



GASTRO-GENIUS.at

BACKWAREN KATALOG



EUROPASTRY[®] PRODUKTE

Teig mit Schokoladenstücken in Spritzbeutel (26130)

Europastry 1 kg/Stk

6 kg/#

6 Stk/#



175 °C / 6-8 Minuten



Donut Crodot Europastry 75 g/db

1,85 kg/#

25 Stk/#



auftauen



Plunder mit Schokoladengeschmack mini Europastry 24,8g/kb

4,5 kg/#

938 Stk/#



175 °C / 16 Minuten



Gebäck mit Käsetortencreme, Himbeeren gefüllt Europastry 80 g/db

5,2 kg/#

18 Stk/#



190 °C / 15-20 Minuten



Plunder-Mix Europastry 27,5 g/db

5,5 kg/#

733 Stk/#



180 °C / 8-10 Minuten



Baguette „Galizien“ Europastry 290 g/db

5,2 kg/#

18 Stk/#



190 °C / 15-20 Minuten



Croissant (Butter) Mehrkorn mini Europastry 25 g/db

2,5 kg/#

100 Stk/#



175 °C / 15 Minuten



Hasché Neapolitaner mit Olivenstücken Europastry 135 g/db

5,25 kg

15 Stk/#



200 °C / 15 Minuten



Es ist das Premium-Produkt der Marke Europastry geworden und hat sich in Europa zum Marktführer im Bereich der Tiefkühlbäckerei entwickelt.

Die Produktportfolios, die jetzt von uns erreichbar sind, sind die besonderen Mitglieder von speziellen rustikalen handgemachten Broten, hochwertigen Croissants und komfortablen Süßwarenprodukten.

Garantierte Qualität!

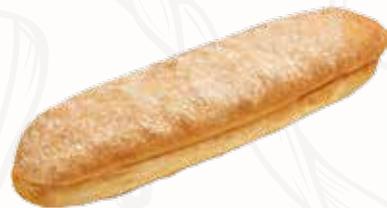


Baguette 85g Europastry

2 kg/#
2kg



200-210 °C / 4-6 Minuten



Bio Buchweizen Weckerl Europastry 500 g/db

4,5 kg
9 Stk/#



200 °C / 25 Minuten



Brot „Santa Ines“ Europastry 350 g/db

5,25 kg
15 Stk/#



200 °C / 15 Minuten



Summun Brot Europastry 430 g/db

3,44 kg/#
8 Stk/#



200 °C / 25 Minuten



Donut mit Zucker (mini) PopDots Europastry 12 g/db

1,2 kg/#
100 Stk/#



auftauen



Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



BROTE & LAIBE

Mehrkohrnbrod 300 g/Stk

4,5 kg/#

15 Stk/#



180 °C / 12 Minuten

Weckerl kohlenhydratreduziert 300 g/Stk

12 Stk/# 3,6 kg/#

12 Stk/#



180 °C / 12 Minuten

Formbrod weiss

400-400 g/Stk 9,6-9,6 kg/#

24 Stk/#



180-200 °C / 12-14 Minuten

PurPur Brod 600 g/Stk

8,4 kg/#

14 Stk/#



190-200 °C / 16-18 Minuten

Paillasse 300 g/Stk

4,5 kg/#

15 Stk/#



200 °C / 7 Minuten

Roggenbrod Gourmet Boulangerie 500 g/Stk

5 kg/#

10 Stk/#



200 °C / 15 Minuten

Kürbiskernbrod 600 g/Stk

4,8 kg/#

8 Stk/#



180 °C / 11-16 Minuten

Roggenlaib Gourmet Boluangerie 300 g/Stk

3 kg/#

10 Stk/#



200 °C / 4-6 Minuten

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



CROISSANTS

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Croissant (Butter) Schokocreame Gourmand Pastries

85 g/Stk

5,1 kg/#

60 Stk/#



160-180 °C / 18-20 Minuten



Croissant (Butter) Kerne Gourmand Pastries

80 g/Stk

4,8 kg/#



160-180 °C / 18-20 Minuten



Croissant (Butter) mini Kerne Gourmand Pastries

25 g/Stk

3,75 kg/#



160-180 °C / 16-18 Minuten



Croissant mini (Gourmand Pastries) 25 g/Stk

3,75 kg/#

138 Stk/#



165 °C / 18-20 Minuten



Croissant (Butter) mini Gourmand Pastries 25 g/Stk

3,75 kg/#

150 Stk/#



160-180 °C / 16-18 Minuten



Croissant (Butter) mini Marille Gourmand Pastries

40 g/Stk

4,86 kg/#



160-180 °C / 16-18 Minuten



Croissant (Butter) beugelförmig Gourmand Pastries

70 g/Stk

80db/#



160-180 °C / 18-20 Minuten



Croissant (Butter) mini Nougat-Nuss Gourmand Pastries 45 g/Stk

4,86 kg/#



160-180 °C / 16-18 Minuten

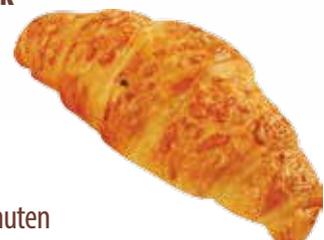


Croissant (Butter) Schinken-Käse Gourmand Pastries 100 g/Stk

6 kg/#



160-180 °C / 18-20 Minuten



SÜSSE BACKWAREN

Rosinengebäck (Butter) mini rund Gourmand

Pastries 30 g/Stk

4,5 kg/#

150 Stk/#



 / 
160-180 °C / 16 Minuten

Pekannusstasche mit Zuckersirup Gourmand

Pastries 95 g/Stk

4,56 kg/#

48 Stk/#



 / 
190°C / 18-20 Minuten

Schoko-Vanilla Twister Gourmand Pastries

90 g/Stk

4,5 kg/#

50 Stk/#



 / 
160-180 °C / 18-20 Minuten

Plunder/Süss Mix Gourmand Pastries 42 g/Stk

5,04 kg/#

120 Stk/#



 / 
190°C / 18-20 Minuten

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Gourmet Boulangerie Produkte kommen direkt aus Frankreich. Sie bieten reichhaltige kulinarische Köstlichkeiten und werden mit den besten Zutaten von Hand auf traditionelle Weise hergestellt, wobei der ursprüngliche, häusliche Charakter der traditionellen Rezepte erhalten bleibt. Frisch und knusprig und ist ein weicher Teig.





La Lorraine ist der größte Produzent und Vertreiber von Tiefkühlbackwaren in ganz Europa. Er verfügt über umfangreiche Erfahrung im Handel von Einzelhandels- und Gastronomiepartnern.

Sie glauben, dass der Weg zur Zufriedenheit der Verbraucher durch ständige Verbesserungen und Produkte mit einem zuverlässigen Geschmack und Aussehen ist. Bei uns finden Sie ihre Kuchen, salzige und süße Bäckereien!





SALZIGE BACKWAREN

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Pogatsche mit Käse (vorgebacken)

20 g/Stk 4 kg/#
200 Stk/#



 / 
180 °C / 5-6 Minuten

Pogatsche Kürbiskern 20 g/Stk (vorgebacken)

4 kg/#
200 Stk/#



 / 
180 °C / 5-6 Minuten

Pogatsche Käse 85 g/Stk

5,1 kg/#
40 Stk/#



 / 
180 °C / 16-18 Minuten

Bayerische Bäckerbrezel La Lorraine 100 g/Stk

7,2 kg/#
72 Stk/#



 / 
190 °C / 15-16 Minuten

Dinkelweckerl (dreieckig) Moser 85 g/Stk

5,1 kg/#
60 Stk/#



 / 
200 °C / 6-8 Minuten

Kornspitz mit Sesam Moser 70 g/Stk

4,2 kg/#
60 Stk/#



 / 
200 °C / 6 Minuten

Salzstangerl Moser 85 g/Stk

2,34 kg/#
26 Stk/#



 / 
200 °C / 6-8 Minuten

Pogatsche-Mix 20g/Stk

20 g/Stk 4 kg/#
200 Stk/#



 / 
180 °C / 16-18 Minuten

Gitterkuchen mit Brokkoli und Käse La Lorraine

100 g/db
5,1 kg/#



 / 
200 °C / 16 Minuten

SEMMELN & BLÄTTERTEIG

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Semmel-Mix mini La Lorraine 35 g/Stk

3,5 kg/#
88 Stk/#



200-210 °C / 3-5 Minuten

Semmel mit Sauerteig Gourmet Boulangerie 110 g/Stk

5,5 kg/#



200-210 °C / 3-5 Minuten

Kaisersemmel Mehrkorn La Lorraine 60 g/Stk

6 kg/#
100 Stk/#



210 °C / 6-9 Minuten

Kaisersemmel gross La Lorraine 75 g/Stk

8,1 kg/#
100 Stk/#



180-200 °C / 8-10 Minuten

Semmel Mehrkorn viereckig Gourmet Boulangerie 80 g/Stk

8 kg/#



200-210 °C / 6-8 Minuten

Kaisersemmel mini La Lorraine 35 g/Stk

5,25 kg/#
88 Stk/#



180-200 °C / 5-6 Minuten

Burgersemmel mit Sesam 15,5cm 100 g/Stk

2,4 kg/#
23 Stk/#



auftauen

Burgersemmel mit Sesam 12,5cm 83 g/Stk

1,99 kg/#
34 Stk/#



auftauen

Fussball Burgersemmel 71 g/Stk

2,13 kg/#

Stk/#



auftauen



Semmel-Mix mini Gourmet Boulangerie 35 g/Stk

4,2 kg/#

120 Stk/#



200 °C / 8-10 Minuten



SANDWICHGRUNDLAGEN

Baguette französisch La Lorraine 120 g/Stk

6,6 kg/#

55 Stk/#



200-210 °C / 4-6 Minuten



Baguette Gourmet Boulangerie 280 g/Stk

8,4 kg/#

25 Stk/#



200-210 °C / 6-8 Minuten



Baguette traditionell Gourmet Boulangerie 280 g/ Stk

7 kg/#



180-200 °C / 6-8 Minuten



Baguette vollkorn 120-140g/Stk

6-7 kg/#

50 Stk/#



180-200 °C / 4-5 Minuten



Baguette Mehrkorn Gourmet Boulangerie 140 g/ Stk

7 kg/#



180-200 °C / 6-8 Minuten



Baguette Saint-Vitoise Gourmet Boulangerie 280 g/Stk

5,6 kg/#



180-200 °C / 6-8 Minuten



Pita 80 g/Stk

8 kg/#

60 Stk/#



auftauen



Ciabatta Gourmet Boulangerie 280 g/Stk

6,72 kg/#

24 Stk/#



200 °C / 10 Minuten



Baguette Gourmet Boulangerie 75 g/Stk

9,38 kg/#
131 Stk/#



 / 
180-200 °C / 9-11 Minuten

Baguette Mehrkorn Gourmet Boulangerie 280 g/Stk

8,4 kg/#
8,4 kg



 / 
200-210 °C / 4-6 Minuten

Baguette Mix 280 g/Stk

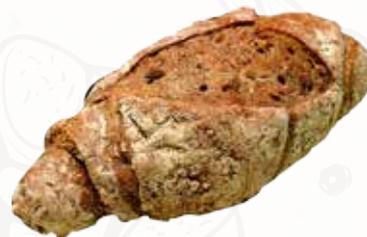
6,72 kg/#
24 Stk/#



 / 
200-210 °C / 4-6 Minuten

Kornspitz mini 35 g/Stk

3,08 kg/#
88 Stk/#



 / 
200-210 °C / 4-5 Minuten

Ciabatta Oliven 280 g/Stk

8,4 kg/#
30 Stk/#



 / 
180-200 °C / 8-10 Minuten

Bagel natur La Lorraine 85 g/Stk

4,3 kg/#
47 Stk/#



 / 
180-200 °C / 2-3 Minuten

Bagel Sesam La Lorraine 85 g/Stk

4,25 kg/#
36 Stk/#



 / 
180-200 °C / 2-3 Minuten

Gourmand Pastries Produkte reichen von Butter-, Schinken- und Käse-Delikatessen bis hin zu fruchtigen, Schokoladen- und Vanille-Delikatessen, Sie finden alles was Sie wünschen. Der knusprige Teig wird durch eine cremige Füllung perfekt ergänzt, perfekt für Frühstück oder Snacks. Die neuen Mitglieder der Gruppe sind SuperBlend-Produkte, die speziell für das Frühstück entwickelt wurden, wegen ihres ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnisses!




Gourmand
PASTRIES

Möchten Sie mehr über
die Produkte der
Kategorie wissen? Für
Produktspezifikatio-



Tortilla 30cm 10 Stk/Pkg

10 Pkg/#
100 Stk/#



auftauen

Panini (vorgebacken) Gourmet Boulangerie

130 g/Stk
1,8 kg/#
20 Stk/#



auftauen

GLUTENFREIE BACKWAREN

Unsere glutenfreien Backwaren enthalten keine allergenen Substanzen, so dass sie auch Mehlempfindliche essen können. Die Produkte sind in ihrem Geschmack und in ihrer Qualität ausgezeichnet, sie sind der Konkurrenz mit traditionellen Sorten würdig.

Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Baguette Tutti glutenfrei 150 g/Stk

2,55 kg/#
17 Stk/#



200 °C / 6-8 Minuten

Formbrot glutenfrei Gergely 350 g/Stk

3,5 kg/#
10 Stk/#



auftauen

Baguette glutenfrei Gergely 100 g/Stk

4 kg/#
40 Stk/#



200 °C / 2-3 Minuten

Semmel-Mix mini glutenfrei 70 g/Stk

3,36 kg/#
48 Stk/#



200-210 °C / 2-3 Minuten

BLÄTTERTEIG

Blätterteig 9mm 4x(2x500g)

4 kg/#

8 db/#



Zu Desserts empfohlen

Strudelbackplatte

800 g/Pkg 4 kg/#



40x40 cm

2x8 Stk gefaltet

Blätterteig dünn 3,5mm

13,05 kg/#



Zu Desserts empfohlen

Blätterteig 25m

25 kg/#



Zu Desserts empfohlen

Haben Sie Fragen zu den Produkten?

Bei Fragen steht Ihnen unser Brandmanager gerne zur Verfügung!

László Barna

Tel: +36-70/370-7068

E-mail: barnalaszlo@matusz-vad.hu



Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



Möchten Sie mehr über die Produkte der Kategorie wissen? Für Produktspezifikationen, scannen Sie die QR-Code ein!



MATUSZ-VAD ZRT.

(im Auftrag von Gastro-Genius GmbH)

H-9024 Vasvári Pál u. 1/b.

Tel.: +43-1/229-7243

E-Mail: bestellung@gastro-genius.at

Web: www.gastro-genius.at