

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

margo

KLEINBROTE, LAUGENGEBÄCKE & Snacks



KLEINBROTE, LAUGENGEBÄCKE & SNACKS

DAS HERZHAFTE FÜR ZWISCHENDURCH

Der Ausser-Haus-Verpflegungs-Markt wächst stetig und attraktive Snack-Formate für zwischendurch sind gefragter denn je. Die Snackification (siehe S. 14), die Aufwind erfährt und die Standardmahlzeiten ablöst, ist ein Trend, der perfekt auf die Bäckerbranche passt. Kombinationen von kleinen Snacks mit frischen Zutaten und Superfoods sprechen immer mehr Menschen an und sind somit attraktive Umsatzgeber.

Unsere Snacks



Die Wahl des richtigen Angebots ...



Unsere Kleinbrote und Laugengebäcke



DIE MARGO-SNACK-KOMPETENZ

VOM ROHSTOFF BIS ZUM FERTIGPRODUKT

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



SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN /
BACKMITTEL



Für die Vielfalt und Prozesssicherheit des Snack-Sortiments

FERTIGPRODUKTE



Für einen hohen Convenience-Grad bei Zeit- und Fachkräftemangel

TEIGLINGE



Für die Flexibilität bei der Snack-Herstellung

SANDWICH-CRÈMEN



Für die perfekte Basis Ihrer Sandwich-Zubereitungen




IHRE KREATION

Für die Ausser-Haus-Verpflegung
und die «Feinsacker»





KLEINBROTE


Zu jeder Gelegenheit das passende Brötchen. Durch die Auswahl an bewährten Klassikern und amerikanischen Trendgebäcken bietet unser Sortiment die perfekte Grundlage für abwechslungsreiche Kreationen und vielseitige Einsatzbereiche.

Swissness  **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

Swissness  **Schraubenbrötli dunkel** vorgebacken


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




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

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Alle abgebildeten Produkte sind gebacken. Alle Standzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

6 Original Grains Burger Bun geschnitten, fertiggebacken



Weicher Bun für Hamburger mit 6 exklusiven Urgetreiden, bestreut mit grobkörnigem Roggen-Vollkornschrot. Bereits im Steg vorgeschritten.

Herkunft: Deutschland   

Art.-Nr.	2361
Stückgewicht	100 g
Kartoninhalt	24 St. / 4 Beutel à 6 St.
Auftauzeit	ca. 120–180 Min. ¹⁾
Standzeit	4 Tage (im geschlossenen Beutel)



PRAKTISCHE VERPACKUNG



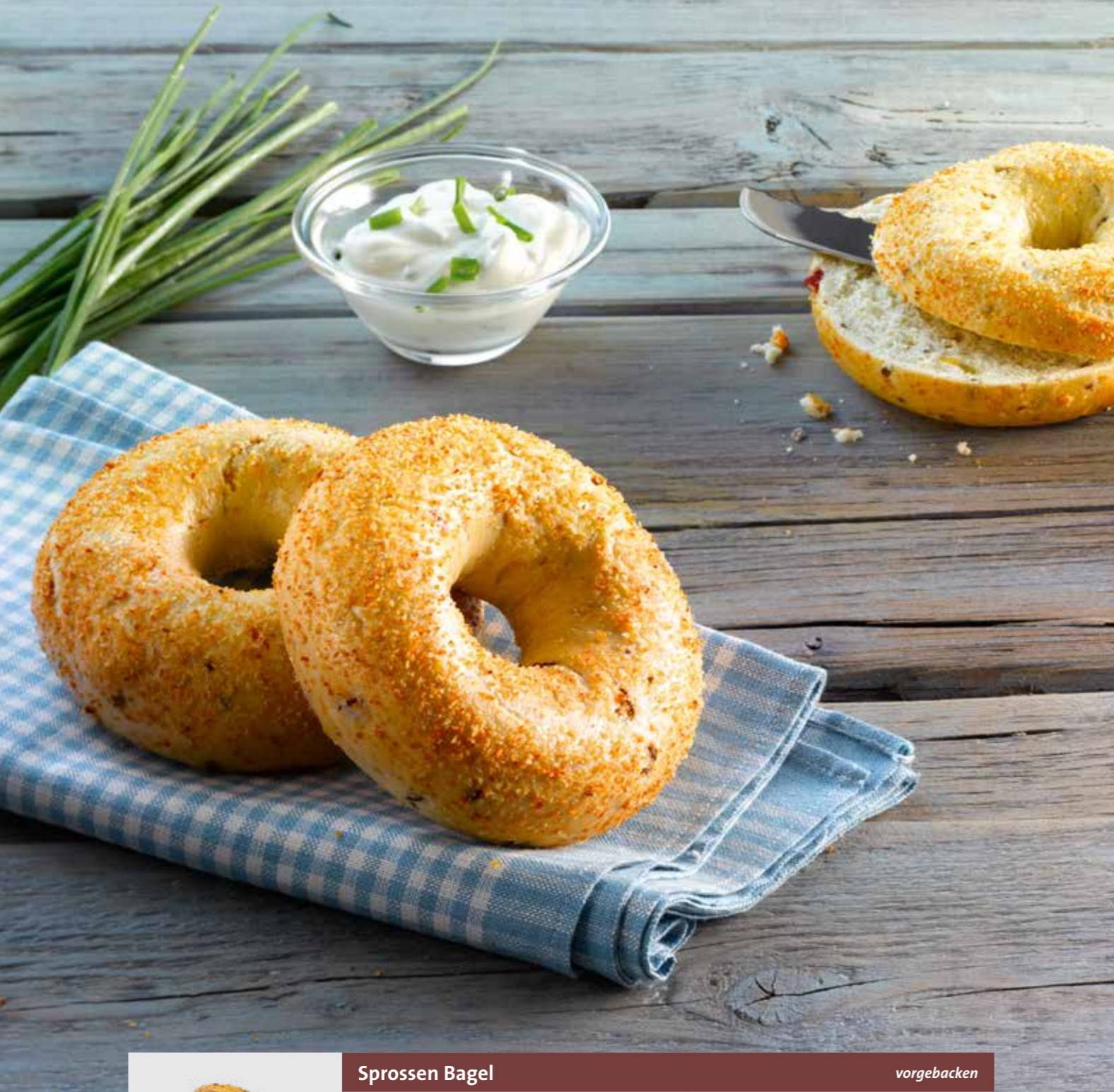
MIT 6 WERTVOLLEN URGETREIDE SORTEN



- 1 EINKORN
- 2 EMMER
- 3 WALDSTAUDENROGGEN
- 4 KHORASAN
- 5 FISSER IMPERIAL (GERSTE)
- 6 BAULÄNDER SPELZ (URDINKEL)



¹⁾ bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde. Die Buns werden Ihnen fertiggebacken geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.



BAGEL-ZUBEREITUNG

Ob herzhaft mit Fleisch, vegetarisch oder vegan – nutzen Sie das volle Snack-Potenzial. Unsere Originale sind für jedes Bedürfnis zu haben.



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



2 EINFACH AUFTAUEN...
Bei Raumtemperatur einfach ca. 30 – 45 Minuten auftauen lassen, belegen & servieren.



... ODER KURZ ABBACKEN
Backfrisch schmeckt es besser: Bagels für ca. 2 Minuten bei 180–200 °C mit viel Dampf abbacken.



3 VIELFÄLTIG BELEGEN
Bagels aufschneiden, mit frischen Zutaten belegen und ganz flexibel die steigende Nachfrage nach aromatischen Snacks bedienen.



Sprössen Bagel

vorgebacken

Dieser Bagel enthält schmackhafte Mungobohnensprossen, Leinsamen sowie Sonnenblumenkerne und überzeugt durch ein abgerundetes, nussiges Geschmacksprofil.

Herkunft: Belgien



Art.-Nr. 1717
Stückgewicht 100 g
Kartoninhalt 44 St.
Auftauzeit ca. 15–30 Min.
Backzeit / °C ca. 2 Min. / 180–200 °C mit Dampf
Standzeit 1 Tag



Kraftkorn Malzbagel

vorgebacken

Bagel mit hochwertigen Zutaten wie Malzmehlen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Bestreut mit Maisgriess und Haferflocken.

Herkunft: Belgien



Art.-Nr. 1662
Stückgewicht 100 g
Kartoninhalt 44 St.
Auftauzeit ca. 15–30 Min.
Backzeit / °C ca. 2 Min. / 180–200 °C mit Dampf
Standzeit 1 Tag

LAUGENGEBÄCKE

Unsere fertiggebackenen Laugenprodukte überzeugen nicht nur durch ihre typisch dunkle, glänzende Kruste, sondern bringen mit ihrer charakteristischen Färbung auch visuelle Abwechslung ins Regal. Einfach im Handling und perfekt geeignet als Beilage, für zwischendurch oder zur Kreation von Sandwiches.



Laugenzettel gefüllt mit Butter

fertiggebacken

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

Herkunft: Deutschland



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



Swissness

Laugenzettel mit Butter EP

einzelverpackt, fertiggebacken

Mit dieser Brezel in Ihrer Theke ist der Erfolg garantiert. Dank hoher Convenience-Stufe 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



Alle Laugengebäcke werden Ihnen fertiggebacken geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Alle Standzeiten gelten bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



Swissness

Laugenparisette

fertiggebacken

Unzählige Möglichkeiten für phantasievolle Sandwich-Ideen. Ein Plus für jeden Betrieb.



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



Swissness

Laugenbrötli

fertiggebacken

Klein aber fein – der Sandwich-Klassiker für den kleinen Hunger.




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






SNACKS


Snacks sind die Umsatzrenner – ob für den To-go-Verzehr auf die Hand oder zum Genuss in Ihrem Betrieb. Unsere Snacks sind perfekt, um Ihr bestehendes Sortiment einfach zu ergänzen und zu bereichern. Auf hoher Convenience-Stufe überzeugen sie in Anwendung, Geschmack und Optik.


Swissness  **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




Swissness  **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



Bäckerpizza Peperoni-Salami *backfertig*

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

Herkunft: Deutschland 

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 Margarita *backfertig*

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

Herkunft: Deutschland 

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



SNACKIFICATION

NEUE CHANCEN FÜR DAS BÄCKERHANDWERK

In einer zunehmend mobilen und schnelllebigen Gesellschaft verändert sich das Essverhalten grundlegend: Traditionelle Mahlzeiten verlieren an starrer Struktur und weichen immer häufiger kleinen, flexiblen Snacks für zwischendurch – ein Trend, der unter dem Begriff **Snackification** bekannt ist. Für Bäckereien eröffnet dieser Wandel neue Perspektiven: Mit frischen und kreativen Snack-Angeboten können Sie gezielt auf die Bedürfnisse moderner Konsumenten eingehen und sich als attraktive Anlaufstelle für den schnellen Genuss zu jeder Tageszeit positionieren.

ALS START IN DEN TAG



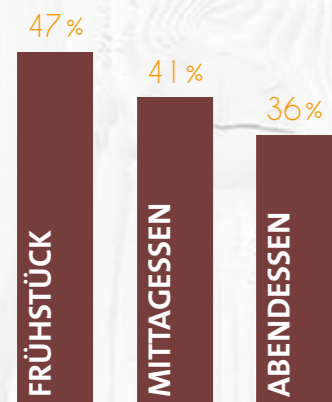
ZUM MITTAGS-TREFF

ZUM FEIERABEND

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und bieten Sie Ihren Kunden immer wieder neue Blickfänge und Geschmackserlebnisse. Die Zutaten lassen sich nach Belieben kombinieren – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ...

TIPPS FÜR IHREN SNACK-ERFOLG

- DEN GESCHMACK IHRER KUNDEN TREFFEN**
 Stimmen Sie Ihr Angebot auf die Bedürfnisse und die Nachfrage Ihrer Kunden ab – nährstoffreich, vegan, vegetarisch, nachhaltig, hochwertig, innovativ oder traditionell?
- MIT FRISCHEN UND SAISONALEN ZUTATEN PUNKTEN**
 Nutzen Sie die Vielfalt der Jahreszeiten, um regelmässig neue Genusserlebnisse zu bieten. So bleibt Ihr Sortiment spannend und abwechslungsreich. Ausserdem differenzieren Sie sich von Grossverteilern, indem Sie Qualität, Handwerk und Individualität bieten.
- MUT ZUR KOMBINATION**
 Spielen Sie mit Kontrasten, die geschmacklich harmonieren – herzhaftes Poulet trifft auf fruchtig-würziges Mango-Chutney, cremiger Käse auf süsse Birnenscheiben oder erdige Randen auf pfeffrige Kresse. Solche Gegensätze machen neugierig und kreieren neue, besondere Geschmackserlebnisse.
- SNACKS INSZENIEREN**
 Snacks sind Impulsartikel. Präsentieren Sie Ihr Sortiment prominent in der Auslage. Auffällige und farbenfrohe Zutaten wie Avocados, Hummus und essbare Blüten ziehen nicht nur die Blicke auf sich, sondern sind zudem trendig und vielseitig.
- TRANSPARENZ SCHAFFT VERTRAUEN**
 Herkunft, Allergene, Nährwerte – wer informiert, schafft Vertrauen und generiert Kundenbindung.
- KOMBIANGEBOTE UND THEMENBOXEN ANBIETEN**
 Attraktive Kombiangebote von Snacks mit einem je nach Tageszeit dazu passenden Getränk regen zum Mehrkauf an. Themenboxen (z. B. mit Mini-Formaten) für Picknicks, Apéros oder Znüni-Pausen verführen zum Probieren.



Anteil Verbraucher, die angeben, folgende Mahlzeiten zumindest manchmal ausfallen lassen.

LAUGEN-SPITZ

BELIEBTER KLASSIKER FÜR SNACKS MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Laugen-Spitz vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit dem gewünschten Dekor bestreuen.



BESTREUUNG MIT SESAM & KÜRBISKERNEN

- Füllung:
- Blattsalat
 - Thonsalat
 - Salatgurken
 - Tomaten



BESTREUUNG MIT SONNENBLUMENKERNEN

- Füllung:
- Blattsalat
 - Rohschinken
 - Radieschen
 - Essiggurken



BESTREUUNG MIT MAIS-DEKOR

- Füllung:
- Blattsalat
 - Schinken
 - Gurken
 - Tomaten
 - Sprossen

TIPP:
FÜR DEN IDEALEN TO-GO-SNACK DEN LAUGEN-SPITZ NICHT GANZ DURCHSCHNEIDEN!



TIPP:
MACHEN SIE IHREN SNACK MIT DÜNNEN ORANGENSCHNITTEN (UNGESPRITZT) ZUM WAHREN HINGUCKER!



ORIGINAL AMERICAN BAGELS

UNWIDERSTEHLICHES TRENDGEBÄCK FÜR JEDES PREISSEGMENT

Schneiden Sie die Bagels in folgendem Verhältnis: 1/3 obere Hälfte und 2/3 untere Hälfte. Dadurch wirkt der Snack optisch grösser und ist leichter zu verzehren. Anschliessend können Sie ihn individuell belegen.



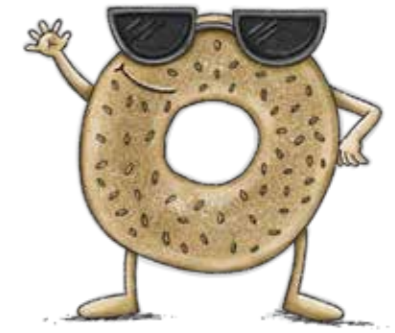
TIPP:
DIE MENGE AN CREAM CHEESE PRO BAGEL KÖNNEN SIE GANZ EINFACH UND GLEICHMÄSSIG MIT EINEM EISPORTIONIERER DOSIEREN – DAS GIBT KALKULATORISCHE SICHERHEIT.



PRAKTISCHE BAGEL-HALTER ERHALTEN SIE BEI UNSEREM TELEFONVERKAUF (041 768 22 77).



DIE PHILOSOPHIE DES BAGELS



Der Bagel ist kein gewöhnliches Brötchen mit Loch in der Mitte. Der Bagel ist eine Philosophie und ein Gebäck mit Tradition. Er verbindet bei seiner Herstellung Feuer und Wasser, denn als einzige Brotsorte werden die Bagels gekühlt, im Dampf gekocht und anschliessend gebacken. Nur so erhält der Bagel die typisch hauchdünne, bissfeste Kruste und ist innen weich, aber kompakt. Durch diese einzigartige Textur bietet er ein besonderes Mundgefühl, das ihn von herkömmlichen Sandwiches abhebt.

Der Bagel ist zum Trendgebäck geworden und nicht mehr aus der Sandwichwelt wegzudenken – nicht nur wegen seines internationalen Flairs, sondern auch wegen seiner Vielseitigkeit. Ob klassisch mit Frischkäse und Lachs, vegetarisch mit Grillgemüse oder herzhaft mit Poulet und Avocado: Der Bagel lässt sich jedem Geschmack und Kundenbedürfnis anpassen. Durch seine kompakte Form und stabile Struktur ist er zudem ideal für den Verkauf zum Mitnehmen.

IDEALE SNACK-BASIS



DELISSIO SANDWICH-CRÈMEN
Die Variante mit Senf eignet sich ideal als Basis und die Varianten Neutral und Neutral palm-free überzeugen als veganer Brotaufstrich.

AROMATISIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR DELISSIO SANDWICH-CRÈME NEUTRAL



SCHINKEN-KÄSE-CRÈME

- 500 g DELISSIO Sandwich-Crème
- 250 g Käse, gerieben
- 200 g Schinken, gehackt
- 200 g Vallese, geschlagen
- 15 g Gewürzsalz

RANDEN-MEERRETTICH-CRÈME

- 500 g DELISSIO Sandwich-Crème
- 120 g Randen, gekocht, geräffelt
- 50 g Meerrettich, geräffelt
- 15 g Zitronensaft
- 6 g Gewürzsalz

KNOBLAUCH-CRÈME

- 500 g DELISSIO Sandwich-Crème
- 20 g Schnittlauch, feingehackt
- 8 Stk. Knoblauchzehen, gepresst

KRÄUTER-LIMETTEN-CRÈME

- 500 g DELISSIO Sandwich-Crème
- diverse Kräuter: Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch
- 20 g Limettensaft
- 5 g Speisesalz



UNSERE LABELS



OHNE PALMÖL

Die Nachfrage im Markt nach palmölfreien Produkten steigt. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten, mit dem «Palmfree»-Logo.



OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend, von dem auch Sie profitieren können. Margo deklariert Produkte als «vegan», wenn für deren Herstellung keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden und wenn im Produktionsprozess Vorkehrungen getroffen wurden, die einen potenziellen Eintrag von Stoffen tierischen Ursprungs vermeiden.



SWISSNESS

Die mit dem Schweizerkreuz ausgewiesenen Produkte entsprechen der Swissness-Vorlage.



Entdecken Sie unser komplettes Tiefkühlsortiment mit Amerikanischen Backwaren, Gipfeln, Frittiergebäcken und Teigen auf www.margo.ch

margo BAKER & BAKER



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 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 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 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



Wir unterstützen den Nachwuchs

Sortiment gültig ab: August 2025

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**