

BABYFLÜTES

Baby baguette rolls just plain or sprinkled with poppy, sesame and caraway seeds



KASTENWEISSBROT ELSÄSSER BROT

White tin loaf and Alsatian baguette bread



Kleine Baguettebrote im Mischkarton.

Je 15 Stück: Natur, Mohn, Sesam

Artikel	1989
Bezeichnung Name	Babyflütes
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 160g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	45
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	15-20
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	5-7
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1965

Elsässer - Das typische französische Weissbrot in runder sowie eckiger Form - tolle Kruste und luftige Porung!

Artikel	1342	1315
Bezeichnung Name	Kastenweissbrot	Elsässer
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 750g +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20	8
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	10-14	10-14
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1927	1913

LANDMANNSBROT

Rustic Bavarian bread



Handgeformtes, rustikales Weissbrot mit typisch kräftiger Kruste.

Artikel	1569
Bezeichnung Name	Landmannsbrot
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	8
Palettierung Units per pallet	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	20-30
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	9-12
Beschwädung in Sekunden Steam	keine
Bio-Artikelnummer	1951

BAUERNBROT

Farmer's bread with and without spices



Attraktives Mischbrot mit der typischen Steinofenoptik sowie dem unvergleichlichen (Steinofen)-Geschmack!

Artikel	1345	1344
Bezeichnung Name	Bauernbrot ungewürzt	Bauernbrot gewürzt
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 2000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	8	8
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	15-18	15-18
Beschwädung in Sekunden Steam	kein	keine
Bio-Artikelnummer	1930	1929

POWER BREAD SCHWEIZER LAIB

Power bread and Swiss double loaf



ZWIEBELBROT IRLÄNDER

Irish onion bread



Kleine Brote für großen Genuß!

Artikel	1316	1341
Bezeichnung Name	Power Bread	Schweizer Laib
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 500g +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	20	12
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1914	1926

Ideal zur Abrundung Ihres Brotsortiments!

Artikel	1324	1321
Bezeichnung Name	Zwiebelbrot	Irländer
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 750 +/- 10%	ca. 1000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	15	8
Palettierung Units per pallet	28	44
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer	1916	

MÜNCHNER MALZBROT

Munich malt bread



TIROLER NUSSBROT

Small Tyrolese-style bread with cereals and apple sauce



Der bayerische Klassiker mit viel Malz!

Artikel	1323
Bezeichnung <i>Name</i>	Münchner Malzbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 750g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	20
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	60-90
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	12-15
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	

Kleines Brot mit vielen Körnern, Saaten und Apfelmus!

Artikel	1382
Bezeichnung <i>Name</i>	Tiroler Nussbrot
Gewicht ca. in Gramm <i>Weight</i>	ca. 250g +/- 10%
Verpackungseinheit <i>Units</i>	40
Palettierung <i>Units per pallet</i>	28
Auftauzeit in Minuten <i>Defrost in min.</i>	20-30
Backtemperatur in °C <i>Baking temperature</i>	190-210 °C
Backzeit in Minuten <i>Baking time</i>	9-12
Beschwädung in Sekunden <i>Steam</i>	keine
Bio-Artikelnummer	1555

MÜHLENBROT

Mill bread 1000g and 2000g



SONNENBLUMENBROT

Sun flower bread 1000g and 2000g



Darf in keinem Brotregal fehlen - tolle Optik und unverwechselbarer Geschmack !

Artikel	1346	1343
Bezeichnung Name	Mühlenbrot klein	Mühlenbrot groß
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	7
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		1928

Das Highlight Ihres Brotsortiments - darf nie fehlen !

Artikel	1335	1329
Bezeichnung Name	Sonnenblumenbrot klein	Sonnenblumenbrot groß
Gewicht ca. in Gramm Weight	ca. 1000g +/- 10%	ca. 2000g +/- 10%
Verpackungseinheit Units	12	7
Palettierung Units per pallet	28	28
Auftauzeit in Minuten Defrost in min.	60-90	60-90
Backtemperatur in °C Baking temperature	190-210 °C	190-210 °C
Backzeit in Minuten Baking time	12-15	12-15
Beschwädung in Sekunden Steam	keine	keine
Bio-Artikelnummer		1921

KOMPETENZ-TEAM

competence-team

Headquarter:

panExpert Heinz Schmidt GmbH
Obersteinbach 8
91480 Markt Taschendorf

info@panexpert.de

www.panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 0

Telefax: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 66

Contacts:

Geschäftsleitung:

Jürgen Schmidt

juergen-schmidt@panexpert.de

Sekretariat:

Brigitte Schmidt

brigitte-schmidt@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 25

Verwaltung/EDV:

Simone Leistner

simone-leistner@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 21

Qualitätsmanagement:

qm@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 23

Verkauf:

info@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 0

Buchhaltung:

buchhaltung@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 12

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 13

Einkauf:

info@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 23

Logistik:

info@panexpert.de

Telefon: +49 (0) 91 66 / 9 999 - 19

