz dunkel | Art.-Nr. 8825 17
Holzofen Chnorz hell | Art.-Nr. 8824 17
Holzofen Gastro Sauerteigbrot | Art.-Nr. 4206 17
Holzofen Gastrochnorz dunkel | Art.-Nr. 8150 22
Holzofen Gastrochnorz hell | Art.-Nr. 8153 22
Holzofen Huusbrot | Art.-Nr. 8047 18
Holzofen Huusbürli Schild | Art.-Nr. 4041 17
Holzofen Mehrkorn-Sandwich | Art.-Nr. 5667 34
Holzofen Pain traditionnel dunkel | Art.-Nr. 8819 18
Holzofen Pain traditionnel hell | Art.-Nr. 8594 18
Holzofen Pane al pomodoro | Art.-Nr. 8579 16
Holzofen Pane alle olive | Art.-Nr. 8578 16
Holzofen Sandwichbürli | Art.-Nr. 5654 35
Holzofen UrDinkel-Chnorz | Art.-Nr. 4109 17
Holzofen Weizen-Sandwich | Art.-Nr. 5668 34
Holzofen Wild & Mediterran mit Oliven und Tomaten | Art.-Nr. 8651 16
Holzofen Wild & Ruch | Art.-Nr. 8649 16
Holzofen Wild & Sauer | Art.-Nr. 4213 17
Holzofen Wild & Weiss | Art.-Nr. 8650 16
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 Vollkornschrot * | 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 44
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. 4135 61
Kuchenwürfel, Zitrone | Art.-Nr. 4136 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
Mehrfrucht Berliner * | Art.-Nr. 4189 58
Mehrkornbrot | Art.-Nr. 8822 18
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
Sauerteigbrötli mini dunkel | Art.-Nr. 4214 29
Sauerteig-Portionenbrot dunkel | Art.-Nr. 4212 19
Sauerteig-Portionenbrot hell | Art.-Nr. 4211 19
Schinkengipfel aus Butterblätterteig | Art.-Nr. 4166 51
Schnitzel-Sandwich | Art.-Nr. 4205 35
Schoggi-Chüsseli | Art.-Nr. 8083 63
Schoggigipfel «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. 4188 29
Toscanerbrot | Art.-Nr. 8894 20

U

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

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. 4207 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

* Handelsartikel

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

STAND OKTOBER 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 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

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
TG **Teigling (TG)** Direkt nach dem Formen des Teiges wird das Backgut tiefgekühlt.	• Frische Backwaren in kurzer Zeit! • Garantiert hohe Produktqualität! • Es duftet nach frischen Backwaren!
GTG **Vorgegärt (GTG)** Das Backgut wird nach dem natürlichen Gärprozess tiefgekühlt.	• Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Food Waste! • Garantiert hohe Produktqualität! • Es duftet nach frischen Backwaren!
HB **Vorgebacken (HB)** Das Backgut wird kurz vor Abschluss des Backprozesses tiefgekühlt.	• Frisch gebacken in wenigen Minuten! Schnelles Backen nach Bedarf = kein Food Waste! • Garantiert hohe Produktqualität! • Es duftet nach frischen Backwaren!
TK **Fertig gebacken (TK)** Das Backgut wird fertig gebacken und anschliessend tiefgekühlt.	• 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 pestizidfreiem 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.

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C008110

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

SO SCHMECKT BROT

SCHWEIZER BACKTRADITION SEIT 1967

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