

Käfer



QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

**Qualität aus Leidenschaft** – dieser Leitsatz ist der Schlüssel zum Erfolg der Firma Käfer. Aus dem kleinen Münchener Familienbetrieb ist bis heute ein international tätiges Unternehmen gewachsen. Die Idee, kontinuierlich erstklassige und innovative Produkte und Rezeptideen aus aller Welt aufzuspüren und Genießern und Feinschmeckern näher zu bringen, verfolgt Käfer seit 1930 konsequent.

Seit über 90 Jahren reisen die Käfer Feinkost-Experten um die Welt, um für die Käfer Kunden die erlesensten Produkte auszuwählen. Die köstlichen Spezialitäten werden von den Feinkost-Experten mit dem Käfer Feinkostband ausgezeichnet.

*„Seit 2006 kommen Produkte der Marke Feinkost Käfer aus dem Backofen von ARYZTA Food Solutions.“*

*Die Zusammenarbeit mit der Traditionsbäckerei garantiert die Qualität der Premium-Marke Käfer.*

*„Ich freue mich sehr über diese langjährige Partnerschaft.“*



Ihr  
Michael Käfer



# Unsere Genussbrote



8102299 KÄFER Walnuss-Feige Brot

	380
	330*
	22

- Aromatisches Walnuss-Feige Brot in rustikaler Optik
- Gespickt mit getrockneten Feigen und Walnüssen
- Im Steinofen gebacken

	Halb-gebacken		Tiefkühlgewicht in g/Stück		FB-Gewicht* in g/Stück		Kartoninhalt in Stück
--	---------------	--	----------------------------	--	------------------------	--	-----------------------



8101466 KÄFER Dinkelbrot

	400
	375*
	18

- Brot mit 100% Dinkelweizenmehl und bemehlter, rustikal aufgerissener Kruste
- Kartoffelflocken und Joghurt sorgen für eine saftige Krume und lange Frische



Serviervorschlag

\* Unverbindliche Angabe. Diese ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.



51884028 KÄFER Baguette mediterrane Art

	320
	280*
	25

- Knuspriges Baguette
- Bestreut mit aromatischen Kräutern der Provence
- Im Steinofen gebacken



41885028 KÄFER Bauernbaguette

	320
	280*
	25

- Bemehltes Bauernbaguette mit handwerklicher Anmutung
- Herrlich luftige Krume gepaart mit einer krossen Kruste
- Im Steinofen gebacken



41881028 KÄFER Ciabatta Peperoni

	330
	310*
	25

- Ciabatta nach italienischer Art mit luftig lockerer Krume
- Pikant im Geschmack durch grüne Peperoni-Stückchen
- Im Steinofen gebacken



41882028 KÄFER Ciabatta mit Oliven

	330
	310*
	25

- Beliebter Ciabatta Klassiker in vollendeter Geschmackskomposition
- Gespickt mit saftigen schwarzen Olivenstücken
- Im Steinofen gebacken



41890028 KÄFER Weißbrot italienische Art

	570
	550*
	12

- Purer Ciabatta Genuss in rustikaler Form
- Ideale Beilage zu Salaten, zum Grillen oder als Snack
- Im Steinofen gebacken





41883028 KÄFER Ciabatta  
mit Walnüssen

	330
	300*
	25

- Saftiges, dunkles Ciabatta mit Bemehlung
- Mit vollmundigen Walnussstücken gespickt
- Im Steinofen gebacken



848473 KÄFER Ciabatta mit  
Schinken und Röstzwiebeln

	300
	290*
	30

- Herzhafter Schinken vereint mit aromatischen Röstzwiebeln
- Ideal als Beilage zu Suppen oder Salaten
- Im Steinofen gebacken













41878028 KÄFER Ciabatta mit  
Tomaten und Bärlauch

	300
	280*
	30

- Mit sonnengereiften, getrockneten Tomatenstücken und feiner Bärlauchnote
- Mediterranes Ciabatta, ideal zur Grillsaison
- Im Steinofen gebacken



\* Unverbindliche Angabe.  
Diese ist abhängig je nach  
Ausgangswert (rechtliche Toleranzen),  
von den individuellen und  
technischen Gegebenheiten zum  
Zeitpunkt der Herstellung.

Artikel- Nummer	Produkt-Bezeichnung	Fertigungs- grad	FB- Gewicht	Ofen vorheizen	Dampf	Backzeit	Temperatur Backofen	Zug
8102299	 KÄFER Walnuss-Feige Brot <sup>1)</sup> <b>NEU</b>	HB	330 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
8101466	 KÄFER Dinkelbrot <sup>1)</sup> <b>NEU</b>	HB	375 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
51884028	 KÄFER Baguette mediterrane Art <sup>1)</sup>	HB	280 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41885028	 KÄFER Bauernbaguette <sup>1)</sup>	HB	280 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41881028	 KÄFER Ciabatta mit Peperoni <sup>1)</sup>	HB	310 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41882028	 KÄFER Ciabatta mit Oliven <sup>1)</sup>	HB	310 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41890028	 KÄFER Weißbrot italienische Art <sup>1)</sup>	HB	550 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41883028	 KÄFER Ciabatta mit Walnüssen <sup>1)</sup>	HB	300 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
848473	 KÄFER Ciabatta mit Schinken und Röstzwiebeln <sup>1)</sup>	HB	290 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.
41878028	 KÄFER Ciabatta mit Tomaten und Bärlauch <sup>1)</sup>	HB	280 g*	230-250°C	ohne	12-14 Min.	180°-200°C	auf nach 5 Min.

<sup>1)</sup> Produktspezifische Verkaufstüten sind im Karton enthalten.

\* Unverbindliche Angabe. Diese ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

## Tipps zur Handhabung und Etikettierung

### Schritt

# 1

Heizen Sie den Backofen entsprechend Backanleitung vor und nehmen die gewünschte Anzahl an Käfer Backwaren aus dem Karton. Bitte achten Sie darauf, dass die im Karton verbleibende Ware tiefgekühlt gelagert wird, um Qualitätsverluste zu vermeiden.

### TIPP!

Nach dem Backen sollten die Backwaren ca. 30 Minuten auskühlen, damit die Kruste knusprig bleibt und die Brote ihr volles Aroma entfalten können. Anschließend verpacken Sie die Ware in die beiliegenden Papiertüten.

### Schritt

# 2

Zur Etikettierung der Ware sollten Sie den Etikettendrucker nutzen und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einen Tag nach dem Backtag einstellen.

Die in den Kartons beiliegenden Papiertüten dürfen nur für die im Karton enthaltenen Käfer-Backwaren verwendet werden.

## Punkten Sie mit Käfer Premium Produkten

### Einfache Handhabung:

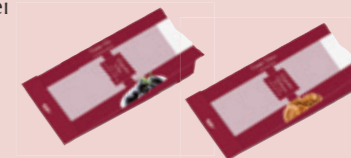
- ✓ Einfache Lagerung und flexible Verfügbarkeit der Produkte
- ✓ Backen nach Bedarf
- ✓ Von tiefgekühlt bis verkaufsbereit innerhalb kürzester Zeit

### Zuverlässiger Service von ARYZTA Food Solutions:

- ✓ Einfache und direkte Bestellmöglichkeit
- ✓ Direktbelieferung durch flexible Eigenlogistik

### Aufmerksamkeitsstarker Auftritt am POS:

- ✓ Effektive Verkaufsförderung durch Markenpräsenz
- ✓ Optimale Produktplatzierung durch produktindividuell gestaltete Verkaufstüten im edlen Käfer Design
- ✓ Verkaufstüten inkl. EAN-Code und allen Angaben gemäß LMIV liegen nach den LMIV-Richtlinien dem Karton GRATIS bei



# Käfer

ARYZTA  
*Food Solutions*  
SERVING INSPIRATION

® Eingetragene Marke der Käfer AG

Exklusiv hergestellt und verpackt unter Lizenz für Feinkost Käfer.

ARYZTA Food Solutions GmbH | Konrad-Goldmann-Straße 5b | 79100 Freiburg | Telefon +49 761 7049-10 | [afs.kontakt@aryzta.com](mailto:afs.kontakt@aryzta.com) | [www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)