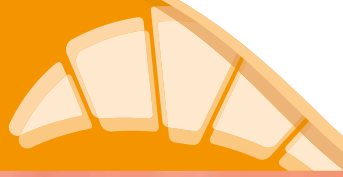


*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



margo

FRITTIERGEBÄCKE



FRITTIERGEBÄCKE

FÜR SÜSSE MOMENTE, DIE VERBINDEN

Frittiergebäcke sind die goldbraun gebackenen Lieblinge, die in keiner Bäckereiauslage fehlen dürfen. Ob klassisch oder kreativ interpretiert – diese saisonunabhängigen Bestseller begeistern Ihre Kundschaft das ganze Jahr über.

Veredeln Sie unsere Produkte auf Wunsch mit kreativen Füllungen, raffinierten Toppings und dekorativen Elementen weiter und kreieren Sie so Ihre ganz persönlichen Meisterwerke.



Die Wahl des richtigen Angebots ...



Unsere Frittiergebäcke



DIE MARGO FRITTIER-KOMPETENZ

VOM ROHSTOFF BIS ZUM FERTIGPRODUKT

Egal, welche Convenience-Stufe – bei uns finden Sie das passende Produkt für Ihre Anwendung!

VORMISCHUNGEN



FETTSTOFFE ZUM FRITTIEREN



UNGEFÜLLTE FRITTIERGEBÄCKE



GEFÜLLTE FRITTIERGEBÄCKE



BERLINER TRADITION 100 %
Pistor Nr. 4886

- Gelingsichere 100 % Vormischung



BERLINER MIX 50 % PALM-FREE
Pistor Nr. 18828

- 50 % Mischung
- Palmölfrei



PLT ASTRA FEST GESCHNITTEN
Pistor Nr. 18821

- Keine gehärteten Fette
- Handlich, in Tranchen geschnitten



ASTRA VERDA FEST GESCHNITTEN
Pistor Nr. 4769

- Palmölfrei
- Handlich, in Tranchen geschnitten



ASTRA SOLE FRITURE
Pistor Nr. 11025

- Tropenölfrei
- Palmölfrei



PLT ASTRA FRITURE
Pistor Nr. 12738

- Keine gehärteten Fette



BERLINER OHNE FÜLLUNG
Margo Nr. 79

- Ungefüllt
- Ideal zum Weiterverarbeiten



QUARKBÄLLCHEN
Margo Nr. 296

- Mit 12,5 % Quark
- Bereits gezuckert



BERLINER GEZUCKERT & GEFÜLLT
Margo Nr. 1342

- Mit Zuckerdekor
- Mit Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre



BERLINER GEFÜLLT
Margo Nr. 1378

- Mit 26 % Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre
- Ideal zum Weiterverarbeiten



APFELSCHNECKE GEZUCKERT
Margo Nr. 277

- 14 % Apfelstückchen
- Bereits gezuckert
- Palmölfrei



SCHOKO-BERLINER MIT VANILLECRÈME
Margo Nr. 1282

- Mit 18 % Vanillecrème-Füllung
- Milkschokoladen-Glasur



BERLINER GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT

Berliner sind ein wichtiger Image- und Umsatzbringer. Unsere Produkte überzeugen mit konstanter Grösse, Optik und Geschmack – auch bei Zeit- und Fachkräftemangel. Sie sind jederzeit einsatzbereit, auch bei kurzfristigem Bedarf oder saisonalen Spitzen. Sie möchten dem Gebäck mit individuellen Füllungen, Toppings und Dekoren Ihre persönliche Note verleihen? Auch dafür haben wir geeignete Produkte.



Schoko-Berliner mit Vanillecrème

fertiggebacken

Süsser Genuss in Hülle und Fülle. Einzigartiger Schoko-Berliner mit erfrischender Vanillecrémefüllung.
Herkunft: Deutschland

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



Berliner gezuckert & gefüllt

fertiggebacken

Dieser weiche, bereits gezuckerte Berliner ist mit einer Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre gefüllt und benötigt keine Verarbeitungsschritte mehr.
Herkunft: Deutschland

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



Berliner gefüllt

fertiggebacken

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

Herkunft: Deutschland

Art.-Nr.	1378
Stückgewicht	77 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.

Herkunft: Deutschland

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





WEITERE FRITTIERGEBÄCKE

Apfelschnecken und Quarkbällchen bieten eine ideale Ergänzung Ihres Frittier-Sortiments. Mit weiteren Formen, Texturen und Geschmacksprofilen bringen sie Abwechslung in die Auslage. Durch ausgefallene Veredelungen lassen sich die Gebäcke immer wieder neu inszenieren und an wechselnde Kundenwünsche und Saisonzeiten anpassen.



Apfelschnecke

fertiggebacken

Die Apfelschnecke aus saftig-lockerem Hefeteig mit feinen Apfelstückchen bietet einen hohen Convenience-Grad, da sie bereits fertig gebacken und gezuckert ist.

Weiterveredeln: Glasieren, Füllieren, Stauben oder Ausgarnieren.

Herkunft: Frankreich

Art.-Nr.	277
Stückgewicht	120 g
Kartoninhalt	45 St.
Auftauzeit	60 Min.
Standzeit	1 Tag



Quarkbällchen

fertiggebacken

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

Weiterveredeln: Glasieren, Füllieren, Stauben oder Füllen.

Herkunft: Frankreich

Art.-Nr.	296
Stückgewicht	ca. 28 g
Kartoninhalt	ca. 140 St.
Auftauzeit	30 – 60 Min.
Standzeit	1 Tag



FÜLL- UND DEKORIDEEN

Ob fruchtig, cremig oder bunt: Mit passenden Füllungen und Dekoren verwandeln Sie Klassiker in individuelle Genussmomente, die Ihre Handschrift tragen. So entstehen Produkte, die nicht nur schmecken, sondern Ihre handwerkliche Vielfalt sichtbar machen. Die Möglichkeiten sind so vielfältig wie Ihre Ideen ...

Fasnacht

LUSTIGE GESICHTER FÜR EINE UMSATZREICHE FÜNFTE JAHRESZEIT

- Bei Bedarf Berliner nach Belieben füllen
- Mit Glasur, Schokolade, Fondant etc. überziehen und nach Belieben ausgarnieren
- **Tipp:** mit den Dekor-Artikeln von Margo können Sie eine Vielzahl von lustigen Gesichtern kreieren



Summer-Time



EIN SANGRIA-BERLINER FÜR GENUSSMOMENTE IN DER SOMMERZEIT

- Ungefüllte Berliner mit ca. 40 g Sangria-Füllung füllen
- Fettglasur erwärmen
- Sangria-Berliner in die aufgelöste Fettglasur tauchen, damit diese einen «Fuss» bekommen
- Mit Puderzucker leicht stauben
- Mit Röhrchen und Schirmchen ausgarnieren

SANGRIA-FÜLLUNG

Rotwein	300 g	Meister Saftbinder
Orangensaft	300 g	knollenfrei in den
Confierte Früchte	150 g	Flüssigkeiten anrühren,
Meister Saftbinder	50 g	danach unter die Berliner-
Berliner-Konfitüre	1'600 g	Konfitüre mischen.

Chilbi

ALS ALTERNATIVE ZUM SCHOKO-FRUCHT-SPIESSLI

- Quarkbällchen nach Belieben füllen
- Mit ausgewählten Früchten zu attraktiven Spiessli zusammenstecken
- **Tipp:** mit Schokolade garnieren



Samichlaus

DER BERLINER-SAMICHLAUS IST EIN WILLKOMMENER GAST IN IHRER AUSLAGE

- Bei Bedarf Berliner nach Belieben füllen
- Aprikotieren und mit Fondant überziehen
- Als Samichlaus ausgarnieren
- **Tipp:** mit den Dekor-Artikeln von Margo können Sie eine Vielzahl von lustigen Gesichtern kreieren



Winter

KLEINE QUARKBÄLLCHEN-SCHNEEMÄNNER MIT GROSSER WIRKUNG – SÜSSE BEGLEITER DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

- Quarkbällchen herstellen oder auftauen
- In weisse Überzugsmasse tauchen
- In Kokosstreusel wenden und anziehen lassen
- Immer 2 Quarkbällchen mit einem Hölzchen oder Cakepop-Stäbchen aufeinander stecken
- Mit Schokotropfen ausgarnieren



All year round

FÜLLEN, STAUBEN, GLASIEREN, DEKORIEREN, KOMBINIEREN ...



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 Aufgetautes nicht wieder einfrieren.

Weiterveredeln

Verleihen Sie den fertiggebackenen Produkten Ihre persönliche Note. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

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 inklusive Mehrwertsteuer.

Beanstandungen

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

Generell

Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.



Entdecken Sie unser komplettes Tiefkühlsortiment mit Amerikanischen Backwaren, Gipfeln, Kleinbrot, Laugengebäcken, salzigen Snacks und Teigen auf www.margo.ch

margo BAKER & BAKER

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



Wir unterstützen den Nachwuchs

Sortiment gültig ab: Januar 2026

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **margo** **BAKER&BAKER**