



Wir schaffen
Genussmomente

AMERICAN MUFFINS

MARKEN MUFFINS



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



4-0764-16-100-04

Baker & Baker Muffins 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.¹⁾

¹⁾ Ausgenommen OREO Muffins. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.



OREO Muffin

servierfertig

OREO Muffin mit Kakao gefüllt und dekoriert mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack und mit original OREO-Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO-Gebäckkapsel.

Art.-Nr.	29347
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min.
Standzeit	2 Tage



Milka Muffin

servierfertig

Extra saftiger Schoko-Muffin mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka-Alpenmilchschokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel.



Art.-Nr.	29339
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St. / 3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min.
Standzeit	2 Tage

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

OREO® und Milka® 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.



Entdecken Sie unser komplettes Sortiment an starken Lizenz-Muffins und -Donuts auf www.margo.ch bei den Amerikanischen Backwaren.

AMERICAN MUFFINS

Natürliche Optik der Standardkapseln*



Beliebte Bestseller

- beste Baker & Baker-Qualität: extra saftig & soft
- vielseitiges Sortiment: gefüllte und ungefüllte Muffins sowie Mini-Muffins
- optimales Verpackungskonzept mit 3 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren
- beste Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, ohne Palmöl bzw. mit zertifiziertem Palmöl¹⁾, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe

Im praktischen 12er-Tray



4-0764-16-100-04

Baker & Baker Muffins 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.¹⁾

* kompostierbar ¹⁾ Ausgenommen OREO Muffins. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.

GEFÜLLTE MUFFINS



Apple Cinnamon Muffin

servierfertig

Fruchtiger Muffin mit sichtbarer Apfelmusfüllung und Butterstreuseln im Topping. Gefüllt mit natürlichen Apfelstückchen, Zimtflakes und fruchtigem Apfelmus.

Art.-Nr.	29374
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St./3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min
Standzeit	2 Tage



Chocolate Nougat Muffin

servierfertig

Kakao-Muffin mit Kakao- und Haselnusscrème, dekoriert mit Schokolade und weissen Schokoladenflocken.



Art.-Nr.	89349
Stückgewicht	115 g
Kartoninhalt	36 St./3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min.
Standzeit	3 Tage

Alle Muffins 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.



Raspberry Yoghurt Muffin

servierfertig

Muffin mit köstlicher Himbeerfüllung, verfeinert mit Joghurt und einem Topping aus Frischkäse und Himbeerstücken.



Art.-Nr.	89988
Stückgewicht	110 g
Kartoninhalt	36 St./3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	120–180 Min.
Standzeit	2 Tage

UNGEFÜLLTE MUFFINS



Deep Blueberry Muffin

servierfertig

Heller Muffin mit fruchtig-frischen Blaubeeren für eine aussergewöhnliche Saftigkeit. Zarte Butterstreusel runden geschmacklich und optisch ab.



Art.-Nr.	89345
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	36 St./3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min.
Standzeit	2 Tage



Black & White Muffin

servierfertig

Muffin mit harmonischem Zusammenspiel aus hellem Teig mit dunklen Schokoladenstückchen und dunklem Teig mit weissen Schokoladenstückchen.



Art.-Nr.	89348
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	36 St./3 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90–120 Min.
Standzeit	2 Tage

Alle Muffins 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 MINI MUFFINS

Für neue Verzehr Momente

- die kleine Genussalternative zur Standardgrösse
- natürliche Optik der Standardkapseln*
- flexibel: ideal für Buffets, als Konferenzverpflegung oder als Zugabe zum Kaffee
- beste Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, ohne Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe

* kompostierbar



Black Mini Muffin

servierfertig

Mini Muffin aus softer Rührmasse mit Schokogeschmack.



Art.-Nr. 1250
Stückgewicht 30 g
Kartoninhalt 72 St.
Auftauzeit 30–40 Min.
Standzeit 2 Tage



Apple & Cinnamon Mini Muffin

servierfertig

Mini Muffin mit fruchtigem Apfelgeschmack und feiner Zimtnote.



Art.-Nr. 1249
Stückgewicht 30 g
Kartoninhalt 72 St.
Auftauzeit 30–40 Min.
Standzeit 2 Tage

Alle Muffins 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.

AUS MUFFIN WIRD CUPCAKE

Die perfekte Basis für Ihre trendigen 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



UND DAS BRAUCHT ES FÜR IHRE KREATIVEN CUPCAKES



- 1.**
Muffins nach Belieben herstellen oder auftauen.



- 2.**
Grundcrème (z. B. PLT Sucrema) aufschlagen und nach Belieben aromatisieren / einfärben.



- 3.**
Muffins mit der Grundcrème ausgarnieren und mit Dekor-materialien verzieren.



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

 [@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



Entdecken Sie unser komplettes Tiefkühlsortiment mit weiteren Amerikanischen Backwaren, Gipfeln, Kleinbrotten, Laugengebäcken, salzigen Snacks, süssen Backwaren und Frittiergebäcken auf 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**