



Wir schaffen  
**Genussmomente**



## Willkommen in der Welt von **BAKER & BAKER**

BAKER & BAKER ist ein renommierter europäischer Anbieter eines umfangreichen Sortiments an Convenience-Backwaren und Dienstleistungen für Grosshandel, Einzelhandel und Foodservice-Märkte sowie Bäckereien.

Das vielfältige Produktportfolio umfasst süsse und herzhaft Spezialitäten wie Muffins, Donuts, Cookies, Torten, Bagels, Buns und mehr. Darüber hinaus bietet BAKER & BAKER eine Auswahl starker Markenkonzepte mit innovativen, einzigartigen Rezepturen an.

BAKER & BAKER hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kunden und Verbraucher mit herausragender Kompetenz, innovativen Produkten und hochwertigem Service über etablierte und vertraute Marken zu begeistern.

Weitere Informationen finden Sie unter [margo.ch](https://margo.ch).

Unser Baker & Baker  
Sortiment online

Einfach scannen &  
entdecken!



**MARGO-TELEFONVERKAUF**

Tel. 041 768 22 77

Profitieren Sie von einem starken Partner und kontaktieren Sie uns gerne –  
ob bei Fragen, Anregungen oder Kritik. Wir freuen uns auf Sie!



<b>01</b>	<b>AMERICAN BAKERY</b>	<b>6</b>
	American Donuts .....	8
	Boomies .....	14
	American Muffins .....	16
	American Mini Muffins .....	18
	American Cookies .....	20
	American Brownies .....	22
<b>02</b>	<b>TORTEN &amp; KUCHEN</b>	<b>24</b>
	Torten .....	26
	Blechkuchen .....	27
<b>03</b>	<b>SNACKING</b>	<b>28</b>
	American Bagels .....	30
	American Premium Buns .....	32
<b>04</b>	<b>MARKENKONZEPTE</b>	<b>34</b>
<b>05</b>	<b>SERVICEMATERIAL</b>	<b>36</b>
<b>06</b>	<b>KOMPETENTER SERVICE / WICHTIGE INFORMATIONEN</b>	<b>38</b>

01



# AMERICAN BAKERY



## American Bakery ist unsere Stärke

Muffins, Donuts, Cookies und Brownies sind auch in der Schweiz ein anhaltender und nicht wegzudenkender Megatrend. Als American Bakery-Profis bieten wir Ihnen:

- eine starke Expertise im Segment «American Bakery»
- ein umfangreiches Portfolio an innovativen und authentischen American Bakery-Produkten
- beste Premium-Qualität über alle Produktgruppen

# AMERICAN DONUTS

## Abwechslungsreiches Bestseller-Sortiment



- vielseitiges Sortiment: gefüllte und ungefüllte Donuts, Mini-Donuts & exklusive, starke Lizenzkonzepte
- 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, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe<sup>1)</sup>



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>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste
- ▶ Passende Verkaufshilfen finden Sie auf S. 37

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

## GEFÜLLTE DONUTS

	<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>	<b>24130</b>	
<b>Stückgewicht</b>	68 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>	

	<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>	<b>1978</b>	
<b>Stückgewicht</b>	73 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>	

	<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. Einzelverpackt in aufmerksamkeitsstarken OREO®-Beuteln. <b>Gratis-Display in jedem Karton.</b>		
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2176</b>	
<b>Stückgewicht</b>	73 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>	

	<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>	<b>2293</b>	
<b>Stückgewicht</b>	65 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>2 Tage</b>	

	<b>Filly Vanille Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Mit feiner Vanillecrème gefüllt, in attraktiver Streifenoptik mit weisser und kakaohaltiger Fettglasur.		
<b>Art.-Nr.</b>	<b>89604</b>	
<b>Stückgewicht</b>	76 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>	

	<b>Filly CocoaCreme Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Mit feiner Kakaocrème gefüllt, einer kakao-haltigen Fettglasur überzogen und mit attraktiven Wellen aus weisser Fettglasur dekoriert.		
<b>Art.-Nr.</b>	<b>683</b>	
<b>Stückgewicht</b>	75 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>	

	<b>Filly Green Apple Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Mit fruchtiger, leicht saurer Apfelfüllung und Glasur mit Apfelgeschmack.		
<b>Art.-Nr.</b>	<b>3137</b>	
<b>Stückgewicht</b>	67 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	90 Min.	
<b>Standzeit</b>	<b>3 Tage</b>	

	<b>Filly Blueberry Donut</b>	<i>servierfertig</i>
Mit fruchtiger Blaubeerfüllung und Glasur mit Blaubeergeschmack.		
<b>Art.-Nr.</b>	<b>3088</b>	
<b>Stückgewicht</b>	67 g	
<b>Kartoninhalt</b>	48 St. / 4 Trays à 12 St.	
<b>Auftauzeit</b>	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 pinkfarbigen Splits.



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



### Filly Nut Donut

servierfertig

Mit zartschmelzender Nougatcrème gefüllt und mit gerösteten, gehackten Haselnüssen auf heller Fettglasur dekoriert.

**Art.-Nr.** 89719  
**Stückgewicht** 72 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### Filly Crispy Caramel Donut

servierfertig

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

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

## 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



### Sour Lemon Donut

servierfertig

Donut mit gelber Zitronenglasur, dekoriert mit sauren, bunten Zuckerstreuseln.

**Art.-Nr.** 1931  
**Stückgewicht** 55 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 60 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



### Dark Choc Donut

servierfertig

Extra softer Donut dekoriert mit einer Glasur aus echter Belgischer Schokolade (70 % Kakaoanteil) und UTZ-zertifiziertem Kakao.



**Art.-Nr.** 3053  
**Stückgewicht** 54 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



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



### Sugar Donut

servierfertig

Rundum attraktiv, mit gefrier- und taustabilem Zucker dekoriert.



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



### American Donut Soft

servierfertig

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



<b>Art.-Nr.</b>	<b>490</b>
Stückgewicht	45 g
Kartoninhalt	96 St.
Auftauzeit	30 Min.
<b>Standzeit</b>	<b>1 Tag</b>



## GEFÜLLTE MINI DONUTS

MIX-BOX



### Mini Filly Donut Mix

servierfertig

Gefüllte Mini Donuts im platzsparenden Mix-Karton:

- Filly Cocoa-Hazelnut
- Filly Strawberry
- Filly Caramel

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

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

MIT DEM  
BESONDEREN  
EXTRA IM  
GESCHMACK!



# BOOMIES

Für jeden Geschmack

- echte Genusserlebnisse: aufregend neue Geschmackskombinationen
- köstlich gefüllt: 12-Punkt-Füllung bietet Rundum-Genuss
- tolle Optik: attraktive Toppings erzeugen echte Blickfänge
- beste Zutaten: ohne Eier, mit zertifiziertem Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



Alle Baker & Baker Boomies 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).



## Salted Caramel Boomie

servierfertig

Boomie mit einer köstlich-cremigen Salted Caramel-Füllung und einer Glasur mit Salted Caramel-Geschmack, dekoriert mit knusprigen Karamell-Toffee-Perlen.

**Art.-Nr.** 106  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



## Berry Citrus Boomie

servierfertig

Boomie mit einer erfrischenden Füllung aus Erdbeere & Brombeere und einem Spritzer Grapefruit & Zitrone, überzogen mit einer Glasur mit Joghurtgeschmack, dekoriert mit rosa Wellen.

**Art.-Nr.** 105  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage



## Cocoa Orange Boomie

servierfertig

Boomie mit einer dunklen Kakaocrème-Füllung, überzogen mit einer Glasur mit Orangengeschmack und dekoriert mit dunklen Wellen.

**Art.-Nr.** 104  
**Stückgewicht** 77 g  
**Kartoninhalt** 48 St. / 4 Trays à 12 St.  
**Auftauzeit** 90 Min.  
**Standzeit** 3 Tage

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



# AMERICAN MUFFINS

Natürliche Optik der Standardkapseln\*



## Beliebte Bestseller

- beste Baker & Baker Premium-Qualität: extra saftig & soft
- vielseitiges Sortiment: ob gefüllte oder ungefüllte Muffins
- optimales Verpackungskonzept mit 3 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren
- beste Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, ohne Palmöl bzw. mit zertifiziertem Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe <sup>1)</sup>

Alle Muffins im praktischen 12er-Tray



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](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste
- ▶ Passende Verkaufshilfen finden Sie auf S. 37

\* kompostierbar <sup>1)</sup> Ausgenommen OREO® Muffins.

## GEFÜLLTE MUFFINS



<b>OREO® Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
OREO® Muffin mit Kakao gefüllt und dekoriert mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack und mit original OREO®-Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO®-Gebäckkapsel.	<b>Art.-Nr.</b> 29347 <b>Stückgewicht</b> 110 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage



<b>Milka® Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
Extra saftiger Schoko-Muffin mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka®-Alpenmilchschokolade in attraktiver Milka®-Gebäckkapsel.	<b>Art.-Nr.</b> 29339 <b>Stückgewicht</b> 110 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min. <b>Standzeit</b> 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 Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



<b>Apple Cinnamon Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
Fruchtiger Muffin mit sichtbarer Apfelmusfüllung und Butterstreuseln im Topping. Gefüllt mit natürlichen Apfelstückchen, Zimtflakes und fruchtigem Apfelmus.	<b>Art.-Nr.</b> 29374 <b>Stückgewicht</b> 110 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min <b>Standzeit</b> 2 Tage



<b>Chocolate Nougat Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
Kakao-Muffin mit Kakao- und Haselnusscreme, dekoriert mit Schokolade und weissen Schokoladenflocken.	<b>Art.-Nr.</b> 89349 <b>Stückgewicht</b> 115 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage



<b>Raspberry Yoghurt Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
Muffin mit köstlicher Himbeerfüllung, verfeinert mit Joghurt und einem Topping aus Frischkäse und Himbeerstücken.	<b>Art.-Nr.</b> 89988 <b>Stückgewicht</b> 110 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage

## UNGEFÜLLTE MUFFINS



<b>Deep Blueberry Muffin</b>	<i>servierfertig</i>
Heller Muffin mit fruchtig-frischen Blaubeeren für eine aussergewöhnliche Saftigkeit. Zarte Butterstreusel runden geschmacklich und optisch ab.	<b>Art.-Nr.</b> 89345 <b>Stückgewicht</b> 100 g <b>Kartoninhalt</b> 36 St./3 Trays à 12 St. <b>Auftauzeit</b> 90–120 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage



# 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

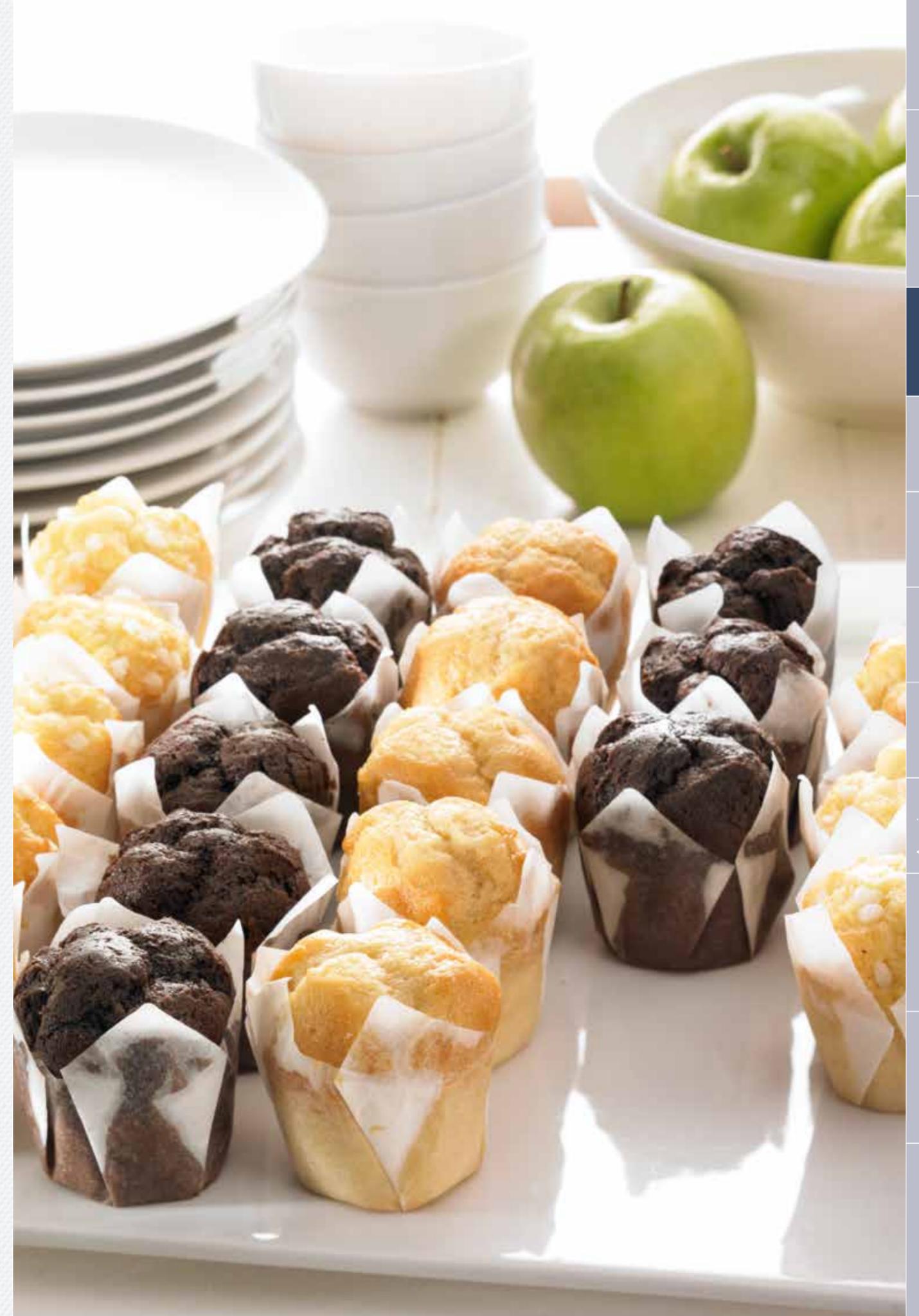
- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste
- ▶ Passende Verkaufshilfen finden Sie auf S. 37

\* kompostierbar

	<p><b>Black Mini Muffin</b></p> <p>Mini Muffin aus softer Rührmasse mit Schokogeschmack.</p> 	<p><b>Art.-Nr.</b> 1250 <b>Stückgewicht</b> 30 g <b>Kartoninhalt</b> 72 St. <b>Auftauzeit</b> 30–40 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage</p> <p><i>servierfertig</i></p>
	<p><b>Sugar Flakes Mini Muffin</b></p> <p>Mini Muffin mit Butter-Vanille-Geschmack, dekoriert mit Zuckerflocken.</p> 	<p><b>Art.-Nr.</b> 1248 <b>Stückgewicht</b> 30 g <b>Kartoninhalt</b> 72 St. <b>Auftauzeit</b> 30–40 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage</p> <p><i>servierfertig</i></p>
	<p><b>Apple &amp; Cinnamon Mini Muffin</b></p> <p>Mini Muffin mit fruchtigem Apfelgeschmack und feiner Zimtnote.</p> 	<p><b>Art.-Nr.</b> 1249 <b>Stückgewicht</b> 30 g <b>Kartoninhalt</b> 72 St. <b>Auftauzeit</b> 30–40 Min. <b>Standzeit</b> 2 Tage</p> <p><i>servierfertig</i></p>

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

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



# AMERICAN COOKIES



## Cookies sind ein Wachstumssegment

- original American Cookie-Genuss – aussen knusprig und innen weich
- einfaches Handling: leicht zu backen
- beste Zutaten: mit zertifiziertem Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



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](http://www.rspo.org).

- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste
- ▶ Passende Verkaufshilfen finden Sie auf S. 37

## BACKFERTIGE COOKIES

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

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heissluftofen. Alle Standzeiten gelten nach dem Backen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

## COOKIE-BACKANLEITUNG



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



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



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



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

OFENFRISCH GEBACKEN

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.



# AMERICAN BROWNIES



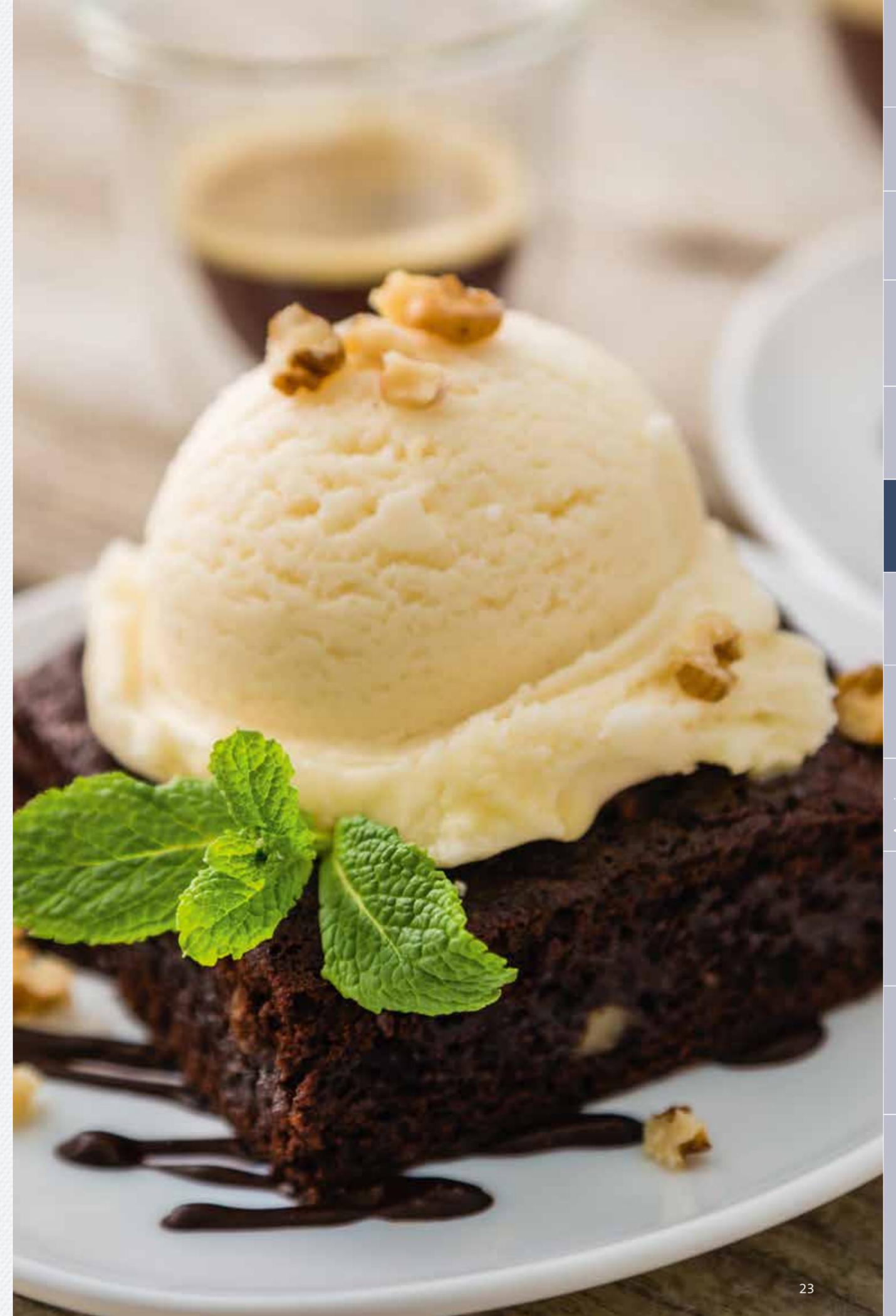
## Eine genussvolle Sortimentsergänzung

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

► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste

	<p><b>Brownie</b></p> <p>Dieses Brownie lässt jedes Schokoladenliebhaber-Herz höher schlagen. Softer Brownie verfeinert mit Pecannüssen.</p> 	<p><i>geschnitten, servierfertig</i></p> <p><b>Art.-Nr.</b> 11140  <b>Stückgewicht</b> ca. 60 g  <b>Kartoninhalt</b> 160 St. / 4 Platten à 40 St.  <b>Auftauzeit</b> 1 Tag (bei 0–4° C)  <b>Standzeit</b> 5 Tage (bei 22° C)</p>
	<p><b>Brownie EP</b></p> <p>Saftiger Gourmet-Brownie mit extra viel Schokolade (27%) und Pekannussstückchen im Teig.</p> 	<p><i>einzelverpackt, servierfertig</i></p> <p><b>Art.-Nr.</b> 19051  <b>Stückgewicht</b> 65 g  <b>Kartoninhalt</b> 100 St.  <b>Auftauzeit</b> 90–150 Min.  <b>Standzeit</b> 12 Tage</p>

Alle Brownies werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Nach dem Auftauen zum Erhalt der Produktqualität unbedingt abgedeckt lagern.



02



# TORTEN & KUCHEN



## Backkompetenz, die man schmeckt

Torten und Kuchen bleiben Klassiker: ob modern oder eher traditionell. Unser Sortiment aus vielen unwiderstehlichen Sorten bietet Ihren Kunden den vollen Genuss.

- authentische Spezialitäten
- attraktive, handwerkliche Optik
- beste Baker & Baker-Qualität

# TORTEN & KUCHEN



## Was macht sie einzigartig?

- attraktiv: unwiderstehliche Hingucker mit viel Liebe zum Detail
- einfaches Handling: nur auftauen & servieren
- perfekt portionierbar: alle Produkte sind bereits vorgeschnitten



Alle Torten & Kuchen sind gefroren einzeln entnehmbar



Unsere Baker & Baker Torten und Kuchen 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).

► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste

## TORTEN



### Apfel-Pecannuss-Torte

geschnitten, servierfertig

Saftige Apfelmasse auf weichem Buttermürbeteig, belegt mit aromatischen Pekannüssen und abgerundet mit einem feinen Zimtgeschmack.



**Art.-Nr.** 1588  
**Stückgewicht** 208 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Auftauzeit** 12 Std. (4–7 °C)  
6 Std. (18–25 °C)  
**Standzeit** 3 Tage bei 4–7 °C  
**Bitte beachten:** 1 Tag Standzeit bei 18–25 °C Raumtemperatur



### Käsetorte

geschnitten, servierfertig

Die Premium-Käsetorte mit hochwertiger, cremiger Quarkmasse auf knusprigem Buttermürbeteig.

**Art.-Nr.** 1607  
**Stückgewicht** 200 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Auftauzeit** 12 Std. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C  
**Bitte beachten:** 1 Tag Standzeit bei 18–25 °C Raumtemperatur



### Windbeutelorte

geschnitten, servierfertig

Unwiderstehliche Tortensensation mit gefüllten Mini-Windbeuteln und Schlagrahm, gebettet auf weichem Buttermürbeteig mit Kirschfüllung.

Nach dem Auftauen das Produkt gekühlt bei max. 7 °C aufbewahren.

**Art.-Nr.** 1587  
**Stückgewicht** 138 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Auftauzeit** 12 Std. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C

Alle Torten und Kuchen werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Wir empfehlen, die Produkte bei max. 7 °C am Vortag des Verzehrs aufzutauen. Nach dem Auftauen zum Erhalt der Produktqualität unbedingt zugedeckt lagern.



### Waldfruchttorte

geschnitten, servierfertig

Das fruchtige Tortenerlebnis mit cremig-feiner Fruchtsahne und fruchtigen Waldbeeren auf einem Mürbeteigboden.

Nach dem Auftauen das Produkt gekühlt bei max. 7 °C aufbewahren.

**Art.-Nr.** 1586  
**Stückgewicht** 125 g  
**Kartoninhalt** 12 St./1 Torte  
**Auftauzeit** 12 Std. (4–7 °C)  
**Standzeit** 2 Tage bei 4–7 °C

## BLECHKUCHEN



### Pflaumen-Walnuss-Kuchen

geschnitten, servierfertig

Die verführerische Genussvariation aus knusprigem Mürbeteig, fruchtigen Pflaumenhälften und aromatischen Walnussstückchen.

**Art.-Nr.** 1577  
**Stückgewicht** 133 g  
**Kartoninhalt** 40 St./2 Trays à 20 St.  
**Auftauzeit** 8 Std. (4–7 °C)  
4 Std. (18–25 °C)  
**Standzeit** 3 Tage bei 4–7 °C  
**Bitte beachten:** 1 Tag Standzeit bei 18–25 °C Raumtemperatur



03



# SNACKING

## Snack-Genuss rund um die Uhr

Der Ausser-Haus-Snack-Markt wächst stetig und attraktive Snack-Formate für die Zwischenverpflegung sind gefragter denn je. Wir haben die perfekten Antworten auf die gestiegene Snack-Nachfrage Ihrer Kunden.

- Erweiterung der Kernzeiten auf den ganzen Tag
- gelingsichere Produkte in Premium-Qualität

# AMERICAN BAGELS



## Eine wachsende Snack-Alternative

- absatzstark: Trendsegment mit kreativen Belegvariationen
- original: amerikanische Rezepturen in bester Baker & Baker-Qualität für eine handwerkliche Optik
- frisch & vielseitig: Bagels mit unterschiedlichen Toppings für die Frischetheke
- beste Zutaten: ohne Palmöl, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



- ▶ Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste
- ▶ Passende Verkaufshilfen finden Sie auf S. 37



<b>Sprossen Bagel</b>	<i>vorgebacken</i>
Dieser Bagel enthält schmackhafte Mungobohnensprossen, Leinsamen sowie Sonnenblumenkerne und überzeugt durch ein abgerundetes, nussiges Geschmacksprofil.	<p><b>Art.-Nr.</b> 1717</p> <p>Stückgewicht 100 g</p> <p>Kartoninhalt 44 St.</p> <p>Auftauzeit ca. 15–30 Min.</p> <p>Backzeit/°C ca. 2 Min./180–200 °C mit Dampf</p> <p><b>Standzeit</b> 1 Tag</p>



<b>Kraftkorn Malzbagel</b>	<i>vorgebacken</i>
Bagel mit hochwertigen Zutaten wie Malzmehlen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Bestreut mit Maisgriess und Haferflocken.	<p><b>Art.-Nr.</b> 1662</p> <p>Stückgewicht 100 g</p> <p>Kartoninhalt 44 St.</p> <p>Auftauzeit ca. 15–30 Min.</p> <p>Backzeit/°C ca. 2 Min./180–200 °C mit Dampf</p> <p><b>Standzeit</b> 1 Tag</p>



Alle Bagel werden Ihnen servierfertig geliefert und können einfach 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.

Abbildungen zeigen gebackene Produkte. Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heissluftofen.

# AMERICAN PREMIUM BUNS



Genuss beginnt mit dem Bun!

- mit 6 exklusiven Urgetreidesorten und Roggenvollkornschrot veredelt
- 3-fach Premium: in Grösse, Optik & Geschmack
- hoher Convenience-Grad: fertig gebacken & bereits vorgeschnitten
- beste Zutaten: ohne Palmöl, ohne zugesetzte Aromen, ohne künstliche Farbstoffe, ohne gehärtete Fette



► Informationen zu vegetarischen / veganen Kennzeichnungen auf der Preisliste



## 6 Original Grains Hot Dog Bun

geschnitten, servierfertig

Weicher Bun für Hot Dogs und Sandwiches mit 6 exklusiven Urgetreiden, bestreut mit grobkörnigem Roggen-Vollkornschrot. Bereits seitlich vorgeschnitten.



**Art.-Nr.** 2362  
**Stückgewicht** 75 g  
**Kartoninhalt** 36 St. / 3 Beutel à 12 St.  
**Auftauzeit** ca. 120–180 Min. <sup>1)</sup>  
**Standzeit** 4 Tage <sup>2)</sup>



## 6 Original Grains Burger Bun

geschnitten, servierfertig

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



**Art.-Nr.** 2361  
**Stückgewicht** 100 g  
**Kartoninhalt** 24 St. / 4 Beutel à 6 St.  
**Auftauzeit** ca. 120–180 Min. <sup>1)</sup>  
**Standzeit** 4 Tage <sup>2)</sup>

Die Buns werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden. Lagertemperatur: mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.

1) bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde

2) nach dem Auftauen im geschlossenen Beutel bei einer Raumtemperatur von 20–23 °C

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.

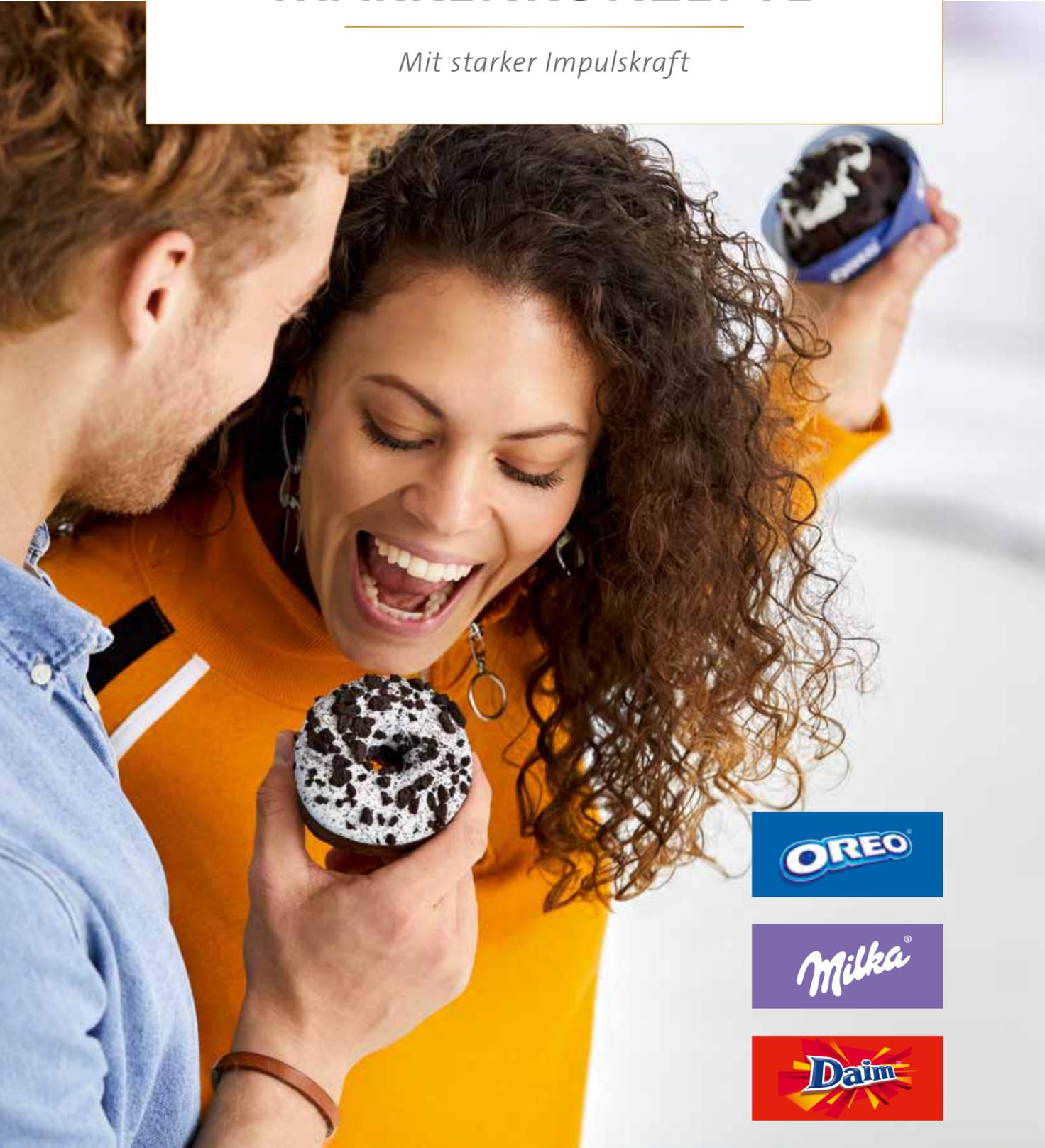
# 6 ORIGINAL GRAINS PREMIUM BUNS



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

# MARKENKONZEPTE

Mit starker Impulskraft



## Markenprodukte, die begeistern

Starke Marken – starke Produkte! Markenkooperationen beleben das Portfolio und sorgen für ein starkes Umsatzplus. Nutzen Sie das Potenzial unserer Impulsartikel mit hoher Markenstrahlkraft.

- **Abwechslungsreich:** vielseitiges Erfolgssortiment
- **Bekannt & beliebt:** Qualität mit Milka®, Daim® und OREO®
- **Umsatzstark:** On-top-Geschäft durch starke Marken mit höherer Preisakzeptanz am Markt
- **Hingucker satt:** aufmerksamkeitsstarke Packagings und POS-Materialien

Produkt	Convenience-Grad	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Auftauzeit	Standzeit	Weitere Infos
 Milka® Donut	SF*	2293	65 g	48 St./ 4 Trays	3,120 kg	90 Min.	2 Tage	S. 9
 Milka® Muffin	SF*	29339	110 g	36 St./ 3 Trays	3,960 kg	90–150 Min.	2 Tage	S. 16
 Daim® Donut	SF*	24130	68 g	48 St./ 4 Trays	3,264 kg	90 Min.	3 Tage	S. 8
 OREO® Donut	SF*	1978	73 g	48 St./ 4 Trays	3,504 kg	90 Min.	2 Tage	S. 8
 OREO® Donut EP	SF*	2176	73 g	48 St.	3,504 kg	90 Min.	3 Tage	S. 9
 OREO® Muffin	SF*	29347	110 g	36 St./ 3 Trays	3,960 kg	90–150 Min.	2 Tage	S. 16

\* SF = servierfertig



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

# UNSER SERVICEMATERIAL

*Modern & erfolgswahrend*



## Warenpräsentation im Kassen- und Thekenbereich

- Voller American Bakery-Genuss auf kleinem Raum
- Flexibel einsetzbar für Ihr Kaffeegeschäft
- Kompakte & impulsstarke Präsentation
- Verkaufsorientierter Gesamteindruck in wenigen Handgriffen



**Donut-Beutel**

CHF 2.30 / 100 St.  
exkl. Versand



**Muffin-Box**

CHF 16.90 / 50 St.  
exkl. Versand



**Halter to-go**

CHF 19.50 / 75 St.  
exkl. Versand



**Bagel-Halter**

CHF 25.50 / 150 St.  
exkl. Versand



**Cookie-Glas**

CHF 23.- / 1 St.  
exkl. Versand



**Snack-Point-Display**

CHF 79.- / 1 St.  
exkl. Versand

# KOMPETENTER SERVICE

*Wir sind für Sie da!*

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)

## 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 ist 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

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.



 **margo BAKER & BAKER**

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





Sortiment gültig ab: Januar 2022

**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

 **BAKER & BAKER**