

*Dé*lifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



Unser aktuelles Brotsortiment wird ständig erweitert und verfeinert.

Für weitere Informationen und Fragen zu unserem Produktsortiment,
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Ihr Team von der
Genusswelt Winkler

Die Preise sind exklusive MwSt. und gelten bis auf Widerruf. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Genusswelt Obst Winkler GmbH
Gewerbestr. 6 - 6430 Ötztal Bahnhof - Österreich
Tel. +43 (0) 52 66 / 88 219 - Fax. +43 (0) 52 66 / 88 219-2
service@obst-winkler.at

www.genusswelt-winkler.at

www.genusswelt-winkler.at

Winkler

BROT



BESTELLHOTLINE
+43 (0) 52 66 / 88 219
Täglich von 08:00 - 18:00



Premium Mini Buttercroissant

941114

Mit nur 25 Gramm ist das Mini-Buttercroissant der perfekte Happen für zwischendurch. Dank der original französischen Rezeptur kann ihm kaum jemand widerstehen.

120x25g 13-15 Min. 170°C

0,16
pro Stück
19,90
pro Karton



Baguette 57cm

942411

24x440g 14-16 Min. 200°C

1,03
pro Stück
24,90
pro Karton



Mini-Mehrkorn-Buttercroissant (mit Topping)

941115

Das beliebte Croissant mit Biss. Neben einem knusprigen Topping aus gelben und braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken finden sich auch Mohnkörner, Sonnenblumenkerne und brauner Leinsamen im Weizenvollkorn-Teig. Ideal einsetzbar als Tagungssnack und Fingerfood.

100x30g 13-15 Min. 170°C

0,39
pro Stück
39,80
pro Karton



Baguette 58cm

942412

Das klassische, französische Baguette mit einem Laibgewicht von 290 Gramm.

32x290g 10-12 Min. 200°C

0,62
pro Stück
19,90
pro Karton



Frühstücks-Buttercroissant

941117

Dieses Croissant ist besonders für die Hotellerie geeignet. Seine hochwertige Zutaten, seine längere Frische und das wenig Krümmerei gefallen Hotel-Gästen besonders gut.

80x55g 16-18 Min. 170°C

0,37
pro Stück
29,90
pro Karton



Baguette Royales Mix

942439

5 Sorten à 4 Stück: Peperoni (rot), Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kräuter der Provence, Cerealia, Peperoni (grün)

20x350-400g 8-10 Min. 200°C

2,56
pro Stück
51,20
pro Karton



Macarons (6 Sorten)

941317

Himmlische Gaumenfreuden garantiert: Macarons in den Varianten Café, Chocolat, Zitrone, Himbeer, Orange, Vanille und Passionsfrucht laden zum Genuss ein.

96x15-17g 2 Std. bei 0-4°C

0,62
pro Stück
59,90
pro Karton



Micro-Boules Rustiques (7 Sorten)

942521

Mit nur 30 Gramm Stückgewicht sind die rustikalen Brötchen ideal für Buffets oder als Beilage zu Suppen. Die Micro-Boules Rustiques sind mit ihren sieben Varianten Hell, Dunkel, Dinkel, Körner, Sonnenblumenkerne, Karotte und Kürbiskerne erhältlich.

280x30g 4-5 Min. 200°C

0,30
pro Stück
84,90
pro Karton



Boule (Levain-Sauerteig) 17cm

942122

Das große, sehr dekorative Brot wird nach überlieferten Rezepturen hergestellt und ist ein echter Blickfang auf jedem Buffet.

18x500g 13-15 Min. 210°C

2,52
pro Stück
45,36
pro Karton



Mini Gourmet-Brötchen Variation (5 Sorten)

942727

Mini-Knoten Kürbis, Sonnenblumenkerne, Körner, Mini Losange Rosine-Walnuss, Karotte

125x60g 4-5 Min. 200°C

0,54
pro Stück
67,50
pro Karton



Fleur Rustique

942123

La fleur - die Blume - stand Pate bei der Namensgebung dieses Suprême-Brottes. Das helle Weizenbrot kann in sechs Segmente geteilt werden und ist auf jedem Buffet ein Hingucker.

15x400g 8-10 Min. 200°C

3,06
pro Stück
45,90
pro Karton

