



BAKERMANN®



- Snackkonzept  
- Belegen  
- toppen! snacken!

The  
snack  
brand



# PIZZA DONUTS BELEGKONZEPT

Mit unserem XL-Belegkonzept gehen deine Pizza-Donuts durch die Decke! Egal ob Salami, Margherita, oder gleich unsere gefüllten Pizza-Donuts: der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!



## PIZZA-DONUT SALAMI XL 140G

- Tomaten-Creme
- würziger Käse
- frischer Rucola
- knackige Tomaten
- gekochtes Ei



1. Backen
2. Aufschneiden
3. Frisch belegen
4. Genießen

Donut  
MISS THIS  
Taste

- Kräuterfrischkäse
- frische Avocado
- knackige Tomaten
- würziger Käse



**PIZZA  
DONUTS**  
BELEGKONZEPT

**PIZZA-DONUT  
MARGHERITA XL 130G**

- Frischkäse
- frischer Rucola
- würziger Camembert
- knackige Walnüsse
- süßer Honig



- Paprika-Creme
- frische Oliven
- würzige Salami
- rote Zwiebeln



- milde Salsa
- knackige Nachos
- würziger Cheddar
- knuspriges Rinderhack



# PIZZA DONUTS BELEGKONZEPT

## PIZZA-DONUT MARGHERITA XL 130G

- rauchige BBQ Soße
- frischer Spitzkohl
- leckeres Rotkraut
- saftiges Pulled Pork



Perfekte  
Sattmacher  
IM BURGER STYLE!



- Guacamole & Salsa
- frischer Salat
- Tomaten & Avocado
- würziger Cheddar
- knackige Nachos
- saftiger Burgerpatty
- knuspriger Bacon



Mehrs Ideen!  
Einfach Pizza-Donut XL  
aussuchen & kreativ belegen!

- Antipasti-Creme
- frischer Rucola
- würziger Käse
- getrocknete Tomaten



- Pestofrischkäse
- frischer Rucola
- würziger Mozzarella
- knackige Tomaten
- Balsamico-Creme

- Antipasti-Creme
- rote Zwiebeln
- saftiger Schinken
- frische Oliven
- frischer Rucola



Und wie belegst du  
???



**BITE-SIZE-  
GENUSS** TO GO:

# GEFLÜGEL- SNACKBOX!

Kleiner Snack?  
Die Geflügelrolle  
als Mini-Bites!

Doppelt Soße, doppelt lecker!  
Curry- meets Cocktailsoße.

Farbenfrohe Toppings:

- Gewürzgurke
- Tomaten
- Mais

## SNACK IT UP!

Kleine Häppchen für Genießer. Mit frischen Toppings ist die Geflügelrolle nicht nur optisch ein echter Eyecatcher, sondern auch ein richtiger Sattmacher im Snackbox-Format. Easy auf die Hand und perfekt für alle Geschmäcker!

1. Geflügel-Bites schneiden.
2. Soße nach Wahl hinzufügen.
3. Toppen, toppen, toppen.
4. Genießen!

- Hotdog-Soße
- Tomatenwürfel
- Lauchzwiebel
- milde Jalapenos
- frischer Rucola
- Röstzwiebeln

- Cocktailsoße
- Tomatenwürfel
- Gurkenstückchen
- milde Jalapenos
- frischer Rucola
- rote Zwiebeln



Wir nehmen doppelt Soße:  
klassisch mit Ketchup und Remoulade.

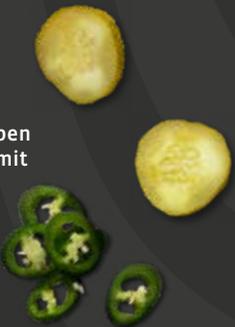


Mit würzigen Gurkenscheiben  
toppen. Für milde Schärfe mit  
Jalapeños verfeinern.



# KLASSIKER WIRD TRENDSETTER

Rolle mal anders: aus Geflügelrolle wird Hotdog-Deluxe!  
Verpasse deiner Geflügelrolle ein unwiderstehliches Makeover  
und gönn dir das ultimative Hotdog-Upgrade!



## PIMP IT!

1. Antauen, einschneiden und backen.
2. Mit Soßen verfeinern.
3. Mit feinen Gewürzgurken belegen.
4. Mit knackigen Röstzwiebeln toppen.
5. Guten Appetit!

*So wird deine  
Geflügelrolle  
zum Superstar!*



Kein Hotdog ohne  
Röstzwiebeln!

Wahlweise auch mit Laugendog  
oder Würstchendog möglich!



# SÜSSES SNACK- ERLEBNIS

BLÄTTERTEIGSTANGEN NEU ENTDECKEN!



Wir lieben Vanille-Softeis  
und Waldfrucht-Mix.

Schokostreusel dürfen  
nicht fehlen!



Kreativ werden und individuelle  
Blätterteigstange kreieren –  
saisonal und nach deinem Geschmack!

## ECHTER HINGUCKER

Rote Blätterteigstange Himbeer-Vanille

## FRÜCHTETRAUM

Gelbe Blätterteigstange Marille-Vanille

## FÜR SCHOKOHOLICS

Schoko Blätterteigstange Schoko-Vanille

## NUSS-KLASSIKER

Blätterteigstange Nuss-Nougat

## SO LÄUFTS!

1. Einschneiden und backen.
2. Mit Eis und Früchten garnieren.
3. Crunchy-Topping hinzufügen.
4. Ordentlich Soße.
5. Nachmachen und genießen!



# MINI KONFEKT

Süßer Genuss ganz leicht:  
Blätterteigstange vor dem Backen  
dritteln und als MINI genießen.

*Quick-Tipp!  
Jetzt nachmachen.*



# CHURRO STYLE

Rein in den Becher,  
ab auf die Hand, ordentlich Soße  
dazu und direkt eindippen.

*Schoko-,  
Karamell- oder  
Kirschsoße?*



# FRUCHTIG MIT EXTRA KICK

**APFELDREIECK  
IN BESTFORM!**

Serviervorschlag?  
Kannst du haben!

1. Backen und halbieren.
2. Eine Kugel Vanilleeis.
3. Aber bitte mit Sahne.
4. Dazu Schokosoße.
5. Mehr Crunch: Nusssplitter.
6. Schmecken lassen.



# HIMMLISCH SÜSS: BUTTERCROISSANT 3.0 – GEFÜLLT MIT PUREM GENUSS!



- gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme
- getoppt mit Erdbeeren



*30%  
Butter!*



- cremiger Frischkäse
- frische Banane
- knackige Blaubeeren
- süßer Honig



- gefüllt mit lockerer Quark-Creme
- getoppt mit Blaubeeren oder Himbeeren
- weiße Schokoladensplitter



*Pistazie?  
Voll im Trend!!!*



- gefüllt mit himmlischer Pistazien-Creme
- getoppt mit Himbeeren und Pistazien





*Knusprig  
goldig  
unwiderstehlich!*



# UNSERE HERZ- HAFTE SEITE

- saftiger Kochschinken
- herzhafter Käse



- herb-saure Preiselbeeren
- cremiger Camembert



- saftiges Pastrami
- Tomato-Mozzarella



- feiner Serrano Schinken
- fruchtige Tomaten
- frischer Rucola



TRENDREZEPT:

# CROFFLES

RICHTIG GELESEN! BEI CROFFLES HANDELT ES SICH UM EINEN MIX AUS CROISSANTS UND WAFFELN. JETZT NACHMACHEN UND GENIEßEN!

## SO LÄUFTS!

1. Croissant-Teigling antauen lassen, wir nehmen unser Buttercroissant 3.0
2. Im Waffeleisen goldig ausbacken
3. Nach belieben veredeln



- CROFFLE DUBAI STYLE**
- Pistazien- & Schokocreme
  - Schlagsahne
  - Kadayif (Engelshaar)
  - Pistaziencrunch

*Croissant  
+  
Waffle  
=  
Croffle*

*außen  
echter  
Crunch*



*innen  
soft  
& blättrig*

*Funktioniert  
mit Teigling &  
gebakkenem  
Croissant!*



*tolle  
Gitter-Optik*

*Veredeln!*

- CROFFLE, GEZUCKERT**
- direkt nach dem Backen mit Zucker abstauben



**CROFFLE APFEL-ZIMT**

- Zimt-Zucker
- Apfelkompott
- Johannisbeere

**CROFFLE DOUBLE CHOC**

- Puderzucker
- dunkle Schokosoße
- weiße Schokolade
- Beerenmix

**CROFFLE NUSS-NOUGAT**

- Puderzucker
- Nuss-Nougat-Creme
- Schlagsahne
- Nussplitter
- Beerenmix

**WIR HABEN  
MÄCHTIG  
EINEN AN DER  
WAFFEL!**

*Aber schmeckt halt!*

**CROFFLE PISTAZIE**

- Puderzucker
- Pistaziencreme
- Pistazien
- Himbeeren

**CROFFLE SPEKULATIUS**

- Spekulatiuscreme
- Schlagsahne
- Heidelbeeren
- Keksbruch

**CROFFLE SAHNE-KIRSCH**

- gezuckert
- Schlagsahne
- Kirschen



## Quick-Tipps!



*Wie im Kino-*

Mehr geht nicht: mit Nachos und Käsesoße läuft uns beim Gefüllten Pizza-Donut Jalapeno-Cheddar das Wasser im Mund zusammen!



*Say cheese!*

Easy, cheesy, Upgrade! Unsere Geflügelrollen und Würstchendogs lassen sich vor dem Backen ganz einfach mit einer Scheibe Käse pimpen.



## Produktübersicht

Hungrig geworden? Können wir verstehen. Lass dich inspirieren und probier dich durch.

### Pizza-Donut Salami XL 140g

Lockerer Pizzateig mit echt italienischer Tomatensoße. Mit knackigen gelben und roten Paprikastückchen und würziger Putensalami belegt.



### Pizza-Donut Margherita XL 130g

Lockerer Pizzateig mit echt italienischer Tomatensoße und leckerem Käse überbacken.

### Geflügelrolle Premium geschnitten 155g

Lockerer Plunderteig gefüllt mit einer saftigen Hähnchenwurst. Der ideale Snack für Hungrige, mit Qualität, die man schmeckt.



### Blätterteigstange Vanille 100g

Feinknuspriger Blätterteig mit reichhaltiger Vanillecreme und einem knackigen Hagelzucker-Topping.



### Apfeldreieck 130g

Knuspriger Blätterteig mit saftiger Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote. Abgerundet mit einem Hagelzucker-Topping.



### Buttercroissant 3.0 80g

Besonders lockeres Buttercroissant mit einem hohen Butteranteil von 30%.





The  
snack  
brand