

**Käfer**  
SEIT 1930  
FEINKOST



QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

# Die Geschichte

**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 Genießen 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 zukunftssträchtige Partnerschaft.“*



Ihr  
Michael Käfer



# Zeitlose Klassiker



51884028 KÄFER Baguette  
mediterrane Art

	320
	280*
	25

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



41885028 KÄFER Bauernbaguette

	320
	280*
	25

- Rustikal anmutendes Bauernbaguette mit Mehlbestreuung
- Herrlich luftige Krume gepaart mit einer krossen Kruste
- Im Steinofen gebacken



41881028 KÄFER Ciabatta Peperoni

	330
	310*
	25

- Italienisches Ciabatta 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 Oliven in kleinen Stücken
- 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



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

# Unsere Lieblinge



41883028 KÄFER Ciabatta  
mit Walnüssen

	330
	300*
	25

- Saftiges, dunkles Ciabatta mit Mehlbestreuung
- 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
- Im Steinofen gebacken



41878028 KÄFER Ciabatta mit  
Tomaten und Bärlauch

	300
	280*
	30

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

Halb-gebacken

Tiefkühlgewicht  
in g/Stück

FB-Gewicht\*  
in g/Stück

Kartoninhalt  
in Stück

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



845918 KÄFER Ciabatta  
Süßkartoffel



320

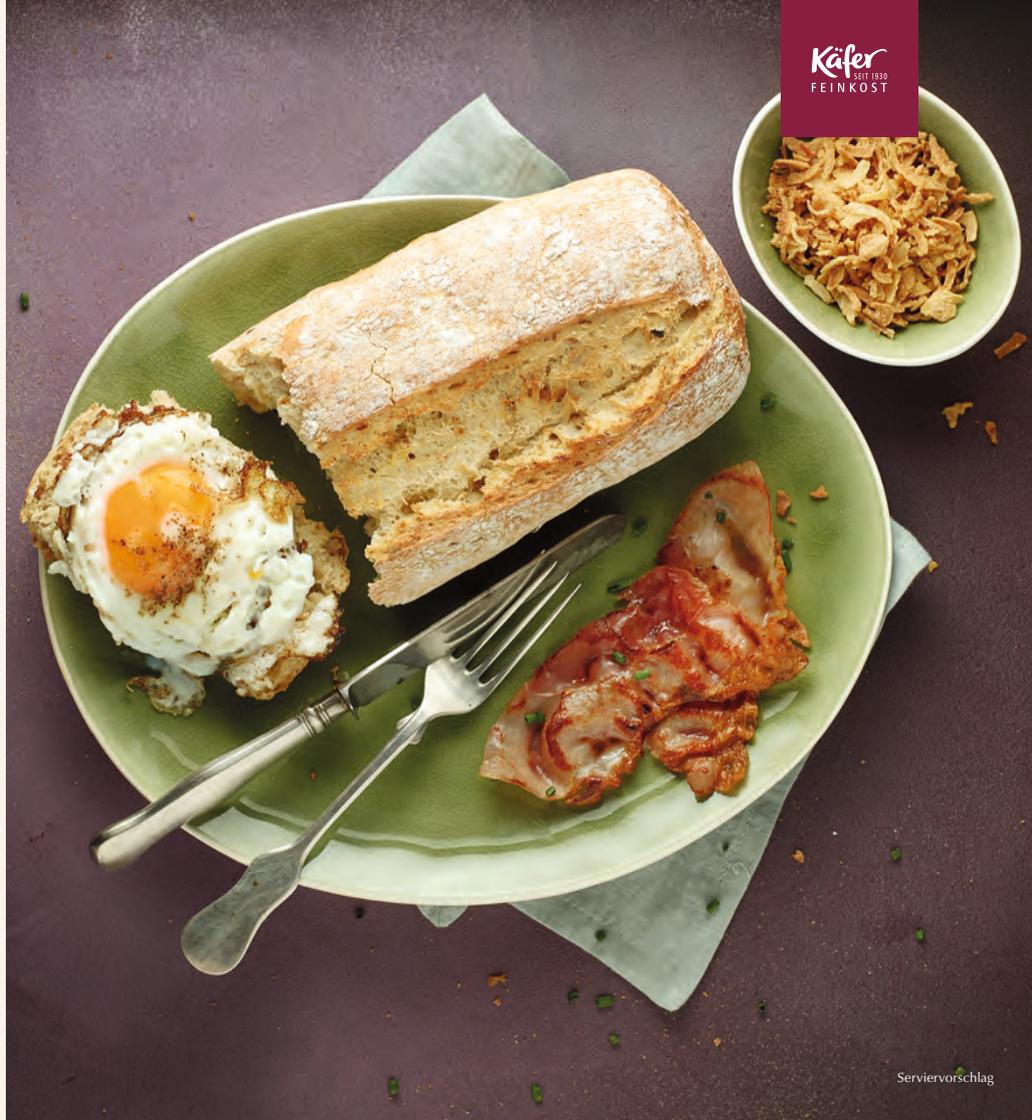


300\*



30

- Gespickt mit zahlreichen Süßkartoffelstücken
- Krosse Kruste durch Kartoffelflocken-Bestreuung
- Im Steinofen gebacken



Käfer  
SEIT 1930  
FEINKOST

Serviervorschlag

# Unsere Neuheiten



Serviervorschlag

853411 KÄFER Urgetreide Baguette aus Dinkel



340



325\*



25

- Rustikales Dinkelbaguette mit krosser Kruste und saftiger Krume
- Optisch schöner Kontrast zwischen dunklem Baguette und gelber Maisgries-Bestreuung
- Im Steinofen gebacken



Serviervorschlag

853227 KÄFER Krusten Laibchen mit Roggen



340



325\*



25

- Rustikales Weizenmischbrot mit 18% Roggenmehl
- Knusprige Kruste durch Bestreuung mit ganzen Haferflocken
- Im Steinofen gebacken

**HB** Halb-gebacken

**KG** Tiefkühlgewicht in g/Stück

**KG** FB-Gewicht\* in g/Stück

**KG** Kartoninhalt in Stück

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



# Backempfehlung Käfer Backwaren

Artikel- Nummer	Produkt-Bezeichnung	Fertigungs- grad	FB- Gewicht	Ofen Vorheizen	Dampf	Backzeit	Temperatur Backofen	Zug
51884028	 Baguette mediterrane Art <sup>1)</sup>	HB	280 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41885028	 Bauernbaguette <sup>1)</sup>	HB	280 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41881028	 Ciabatta mit Peperoni <sup>1)</sup>	HB	310 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41882028	 Ciabatta mit Oliven <sup>1)</sup>	HB	310 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41890028	 Weißbrot italienische Art <sup>1)</sup>	HB	550 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41883028	 Ciabatta mit Walnüssen <sup>1)</sup>	HB	310 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
848473	 Ciabatta mit Schinken und Röstzwiebeln <sup>1)</sup>	HB	290 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
41878028	 Ciabatta mit Tomaten und Bärlauch <sup>1)</sup>	HB	280 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
845918	 Ciabatta Süßkartoffel <sup>1)</sup>	HB	300 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
853411	 Urgetreide Baguette aus Dinkel <sup>1)</sup> <b>NEU</b>	HB	325 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.
853227	 Krusten Laibchen mit Roggen <sup>1)</sup> <b>NEU</b>	HB	325 g*	220-230°C	ohne	14-16 Min.	170°-190°C	auf nach 7 Min.

1) 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. Anschließend verpacken Sie die Ware in den beiliegenden Papiertüten.

**Schritt 2** Zur Etikettierung der Ware, sollten Sie den Etikettendrucker nutzen und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einen Tag nach dem Backtag einstellen.

**Tipp!** Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ist eine Verbindung zwischen dem EAN Code dieses Verpackungskartons und den beiliegenden Beuteln durch die Übernahme der enthaltenen Ziffern nach der (10) zu vollziehen (= Chargennummer).

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 mit EAN-Code und allen LMIV relevanten Angaben nach den LMIV- Richtlinien liegen dem Karton bereits GRATIS bei



**Käfer**  
SEIT 1930  
FEINKOST



® 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)