



Wir schaffen  
**Genussmomente**

AMERICAN DONUTS

# MARKEN DONUTS

## Beliebte Lizenzprodukte mit starker Impulskraft



- bereichern das Portfolio und sorgen für ein starkes Umsatzplus
- hoher Bekanntheitsgrad mit bewährter Qualität
- erfolgreiche Marken mit höherer Preisakzeptanz am Markt
- aufmerksamkeitsstarke Verpackungen als Hingucker in der Auslage





Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, [www.rspo.org](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

4-0764-16-100-04

<sup>1)</sup> Ausgenommen Donuts mit Daim und OREO. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.



	<b>Daim Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Extra softer Donut-Teig, gefüllt mit einer köstlichzarten Caramelcrème, dekoriert mit original Daim-Dragees in aufmerksamkeitsstarker Daim-Gebäckkapsel.		<b>Art.-Nr.</b> 24130 <b>Stückgewicht</b> 68 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St. / 4 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 3 Tage

	<b>OREO Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO-Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO-Gebäckkapsel.		<b>Art.-Nr.</b> 1978 <b>Stückgewicht</b> 73 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St. / 4 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage


Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Milka®, Daim® und OREO® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

	<b>OREO Donut EP</b>	<i>einzelverpackt, servierfertig</i>
Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO-Keksstückchen. Einzeln verpackt in aufmerksamkeitsstarken OREO-Beuteln. <b>Gratis-Display in jedem Karton.</b>		<b>Art.-Nr.</b> 2176 <b>Stückgewicht</b> 73 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St. <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 3 Tage

	<b>Milka Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Schoko-Donut mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka-Alpenmilchschokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel.		<b>Art.-Nr.</b> 2293 <b>Stückgewicht</b> 65 g <b>Kartoninhalt</b> 48 St. / 4 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Milka®, Daim® und OREO® sind eingetragene Marken der Mondelez International Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

# AMERICAN DONUTS EXTRA



## Für doppelten & dreifachen Genuss

- ausgewählte Zutaten für trendige Geschmackskombinationen
- hochwertiges 3-fach-Topping aus Glasur, Dekor und Filierung
- köstliche 2-fach-Füllung aus zwei unterschiedlichen Füllungen
- optimales Verpackungskonzept mit 4 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Im praktischen 12er-Tray



4-0764-16-100-04

Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, [www.rspo.org](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Ausgenommen Donuts mit Daim und OREO. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.



### Filly Crème Brûlée Donut, 2 Füllungen

servierfertig

Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus einer Crème-Füllung mit Vanillegeschmack und einer Karamellfüllung. Dreifach dekoriert mit leichter Vanilleglasur, knusprigen Karamellkügelchen und Kakaoglasurstreifen.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>2352</b>
<b>Stückgewicht</b>	69 g
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.
<b>Standzeit</b>	3 Tage



### Filly Raspberry Cheesecake Donut, 2 Füllungen

servierfertig

Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus fruchtiger Himbeer- und cremiger Quarkfüllung. Dreifach dekoriert mit leichter Glasur mit Joghurt, knusprigen Stückchen mit Waldfruchtgeschmack und Glasurstreifen mit Himbeergeschmack.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>2353</b>
<b>Stückgewicht</b>	69 g
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.
<b>Standzeit</b>	1 Tag



### Filly Chocolate Cake Donut, 2 Füllungen

servierfertig

Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus Milchkakaocrème und Kakaocrème. Dreifach dekoriert mit Milkschokoladenglasur, weissen Schokosplittern und Glasurstreifen aus Zartbitterschokolade.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>2354</b>
<b>Stückgewicht</b>	73 g
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.
<b>Standzeit</b>	3 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



# AMERICAN DONUTS

## Abwechslungsreiches Bestseller-Sortiment



- vielseitiges Sortiment: gefüllte und ungefüllte Donuts sowie Mini-Donuts
- voller Donut-Genuss in bester Baker & Baker-Qualität
- optimales Verpackungskonzept mit 4 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren
- beste Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, mit zertifiziertem Palmöl<sup>1)</sup>, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



4-0764-16-100-04

Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, [www.rspo.org](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Ausgenommen Donuts mit Daim und OREO. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.

## GEFÜLLTE DONUTS



### Filly Vanille Donut

servierfertig

Mit feiner Vanillecrème gefüllt, in attraktiver Streifenoptik mit weisser und kakaohaltiger Fettglasur.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>89604</b>
Stückgewicht	76 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



### Filly Vanille Sprinkle Donut

servierfertig

Mit feiner Vanillecrème gefüllt, überzogen mit heller Fettglasur und dekoriert mit zartschmelzenden Milkschokoladenflocken.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>89087</b>
Stückgewicht	75 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



### Filly CocoaCreme Donut

servierfertig

Mit feiner Kakaocrème gefüllt, einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen und mit attraktiven Wellen aus weisser Fettglasur dekoriert.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>683</b>
Stückgewicht	75 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



### Filly Green Apple Donut

servierfertig

Mit fruchtiger, leicht saurer Apfelfüllung und Glasur mit Apfelgeschmack.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>3137</b>
Stückgewicht	67 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



### Filly Blueberry Donut

servierfertig

Mit fruchtiger Blaubeerfüllung und Glasur mit Blaubeergeschmack.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>3088</b>
Stückgewicht	67 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



### Filly Berry Donut

servierfertig

Mit feiner Waldfrucht-Füllung, überzogen mit einer hellen Fettglasur und dekoriert mit pinkfarbenen Splits.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>89976</b>
Stückgewicht	76 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>



### Filly Crispy Caramel Donut

servierfertig

Mit zarter Caramelcrème gefüllt, mit kakaohaltiger Fettglasur und crunchigen Crispies dekoriert.

<b>Art.-Nr.</b>	<b>89471</b>
Stückgewicht	65 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

## UNGEFÜLLTE DONUTS



### Donut Heart

servierfertig

Donut in Herzform mit einer Glasur mit Erdbeergeschmack und Zuckerstreuseln dekoriert.



**Art.-Nr.** 1967  
**Stückgewicht** 52 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### Black Crumble Donut

servierfertig

Dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur und dragierten Schokoladenflocken.

**Art.-Nr.** 88656  
**Stückgewicht** 55 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

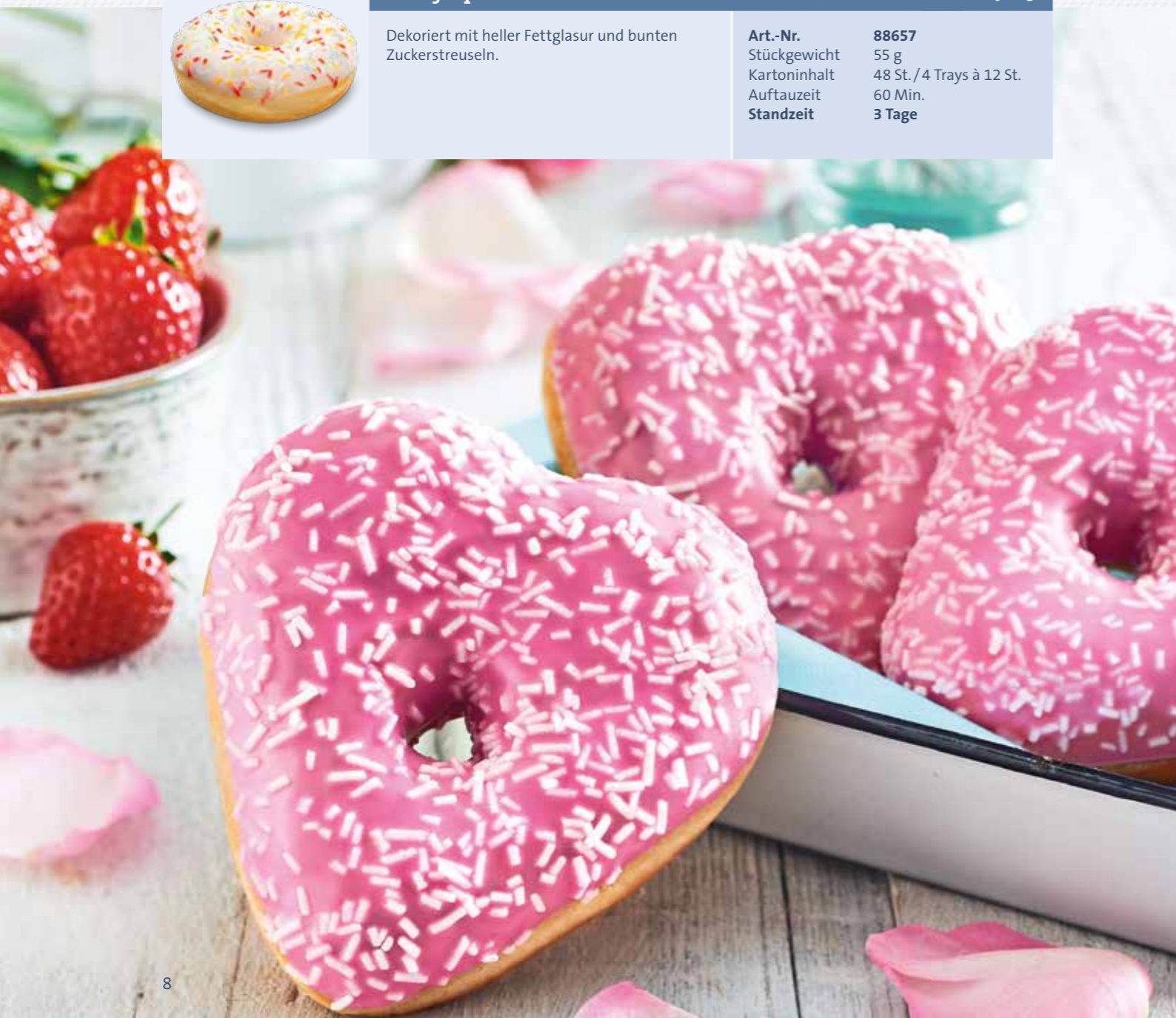


### Party Sprinkle Donut

servierfertig

Dekoriert mit heller Fettglasur und bunten Zuckerstreuseln.

**Art.-Nr.** 88657  
**Stückgewicht** 55 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



## GEFÜLLTE MINI DONUTS



### Mini Filly Donut Mix

servierfertig

Gefüllte Mini Donuts im platzsparenden Mix-Karton:

- Filly Cocoa-Hazelnut
- Filly Strawberry
- Filly Caramel

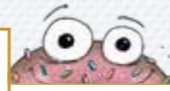
**Art.-Nr.** 35010  
**Stückgewicht** ca. 32 g  
**Kartoninhalt** 60 St. / 3 Trays à 20 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 2 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22°C.



# TRENDIGE DONUTS

American Donut Soft



## Die perfekte Basis für Ihre Eigenkreationen

- saisonal anpassbar für ganzjährige Abwechslung
- attraktive Blickfänger in der Auslage
- individuelle Gestaltung je nach Geschmack und Anlass für jedes Kundenbedürfnis
- kreative Unikate differenzieren vom Mitbewerber
- handwerkliches Können hebt von der Masse ab



## UNDEKORIERTE DONUTS



### Sugar Donut

Rundum attraktiv, mit gefrier- und taustabilem Zucker dekoriert.



**Art.-Nr.** 88655  
**Stückgewicht** 48 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

servierfertig



### American Donut Soft

Extra saftig, soft und abgerundet mit einem leichten Vanillearoma: Eine ideale Basis für Ihre individuelle Weiterveredelung.



**Art.-Nr.** 490  
**Stückgewicht** 45 g  
**Kartoninhalt** 96 St.  
**Auftauzeit** 30 Min.  
**Standzeit** 1 Tag

servierfertig

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



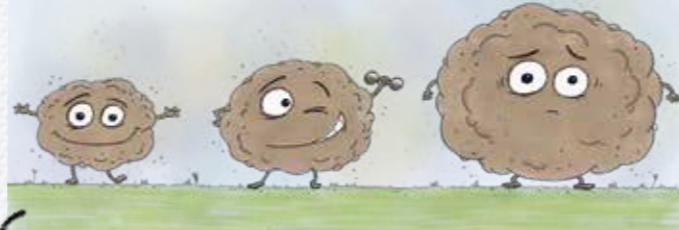
# DIE GESCHICHTE DES DONUTS

**Viel Fett, viel Zucker und ein Loch – das ist der Donut!**  
Alle kennen und lieben ihn. Aber wissen Sie, woher der Donut eigentlich kommt und wie er seine unverwechselbare Form erhalten hat? Erfahren Sie in unserem Comic mehr zur Herkunft und Entstehung des Kultgebäcks. Viel Spass!

Ursprünglich aus **Holland** reiste der sogenannte **Oliekoek** zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach New Amsterdam, dem heutigen **New York**.



Wie allgemein bekannt, sind normalgrosse Gebäcke nix für New Yorker.  
Das Gebäck wurde **grösser und grösser und grösser ...**

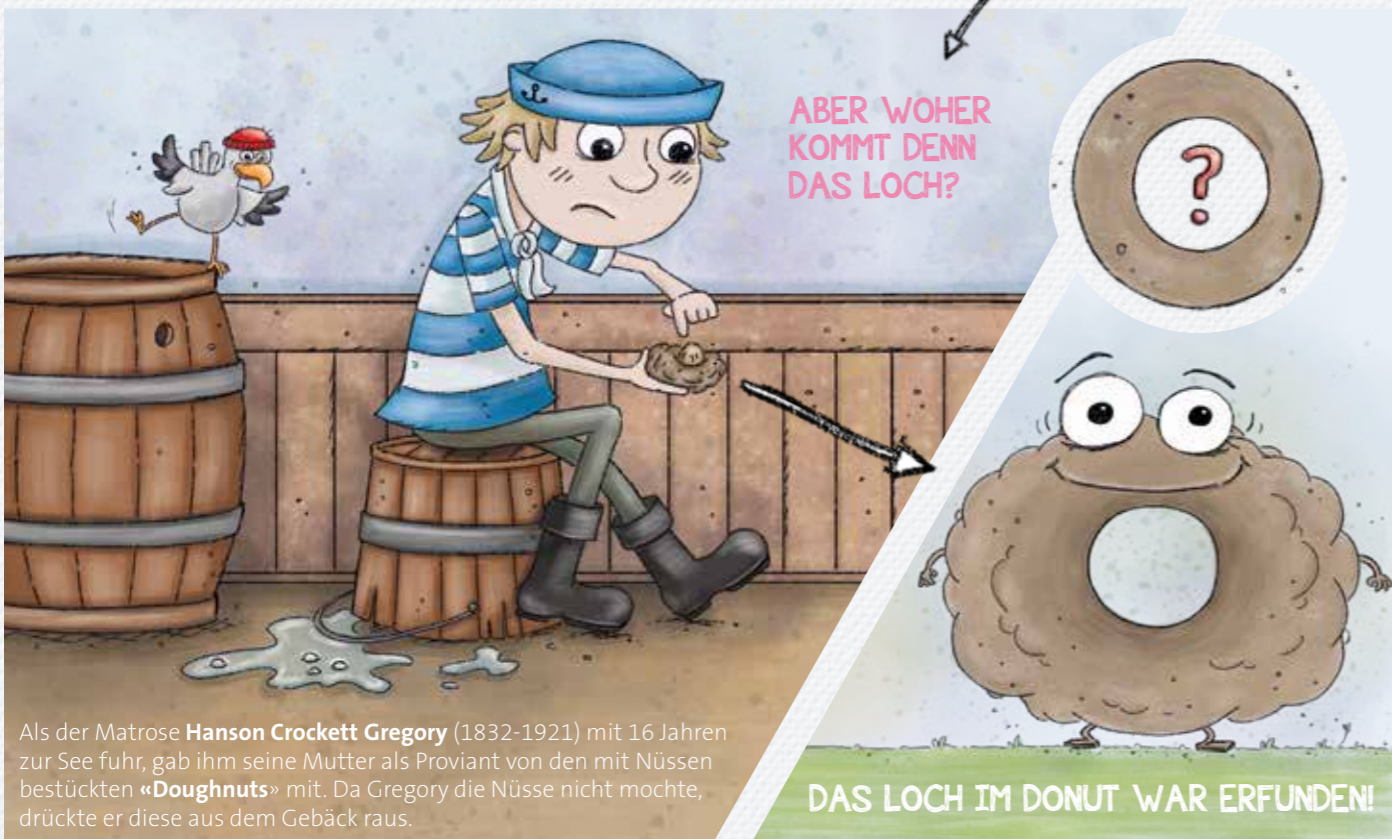


Durch die **XXLGrösse** war es nicht mehr möglich, das Gebäck durchzubacken. **Der Kern des Gebäcks blieb teigig!**

Wie konnte dies verhindert werden?  
Es wurde eine Nuss in die Mitte des Teiges gedrückt – der **Dough (Teig) Nut (Nuss)** war geboren.



**ABER WOHER KOMMT DENN DAS LOCH?**



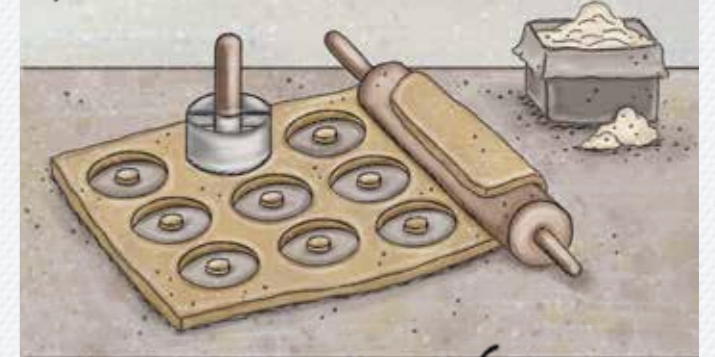
**DAS LOCH IM DONUT WAR ERFUNDEN!**

Als der Matrose **Hanson Crockett Gregory** (1832-1921) mit 16 Jahren zur See fuhr, gab ihm seine Mutter als Proviant von den mit Nüssen bestückten «**Doughnuts**» mit. Da Gregory die Nüsse nicht mochte, drückte er diese aus dem Gebäck raus.

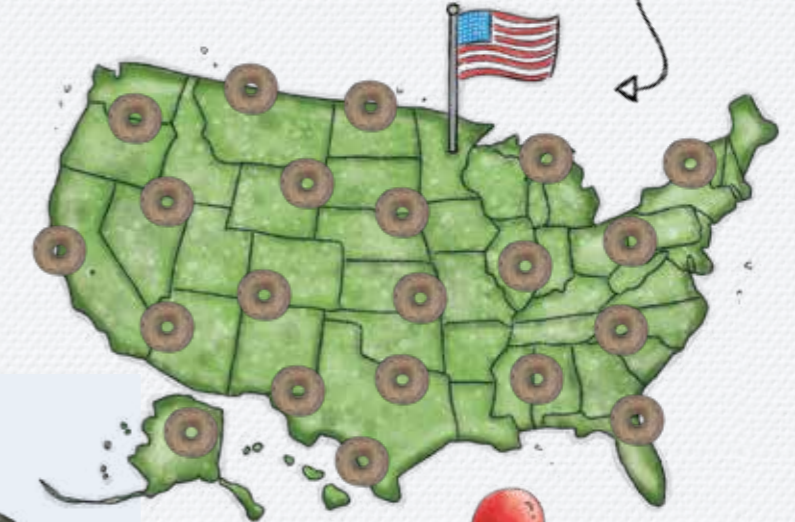
Gregory kam die Idee, die Donuts direkt **ohne Nüsse** herzustellen. Mit einem **Pfefferstreuer** wurden Löcher direkt in den Teig gestanzt. Doch ein Pfefferstreuer als Stanzgerät war nicht wirklich geeignet für die Produktion von grossen Donutmengen.



Der Tüftler **John F. Blondel** dachte grösser und entwickelte den **Donut Cutter**. 1872 liess er das Gerät patentieren. Der Weg für die Donut-Grossproduktion war geebnet.



**OB NUN DONUT ODER DOUGHNUT – DAS GEBÄCK EROBERTE DIE USA.**



Das fettige, süsse und bunte Gebäck wurde sogar als «**Comfort-Food**» im ersten und zweiten Weltkrieg den Soldaten an der Front verteilt.



In Erinnerung an die Verteilaktion wurde 1938 der **Donut Day** ins Leben gerufen. Dieser findet jeweils am ersten Freitag im Juni statt.



**WARUM EINSCHRÄNKEN?**  
**ZELEBRIEREN SIE DAS KULTIGE HEFEGEBÄCK MIT UNS DAS GANZE JAHR ÜBER – DENN GENUSS HAT IMMER SAISON.**

# KOMPETENTER SERVICE

*Wir sind für Sie da!*

## 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. Margo legt grossen Wert darauf, dass die Tiefkühlkette der Produkte nie unterbrochen wird. 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 Phantasie keine Grenzen gesetzt: Glasieren, Filieren, Stauben, Bestreuen und vieles mehr.

## 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 CHF 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 Zug, Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.



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](http://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](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu)



Entdecken Sie unser komplettes Tiefkühlsortiment mit weiteren Amerikanischen Backwaren, Gipfeln, Kleinbrotten, Laugengebäcken, salzigen Snacks, süssen Backwaren und Frittiergebäcken auf [www.margo.ch](http://www.margo.ch)





Sortiment gültig ab: September 2024

**Margo - Baker & Baker Schweiz AG**

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

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