



**LINAUER
BACKSTUBE**

Eine Marke der ANKERBROT-Gruppe.

Backwaren von Profis für Profis.

TIEFKÜHLSORTIMENT

GÜLTIG AB JÄNNER 2022



webshop.linauer.at



LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,

Der Gastronomiealltag ist vielfältig und es bleibt oft nicht viel Zeit. Da ist es wichtig, einen verlässlichen Partner an seiner Seite zu haben. Profitieren Sie von der Vielfalt unserer Back- und Konditorwaren, die in traditioneller Handwerksqualität sorgfältig gebacken werden und – sofern gewünscht – noch viel Platz für Individualität lassen.

Wie Sie wahrscheinlich wissen, ist die Linauer Backstube seit einigen Jahren Teil der ANKERBROT-Gruppe - eine Partnerschaft, die wir nun auch optisch präsentieren wollen. Die Innovationskraft von ANKERBROT gepaart mit der Erfahrung und dem Leben des traditionellen Bäckerhandwerks der Linauer Backstube ist eine perfekte Kombination, von der Sie als unser Kunde profitieren.

Um Ihre Anliegen kümmert sich natürlich weiterhin Ihr persönlicher Linauer-Betreuer, der Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite steht.

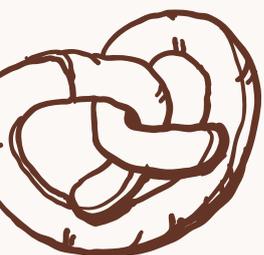
Wir freuen uns, Sie beim Verwöhnen Ihrer Gäste unterstützen zu dürfen!
Herzliche Grüße

Walter Karger
Geschäftsführer

Johannes Ruisz
Geschäftsführer

Bernhard Macher
Leitung Vertrieb

PS: Wir sind stolz darauf, als Partner von Amuse Bouche die Ausbildung junger Fachkräfte – und somit auch jene Ihrer Lehrlinge – zu unterstützen. Eine Investition in die Zukunft, für die sich die Linauer Backstube als regionaler Traditionsbäcker seit Jahrzehnten einsetzt.





GEBÄCK

Gebäck-Klassiker	Seite 10
Jourgebäck	Seite 18
Lunchgebäck & Jausengebäck	Seite 23
Burger	Seite 26



BROT & BAGUETTE

Brot	Seite 30
Baguette	Seite 34



SNACKS & PIKANTES

Brezen	Seite 38
Pizzen, Flammkuchen & Ciabattas	Seite 40
Snackgebäck	Seite 45



SÜSSE VIELFALT

Feingebäck, Plunder & Krapfen	Seite 50
Torten & Schnitten	Seite 57
Kuchen & Strudel	Seite 60



GLUTENFREI

Brot & Gebäck	Seite 65
---------------------	----------



TEIGLINGE

Gebäck	Seite 66
--------------	----------

So einfach können Sie bestellen	Seite 04
So finden Sie sich bei der Bestellung zurecht	Seite 05
Produktpräsentation	Seite 68
Öfen & Tiefkühlschränke	Seite 70
Übersichtstabelle	Seite 71

Für unsere Kunden

SO ARBEITEN WIR.

BESTE BACKSTUBEN QUALITÄT.

- **Handgemacht.** Wir backen in liebevoller Handarbeit in unserer Backstube in Lichtenwörth und der Konditorei in Wiener Neustadt. Dort, wo es die Qualität unserer Produkte verbessert, setzen wir moderne Geräte ein.
- **Tradition.** Unsere Produkte basieren auf bewährten, vererbten Familienrezepten. Wir legen viel Wert auf echte Backtradition und geben dem Teig die Zeit, die er benötigt – oft auch bis zu einem Tag.
- **Aus Österreich.** Dort, wo es möglich ist, verwenden wir beste Zutaten aus Österreich.

FÜR JEDEN DAS RICHTIGE.

- **Große Auswahl.** Unser umfangreiches Sortiment bietet für jeden Geschmack und jeden Bedarf eine große Auswahl. Für viel Abwechslung auf dem Tisch sorgen auch unsere saisonalen Produkte – Ihr Linauer-Betreuer informiert Sie zeitgerecht über unsere Neuheiten.
- **Jederzeit bereit.** Sie haben ofenfrisches Gebäck jederzeit in der benötigten Menge minutenschnell fertiggebacken. Kuchen, Torten und Schnitten können je nach Tagesbedarf vorbereitet und nachbestückt werden.
- **Bestes Aussehen und Geschmack.** Tiefkühlung ist die schonendste Methode zur Haltbarmachung, da die Produkte nur mit Wasser und kalter Luft haltbar gemacht werden. So bleiben Aussehen und Geschmack bestmöglich erhalten und Sie können Ihre Gäste mit bester Qualität begeistern.



nur das Beste.

AUSGEZEICHNET.

- **Kontrolliert und zertifiziert.** Wir stellen uns regelmäßig externen Audits, sind BIO- und IFS- zertifiziert.



AT-BIO-401



- **Das schmeckt.** Ausgezeichnet sind unsere Produkte natürlich auch geschmacklich. Unsere hauseigene Qualitätsabteilung verkostet täglich Gebäck & Süßes und stellt so sicher, dass nur Bestes für Ihre Kunden bereitsteht.
- **Im Überblick.** Die Auszeichnung von Allergenen & Symbolen im hinteren Teil dieses Kataloges unterstützt Sie bei der Bestellung.

GERNE FÜR SIE DA.

- **Persönliche Betreuung.** Ob umfangreiche Beratung rund um unsere Produkte oder wertvolle Tipps zur Produktpräsentation – Ihr Linauer-Betreuer steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.
- **Service.** Für alle Fragen rund um unsere Produkte und Serviceleistungen steht Ihnen auch gerne unser Kundencenter unter 02622/23 607 zur Seite.
- **Kostenlose Anlieferung.** Ab einem Bestellwert von € 50,- liefern wir Ihre bestellten Produkte mit modernsten Tiefkühl-Fahrzeugen direkt in Ihren Tiefkühlschrank. So ist gewährleistet, dass die Kühlkette eingehalten wird und die Qualität der Produkte optimal erhalten bleibt. Bei Bestellungen unter € 50,- verrechnen wir eine geringe Liefergebühr.
- **Gerätedienst.** Wir stellen Ihnen gerne gegen eine geringe monatliche Servicepauschale Spezialöfen und Tiefkühlgeräte zur Verfügung (unser Angebot finden Sie auf Seite 78). Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle.
- **Produktpräsentation.** Wir unterstützen Sie gerne bei der Präsentation Ihrer Produkte. Einen Auszug aus unseren Verkaufsförderungsartikeln finden Sie auf den Seiten 68 und 69.

Ab in den Warenkorb.

SO EINFACH KÖNNEN SIE BESTELLEN.



... ÜBER UNSEREN ONLINE-SHOP: [WEBSHOP.LINAUER.AT](https://www.webshop.linauer.at)

Ganz flexibel und unabhängig von Bürozeiten können Sie Ihre Wunschprodukte rund um die Uhr bestellen. Unser Online-Shop hält viele praktische Funktionen parat:

- Sie finden alle Produktinformationen auf einen Blick und können diese auch ausdrucken.
- Ihre Bestellungen sind jederzeit für Sie ersichtlich, Sie können Favoriten anlegen und im Rechnungsarchiv nachschlagen.
- Bei einer Bestellung von tiefgekühlten Produkten bis 20:00 Uhr vor Ihrem Liefertag wird die Ware bereits am nächsten Tag zugestellt.

Für eine Erstregistrierung wenden Sie sich bitte an Ihren Linauer-Betreuer oder an unser Kundencenter.



... PER TELEFON ÜBER UNSER KUNDENCENTER: 02622 / 23 607

Sie greifen lieber zum Telefonhörer und reden persönlich mit uns?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Montag bis Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr



... DIREKT BEI IHREM PERSÖNLICHEN LINAUER-BETREUER

Sie schätzen den Austausch, persönliche Beratung und Betreuung?
Dann wenden Sie sich am besten an Ihren Linauer-Betreuer. Er steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Ausgezeichnet.

SO FINDEN SIE SICH BEI DER BESTELLUNG ZURECHT.

KARTONGRÖSSEN.

Wir haben bei jedem Produkt angeführt, in welchem Karton es geliefert wird. So können Sie den Platz in Ihrem Tiefkühlgerät optimal planen.

groß: L - 445mm, B - 426mm, H - 128mm

klein: L - 425mm, B - 225mm, H - 130mm

Tray Tortenstücke: L - 210mm, B - 135mm, H - 90mm

Tray Schnitten: L - 205mm, B - 103mm, H - 60mm

ZUBEREITUNG.



Ganz einfach und bequem – meist in nur wenigen Minuten – können Sie unsere Produkte auftauen lassen oder fertig backen. Die konkrete Zeitangabe finden Sie direkt beim jeweiligen Produkt.

NÄHRWERTE.

Unsere aktuelle Nährwertliste mit allen Produkten finden Sie online auf www.linauer.at. Gerne können Sie sich auch an Ihren persönlichen Linauer-Betreuer wenden.

ALLERGENE.

Sie wünschen sich Sicherheit für Ihre Gäste und möchten Auskunft über die im Gebäck enthaltenen Allergene liefern können? Sie finden diese – und auch den Hinweis für Unverträglichkeiten wie Laktose- oder Glutenintoleranz – direkt bei den Produkten ausgewiesen.* So haben Sie alle relevanten Informationen auf einen Blick.

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung:

A – glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid
und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

* In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schwefeldioxid in unseren Produkten vorkommen. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

SYMBOLE.

Unsere Symbole helfen Ihnen, spezielle Produkteigenschaften leicht zu erfassen.

Sie haben konkrete Fragen? Wir helfen Ihnen gerne persönlich weiter:

02622 / 23 607 oder **office@linauer.at**



LAKTOSEFREI

Für Personen, die keinen Milchzucker (Laktose) vertragen, bieten wir Back- und Konditoreiwaren an, in deren Rezeptur keine Milchprodukte enthalten sind.

In unserem Betrieb werden Milchprodukte verarbeitet. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



GLUTENFREI

Sicher genießen auch bei Zöliakie. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden.

Unser glutenfreies Gebäck beziehen wir von ausgewählten Partnerbetrieben.



OHNE WEIZEN

Gäste verzichten häufig bewusst auf Weizen bzw. können aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht darauf zurückgreifen. Brot, Gebäck & Süßes mit z.B. Dinkel- oder Roggenmehl stellen eine schmackhafte Alternative dar.

In unserem Betrieb werden Weizenprodukte verarbeitet. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



VOLLKORN

Vollkorn wird im ganzen Korn zu Schrotten oder Mehlen weiterverarbeitet. Die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner – einschließlich des Keimlings – bleiben erhalten. Vollkorn ist daher ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Unsere Vollkorn-Produkte werden aus mindestens 90% Vollkornmehl oder -schrot gebacken.



NICHT VEGETARISCH

Da der Großteil unserer Produkte ohne tierische Zutaten gebacken wird, zeichnen wir jene aus, die NICHT vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch) sind.



VEGAN

Diese Produkte kommen gänzlich ohne tierische Zutaten (auch Ei, Milch, Butter etc.) aus.

Länger frisch.

TIPPS ZUR HALTBARKEIT UND DEM RICHTIGEN AUFBEWAHREN VON BROT.

AUFBEWAHRUNG & LAGERUNG.

Brot frisch zu halten gelingt mit der richtigen Aufbewahrung relativ leicht. Grundsätzlich gilt: Dunkles Brot hält länger als Weißbrot und Roggen schlägt Weizen.

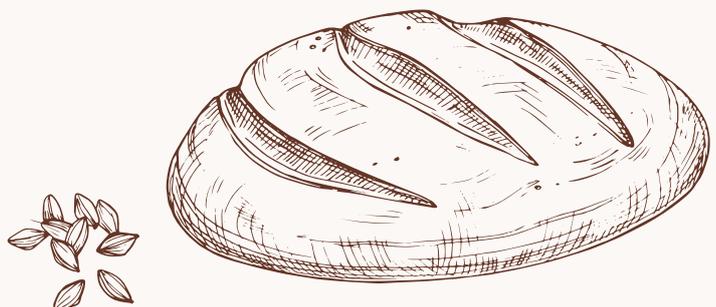
- Am wohlsten fühlt sich Brot in einem atmungsaktiven Brotsack, -kasten oder Tontopf (damit die Luft zirkulieren kann) und bei einer Raumtemperatur von 18–22°C.
- Achten Sie darauf, dass das Aufbewahrungsgefäß nicht in der Nähe von Heizgeräten oder dem Fenster steht, denn an solchen Standorten wird das Brot schneller trocken.
- Brotbehälter regelmäßig mit Essig säubern, um Schimmelbildung vorzubeugen.
- Bereits angeschnittenes Brot stellen Sie am besten auf die Schnittfläche, damit diese an der Luft nicht austrocknet.

Nicht im Kühlschrank aufbewahren, das entzieht dem Brot die Feuchtigkeit!

IST ETWAS BROT ÜBRIG GEBLIEBEN?

Es gibt unzählige Verwendungsmöglichkeiten für übrig gebliebenes Brot: als Croûtons für Suppen oder Salate, überbacken als Suppeneinlage für die Tagessuppe, gerieben wird es zu Semmelbrösel, in Milch und Ei eingeweicht ist es ideal für süße Aufläufe, einen Tag altes Brot eignet sich auch perfekt für einen Doppeldecker-Toast, ...

Grundsätzlich gilt: Dunkles Brot gibt Herzhaftem wie Aufläufen und Suppen Würze, der milde Geschmack des hellen Brotes lässt sich auch gut mit zarten Aromen und Süßem kombinieren.





Gebäck

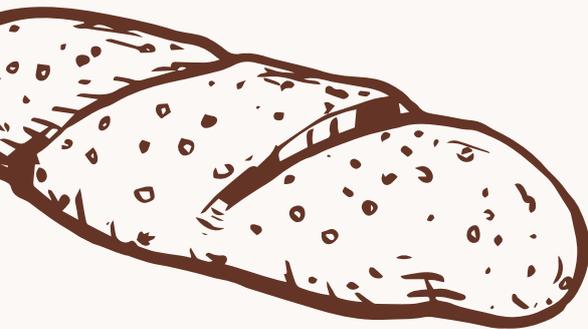
AB INS KÖRBERL.

Was gibt es Besseres als duftendes, knuspriges Gebäck?
Perfekt zubereitet und dekorativ serviert erfreut es anspruchsvolle Gäste.

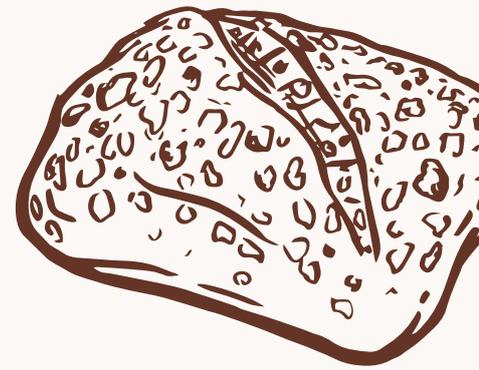
Um Bruchstellen zu vermeiden, legen Sie die Gebäckstücke auf dem Gitterrost am besten nicht zu nah aneinander.

Besonders knusprig wird das Gebäck, wenn Sie es vor dem Backen mit etwas Wasser besprühen. Bei unseren Linauer Öfen ist dieser Arbeitsschritt nicht notwendig, denn sie beschwaden selbstständig.

Hier finden Sie: Gebäck-Klassiker, Jourgebäck,
Lunchgebäck & Jausengebäck und Burger





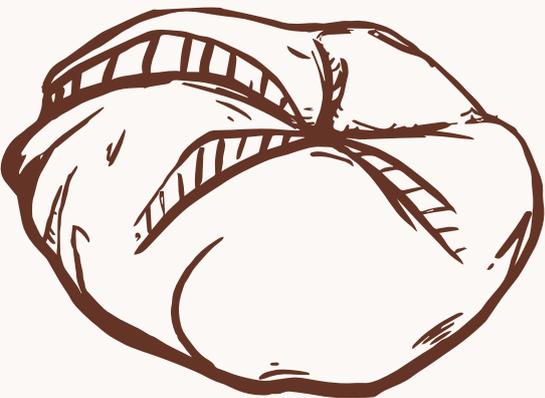


Gebäck- Klassiker

PASST ÜBERALL.

Gebäck gehört in Österreich einfach dazu: Frühstück, Brunch, Mittagessen, Jause und Abendessen ... bei jeder Mahlzeit ist es Fixstarter. Umso wichtiger, dass die Qualität stimmt und die Gäste zufrieden sind.

Durch seine Vielseitigkeit kann man aus Gebäck fast alles zaubern: Als knuspriger Begleiter zu Salaten, klassisch belegt oder pikant gefüllt erfreut es genauso wie als kreativ zubereiteter Gruß aus der Küche.





Bagel Sesam A,F,N

Feinporiges Weizengebäck mit Sesam.



Artikel-Nr. 1405

35 Stück à 85 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken



Bio Handsemmel A,G

In liebevoller Handarbeit gefaltetes, durch Zugabe von Butter besonders feines Weißgebäck aus reinen Bio-Zutaten.



Artikel-Nr. 2981

42 Stück à 70 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken

Bio Kartoffelweckerl A

Flaumig-saftiges Weckerl aus biologischen Zutaten, mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2988

50 Stück à 75 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Chiaweckerl A,N

Körniger Genuss mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 1278

46 Stück à 70 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Ciabatta A

Gebäck mit mediterranem Flair aus Weizenmehl mit einem Hauch Olivenöl.



Artikel-Nr. 1109

40 Stück à 70 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Ciabatta mit Oliven A

Mediterranes Gebäck mit kräftiger Kruste, mit würzigen Olivenstücken und einem Hauch Olivenöl gebacken.



Artikel-Nr. 1108

20 Stück à 200 g, im großen Karton
in 10 min. fertigbacken



Dinkel-Vollkornweckerl

A.F.G.N

Hochwertiges Vollkorngebäck mit Dinkelweizenflocken, Sonnenblumenkernen und Sesam.



Artikel-Nr. 1100

55 Stück à 70 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Eiweißweckerl ^{A,G,N}

Geschmackvolles Weckerl mit hohem Proteingehalt.



Artikel-Nr. 1277

36 Stück à 95 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken

Fitnessweckerl ^{A,F}

Mit Sonnenblumenkernen und Sojaschrot gebackenes besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 1104

55 Stück à 70 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Grahamweckerl ^A

Saftiges Weckerl mit Vollkornweizenschrot.



Artikel-Nr. 1279

46 Stück à 55 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Handsaltstangerl ^{XL, A}

Handgedrehtes Salzstangerl im XL-Format, gewürzt mit Salz und Kümmel.



Artikel-Nr. 1322

15 Stück à 80 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Handsemmel ^A

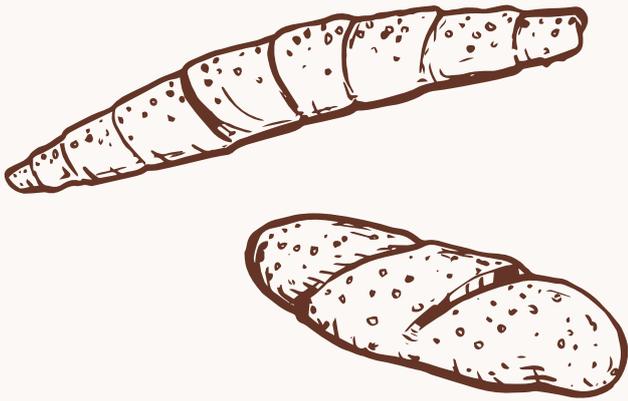
Handgemachtes, traditionelles Gebäck.



Artikel-Nr. 1060

50 Stück à 53 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken





Heurigenlaibchen A,F

Rustikales Laibchen aus Weizen- und Roggenmehl mit kräftiger Kruste.



Artikel-Nr. 1282

34 Stück à 75 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Joghurtriegel A,G,N

Leichter Genuss durch Dinkelweizenvollkorn- und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



Artikel-Nr. 1285

36 Stück à 90 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken

Kaisersemmel A

Traditionelles Weißgebäck mit unverkennbar weichem Kern.



Artikel-Nr. 1280

44 Stück à 55 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken



Käseweckerl A,G

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1071

50 Stück à 70 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken

Kornblume A,F

Aus hochwertigen Schrotten, Mehlen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen gebackenes Weckerl in Blumenform mit feiner Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1089

50 Stück à 58 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Kornspitz Mix A,F,N

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix:
25x Kornspitz Klassik, 25x Kornspitz Sesam



Artikel-Nr. 1274

50 Stück à 65 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Kornspitz Sesam A,F,N

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen-
und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1275

50 Stück à 65 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Kürbiskernweckerl A

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen
Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1103

55 Stück à 70 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Laugenstangerl A

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem
Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1064

60 Stück à 63 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



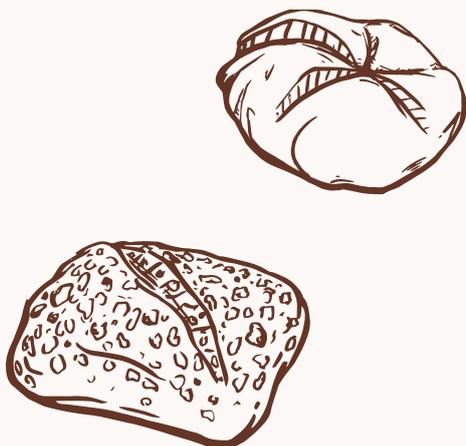
Mohnstriezerl A

In liebevoller Handarbeit geflochten, gekrönt
durch Mohn- und Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1235

50 Stück à 63 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken



Roggenweckerl ^A

Rustikales Roggenmischgebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 1084

60 Stück à 60 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Saaten-Kraftweckerl ^A

Flaumiges Weizengebäck mit knusprigen Mais-Pops.



Artikel-Nr. 4961

40 Stück à 75 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken

Salzstangerl ^A

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1080

55 Stück à 48 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken



Vintschgerl ^A

Großporiges, traditionelles Fladenbrötchen aus Roggensauerteig und Hefe mit aromatischer Gewürzmischung.



Artikel-Nr. 1095

60 Stück à 70 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Vital Aloe Vera Spitz ^{A,F,N}

Resches Weckerl, gebacken mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Sojaschrot und Sesam.



Artikel-Nr. 1062

40 Stück à 75 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Vital Dinkelschifferl ^{A,N,P}

Vitales Gebäck mit einzigartiger Zusammensetzung aus 8 verschiedenen Keimlingen mit rescher Kruste.



Artikel-Nr. 1043

40 Stück à 70 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken

Vital IQ Weckerl A,G,H,N,P

Feines Dinkelweizengebäck mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1206

35 Stück à 90 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken

Vitalweckerl A,F

Gebäck-Genuss aus Weizen- und Roggenmehl, abgerundet mit Sojaschrot und Amaranth.



Artikel-Nr. 1307

55 Stück à 80 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Vollkörnderl A,N

Mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Haferflocken bestreutes Vollkornweckerl.



Artikel-Nr. 1102

50 Stück à 70 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Wachauer A

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauher Unterlage.



Artikel-Nr. 1402

50 Stück à 60 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Walnussweckerl rustikal A,H

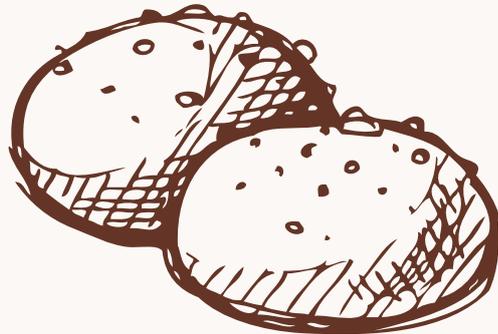
Rustikales Weizenmischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



Artikel-Nr. 1407

50 Stück à 70 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken

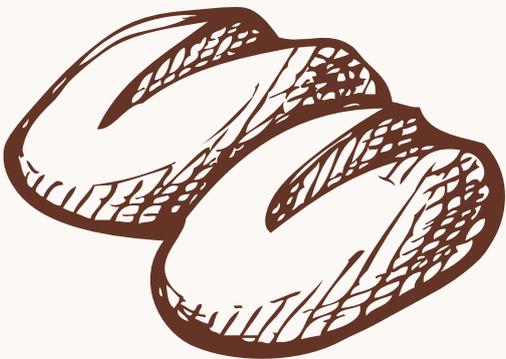




Jourgebäck

KLEIN UND FEIN.

Ein Amuse Gueule mit frischem Jourgebäck sieht nicht nur gut aus, sondern erfreut den Gast auch durch Vielfalt. Auch fürs Flying Buffet eignet sich Jourgebäck besonders gut. Dabei kann man es nicht nur als Beilage reichen, überraschen Sie Ihre Gäste doch mit Zubereitungsvarianten.





Bio Jour Kartoffelweckerl ^A

Flaumig-saftiges Weckerl aus biologischen Zutaten, mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2984

60 Stück à 32 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Jour Chiaweckerl ^{A,N}

Körniger Genuss mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 1078

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Jour Ciabatta ^A

Gebäck mit mediterranem Flair aus Weizenmehl mit einem Hauch Olivenöl.



Artikel-Nr. 1216

50 Stück à 30 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jour Fitnessweckerl ^{A,F}

Mit Sonnenblumenkernen und zwei verschiedenen Mehlsorten gebackenes besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 1121

60 Stück à 33 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jour Handsemmel ^A

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



Artikel-Nr. 1112

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton
in 3 min. fertigbacken



Jour Käseweckerl ^{A,C}

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1073

60 Stück à 37 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken

Jour Kornsemmel dunkel

A,F,N

Knuspriges Jour-Gebäck aus dunklem Korn.



Artikel-Nr. 1296

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jour Kornspitz Mix ^{A,F,N}

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix:
30x Jour Kornspitz Klassik, 30x Jour Kornspitz
Sesam



Artikel-Nr. 1299

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



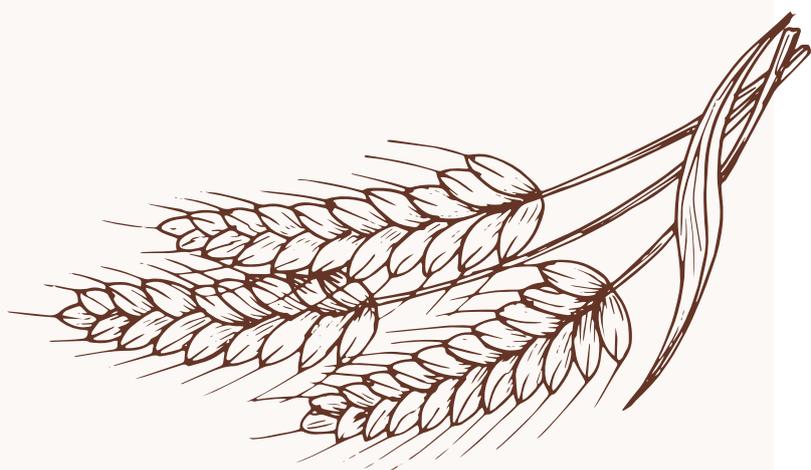
Jour Kürbiskernweckerl ^A

Schmackhaftes Gebäck
mit Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1120

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jour Laugenkastanie ^A

Speziell in Form gebrachtes, saftiges
Weizengebäck mit beliebtem Geschmack
durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1142

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jour Laugenstangerl ^A

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem
Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1187

60 Stück à 29 g, im kleinen Karton
in 3 min. fertigbacken



Jour Roggenweckerl ^A

Rustikales Mischgebäck mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 1119

60 Stück à 33 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jour Salzstangerl ^A

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1113

60 Stück à 25 g, im kleinen Karton
in 3 min. fertigbacken



Jour Vollkörnderl ^{A,N}

Mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Haferflocken bestreutes Vollkornweckerl.



Artikel-Nr. 1074

60 Stück à 40 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jour Wachauer ^A

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



Artikel-Nr. 1403

50 Stück à 25 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jour Walnussweckerl ^{A,H}

Rustikales Weizenmischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



Artikel-Nr. 1408

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Jour Gebäck Mix ^{A,F,N}

20x Jour Handsemmel, 5x Jour Kornspitz Sesam,
5x Jour Kornspitz Salz, 10x Jour Laugenkastanie,
10x Jour Kornsemmel dunkel,
10x Jour Roggenweckerl



Artikel-Nr. 1111

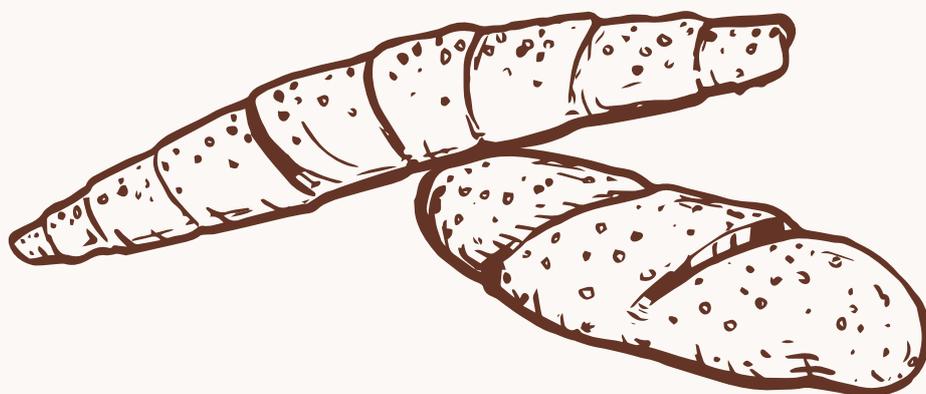
60 Stück à 29-33 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Lunchgebäck & Jausengebäck

FRÜHSTÜCK, LUNCH, JAUSE - PAUSE.

Unser Lunch- und Jausengebäck unterscheidet sich nur in Größe und Gewicht vom klassischen Gebäck. Es ist vielseitig – natürlich auch fürs Frühstück, den Brunch und das Abendessen – einsetzbar. Als ofenfrischer Begleiter rundet es z. B. Suppen und Salate ab.



Lunch Handsemmel ^A

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



Artikel-Nr. 1441

35 Stück à 40 g, im kleinen Karton
in 4 min. fertigbacken



Lunch Joghurtriegel ^{A,G,N}

Leichter Genuss durch Dinkelweizenvollkorn- und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



Artikel-Nr. 1438

35 Stück à 40 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken

Tipp

Als moderne Alternative zum klassischen Körbchen können Sie das Gebäck in einem hübschen Beutel aus Baumwolle (unseren Linauer Gebäck-Beutel finden Sie auf Seite 69) präsentieren.



Lunch Kornspitz ^{A,F}

Klassischer Kornspitz aus Weizen- und Roggenmehl.



Artikel-Nr. 1437

35 Stück à 39 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Jausen Käseweckerl ^{A,G}

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1422

35 Stück à 75 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken

Jausen Kornspitz Salz ^{A,F}

Traditionelle Kornmischung aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, mit Salzbestreuung verfeinert.



Artikel-Nr. 1283

34 Stück à 70 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jausen Kornspitz Sesam ^{A,F,N}

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1284

34 Stück à 70 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jausen Laugenstange ^A

Saftiges Weizengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1423

35 Stück à 75 g, im großen Karton
in 6 min. fertigbacken



Jausen Salzstangerl ^A

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1174

35 Stück à 60 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken



Jausen Semmel ^A

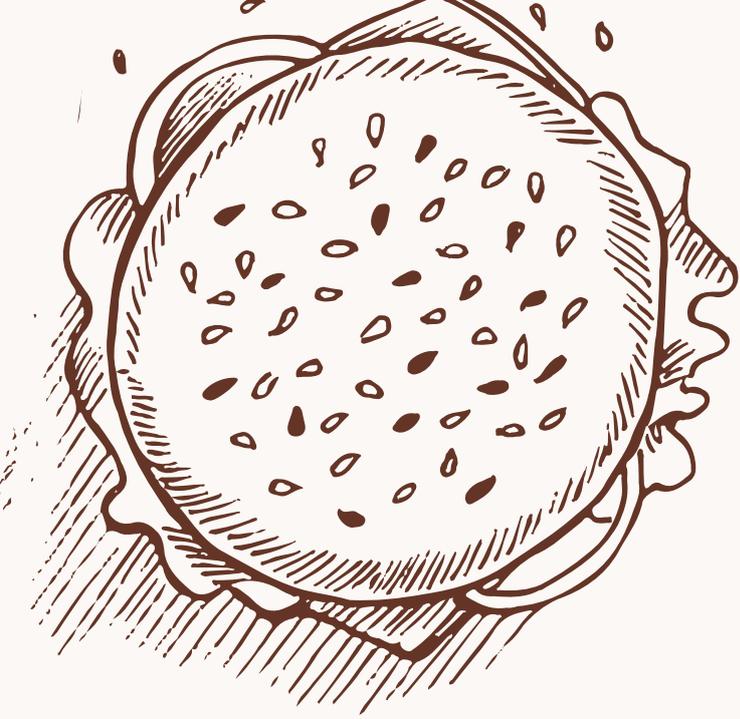
Aromatisches Weizengebäck in klassischer Form.



Artikel-Nr. 1281

32 Stück à 70 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken





Burger

EIN BUN FÜR ALLE FÄLLE.

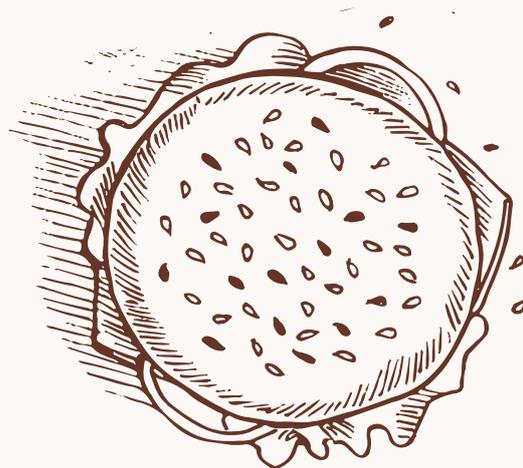
Der klassische Burger hat in die Österreichische Küche Einzug gehalten und bringt viele Geschmackserlebnisse in die Speisekarte. Dabei sind Burger mehr als nur Fastfood. Wesentlich ist, welche Zutaten verwendet werden und was dazu gereicht wird. Mit etwas Fantasie wird damit aus einem Burger ein vollwertiges Gericht.

Die Präsentation ist das i-Tüpfelchen: Für Zusammenhalt und optischen Aufputz sorgt ein Spieß aus Bambus. Die Beilage kann z. B. statt direkt auf dem Teller in einem Stanizel oder Schälchen serviert werden.



Tipp

Auch Vegetarier freuen sich über Burger. Als Alternative zum klassischen Gemüselaibchen können Pattys aus Kartoffeln, Bohnen, Seitan oder Kichererbsen verwendet werden.



Burger Bun Soft A.C.G.

Saftig-weicher Burger-Bun aus Weizenmehl.



Artikel-Nr. 1118

30 Stück à 80 g, im großen Karton
2 Std. auftauen lassen

Hamburger Bun A.G.N.

Für klassische Burger-Kreationen:
Schmackhaftes Weißgebäck mit Sesam bestreut.



Artikel-Nr. 1079

40 Stück à 75 g, im großen Karton
4-5 min. fertigbacken

Jour Soft Burger Bun A.C.G.

Klassischer Burger-Bun im Mini-Format.



Artikel-Nr. 1295

45 Stück à 30 g, im kleinen Karton
1,5 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Brot & Baguette

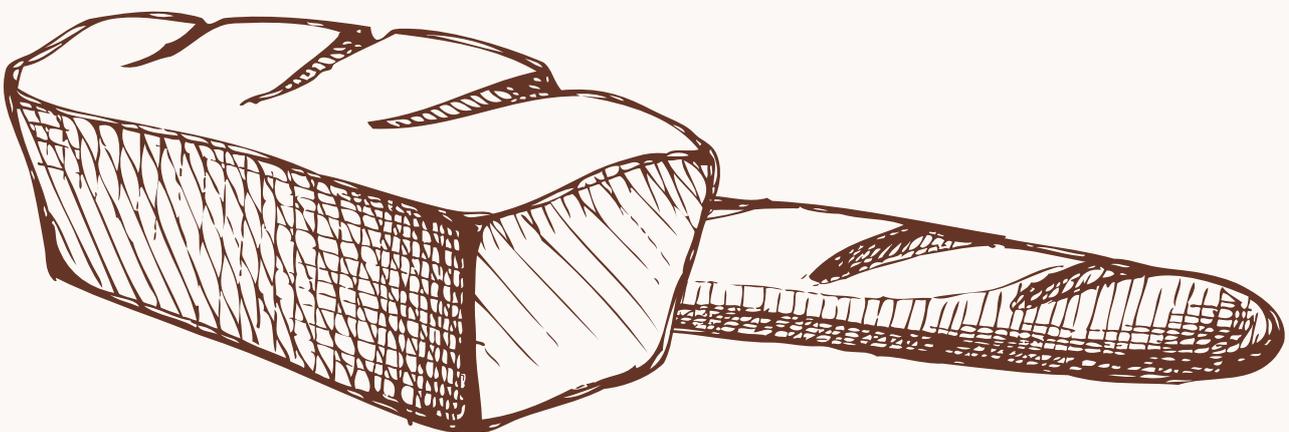
AUS DER BACKSTUBE.

Backen ist für uns gelebte Handwerkstradition. Unsere BäckerInnen wirken, schleifen, schlagen und formen wie schon vor 60 Jahren.

Natürlicher Sauerteig aus der eigenen Backstube und die notwendige Ruhezeit bilden die Basis für unser aromatisches Brot.

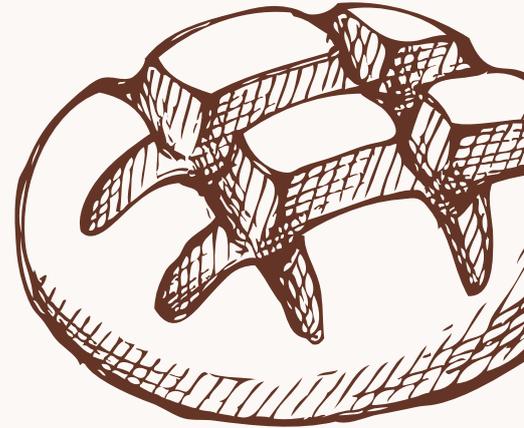
Die Kür ist das Backen im Steinofen – so bleibt das Brot saftig und erhält eine besonders knusprige Kruste.

Hier finden Sie: [Brot und Baguette](#)





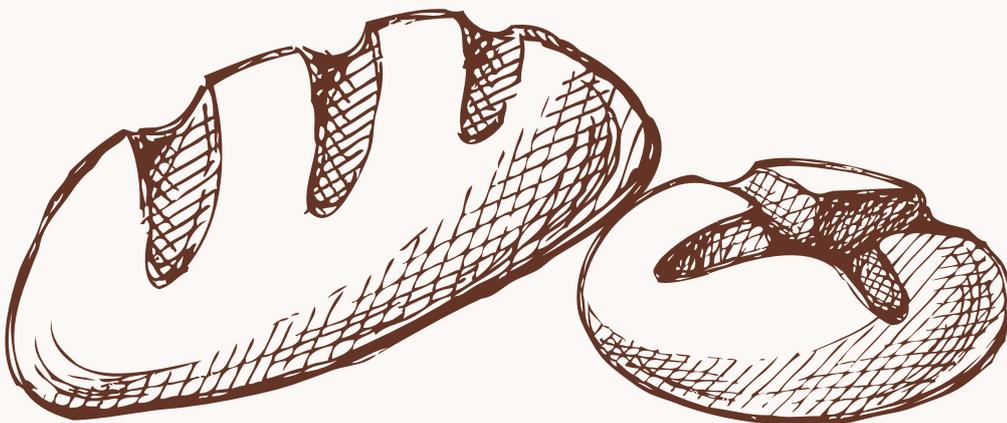
Brot & Baguette



Brot

MAL ANDERS.

Brot in den unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten zu essen liegt wieder voll im Trend. Ob klassisch mit Schnittlauch bestreut, hübsch mit Blüten dekoriert oder als Doppeldecker-Toast: Ofenfrisches Brot schmeckt unvergleichlich.





Bauernbrot geschnitten ^A

Schmackhaftes Roggenmischbrot aus 24 Stunden lang gereiftem Sauerteig.



Artikel-Nr. 114

2x70 Scheiben à 4000 g, im großen Karton
30 min. antauen



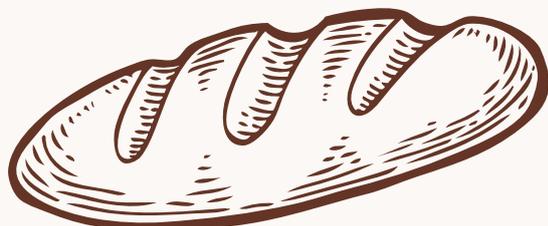
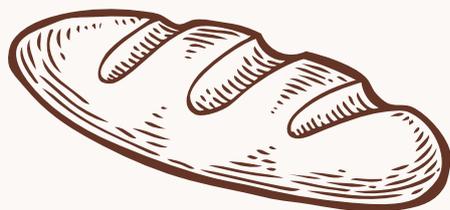
Finnenbrot ^{A,F}

Geschmacksintensives dunkles Brot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Artikel-Nr. 184

8 Stück à 380 g, im kleinen Karton
2 Std. antauen, 12 min. backen



Jausenbrot geschnitten ^A

Vorgeschnittene Brotscheiben mit würzigem Geschmack durch die Beigabe von Koriander, Fenchel und Kümmel.



Artikel-Nr. 330

11x6 Scheiben à 600 g, im großen Karton
30 min. antauen



Mehrkornbrot ^{A, N, F}

Saftiges Brot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Hirse, Sesam, Leinsamen, frischen Karotten und würzigem Koriander.



Artikel-Nr. 182

8 Stück à 360 g, im kleinen Karton
2 Std. antauen, 12 min. backen



Meisterwecken ^A

Roggenmischbrot mit Natursauerteig, traditionell gebacken.



Artikel-Nr. 414

5 Stück à 1000 g, im großen Karton
2 Std. antauen, 10 min. backen



Olivenbrot Rustica A,G

Rustikales Weizenbrot mit Olivenstücken und aromatischem Olivenöl verfeinert.



Artikel-Nr. 1413

10 Stück à 400 g, im großen Karton
2 Std. antauen, 10-12 min. backen

Steinofenroggenbrot A

Rustikales Roggenbrot mit kräftigem Geschmack und rescher Kruste. Ohne Hefe.



Artikel-Nr. 415

4 Stück à 750 g, im kleinen Karton
3 Std. antauen, 10 min. backen



Toskana Laib A,G

Weißbrot mit ausgeprägter Kruste – besticht durch lockeren Teig.



Artikel-Nr. 216

5 Stück à 300 g, im großen Karton
1,5 Std. antauen, 12 min. backen

Brotmix Klassik A,FG,N

Variation mit je 2 Laib Hütten-, Steinofenroggen-, Fitness- und Kartoffelbrot.



Artikel-Nr. 241

8 Stück à 500-750 g, im großen Karton
3 Std. antauen, 15 min. backen



Baguette

VIELSEITIG.

Baguettes eignen sich hervorragend für Buffets und als Beilage zu Suppen, Salaten und Gegrilltem.

Das knusprige Stangengebäck hat aber noch viel mehr zu bieten:
Gefüllt für den kleinen Hunger zwischendurch,
als Begleiter zu verschiedenen hausgemachten Aufstrichen
als Gruß aus der Küche oder sogar als Hauptgericht
mit individuellen Toppings auf Salat angerichtet.



American Baguette ^A

Knuspriges Weißgebäck, ideal zum Befüllen und als Begleiter zu Salaten und Gegrilltem.



Artikel-Nr. 113

25 Stück à 100 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Baguette groß ^A

Der Klassiker: Feines Weizengebäck mit knuspriger Kruste.



Artikel-Nr. 1183

12 Stück à 200 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Baguette klein ^A

Beliebtes Weißgebäck mit knuspriger Kruste und flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 1065

30 Stück à 80 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Körnerbaguette ^{A,F,N}

Weizengebäck mit Körnermischung, ummantelt mit köstlicher Leinsamen- und Sesambestreuung.



Artikel-Nr. 1067

15 Stück à 225 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Rustikales Baguette ^A

Aromatisches Baguette mit ausgeprägter Kruste.



Artikel-Nr. 274

10 Stück à 320 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Rustikales Walnussbaguette ^{A,H}

Resches Baguette aus Weizen und Roggen, geschmacklich abgerundet mit knackigen Walnüssen.



Artikel-Nr. 401

12 Stück à 220 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Wurzelbaguette ^A

Handgedrehtes, rustikales Baguette.



Artikel-Nr. 403

12 Stück à 220 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Baguette Mix ^{A,H}

Perfekter Mix für jeden Geschmack: je 4 Stück Wurzel-, Walnuss- und Rustikales Baguette.



Artikel-Nr. 400

12 Stück à 220-320 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken





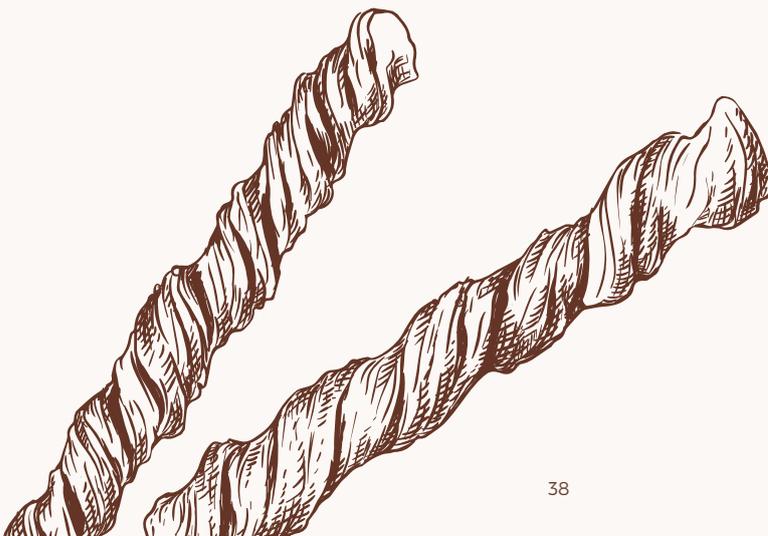
Snacks & Pikantes

JETZT WIRD'S PIKANT.

Sie wollen Ihren Gästen eine schnelle Mahlzeit für zwischendurch bieten? Oder suchen Sie die optimale Lösung, um auch noch nach Küchenschluss Warmes anbieten zu können?

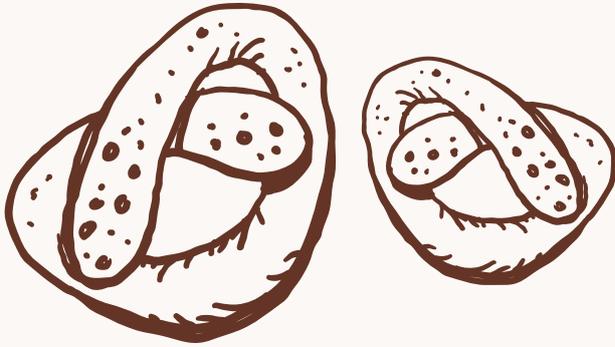
Mit unserem Angebot zaubern Sie mit wenigen Handgriffen Speisen auf den Tisch, die hochwertig und von Hand belegt sind.

Hier finden Sie: Brezen, Pizzen, Flammkuchen & Ciabattas und Snackgebäck





Snacks & Pikantes



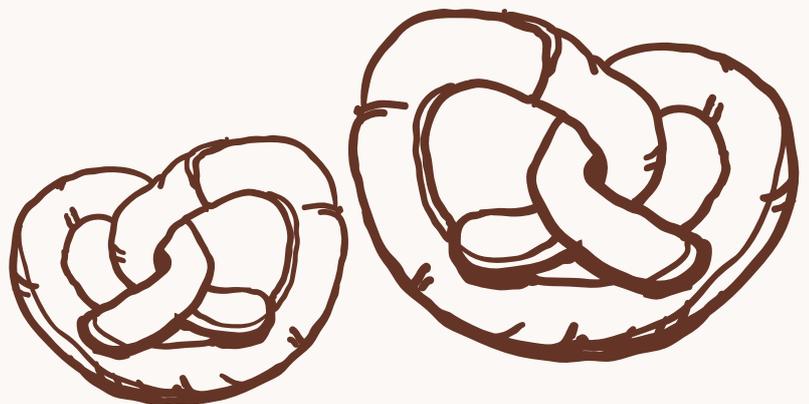
Brezen

AUFGEBREZELT.

Brezen sind als Imbiss zwischendurch nicht mehr wegzudenken. Das flaumige Laugengebäck schmeckt klassisch genauso gut wie als rustikale Jause. Wer's gerne süß mag, greift auf unsere Krapfenbreze zurück (zu finden unter „Krapfen“).

SERVIER-VORSCHLAG:

Verwenden Sie für die Präsentation der Brezen doch unseren Brezenständer (mehr Infos sowie eine Abbildung finden Sie auf Seite 68).



Bauernbreze XL A,G

Rustikaler Imbiss aus Pizzateig mit herzhaften Speckstücken und pikanten Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1428

20 Stück à 125 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Breze XL A

Gebäck aus feinem Laugenteig,
mit Salz bestreut.



Artikel-Nr. 1185

16 Stück à 140 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Käse-Laugenbreze XL A,G

Besonders große klassische Laugenbreze,
überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1286

16 Stück à 155 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken

Laugenbreze (mit Salzkörnern) A

Flaumiges Laugengebäck
mit herzhafter Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1186

40 Stück à 68 g, im großen Karton
in 3 min. fertigbacken



Laugenbreze klassisch A

Klassische Laugenbreze mit Kümmel veredelt.



Artikel-Nr. 1098

40 Stück à 68 g, im großen Karton
in 3 min. fertigbacken



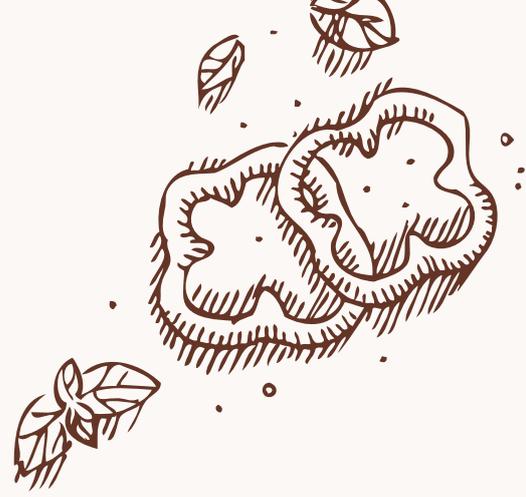
Pizzabreze XL A,G

Unser Top-Seller: Breze mit aromatischer
Tomatensauce und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1057

20 Stück à 125 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken



Pizzen, Flammkuchen & Ciabattas

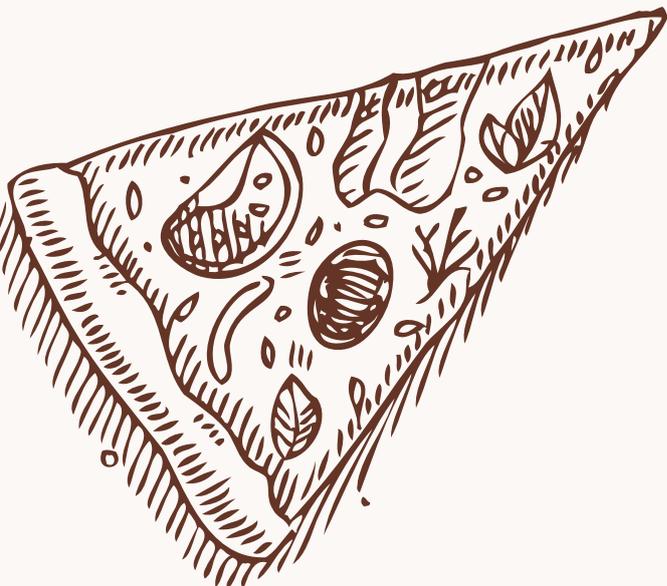
ÖSTERREICH TRIFFT ITALIEN UND FRANKREICH.

Unsere Pizzen, Flammkuchen und Ciabattas werden nach traditioneller Handwerkskunst mit besten Zutaten gebacken und von Hand belegt.

SERVIER-VORSCHLAG:

Servieren Sie die Gerichte statt auf einem herkömmlichen Teller auf einem Holzbrett. Das wirkt authentisch und ist schön fürs Auge.

Passende Bretter können Sie gerne bei uns beziehen und mit unserem Pizzaroller wird das Portionieren ganz einfach (zu finden auf Seite 68).





Bauernpizza XXL A.G

Mit Tomatensauce, saftigem Schinken, Salami, Pfefferoni, Paprika und mit Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1545

5 Stück à 580 g, im großen Karton
Programm P3



Pizza Diavolo XXL A.G

Mit Tomatensauce, herzhafter Salami, feurigen Pfefferoni und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1541

5 Stück à 580 g, im großen Karton
Programm P3



Pizza Margherita XXL A.G

Mit fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit geschmackvollem Käse.



Artikel-Nr. 1540

5 Stück à 500 g, im großen Karton
Programm P2



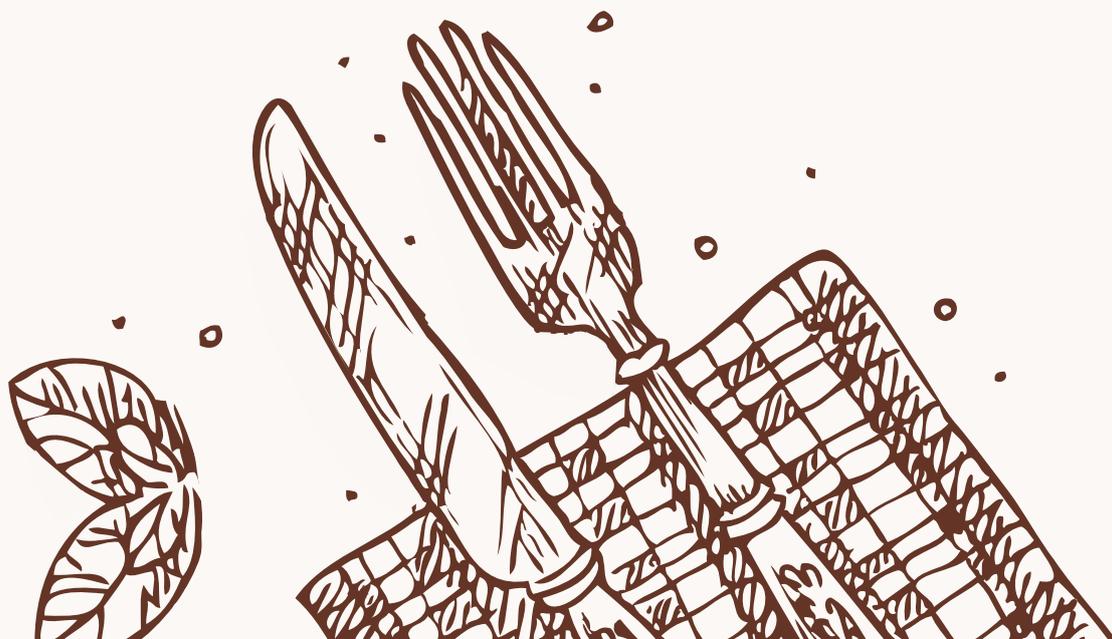
Pizza Salami XXL A.G

Mit aromatischer Tomatensauce, würziger Salami und schmackhaftem Käse.



Artikel-Nr. 1546

5 Stück à 580 g, im großen Karton
Programm P3



Pizza Schinken XXL A,G

Mit Tomatensauce, herzhaftem Schinken und viel Käse.



Artikel-Nr. 1543

5 Stück à 580 g, im großen Karton
Programm P2



Pizza Thuna XXL A,D,G

Mit Tomatensauce, belegt mit würzigem Thunfisch, Tomatenstücken und Zwiebelringen, mit reichlich Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1544

5 Stück à 580 g, im großen Karton
Programm P3



Flammkuchen Mediterran A,G

Knuspriger Flammkuchenboden belegt mit Crème fraîche, Hirtenkäse, Paprika und Zucchini.



Artikel-Nr. 1521

8 Stück im Karton
10-11 min. ohne Beschwädung fertigbacken

Flammkuchen Speck-Zwiebel A,G

Elsässer Spezialität mit Crème fraîche, würzigem Speck und Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1520

8 Stück im Karton
10-11 min. ohne Beschwädung fertigbacken



Flammkuchen zum Belegen A,G

Flammkuchenteig zum Belegen für individuelle Kreationen.



Artikel-Nr. 1522

8 Stück im Karton
10-11 min. ohne Beschwädung fertigbacken

Ciabatta Capricciosa A.G

Ciabattabrot belegt mit Schinken und Tomaten, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1511

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton
in 10-11 min. fertigbacken



Ciabatta Diavolo A.G

Ciabattabrot mit deftiger Salami, scharfen Pfefferoni und Tomaten belegt, mit Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1510

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton
in 10-11 min. fertigbacken



Ciabatta Thuna A.D.G

Ciabattabrot, belegt mit Thunfisch, Tomaten und aromatischen Zwiebeln, überbacken mit Käse.



Artikel-Nr. 1514

12 Stück à 200 g, im kleinen Karton
in 10-11 min. fertigbacken



Ciabatta Tomate-Mozzarella A.G

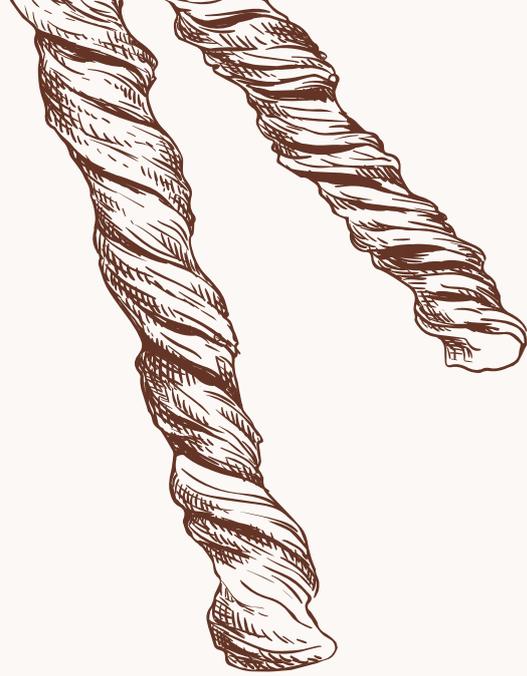
Mit fruchtigen Tomaten und saftigem Mozzarella überbackenes Ciabattabrot.



Artikel-Nr. 1513

12 Stück à 180 g, im kleinen Karton
in 10-11 min. fertigbacken

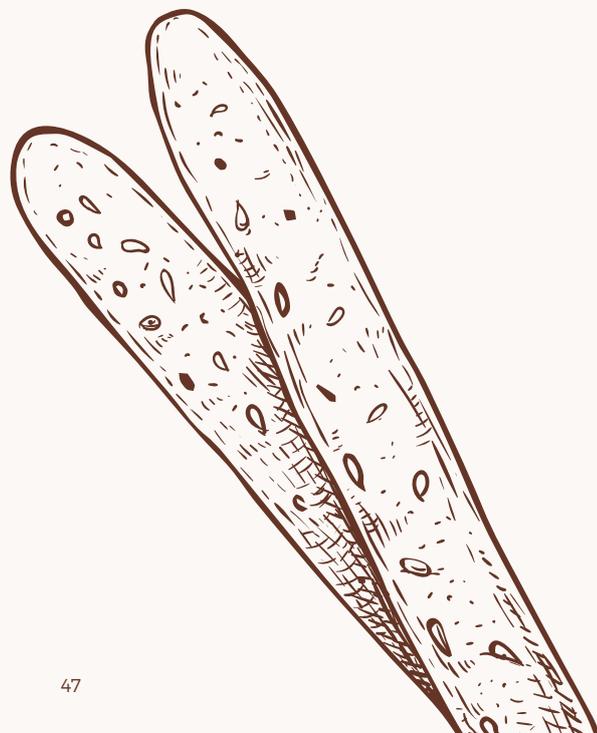




Snackgebäck

EINFACH, PRAKTISCH, GUT.

Zum Mitnehmen, als Pausenverpflegung oder den kleinen Hunger zwischendurch. Unser Snackgebäck kann kalt und warm genossen werden. In einer kleinen Papiertüte serviert sieht das Gebäck noch appetitlicher aus.



Bauernsnack A.G

Laugengebäck mit knusprigen Speckstücken und reichlich Käse.



Artikel-Nr. 1424

18 Stück à 115 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken



Eingebackene Cabanossi A.G

Herzhafte Cabanossi umhüllt von knusprigem Semmelteig.



Artikel-Nr. 1222

30 Stück à 105 g, im kleinen Karton
in 10 min. fertigbacken



Käsesalzstangerl A.G

Herzhaftes Salzstangerl, belegt und gebacken mit Käse.



Artikel-Nr. 1134

40 Stück à 65 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken

Käsestange A.G

Knusprige Weizengebäckstange, mit würzigem Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1094

25 Stück à 125 g, im großen Karton
in 5 min. fertigbacken

Tipp

Reichen Sie die Knoblauchstangerl zu gebundenen Suppen.



Knoblauchstangerl A.G

Feines Weizengebäck gefüllt mit frischer Knoblauchbutter.



Artikel-Nr. 1105

45 Stück à 72 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken

Pizzaschifferl Margherita A,G

Von Hand geformtes Schifferl aus aromatischem Pizzateig mit fruchtiger Tomaten-Käse Füllung.



Artikel-Nr. 1114

30 Stück à 145 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken

Pizzaschifferl Salami A,G

Knuspriges, handgeformtes Pizzaschifferl mit einer aromatischen Füllung aus Tomatenmark, würziger Salami und Käse.



Artikel-Nr. 1115

30 Stück à 145 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Speckstangerl A,G

Aromatischer Speck, umhüllt von saftigem Teig und mit reichlich Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1099

45 Stück à 80 g, im großen Karton
in 8 min. fertigbacken



Jour Snackgebäck A,C,F,G,N

Jour Snack-Mix für den kleinen Hunger:
15x Jour Käsesnack, 15x Jour Schinkenkipferl,
15x Jour Spinattasche, 15x Jour Speckweckerl.



Artikel-Nr. 1421

60 Stück à 25-45 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken





Süße Vielfalt

FEINSTE KONDITORKUNST.

In unserer hauseigenen Konditorei backen unsere KonditorInnen mit großer Sorgfalt und viel Liebe zum Detail. Dabei setzen wir auf Qualität, Individualität und Vielfalt. Handgezogene Strudel, von Hand angerührte, gefüllte und glasierte Kuchen, Torten und Punschkräpfen sind bei uns genauso selbstverständlich wie einzeln von Hand gemachte Weihnachtskekse. Das ist feinste Konditorkunst!

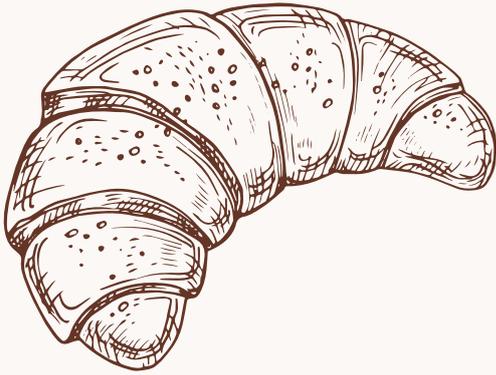
Bei Kuchen, Schnitten und Torten können Sie Ihre individuelle Variation zusammenstellen!

Sie können z.B. 16 Stück (4 x 4 Stück) unserer Sacherschnitte sortenrein bestellen, oder aber z.B. 8 Stück (2 x 4 Stück) Sacherschnitte und 8 Stück (2 x 4 Stück) Fruchtschnitte, oder aber z.B. je 4 Stück Sacher-, Topfen-, Tiramisu- und Himbeer-Joghurt-Schnitte.

Hier finden Sie: Feingebäck & Plunder, Kräpfen, Torten & Schnitten und Kuchen & Strudel







Feingebäck, Plunder & Krapfen

FÜR SÜSSE MOMENTE.

Gerade im Urlaub genießt man das Frühstück besonders und nimmt sich viel Zeit dafür. Süßes steht dabei in Österreich ganz oben auf der Speisekarte. Aber nicht nur in der Früh freuen wir uns über Kipferl & Co. Auch bei der Jausenverpflegung sind sie nicht mehr wegzudenken.





Briochekipferl A,C,G

Von Hand geformtes Hefengebäck,
mit Hagelzucker versüßt.



Artikel-Nr. 3111

40 Stück à 50 g, im großen Karton
in 3 min. fertigbacken

Frühstückskipferl A,C,G

Flaumiges Kipferl aus feinem Hefeteig.



Artikel-Nr. 3076

50 Stück à 50 g, im großen Karton
in 3 min. fertigbacken

Mohnbeugerl A,C,G

Feingebäck mit ca. 50% aromatischer Mohnfülle.



Artikel-Nr. 3073

35 Stück à 90 g, im kleinen Karton
1,5 Std. auftauen

Nussbeugerl A,C,G,H

Traditionelles Hefeteiggebäck
mit herzhafter Walnuss-Mandel-Fülle.



Artikel-Nr. 3050

35 Stück à 90 g, im kleinen Karton
1,5 Std. auftauen

Nusschnecke A,C,G,H

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle
umhüllt von zartem Plunderteig.



Artikel-Nr. 3045

36 Stück à 100 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Striezel mit Mandelbestreuung A,C,G,H

Schmackhafter Hefeteig mit knuspriger Mandel-Bestreuung, in liebevoller Handarbeit geflochten.



Artikel-Nr. 3003

7 Stück à 400 g, im großen Karton
1 Std. auftauen

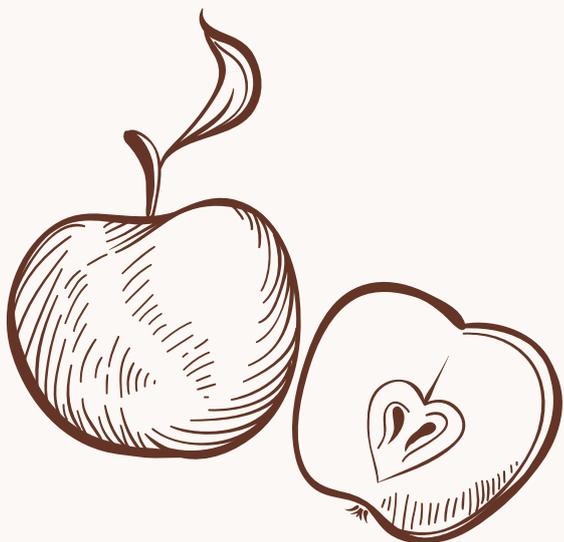
Topfenteigeckerl A,G

Feingebäck aus Topfenteig mit Ribiselfruchtfülle.



Artikel-Nr. 3070

50 Stück à 35 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken



Tipp

Croissants schmecken auch pikant belegt herrlich. Füllungen mit Schinken und Ei oder rein vegetarisch mit Käse und Schnittlauch bieten Abwechslung am Teller.



Apfelplunder A,C,G

Feines Plundergebäck - saftige Apfelstücke, vermengt mit feiner Vanillecreme.



Artikel-Nr. 3049

35 Stück à 110 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken

Buttercroissant A,G

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% echter Butter verfeinert.



Artikel-Nr. 3075

35 Stück à 41 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken

Marillenschifferl A.C.G.

Luftig lockeres Plundergebäck mit Topfenfülle und fruchtigen Marillen.



Artikel-Nr. 3077

30 Stück à 125 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken

Nougatcroissant A.G.H.

Knusprig-flaumiges Plundergebäck mit ca. 30% Nougatcreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3078

45 Stück à 70 g, im großen Karton
1 Std. auftauen oder 3 min. fertigbacken

Pariser Kipferl A.C.G.

Flaumig-knuspriges Hörnchen aus Plundernteig, mit 25% Butter gebacken.



Artikel-Nr. 1252

30 Stück à 65 g, im großen Karton
in 3-4 min. fertigbacken

Topfengolatsche A.C.G.

Knuspriger Plundernteig mit feiner Topfencreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3002

35 Stück à 100 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken

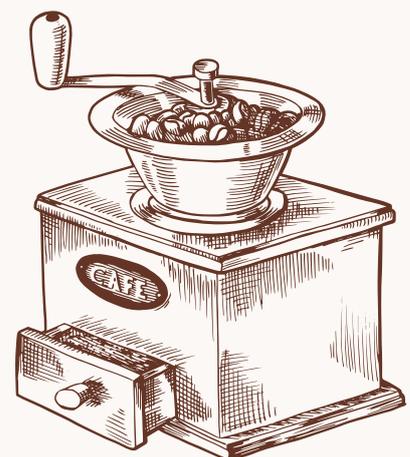
Plunder Mix A.C.G.H.

Je 12 Stück feines Plunder-Gebäck: Topfengolatsche, Nussschnecke und Apfelplunder.



Artikel-Nr. 3140

36 Stück à 100-110 g, im großen Karton
in 7 min. fertigbacken



Jour Apfelplunder A,C,G

Feines Plundergebäck - saftige Apfelstücke, vermengt mit feiner Vanillecreme.



Artikel-Nr. 3047

45 Stück à 50 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken

Jour Buttercroissant A,G

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% echter Butter verfeinert.



Artikel-Nr. 3300

65 Stück à 41 g, im großen Karton
in 4 min. fertigbacken

Jour Marillenplunder A,C,G,H

Goldgelb gebackener Plunder mit fruchtigem Marillenkern.



Artikel-Nr. 3061

50 Stück à 40 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken

Jour Nusschnecke A,C,G,H

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle umhüllt von zartem Plunder Teig.



Artikel-Nr. 3060

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton
in 5 min. fertigbacken

Jour Topfengolatsche A,C,G

Knuspriger Plunder Teig mit feiner Topfencreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3058

60 Stück à 30 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken

Jour Plunder Mix A,C,G,H

Variantenreiche Mischung aus je 12 Stück Marillenplunder, Apfelplunder, Nusschnecke, Topfenteigeckerl und Topfengolatsche.



Artikel-Nr. 3302

60 Stück à 30-50 g, im kleinen Karton
in 6 min. fertigbacken

Bauernkrapfen A.C.G

Flaumiger Krapfen mit typischer Kerbe für individuelle Marmeladen-Füllung.



Artikel-Nr. 3046

35 Stück à 76 g, im großen Karton
in 2 min. fertigbacken

Tipp

Bauernkrapfen werden klassisch mit Marmelade serviert. Im Sommer kann stattdessen eine Kugel Vanilleeis in die Kerbe gesetzt werden. Mit Schlagobers und Schokolade glasiert, wird der Bauernkrapfen zum Sommer-Klassiker auf der Eiskarte.



Jour Marillenkrapfen A.C.G

Klassisches Siedegebäck aus Hefeteig mit Marillenfruchtfülle.



Artikel-Nr. 3108

40 Stück à 44 g, im kleinen Karton
1 Std. auftauen, in 1 min. fertigbacken

Krapfenbreze A.C.G

Liebevoll geschwungener, saftiger Krapfenteig mit feiner Zuckermischung als Topping.



Artikel-Nr. 3074

20 Stück à 100 g, im großen Karton
30 min. auftauen

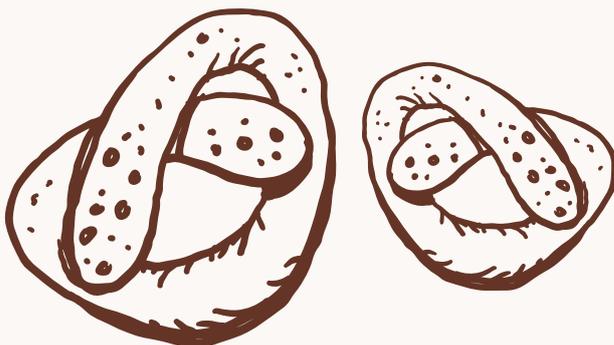
Marillenkrapfen A.C.G

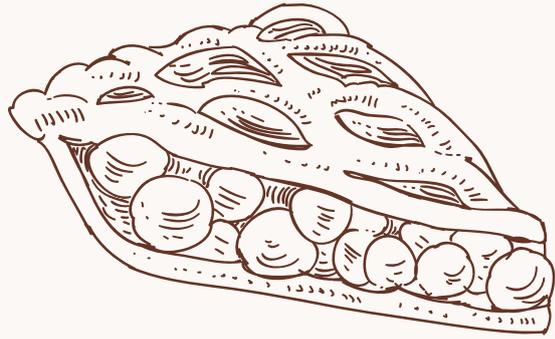
Flaumiges Siedegebäck aus Hefeteig mit Marillenfruchtfülle.



Artikel-Nr. 3055

40 Stück à 80 g, im großen Karton
1 Std. auftauen, in 2 min. fertigbacken





Torten & Schnitten

ANGERICHETET.

Mit wenigen Handgriffen können Torten & Schnitten zu einem besonderen Blickfang werden. Während im Winter kleine Sterne aus Zucker die Optik abrunden, ist es im Sommer die Blüte aus Schokolade. So finden Ihre Gäste immer etwas Neues auf dem Teller.

SERVIER-VORSCHLAG:

Beste Qualität erhalten Sie, wenn Sie die portionierten Torten (5-6 Stunden) und Schnitten (3-4 Stunden) einzeln und noch verpackt im Kühlschrank auftauen. Bitte danach gekühlt (+4°C bis +6°C) lagern und innerhalb von 24 Stunden servieren.



Erdbeerschnitte vegan ^A

Heller Tortenboden mit einer Schicht Ribiselkonfitüre, fruchtiger Erdbeercreme und veganem Erdbeer-Topping.



NEU
vegan

Artikel-Nr. 7423

4 x 4 Stück à 125 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen



Esterhazy Schnitte ^{A,C,F,G,H}

In dünnen Blättern gebackene Haselnussböden, gefüllt mit leichter Vanille-Oberscreme, überzogen mit Fondantglasur und klassischem Esterhazy-Muster.



NEU

Artikel-Nr. 7380

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Fruchtschnitte ^{A,C,G}

Helles Biskuit gefüllt mit Joghurtoberscreme, bestrichen mit fruchtiger Ribiselfruchtfülle. Mit Ananasscheiben, Aprikosenhälften, Himbeeren, Kiwi belegt und geliert.



Artikel-Nr. 7384

4 x 4 Stück à 155 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Haselnuss-Schnitte vegan ^{A,H}

Saftige Haselnuss-Masse mit fruchtiger Ribiselkonfitüre gefüllt.



NEU
vegan

Artikel-Nr. 7424

4 x 4 Stück à 110 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen



Himbeer-Joghurt-Schnitte ^{A,C,G}

Feiner Mohnbiskuit mit erfrischender Joghurtcreme und aromatischem Himbeerspiegel.



Artikel-Nr. 7606

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Mousse au Chocolat-Schnitte ^{A,C,F,G}

Flaumiger Kakaoboden mit einer Schicht hellem und einer Schicht dunklem Mousse au Chocolat, glasiert mit Parisercreme.



Artikel-Nr. 7379

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Sacherschnitte A,C,F,G

Wiener Traditionsschnitte mit Marillenfruchtfülle und zart schmelzender Schokoladenglasur.



Artikel-Nr. 7381

4 x 4 Stück à 110 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Tiramisuschnitte A,C,G

Köstlicher Biskuitboden, Biskotten und Mascarponecreme, abgerundet mit einer leichten Kaffeenote und zart berieselt mit Kakao.



Artikel-Nr. 7385

4 x 4 Stück à 130 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Topfenschnitte A,C,F,G

Flaumiges Biskuit mit saftiger Topfen-Obers-Fülle.



Artikel-Nr. 7600

4 x 4 Stück à 120 g, im Tray
3-4 Std. im Kühlschrank auftauen lassen

Schnittenvariation

4 x 4 Stück gemischt im Tray.
Verführerische Schnitten-Variation.
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 4 Stück)
Topfenschnitte, Sacherschnitte, Tiramisuschnitte,
Himbeer-Joghurt-Schnitte, Fruchtschnitte,
Mousse au Chocolat-Schnitte.

Tortenvariation

3 x 6 Stück gemischt im Tray.
Portionierter Torten-Traum.
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 6 Stück)
Himbeer-Sachertorte und Sachertorte.

Himbeer-Sachertorte portioniert A,C,F,G,H

Klassischer Sacher-Tortenboden gefüllt mit leichter Vanillecreme mit einer fruchtig-herben Note durch Belag aus Himbeeren.



Artikel-Nr. 7542

3 x 6 Stück à 140 g, im Tray
5-6 Std. im Kühlschrank auftauen

Sachertorte portioniert A,C,F,G

Zarte Sacher-masse mit feiner Marillenfruchtfülle, ummantelt von klassischer Sacher-Glasur.



Artikel-Nr. 7540

3 x 6 Stück à 120 g, im Tray
5-6 Std. im Kühlschrank auftauen



Kuchen & Strudel

GERÜHRT UND GEZOGEN.

Unsere KonditorenInnen rühren mit viel Sorgfalt Kuchen und Füllungen an, ziehen Teige, füllen und belegen. Echte Handarbeit, die man schmeckt! Richten Sie die Mehlspeise attraktiv an, freut sich der Gast gleich doppelt.







Heidelbeer-Cheesecake A.C.G

Fruchtig-frischer Kuchen mit Topfenmasse auf Mürbteig, belegt mit Heidelbeeren und knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr. 7537

3 x 2 Stück à 950 g, im Tray
3-4 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Marillenkuchen A.C.G.H

Klassischer, saftiger Obstkuchen mit Marillen belegt und mit gehobelten Mandeln bestreut.



Artikel-Nr. 7536

3 x 2 Stück à 830 g, im kleinen Karton
2 Std. auftauen lassen

Kuchenvariation

3 x 2 Stück gemischt im Tray.
Für süße Gaumenfreuden.
Wählen Sie aus den Sorten (zu je 2 Stück)
Marillenkuchen, Schoko-Kirschkuchen,
Pfirsich-Mohnkuchen und
Heidelbeer-Cheesecake.



Pfirsich-Mohnkuchen A.C.G

Saftiger Rührkuchen mit viel Mohn verfeinert, vollendet mit Joghurtguss und fruchtigen Pfirsichstücken.



Artikel-Nr. 7535

3 x 2 Stück à 650 g, im kleinen Karton
2 Std. auftauen lassen

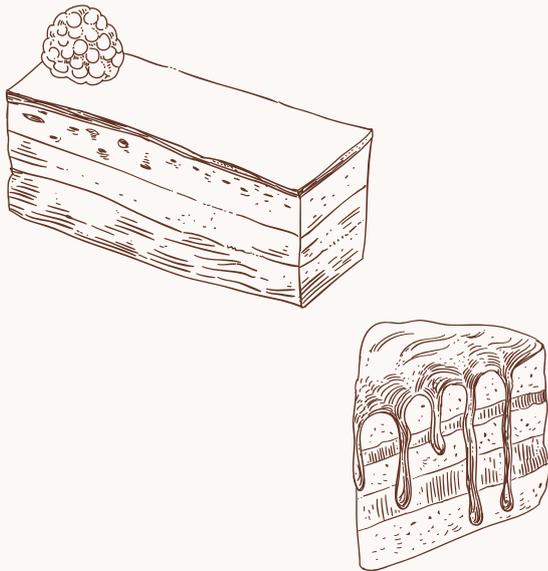
Schoko-Kirschkuchen A.C.G

Traditioneller Rührkuchen mit Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr. 7534

3 x 2 Stück à 680 g, im kleinen Karton
2 Std. auftauen lassen



Gedeckter Apfelkuchen A,C,G

Fülle aus frischen Äpfeln
mit herrlicher Zimt-Note
zwischen feinem Mürbteig.



Artikel-Nr. 7547

24 Stück à 160 g, im kleinen Karton
im Kühlschrank 2 Std. auftauen lassen

Apfelstrudel gezogen A

Frische Äpfel mit feiner Brösel-Zucker-Zimt-
Mischung, ummantelt von teigigen
Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7517

4 Strudel à 1600 g, im kleinen Karton
in 45 min. backen



Apfelstrudel portioniert A,C

Saftige Äpfel, goldbraune Brösel und
aromatische Rosinen, ummantelt von
feinem Blätterteig.



Artikel-Nr. 7516

36 Stück à 170 g, im kleinen Karton
in 15 min. fertigbacken



Topfenstrudel gezogen A,C,G

Cremige Topfenfülle umhüllt von
teigigen Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7518

4 Strudel à 1600 g, im kleinen Karton
in 45 min. backen

Topfenstrudel portioniert A,C,G

Strudel aus zartem Blätterteig, reichlich gefüllt
mit cremigem Topfen und fruchtigen Rosinen.



Artikel-Nr. 7515

36 Stück à 170 g, im kleinen Karton
in 15 min. fertigbacken

Jour Gugelhupf Mix A,C,FG

Unwiderstehliche Rührkuchen im Sorten-Mix:
20x Schokolade, 20x Stracciatella und
20x Heidelbeere.



Artikel-Nr. 3301

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton
1 Std. auftauen lassen

Mini Muffin Mix A,C,FG,H

Mix aus beliebten Mini Muffins: 20x Schokolade,
20x Heidelbeere, 20x Mandel.



Artikel-Nr. 3066

60 Stück à 35 g, im kleinen Karton
1 Std. auftauen lassen

Muffin Heidelbeere A,C,G

Feinbackware aus Rührmasse mit
fruchtigen Heidelbeeren.



Artikel-Nr. 3303

18 Stück à 110 g, im kleinen Karton
1,5 Std. auftauen lassen

Muffin Schoko A,C,FG

Zarte Schokoladenchips und Kakaopulver
sorgen bei diesem Muffin für den intensiven
schokoladigen Geschmack.



Artikel-Nr. 3059

18 Stück à 110 g, im kleinen Karton
1,5 Std. auftauen lassen

Punschkrapfen A,C,FG,H

2 Biskuitschichten gefüllt mit saftiger Punsch-
füllung aus hellem und dunklem Biskuit,
köstlicher Fruchtfüllung und einem Hauch Rum,
überzogen mit einer dünnen Punschglasur.



Artikel-Nr. 7525

32 Stück à 95 g, im kleinen Karton
1 Std. auftauen lassen

Sacherwürfel A,C,FG

Sachermasse nach traditioneller Rezeptur,
in Würfelform geschnitten und mit zarter
Schokoladenglasur vollendet.



Artikel-Nr. 7532

36 Stück à 80 g, im kleinen Karton
1 Std. auftauen lassen

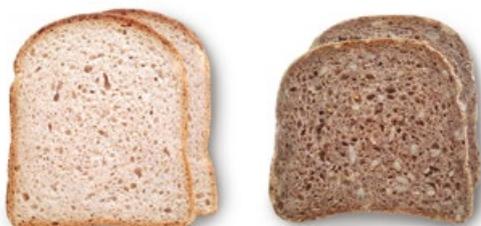
Glutenfrei

SICHER GENIESSEN.

Zöliakie bedeutet nicht, auf gutes Gebäck verzichten zu müssen. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden. Für Sie jederzeit genau und nach dem Bedarf Ihrer Gäste verfügbar.

Brot Mix Glutenfrei A.G

Feines glutenfreies Schnittbrot: 8x2 Scheiben Saatenbrot, 8x2 Scheiben Landbrot. Mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Artikel-Nr. 26650

16 Stück à 85-90 g, im kleinen Karton in 12 min. ohne Beschwadung fertigbacken



Gebäck Mix Glutenfrei A.G,N

Glutenfreier Gebäck-Mix: 6x Premium Kaisersemmel, 6x Fitnessbrötchen, 6x Körni



Artikel-Nr. 26663

18 Stück à 60-75 g, im kleinen Karton Kaisersemmel 10 min., Fitnessbrötchen und Körni 13 min. ohne Beschwadung fertigbacken



Premium Kaisersemmel Glutenfrei A.G

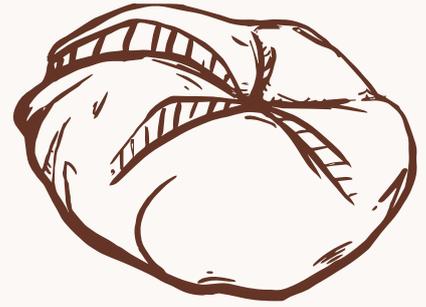
Glutenfreie Semmel mit rescher Hülle und flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 26652

12 Stück à 60 g, im kleinen Karton in 10 min. ohne Beschwadung fertigbacken





Teiglinge

FÜR MEHR INDIVIDUALITÄT.

Teiglinge sind vorgegarte Gebäckstücke, die im Ofen gebacken werden müssen. Sie sind kleiner als unsere restlichen Gebäck-Varianten und haben daher weniger Platzbedarf bei der Lagerung. Dass sie dabei auch noch günstiger sind, freut die Geldbörse.

Teiglinge gehen im Ofen auf. Achten Sie daher darauf, dass Sie die Gebäckstücke mit genügend Abstand auf das Blech legen.

Am besten schmeckt das Gebäck, wenn Sie die Teiglinge etwas antauen lassen und vor dem Backen gleichmäßig mit wenig Wasser besprühen.

Achtung: Teiglinge können nicht im Linauer-Ofen gebacken werden. Bitte verwenden Sie einen Konvektomat.



Kaisersemmel Teigling ^A

Flaumiger Semmel-Teig zum selbst Aufbacken für besonders knuspriges Gebäck.



Artikel-Nr. 1265

35 Stück à 85 g, im kleinen Karton
Zubereitung je nach Ofentyp -
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



Kornspitz Teigling ^{A, F}

Herrlicher Weizen-Roggenteig für knusprig-flaumigen Kornspitz-Genuss.



Artikel-Nr. 1266

40 Stück à 85 g, im kleinen Karton
Zubereitung je nach Ofentyp -
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



Salzstangerl Teigling ^A

Luftiger Salzstangerl-Teig, perfekt zum selbst Würzen mit z.B. Salz, Kümmel oder Leinsamen.



Artikel-Nr. 1267

30 Stück à 100 g, im kleinen Karton
Zubereitung je nach Ofentyp -
fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer



Tipp

Bieten Sie Ihren Kunden individuelle Toppings:
Vor dem Backen kurz antauen lassen,
mit etwas Wasser besprühen und je nach
Wunsch in Sonnenblumenkernen,
Sesam oder Mohn wälzen (fest andrücken).



Perfekt präsentiert.

Setzen Sie Ihre Produkte perfekt in Szene!
Holzbretter, Brezenständer, Gebäck-
körbchen & Co unterstützen Sie dabei.
Fragen Sie gerne auch Ihren Linauer-Betreuer.

Schürze



Artikel-Nr. 66515

Brezenständer



Artikel-Nr. 66507

Pizzaroller



Artikel-Nr. 66504

Holzbrett



Artikel-Nr. 66513

Gebäck-Beutel



Artikel-Nr. 66514

Flammkuchenbrett



Artikel-Nr. 66500

Ofenhandschuh



Artikel-Nr. 66501

Brotmesser



Artikel-Nr. 66502

Gebäckkörbchen



Artikel-Nr. 66505



Öfen & Tiefkühlschränke.

Tiefkühlschränke und Öfen stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung. Abhängig von Ihrem Bestellvolumen gänzlich kostenfrei oder gegen eine geringe monatliche Servicepauschale. Ihr Linauer-Betreuer berät Sie gerne!

Unsere Außendienst- und Servicemitarbeiter nehmen sich gerne Zeit, um Sie und Ihre MitarbeiterInnen bei der optimalen Zubereitung unserer Backwaren zu unterstützen.

Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle!

Ofen Ragus

Maße B=60 cm, H=58 cm, T=56 cm



Verbrauch: 1,7 kW/h
Anschlusswert: 2,6 KW

Pizzaofen

Maße B=55 cm, H=26 cm, T=43 cm



Verbrauch: 1,2 kW/h
Anschlusswert: 1,6 KW

TIPPS ZUR VERWENDUNG DER ÖFEN:

- Bitte verwenden Sie für die Beschwadung ausschließlich destilliertes Wasser.
- Reinigen Sie täglich Ihren Ofen und ölen Sie regelmäßig dessen Verschlusszapfen und Scharniere.

Tiefkühlschrank 5 Fächer

Maße B=60 cm, H=130 cm, T=63 cm



Verbrauch: 0,9 KW/Tag
Anschlusswert: 1,2 A

Tiefkühlschrank 8 Fächer

Maße B=60 cm, H=195 cm, T=63 cm



Verbrauch: 1 KW/Tag
Anschlusswert: 1,2 A

Im Überblick.

Da unsere Produkte in Handarbeit hergestellt werden, können leichte Schwankungen bei den Produktmaßen sowie beim Gewicht auftreten.

Alle Nährwerte finden Sie auf www.linauer.at oder fragen Sie Ihren persönlichen Linauer-Betreuer. Bei den Angaben handelt es sich um rechnerisch ermittelte Werte.

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
113	American Baguette	25	100	5 min.	A		34
3049	Apfelplunder	35	110	7 min.	A,C,G		53
7517	Apfelstrudel gezogen	4 Strudel	1600	45 min.	A		63
7516	Apfelstrudel portioniert	36	170	15 min.	A,C		63
1405	Bagel Sesam	35	85	4 min.	A,F,N		12
1183	Baguette groß	12	200	8 min.	A		34
1065	Baguette klein	30	80	5 min.	A		35
400	Baguette Mix	12	220-320	8 min.	A,H		35
1428	Bauernbreze XL	20	125	5 min.	A,G		39
114	Bauernbrot geschnitten	2 x 70 Scheiben	4000	30 min. antauen	A		32
3046	Bauernkrapfen	35	76	2 min.	A,C,G		56
1545	Bauernpizza XXL	5	580	Programm P3	A,G		42
1424	Bauernsnack	18	115	6 min.	A,G		46
2981	Bio Handsemmel	42	70	5 min.	A,G		12
2984	Bio Jour Kartoffelweckerl	60	32	5 min.	A		20
2988	Bio Kartoffelweckerl	50	75	6 min.	A		12
1185	Breze XL	16	140	5 min.	A		39
3111	Briochekipferl	40	50	3 min.	A,C,G		52
26650	Brot Mix Glutenfrei	16 x 2 Scheiben	85-90	12 min. fertig- backen ohne Beschwadung	A,G	 < 0,1g pro 100g Produkt	65
241	Brotmix Klassik	8	500-750	3 Std. antauen, 15 min. backen	A,F,G,N		33
1118	Burger Bun Soft	30	80	2 Std. auftauen	A,C,G		27
3075	Buttercroissant	35	41	4 min.	A,G		53
1278	Chiaweckerl	46	70	6 min.	A,N		12
1109	Ciabatta	40	70	7 min.	A		12
1511	Ciabatta Capricciosa	12	200	10-11 min.	A,G		44
1510	Ciabatta Diavolo	12	200	10-11 min.	A,G		44
1108	Ciabatta mit Oliven	20	200	10 min.	A		12
1514	Ciabatta Thuna	12	200	10-11 min.	A,D,G		44
1513	Ciabatta Tomate-Mozzarella	12	180	10-11 min.	A,G		44
1100	Dinkel-Vollkornweckerl	55	70	8 min.	A,F,G,N		13
1222	Eingebackene Cabanossi	30	105	10 min.	A,G		46
1277	Eiweißweckerl	36	95	8 min.	A,G,N		13
7423	Erdbeerschnitte vegan	4 x 4 Stück	125	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A		58

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
7380	Esterhazyschnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G,H		58
184	Finnenbrot	8	380	2 Std. antauen, 12 min. backen	A,F	 	32
1104	Fitnessweckerl	55	70	7 min.	A,F	 	13
1521	Flammkuchen Mediterran	8	310	10-11 min.	A,G		43
1520	Flammkuchen Speck-Zwiebel	8	310	10-11 min.	A,G		43
1522	Flammkuchen zum Belegen	8	235	10-11 min.	A,G		43
7384	Fruchtschnitte	4 x 4 Stück	155	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		58
3076	Frühstückskipferl	50	50	3 min.	A,C,G		52
26663	Gebäck Mix Glutenfrei	18	60-75	Kaisersemmel 10 min., Fitnessbrötchen und Körni 13 min. bei 190° C fertigbacken	A,G,N	  < 0,1g pro 100g Produkt	65
7547	Gedeckter Apfelkuchen	24	160	2 Std. auftauen	A,C,G		63
1279	Grahamweckerl	46	55	6 min.	A	 	13
1079	Hamburger Bun	40	75	4-5 min.	A,G,N		27
1322	Handsaltzstangerl XL	15	80	4 min.	A	 	13
1060	Handsemmel	50	53	4 min.	A	 	13
7224	Haselnuss-Schnitte vegan	4 x 4 Stück	110	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,H	 	58
7537	Heidelbeer-Cheesecake	3 x 2 Stück	950	3-4 Std. auftauen	A,C,G		62
1282	Heurigenlaibchen	34	75	5 min.	A,F	 	14
7606	Himbeer-Joghurt-Schnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		58
7542	Himbeer-Sachertorte portioniert	3 x 6 Stück	140	5-6 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G,H		59
1422	Jausen Käseweckerl	35	75	6 min.	A,G		25
1283	Jausen Kornspitz Salz	34	70	6 min.	A,F	 	25
1284	Jausen Kornspitz Sesam	34	70	6 min.	A,F,N	 	25
1423	Jausen Laugenstange	35	75	6 min.	A	 	25
1174	Jausen Salzstangerl	35	60	4 min.	A	 	25
1281	Jausen Semmel	32	70	5 min.	A	 	25
330	Jausenbrot geschnitten	11 x 6 Scheiben	600	30 min. antauen	A	 	32
1285	Joghurtriegel	36	90	7 min.	A,G,N		14
3047	Jour Apfelplunder	45	50	6 min.	A,C,G		55
3300	Jour Buttercroissant	65	41	4 min.	A,G		55
1078	Jour Chiaweckerl	50	35	5 min.	A,N	 	20
1216	Jour Ciabatta	50	30	4 min.	A	 	20
1121	Jour Fitnessweckerl	60	33	6 min.	A,F	 	20
1111	Jour Gebäck Mix	60	29-33	5 min.	A,F,N	 	22
3301	Jour Gugelhupf Mix	60	35	1 Std. auftauen	A,C,F,G		64

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
1112	Jour Handsemmel	60	30	3 min.	A	 	20
1073	Jour Käseweckerl	60	37	4 min.	A,G		20
1296	Jour Kornsemmel dunkel	60	30	4 min.	A,F,N	 	21
1299	Jour Kornspitz Mix	60	29	4 min.	A,F,N	 	21
1120	Jour Kürbiskernweckerl	60	35	6 min.	A	 	21
1412	Jour Laugenkastanie	60	29	4 min.	A	 	21
1187	Jour Laugenstangerl	60	29	3 min.	A	 	21
3108	Jour Marillenkrapfen	40	44	1 Std. auftauen, 1 min. backen	A,C,G		56
3061	Jour Marillenplunder	50	40	6 min.	A,C,G,H		55
3060	Jour Nussschnecke	60	30	5 min.	A,C,G,H		55
3302	Jour Plunder Mix	60	30-50	6 min.	A,C,G,H		55
1119	Jour Roggenweckerl	60	33	4 min.	A	 	22
1113	Jour Salzstangerl	60	25	3 min.	A	 	22
1421	Jour Snackgebäck	60	25-45	5 min.	A,C,F,G,N		47
1295	Jour Soft Burger Bun	45	30	1,5 Std. auftauen	A,C,G		27
3058	Jour Topfengolatsche	60	30	6 min.	A,C,G		55
1074	Jour Vollkörnderl	60	40	6 min.	A,N	  	22
1403	Jour Wachauer	50	25	4 min.	A	 	22
1408	Jour Walnussweckerl	50	35	5 min.	A,H	 	22
1280	Kaisersemmel	44	55	4 min.	A	 	14
1265	Kaisersemmel Teigling	35	85	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer- Betreuer	A	 	67
1286	Käse-Laugenbreze XL	16	155	4 min.	A,G		39
1134	Käsesalzstangerl	40	65	5 min.	A,G		46
1094	Käsestange	25	125	5 min.	A,G		46
1071	Käseweckerl	50	70	5 min.	A,G		14
1105	Knoblauchstangerl	45	72	4 min.	A,G		46
1089	Kornblume	50	58	5 min.	A,F	 	14
1067	Körnerbaguette	15	225	8 min.	A,F,N	 	35
1274	Kornspitz Mix	50	65	5 min.	A,F,N	 	15
1275	Kornspitz Sesam	50	65	5 min.	A,F,N	 	15
1266	Kornspitz Teigling	40	85	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer- Betreuer	A,F	 	67
3074	Krapfenbreze	20	100	30 min. auftauen	A,C,G		56
1103	Kürbiskernweckerl	55	70	8 min.	A	 	15
1186	Laugenbreze (mit Salzkörnern)	40	68	3 min.	A	 	39
1098	Laugenbreze klassisch	40	68	3 min.	A	 	39
1064	Laugenstangerl	60	63	5 min.	A	 	15
1441	Lunch Handsemmel	35	40	4 min.	A	 	24
1438	Lunch Joghurtriegel	35	40	5 min.	A,G,N		24
1437	Lunch Kornspitz	35	39	5 min.	A,F	 	24

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
3055	Marillenkrapfen	40	80	1 Std. auftauen, 2 min. backen	A,C,G		56
7536	Marillenkuchen	3 x 2 Stück	830	2 Std. auftauen	A,C,G,H		62
3077	Marillenschifferl	30	125	7 min.	A,C,G		54
182	Mehrkornbrot	8	360	2 Std. antauen, 12 min. backen	A,N,F	 	32
414	Meisterwecken	5	1000	2 Std. antauen, 10 min. backen	A	 	32
3066	Mini Muffin Mix	60	35	1 Std. auftauen	A,C,F,G,H		64
3073	Mohnbeugerl	35	90	1,5 Std. auftauen	A,C,G		52
1235	Mohnstriezerl	50	63	4 min.	A	 	15
7379	Mousse au Chocolat- Schnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		58
3303	Muffin Heidelbeere	18	110	1,5 Std. auftauen	A,C,G		64
3059	Muffin Schoko	18	110	1,5 Std. auftauen	A,C,F,G		64
3078	Nougatcroissant	45	70	1 Std. antauen lassen oder 3 min. fertig backen	A,G,H		54
3050	Nussbeugerl	35	90	1,5 Std. auftauen	A,C,G,H		52
3045	Nusschnecke	36	100	7 min.	A,C,G,H		52
1413	Olivenbrot Rustica	10	400	2 Std. antauen, 10-12 min. backen	A,G		33
1252	Pariser Kipferl	30	65	3-4 min.	A,C,G		54
7535	Pfirsich-Mohnkuchen	3 x 2 Stück	650	2 Std. auftauen	A,C,G		62
1541	Pizza Diavolo XXL	5	580	Programm P3	A,G		42
1540	Pizza Margherita XXL	5	500	Programm P2	A,G		42
1546	Pizza Salami XXL	5	580	Programm P3	A,G		42
1543	Pizza Schinken XXL	5	580	Programm P2	A,G		43
1544	Pizza Thuna XXL	5	580	Programm P3	A,D,G		43
1057	Pizzabreze XL	20	125	5 min.	A,G		39
1114	Pizzaschifferl Margherita	30	145	8 min.	A,G		47
1115	Pizzaschifferl Salami	30	145	8 min.	A,G		47
3140	Plunder Mix	36	100-110	7 min.	A,C,G,H		54
26652	Premium Kaisersemmel Glutenfrei	12	60	10 min. ohne Beschwadung fertigbacken	A,G	  < 0,1g pro 100g Produkt	65
7525	Punschkrapfen	32	95	1 Std. auftauen	A,C,F,G,H		64
1084	Roggenweckerl	60	60	6 min.	A	 	16
274	Rustikales Baguette	10	320	8 min.	A	 	35
401	Rustikales Walnussbaguette	12	220	7 min.	A,H	 	35
4961	Saaten-Kraftweckerl	40	75	8 min.	A		16
7381	Sacherschmitte	4 x 4 Stück	110	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		59

Art. Nr.	Produkt	Stückzahl	g/Stk.	Backzeit	Allergene	Auszeichnung	Seite
7540	Sachertorte portioniert	3 x 6 Stück	120	5-6 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		59
7532	Sacherwürfel	36	80	1 Std. auftauen	A,C,F,G		64
1080	Salzstangerl	55	48	4 min.	A		16
1267	Salzstangerl Teigling	30	100	je nach Ofentyp - fragen Sie bitte Ihren Linauer-Betreuer	A		67
7534	Schoko-Kirschkuchen	3 x 2 Stück	680	2 Std. auftauen	A,C,G		62
1099	Speckstangerl	45	80	8 min.	A,G		47
415	Steinofenroggenbrot	4	750	3 Std. antauen, 10 min. backen	A		33
3003	Striezel mit Mandelbestreuung	7	400	1 Std. auftauen	A,C,G,H		53
7385	Tiramisuschnitte	4 x 4 Stück	130	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,G		59
3002	Topfengolatsche	35	100	7 min.	A,C,G		54
7600	Topfenschnitte	4 x 4 Stück	120	3-4 Std. im Kühlschrank auftauen	A,C,F,G		59
7518	Topfenstrudel gezogen	4 Strudel	1600	45 min.	A,C,G		63
7515	Topfenstrudel portioniert	36	170	15 min.	A,C,G		63
3070	Topfenteigeckerl	50	35	5 min.	A,G		53
216	Toskana Laib	5	300	1,5 Std. antauen, 12 min. backen	A,G		33
1095	Vintschgerl	60	70	7 min.	A		16
1062	Vital Aloe Vera Spitz	40	75	6 min.	A,F,N		16
1043	Vital Dinkelschifferl	40	70	8 min.	A,N,P		16
1206	Vital IQ Weckerl	35	90	8 min.	A,G,H,N,P		17
1307	Vitalweckerl	55	80	7 min.	A,F		17
1102	Vollkörnderl	50	70	6 min.	A,N		17
1402	Wachauer	50	60	5 min.	A		17
1407	Walnussweckerl rustikal	50	70	7 min.	A,H		17
403	Wurzelbaguette	12	220	8 min.	A		35

laktosefrei
 ohne Weizen
 glutenfrei
 vegan
 Vollkorn
 nicht vegetarisch



Platz für Notizen:



Die Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen und Gewissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Katalog und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

Die Linauer Backstube GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt die Linauer Backstube GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.

UNSERE AGBS

Für alle Bestellungen, Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen zwischen der Linauer Backstube GmbH und dem Kunden gelten die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Linauer Backstube GmbH, die unter www.linauer.at eingesehen werden können und auf Verlangen dem Kunden vorgelegt werden. Mit Abgabe der Bestellung erklärt sich der Kunde mit der Geltung der Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Linauer Backstube GmbH einverstanden.

WEBSHOP
webshop.linauer.at

BESTELLMÖGLICHKEITEN

Telefon: 02622 / 23 607

E-Mail: office@linauer.at



Ihre Kunden-Nummer:

Ihr persönlicher Betreuer:



Linauer Backstube GmbH
Bäckerstraße 1, 2493 Lichtenwörth
FN 268892f, Firmenbuchgericht: LG Wr. Neustadt