

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



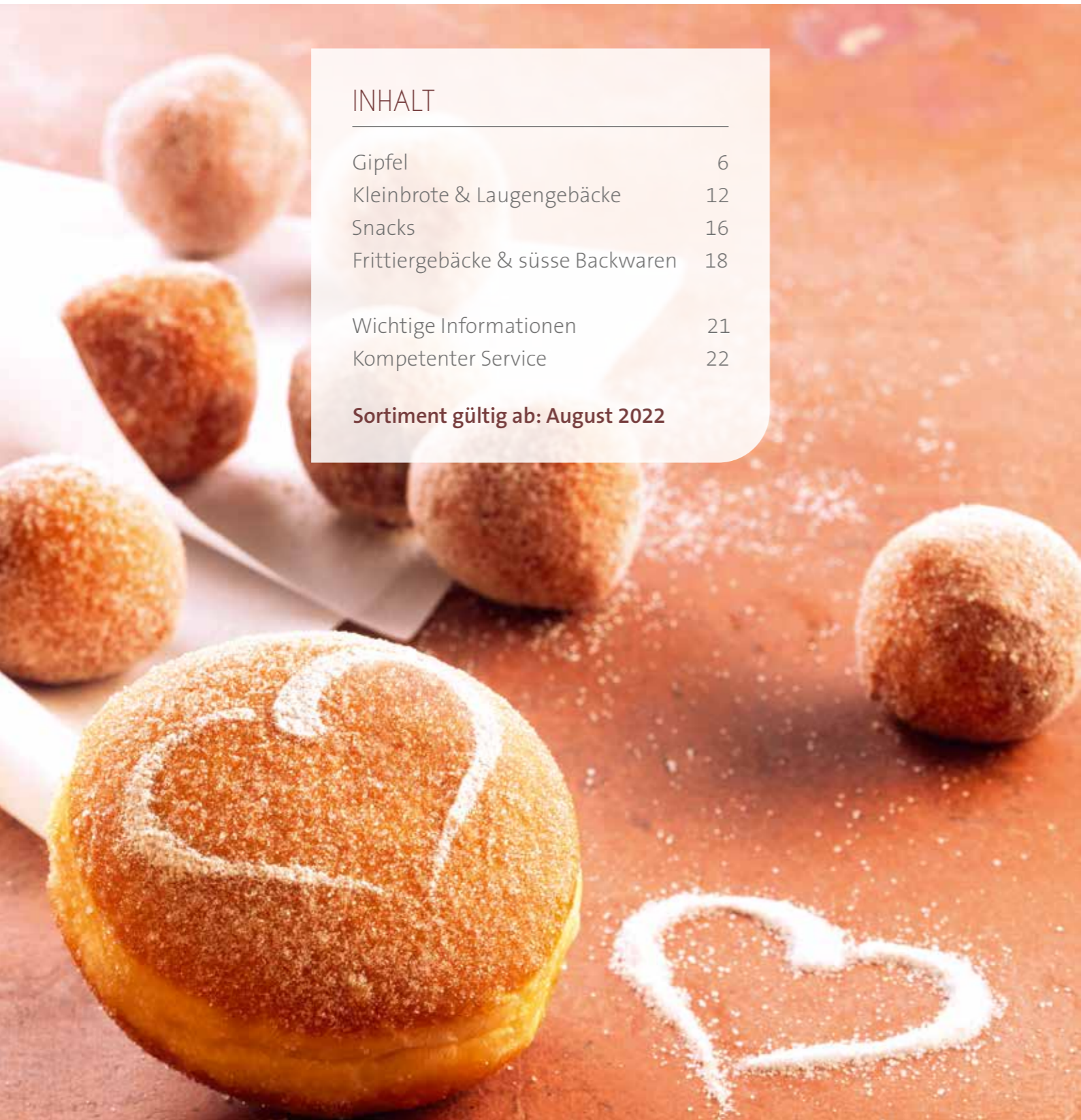
margo

UNSERE TIEFKÜHLBACKWAREN FÜR IHREN ERFOLG



Leidenschaft für Qualität und Tradition verbindet uns mit Ihnen. Für Ihren Erfolg setzen wir uns täglich mit Begeisterung und unserem ganzen Know-how ein.

AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!



INHALT

Gipfel	6
Kleinbrote & Laugengebäcke	12
Snacks	16
Frittiergebäcke & süsse Backwaren	18
Wichtige Informationen	21
Kompetenter Service	22

Sortiment gültig ab: August 2022

IHR KOMPETENZPARTNER

Seit 1963 steht Margo – Baker & Baker Schweiz AG als renommierte und starke Schweizer Unternehmung für innovative und qualitativ hochwertige Fettstoffe, Halbfabrikate und Tiefkühlbackwaren. Wir sind stolz auf unser hohes Qualitätsniveau und unsere jahrelange Erfahrung.

Mit starken Produkt- und Verkaufskonzepten begeistert die Margo – Baker & Baker Schweiz AG einen stetig wachsenden Kundenstamm. Dank unserem exzellenten Know-how und umfassenden Produktportfolio können wir die sich verändernden Kundenbedürfnisse optimal abdecken.

Nachhaltige Produktionswege und Schweizer Qualität stehen bei uns stark im Fokus. Kundenzufriedenheit wird bei uns grossgeschrieben, denn unsere Kunden und deren Bedürfnisse liegen uns am Herzen!



BACKWAREN & SNACKS

Backwaren in erstklassiger Qualität

Frische, Qualität, Genuss und Convenience! Diese Merkmale beschreiben unsere Tiefkühlbackwaren. Unser Sortiment umfasst eine breite Produktauswahl an Gipfeln, Laugengebäcken, salzigen Snacks, süßen Backwaren und Frittiergebäcken.

Mit einfachem Produkthandling, kompetenter Beratung und einer professionellen Verkaufsunterstützung bieten wir viele Pluspunkte für Ihren Umsatzerfolg.

Snack-Genuss rund um die Uhr

Der Ausser-Haus-Snackmarkt wächst stetig und attraktive Snack-Formate für die Zwischenverpflegung sind gefragter denn je. Wir haben die perfekte Antwort auf die gestiegene Snack-Nachfrage Ihrer Kunden:

- abwechslungsreiches Sortiment von süß bis salzig
- passender Snack zu jeder Tageszeit durch individuellen Belag
- leicht zu verarbeitende Produkte in hochwertiger Qualität





GIPFEL


HOCHGENUSS IN BESTER QUALITÄT




Aussen zartsplittrig, innen saftig – unsere Gipfel sind ein wahrer Genuss für die Sinne. Ob frisch duftend und noch warm vom Blech oder in vielfältigen Belegvarianten, unsere Gipfel begeistern mit jedem Biss.

CROISSANT NOBLESSE – EIN GESCHMACKLICHES MEISTERWERK

Noblesse
CROISSANTS


	Croissant Noblesse Butter	<i>vorgegärt</i>
	Die neue Gipfelgeneration mit süsslicher Butternote und einem kurzen, leicht ballenden Biss überzeugt mit ausgezeichneter Frischhaltung und handwerklicher Optik.	Art.-Nr. 8351 Stückgewicht 60 g Ausbackgewicht ca. 51 g Kartoninhalt 150 St. Backzeit 18–20 Min./180–200 °C Standzeit 1 Tag


	Croissant Noblesse Laugen	<i>vorgegärt</i>
	Das süsse Butteraroma mit dem herben Laugengeschmack vereint sich zu einer überzeugenden Kombination. Zusätzlich kann der Gipfel mit ausgezeichneter Frischhaltung brillieren.	Art.-Nr. 8352 Stückgewicht 60 g Ausbackgewicht ca. 51 g Kartoninhalt 150 St. Backzeit 18–20 Min./180–200 °C Standzeit 1 Tag




CROISSANT ROYAL – NUR DIE BESTEN ZUTATEN SIND GUT GENUG



	Croissant Royal Butter*	<i>vorgegärt</i>
	Der frische Gipfel mit zartem Biss punktet mit kräftigem Buttergeschmack. Der traditionelle Vorteig verleiht eine herbsäuerliche Note, was das einzigartige Geschmackserlebnis abrundet.	Art.-Nr. 9911 Stückgewicht 60 g Ausbackgewicht ca. 51 g Kartoninhalt 150 St. Backzeit 19–21 Min./200 °C Standzeit 1 Tag

	Croissant Royal Laugen*	<i>vorgegärt</i>
	Das saftige und buttrige Innenleben mit zartem Biss bietet mit Hilfe der leicht herben Laugenkruste einen ganz besonderen Genuss.	Art.-Nr. 9272 Stückgewicht 60 g Ausbackgewicht ca. 51 g Kartoninhalt 150 St. Backzeit 19–21 Min./200 °C Standzeit 1 Tag

	Croissant Royal Rustico*	<i>vorgegärt</i>
	Der rustikale Gipfel, bestreut mit Sonnenblumenkernen, Hirseflocken und Leinsamen – eine beliebte Kombination mit wertvollen Zutaten, die überzeugt.	Art.-Nr. 9003 Stückgewicht 60 g Ausbackgewicht ca. 51 g Kartoninhalt 150 St. Backzeit 19–21 Min./200 °C Standzeit 1 Tag



Buttergipfel 50 g

vorgegärt

Der klassische, goldbraun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.

Art.-Nr.	8043
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	300 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Laugen Buttergipfel

vorgegärt

Der knusprige Laugengipfel kann mit seinem grossen Volumen und dem typisch kräftigen, leicht salzigen Laugenaroma punkten.

Art.-Nr.	8299
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



FitKorn Buttergipfel

vorgegärt

Der Gipfel einmal anders: Mit feiner Körnerbestreuung bestehend aus Leinsamen, Haferflocken und Sesam.

Art.-Nr.	8308
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfel 50 g, 100 St.

vorgegärt

Der klassische, goldbraun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.

Art.-Nr.	9010
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfel 50 g

ungegärt

Der klassische Buttergipfel punktet mit seinem grossen Volumen und der angenehmen Butternote. Wird der ungegäerte Teigling über den Kühlschrank geführt, wird das ausgewogene Aroma verfeinert und die Frischhaltung verbessert.

Art.-Nr.	8248
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	250 St.
Gärzeit	90 Min.
Backzeit	15–16 Min./220 °C
Standzeit	1 Tag





Dinkel Buttergipfel

vorgegärt

Das wertvolle Korn für alle Dinkelliebhaber! Der Buttergipfel aus Dinkelmehl und Dinkelschrot – die perfekte Abwechslung im Gipfelkorb.

Art.-Nr.	8581
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Vollkorn Buttergipfel

vorgegärt

Der echte Vollkorn Buttergipfel mit gewohnt hohem Butteranteil, blättriger Krume und feinem Nussaroma. Die dezente Bestreuung aus Weizen- und Haferflocken verleiht dem Produkt zusätzliche Knusprigkeit.

Art.-Nr.	8211
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Mais Buttergipfel

vorgegärt

Der einzigartige Gipfel für mehr Pepp: Schön saftig, leicht süsslich mit knusprigem Mais-Dekor.

Art.-Nr.	8208
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfelteig

Sparen Sie sich den Tourieraufwand – stellen Sie Ihre Gipfel mit der gleichbleibenden Qualität her.

Art.-Nr.	8028
Stückgewicht	4 kg
Kartoninhalt	3 St.
Auftauzeit	12–15 Std./5 °C



Croissant au praliné

vorgegärt

Aussen feinsplittrig, innen herrlich weich – der Premium-Buttergipfel mit Schweizer Pralinéfüllung bietet Genießern ein unverwechselbares Geschmackserlebnis und begeistert mit jedem Biss.

Art.-Nr.	8990
Stückgewicht	96 g
Ausbackgewicht	ca. 80 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	20–22 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Schoggi Buttergipfel

vorgegärt

Der Klassiker unter den süßen Gipfeln, gefüllt mit zartschmelzender Schokolade und feinen Haselnüssen.

Art.-Nr.	8038
Stückgewicht	80 g
Ausbackgewicht	ca. 65 g
Kartoninhalt	90 St.
Backzeit	20–22 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Duo Croissant Himbeere

vorgegärt

Der Butter-Croissant fällt optisch durch seinen Streifen-Look auf und ist ausserdem köstlich gefüllt – mit einer Himbeer-Füllung. Die Kombination aus Butter und Füllung gibt dem Croissant einen exzellenten Geschmack.

Art.-Nr.	1724
Stückgewicht	90 g
Ausbackgewicht	ca. 76 g
Kartoninhalt	36 St.
Auftauzeit	15–30 Min.
Backzeit	ca. 20 Min./160–180 °C
Standzeit	1 Tag



Nussgipfel

vorgegärt

Bekannt und beliebt. Die vorzügliche Nussfüllung verleiht dem Hefeteig-Nussgipfel eine besondere Note.

Art.-Nr.	8349
Stückgewicht	110 g
Ausbackgewicht	ca. 90 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	20–23 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



KLEINBROTE & LAUGENGEBÄCKE

ZU JEDER GELEGENHEIT
DAS PASSENDE BROT



Durch die Auswahl an Kleinbroten und Laugengebäcken bietet unser Sortiment die perfekte Grundlage für abwechslungsreiche Kreationen und vielseitige Einsatzbereiche. Vom Schweizer Klassiker bis zu mediterranen Spezialitäten zaubern Sie Ihren Kunden alles in die Theke.



Schoggibrötli mit Mais

fertiggebacken

Der süsse Klassiker darf in keinem Sortiment fehlen. Ein wahrer Pausenliebhaber.

Art.-Nr.	3109
Stückgewicht	85 g
Kartoninhalt	75 St.
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	1 Tag

Schraubenbrötli hell

vorgebacken

Das optimale helle Sandwichbrötli für Ihre kreativen Sandwich-Ideen. Kreieren Sie einen gluschtigen Blickfang für die Vitrine.

Art.-Nr.	3201
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	4–6 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag

Schraubenbrötli dunkel

vorgebacken

Das Pendant zur hellen Variante mit saftiger Krume und attraktiver Bestreung.

Art.-Nr.	3211
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	4–6 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Weggli

fertiggebacken

Als Zmorge-Begleitung, als Sandwichvariante oder für den kleinen Hunger zwischendurch – das typische Weggli.

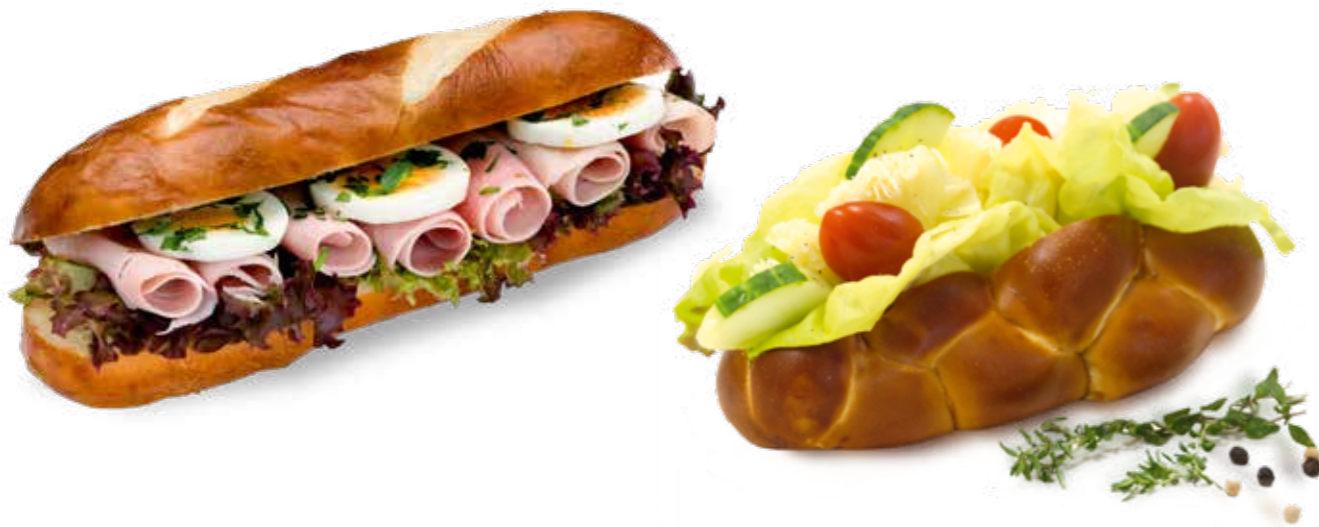
Art.-Nr.	3072
Stückgewicht	60 g
Kartoninhalt	50 St.
Auftauzeit	60 Min. oder ca. 3 Minuten bei 190°C aufbacken
Standzeit	1 Tag

Semmel

vorgebacken

Die klassische Semmel. Nature, als Sandwich oder veredelt mit einem Schoggistängeli.

Art.-Nr.	3010
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	4–6 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Laugenbrezel gefüllt mit Butter

fertiggebacken

Grosse Laugenbrezel, gefüllt mit gesalzener Butter. Mit attraktiver Banderole im Karton.

Art.-Nr.	89291
Stückgewicht	95 g
Kartoninhalt	20 St.
Auftauzeit	60–90 Min.
Standzeit	1 Tag



Laugenbrezel mit Butter EP

einzelverpackt, fertiggebacken

Mit dieser Brezel in Ihrer Theke ist der Erfolg garantiert. Dank hoher Conveniencestufe können Sie auf Bedarfsschwankungen flexibel und schnell reagieren.

Art.-Nr.	8230
Stückgewicht	70 g
Kartoninhalt	36 St.
Auftauzeit	60–90 Min.
Standzeit	1 Tag ungekühlt / 3 Tage bei 5 °C



Laugenbrezeli

fertiggebacken

Ob nature, bestrichen oder reich gefüllt, das beaugte Brezeli ist immer ein Verkaufsschlager in Ihrem Sortiment.

Art.-Nr.	8224
Stückgewicht	65 g
Kartoninhalt	80 St.
Auftauzeit	30–45 Min.
Standzeit	1 Tag



Laugenparisette

fertiggebacken

Unzählige Möglichkeiten für phantasievolle Sandwichideen. Ein Plus für jeden Betrieb.

Art.-Nr.	8226
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	50 St.
Auftauzeit	30–45 Min.
Standzeit	1 Tag



Laugenbrötli

fertiggebacken

Klein aber fein – der Sandwichklassiker für den kleinen Hunger.

Art.-Nr.	8227
Stückgewicht	60 g
Kartoninhalt	80 St.
Auftauzeit	30–45 Min.
Standzeit	1 Tag



Laugenzöpfli

fertiggebacken

Das attraktive Zöpfli ist die perfekte Grundlage für Ihre originellen Snackkreationen.

Art.-Nr.	8251
Stückgewicht	80 g
Kartoninhalt	50 St.
Auftauzeit	30–45 Min.
Standzeit	1 Tag



Tessinerbrot beaugt

fertiggebacken

Das klassische, beliebte und beaugte Tessinerbrot.

Art.-Nr.	8414
Stückgewicht	270 g
Kartoninhalt	16 St.
Auftauzeit	60–90 Min.
Standzeit	1 Tag



Silserkranz

fertiggebacken

Der Klassiker unter den beaugten Gebäcken in Kranzform.

Art.-Nr.	8900
Stückgewicht	350 g
Kartoninhalt	10 St.
Auftauzeit	60–90 Min.
Standzeit	1 Tag





SNACKS

STARKE PRODUKTE FÜR EINE STEIGENDE NACHFRAGE



Snacks sind die Umsatzrenner – vor allem als kleine Mahlzeit zwischendurch. Ob für den To-go-Verzehr auf die Hand oder zum Genuss in Ihrem Betrieb – unser grosses Snacksortiment deckt Ihre Kundenbedürfnisse optimal ab.



Laugen-Spitz

vorgegärt

Mit diesem Snack und den vielfältigen Beleg-Variationen Ihrer Wahl wecken Sie bei Ihren Kunden jeden Tag aufs Neue Appetit.

Art.-Nr.	8345
Stückgewicht	80 g
Ausbackgewicht	ca. 65 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Käseschnecke belaut

vorgebacken

Dieses Laugengebäck verdankt seine Einzigartigkeit der Kombination aus Lauge, Käse und exquisiter Form.

Art.-Nr.	8252
Stückgewicht	90 g
Kartoninhalt	24 St.
Backzeit	2 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Wienerli im Teig belaut

vorgegärt

Ein knackiges Wienerli umhüllt mit Buttergipfelteig, geschmacklich unterstützt mit mildem Senf und einer belauten Oberfläche.

Art.-Nr.	8347
Stückgewicht	120 g
Ausbackgewicht	ca. 100 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	22–24 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Bäckerpizza Peperoni-Salami

backfertig

Beliebte Pizza mit der milden Schärfe von ganzen Chili-Salami-Scheiben und aromatischen Peperoni- und Zwiebelstückchen.

Art.-Nr.	88885
Stückgewicht	185 g
Kartoninhalt	24 St. / 2 Beutel à 12 St.
Auftauzeit	10–30 Min.
Backzeit	ca. 14 Min./170–190 °C
Standzeit	1 Tag



Bäckerpizza Vegetaria

backfertig

Leckere Kombination aus buntem Gemüse und mediterranen Kräutern.

Art.-Nr.	88315
Stückgewicht	180 g
Kartoninhalt	24 St. / 2 Beutel à 12 St.
Auftauzeit	10–30 Min.
Backzeit	ca. 14 Min./170–190 °C
Standzeit	1 Tag



Bäckerpizza Margarita

backfertig

Die klassische Pizza mit saftigen Mozzarellakugeln, aromatischen Tomatenstücken und grünen Pesto-Spots.

Art.-Nr.	88890
Stückgewicht	175 g
Kartoninhalt	24 St. / 2 Beutel à 12 St.
Auftauzeit	10–30 Min.
Backzeit	ca. 14 Min./170–190 °C
Standzeit	1 Tag



Gipfel mit Malbuner Schinken

backfertig

Der besondere Snack mit hochwertigem, würzigem Malbuner Landrauch- und Vorder-schinken.

Art.-Nr.	8307
Stückgewicht	80 g
Ausbackgewicht	ca. 60 g
Kartoninhalt	50 St.
Auftauzeit	30 Min.
Backzeit	25 Min./210 °C
Standzeit	1 Tag



Wurstwegge

backfertig

Die erstklassige Fleischfüllung, umgeben von einem luftigen Blätterteig-Mantel, lädt zum herzhaften Reinbeissen ein. Probieren Sie!

Art.-Nr.	8354
Stückgewicht	100 g
Ausbackgewicht	ca. 85 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	25 Min./210 °C
Standzeit	1 Tag



Blätterteig, pflanzlich

Stellen Sie Ihre Blätterteiggebäcke in hochwertiger Qualität her.

Art.-Nr.	8076
Stückgewicht	4 kg
Kartoninhalt	3 St.
Auftauzeit	12–15 Std./5 °C



FRITTIERGEBÄCKE & SÜSSE BACKWAREN

BELIEBTE KLASSIKER MIT GROSSEM UMSATZPOTENTIAL



Ob Frittiergebäcke oder süsse Backwaren, die locker-saftigen Klassiker sind abwechslungsreich in Optik und Geschmack. Begeistern Sie Ihre Kunden auch ausserhalb der Saison!

- **gefragt:** süsse Bestseller als optimale Sortimentsergänzung
- **beliebt:** breite Zielgruppenansprache von Jung bis Alt
- **vielfältig:** Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, veredeln Sie Ihre Produkte weiter mit einfachen Tricks und unseren Dekorauflegern



Schoko-Berliner mit Vanillecrème

fertiggebacken

Süsser Genuss in Hülle und Fülle. Einzigartiger Schoko-Berliner mit erfrischender Vanillecrème-füllung.

Art.-Nr.	1282
Stückgewicht	82 g
Kartoninhalt	36 St.
Auftauzeit	120 Min.
Standzeit	1 Tag



Berliner gefüllt

fertiggebacken

Ein Muss für jede Auslage: Gebackener Berliner gefüllt mit einer leichten Marmelade aus fruchtigen Himbeeren und frischen Johannisbeeren. Weiterveredeln: Glasieren, Füllieren, Stauben oder Bestreuen.

Art.-Nr.	1378
Stückgewicht	77 g
Kartoninhalt	72 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	1 Tag



Berliner gezuckert & gefüllt

fertiggebacken

Dieser softe, bereits gezuckerte Berliner ist mit einer Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre gefüllt und benötigt keine Verarbeitungsschritte mehr.

Art.-Nr.	1342
Stückgewicht	76 g
Kartoninhalt	72 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	1 Tag



Berliner ohne Füllung

fertiggebacken

Dieser fertiggebackene Berliner kann nach Herzenslust selbst gefüllt und dekoriert werden. Weiterveredeln: Füllen, Glasieren, Füllieren, Stauben oder Bestreuen.

Art.-Nr.	79
Stückgewicht	57 g
Kartoninhalt	72 St.
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	1 Tag



Apfelschnecke

fertiggebacken

Überzeugend fruchtig. Ein feiner, lockerer Berlinerteig und viele Apfelstückchen sorgen für einen frischen, fruchtigen Geschmack. Weiterveredeln: Glasieren, Füllieren, Stauben oder Bestreuen.

Art.-Nr.	73
Stückgewicht	95 g
Kartoninhalt	51 St.
Auftauzeit	60 Min.
Backzeit	1 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Quarkbällchen

fertiggebacken

Klein, fein, köstlich und kugelförmig – das sind unsere Quarkbällchen aus Quarkrührteig mit Vanillegeschmack. Bereits gezuckert.

Art.-Nr.	88138
Stückgewicht	ca. 31 g
Kartoninhalt	ca. 140 St.
Auftauzeit	30–60 Min.
Standzeit	1 Tag





Aprikosen Rhabarber Stange

backfertig

Die Verschmelzung von Aprikosen- und Rhabarberstückchen in einer Füllung. Ein herrlich frisches Gebäck in spezieller Form.

Art.-Nr.	8339
Stückgewicht	100 g
Ausbackgewicht	ca. 85 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	25 Min./210 °C
Standzeit	1 Tag



Nussstange Teigling

backfertig

Die klassische Nussstange in extra saftiger Ausführung mit einem Füllanteil von 50%. Die gerösteten Haselnüsse und etwas Zimt verleihen dem Produkt ein besonders abgerundetes Aroma.

Art.-Nr.	8348
Stückgewicht	120 g
Ausbackgewicht	ca. 100 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	28–30 Min./190 °C
Standzeit	1 Tag



Dänisch Butterplunder

vorgegärt

Die feine Crème mit Vanillearoma unterstreicht die zarte Blättrigkeit und bietet Ihnen eine optimale Grundlage für phantasievolle Plundergebäcke nach Ihrer Wahl (Vorschlag s. unten).
Weiterveredeln: Glasieren, Fillieren, Stauben oder Bestreuen.

Art.-Nr.	8328
Stückgewicht	100 g
Ausbackgewicht	ca. 85 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Bolo de Arroz

fertiggebacken

Das saftige, portugiesische Nationalgebäck mit frischem Rührkuchengeschmack.

Art.-Nr.	8374
Stückgewicht	70 g
Kartoninhalt	60 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	2 Tage

Alle abgebildeten Produkte sind gebacken. Alle Standzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



WICHTIGE INFORMATIONEN

DER RICHTIGE UMGANG MIT TIEFKÜHLBACKWAREN

Für eine optimale Qualität der Produkte beachten Sie folgende Hinweise:

Lagern

Tiefkühlbackwaren sind temperaturempfindlich und sollten bei mindestens -18 °C gelagert werden. Um die Eisbildung in den Kartons, das Austrocknen der Produkte sowie den Verlust von Geschmack zu vermeiden, empfehlen wir, die Kartons nicht aus der Tiefkühlzelle zu entnehmen, nicht direkt auf den Boden zu stellen und nach der Entnahme der gewünschten Anzahl an Produkten den Plastikbeutel wieder gut zu verschliessen.

Auftauen

Das richtige und sanfte Auftauen der Tiefkühlbackwaren ist äusserst wichtig. Dringend zu beachten: Einmal Auftautes nicht wieder einfrieren. Speziell bei Blätterteig-Produkten empfehlen wir, die Produkte vor dem Backen 20–30 Minuten anzutauen – dadurch erreichen diese ein grösseres Volumen.

Backen

Die optimale Backzeit und -temperatur sind stark von den individuellen Backöfen und deren Dampfmenge abhängig. Daher können sich leichte Abweichungen zu den von uns empfohlenen Backanleitungen ergeben.

Weiterveredeln

Verleihen Sie den fertiggebackenen Produkten Ihre persönliche Note. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Glasieren, Fillieren, Stauben, Bestreuen und vieles mehr.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Ungegarzte Teiglinge

- auftauen, gären & backen
- servierbereit in ca. 2 Stunden

Vorgegarzte Teiglinge

- vom Tiefkühler in den vorgeheizten Ofen
- servierbereit in ca. 30 Minuten

Backfertige Teiglinge

- antauen & backen
- servierbereit in ca. 1 Stunde

Vorgebackene Produkte

- vom Tiefkühler in den vorgeheizten Ofen
- Produkt vor dem Konsum stehen lassen, da Kern noch gefroren
- servierbereit in ca. 10–25 Minuten
- schnell & flexibel einsetzbar

Fertiggebackene Produkte

- servierbereit nach dem Auftauen

BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferungen

- Unser Tiefkühlbackwaren-Sortiment wird von der Galliker Transport AG ausgeliefert. Bestellungen, welche vor 14.00 Uhr erfolgen, werden am folgenden Werktag (Mo–Fr) ausgeliefert.
- Franko Haus Lieferung ab CHF 220.– netto Bestellwert
 - Kleinmengenzuschlag von CHF 10.– zwischen CHF 150.– und 220.– netto Bestellwert
 - Mindestbestellwert CHF 150.– netto

Preise

Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preislisten. Alle auf der Preisliste aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Beanstandungen

Lieferbeanstandungen sind sofort, Qualitätsbeanstandungen spätestens 24 Stunden nach Auftreten zu melden. Das Margo-Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter.

Generell

30 Tage rein netto ab Rechnungsdatum. Die MwSt. wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.



KOMPETENTER SERVICE



Bei Margo – Baker & Baker Schweiz AG stehen Sie als Kunde an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen zuverlässig den besten Service. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung!

Besuchen Sie uns auf:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Sortiment gültig ab: August 2022

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER&BAKER**