



Wir schaffen
Genussmomente

AMERICAN COOKIES & BROWNIES

AMERICAN COOKIES



Cookies sind ein Wachstumssegment




- original American Cookie-Genuss – aussen knusprig und innen weich
- trendgerechtes Portfolio: back- und servierfertige Cookies
- einfaches Handling: nur auftauen oder leicht zu backen
- beste Zutaten: mit zertifiziertem Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



4-0764-16-100-04

Unsere Baker & Baker Cookies 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.

BACKFERTIGE COOKIES

	<p>Triple Chocolate Cookie XL <i>backfertig</i></p> <p>Aus köstlich kakaohaltigem Mürbeteig mit zartem Buttergeschmack, verfeinert mit weissen, dunklen und Milkschokoladenstückchen.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Art.-Nr.</td> <td>89239</td> </tr> <tr> <td>Stückgewicht</td> <td>ca. 80 g</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>ca. 96 St.</td> </tr> <tr> <td>Backzeit / °C</td> <td>15–17 Min. / 160–170 °C</td> </tr> <tr> <td>Standzeit</td> <td>5 Tage</td> </tr> </tbody> </table>	Art.-Nr.	89239	Stückgewicht	ca. 80 g	Kartoninhalt	ca. 96 St.	Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C	Standzeit	5 Tage
Art.-Nr.	89239										
Stückgewicht	ca. 80 g										
Kartoninhalt	ca. 96 St.										
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C										
Standzeit	5 Tage										
	<p>Chocolate Chunk Cookie XL <i>backfertig</i></p> <p>Aus hellem Mürbeteig mit zartem Buttergeschmack und zartschmelzenden Vollmilchschokoladenstückchen.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Art.-Nr.</td> <td>89240</td> </tr> <tr> <td>Stückgewicht</td> <td>ca. 80 g</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>ca. 96 St.</td> </tr> <tr> <td>Backzeit / °C</td> <td>15–17 Min. / 160–170 °C</td> </tr> <tr> <td>Standzeit</td> <td>5 Tage</td> </tr> </tbody> </table>	Art.-Nr.	89240	Stückgewicht	ca. 80 g	Kartoninhalt	ca. 96 St.	Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C	Standzeit	5 Tage
Art.-Nr.	89240										
Stückgewicht	ca. 80 g										
Kartoninhalt	ca. 96 St.										
Backzeit / °C	15–17 Min. / 160–170 °C										
Standzeit	5 Tage										

COOKIE-BACKANLEITUNG



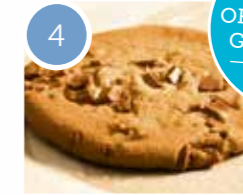
1 VORBEREITEN
Los geht's: Nehmen Sie die gefrorenen Teiglinge nach Bedarf aus dem Karton.



2 ANTAUEN
Mit ausreichenden Abständen auf ein mit Backmatten/-papier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Min. antauen lassen.



3 BACKEN
Bei 160–170 °C im vorgeheizten Backofen werden die Cookies perfekt.



4 OFENFRISCHER GENUSS!
Die Cookies auf dem Backblech ca. 60 Min. auskühlen lassen bis die Schokolade im ganzen Cookie vollkommen fest geworden ist.



Beachten Sie die jeweils angegebenen Backzeiten. Wenn die Produkte ohne Antauzeit gebacken werden, die Backtemperatur am Beginn des Backprogramms um ca. 10–20 °C senken und die Gesamtbackzeit um ca. 2 Min. verlängern.



SERVIERFERTIGE COOKIES



Rich Choc Cookie EP

einzelverpackt, servierfertig

Softer, gebackener Cookie aus hellem Mürbeteig mit aromatischer Vanillenote, verfeinert mit dunklen Schokoladenstückchen.

Gratis-Display in jedem Karton.

Art.-Nr. 1568
Stückgewicht 75 g
Kartoninhalt 66 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 10 Tage



Double Choc Cookie EP

einzelverpackt, servierfertig

Softer, gebackener Cookie aus dunklem Mürbeteig, verfeinert mit weissen und dunklen Schokoladenstückchen.

Gratis-Display in jedem Karton.

Art.-Nr. 1569
Stückgewicht 75 g
Kartoninhalt 66 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 10 Tage



Alle servierfertigen Cookies müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C.

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

MACHEN SIE MEHR AUS IHREN COOKIES



CHOCO-COOKIE-GLACE-SANDWICH

Auch im Sommer lassen sich Cookies perfekt in Szene setzen und können Ihr Dessert-Sortiment bereichern.

SO WIRD'S GEMACHT:

Nehmen Sie zwei Cookies und füllen Sie diese mit Glace nach Wahl. Um die Cookies zu halbieren oder vierteln, stellen Sie die gefüllten Cookies für ein paar Stunden in den Tiefkühler. Nach Wunsch zerkleinern, den Rand in Couverture tauchen und mit Streuseln oder Mandeln einstreuen.



GLACE MIT COOKIE-STREUSEL

Kreative Verwendung nicht verkaufter Cookies.

SO WIRD'S GEMACHT:

Ergänzen Sie Ihre Glace-Kreationen mit einem knusprigen Topping. Einfach die Cookies zerkleinern und nach Belieben über das Glace streuen. Dazu verwendet man am besten bereits trockene Cookies vom Vortag, diese lassen sich leichter zerbröseln.



Veredelungsvorschläge und Füllvarianten für Cookies finden Sie hier:



AMERICAN BROWNIES



Eine genussvolle Sortimentsergänzung

- bewährte Baker & Baker-Qualität: extra schokoladig & besonders saftig
- «American» Genussrezept: typisch amerikanischer Schokoladenkuchen
- auf Ihr Bedürfnis abgestimmt: geschnitten oder einzelverpackt



Brownie

Dieses Brownie lässt jedes Schokoladenliebhaber-Herz höher schlagen. Softer Brownie verfeinert mit Pecannüssen.



geschnitten, servierfertig

Art.-Nr. 11140
Stückgewicht ca. 60 g
Kartoninhalt 160 St./4 Platten à 40 St.
Auftauzeit 1 Tag (bei 0–4°C)
Standzeit 5 Tage (bei 22°C)



Brownie EP

Saftiger Gourmet-Brownie mit extra viel Schokolade (27%) und Pekannussstückchen im Teig.



einzelverpackt, servierfertig

Art.-Nr. 19051
Stückgewicht 65 g
Kartoninhalt 100 St.
Auftauzeit 90–150 Min.
Standzeit 12 Tage (bei 22°C)



Mini Brownie

Saftige Brownie Mini-Bites mit Pekannussstückchen. Ideal für den Verzehr unterwegs und für Buffets.



geschnitten, servierfertig

Art.-Nr. 19027
Stückgewicht ca. 20 g
Kartoninhalt 4 × 120 St.
Auftauzeit 1 Tag (bei 0–4°C)
Standzeit 5 Tage (bei 22°C)



OHNE PALMÖL

Die Nachfrage nach palmölfreien Produkten gehört heute an vielen Orten dazu. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten, mit dem «Palmfree»-Logo.

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

Nach dem Auftauen zum Erhalt der Produktqualität unbedingt abgedeckt lagern.
Alle Auftauzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22°C, falls nicht anders vermerkt.
Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22°C.



KLEINE ALLROUNDER FÜR JEDEN ANLASS

Die perfekte Basis für Ihre trendigen Eigenkreationen

- saisonal anpassbar für ganzjährige Abwechslung
- attraktive Blickfänger in der Auslage
- ideal für unterwegs, für Buffets, als Beilage zum Kaffee oder zum Verschenken
- individuelle Gestaltung je nach Geschmack und Anlass für jedes Kundenbedürfnis
- kreative Unikate differenzieren vom Mitbewerber
- handwerkliches Können hebt von der Masse ab



Ihrer Kreativität sind dabei fast keine Grenzen gesetzt.

BROWNIE-POPS

Die kleine Nascherei für Zwischendurch



SO WIRD'S GEMACHT:

1.

Mini-Brownies auftauen. Es können auch die «normalen» Brownies verwendet werden, einfach nach dem Auftauen vierteln.

2.

Cakepop-Stiele in Brownies stecken.

3.

In Milch- oder dunkler Überzugsmasse trempieren.

4.

Dekormöglichkeiten:

- Filieren
- Streusel aller Art
- Blütenblätter
- Goldstaub etc.



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.

Backen

Die optimale Backzeit und Backtemperatur 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, 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

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, Kleinbrot, Laugengebäcken, salzigen Snacks und Frittiergebäcken auf www.margo.ch





Sortiment gültig ab: März 2025

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

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

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

margo **BAKER&BAKER**