wolf ButterBack

a minőség összeköt

Wolf ButterBack
Prémium fagyasztott finompékáruk
High quality deep frozen pastries

magyar angol

A Wolf ButterBack-ról

A **prémium minőségű fagyasztott finompékáruk** gyártójaként 25 éves szakmai tapasztalattal rendelkezünk a croissant-ok, töltött pékáruk, valamint az édes és sós sütemények gyártásában.

Termékeink kiváló minőségű márkázott vajjal készülnek.

Cégünk fennállása óta folyamatosan növekszik, hiszen megbízható és innovatív partnerei vagyunk vásárlóinknak itthon és külföldön egyaránt.

Csapatunk több, mint 500 főből áll, termékeinket a németországi Fürth-ben gyártjuk, ahol a termelés **szigorú, kézműves szabványok betartása mellett valósul meg.**

IFS tanúsítványunk (International Food Standard), - amely a legmagasabb élelmiszeriparban elérhető minőségi tanúsítvány – is bizonyítja a minőség iránti elkötelezettségünket.

Immár évek óta folyamatosan megfelelünk az IFS által támasztott egyre magasabb szintű követelményeknek.

Az IFS elvárásainak megfelelően minőségbiztosítási rendszerünket folyamatosan javítjuk, fejlesztjük.

Határozottan hiszünk „a minőség mindenek felett" elvben. Nemcsak a kézműves gyártási szempontok betartására fordítunk nagy figyelmet, hanem az alapanyagok kiválasztására is, melyeknél előnyben részesítjük a helyi beszállítókat. Szállítóink 32%-a a cég 100 km-es vonzáskörzetében helyezkedik el.

Sikerünk titka a márkázott vaj használatán túlmenően, az a különleges eljárás, hogy tésztáinkat hosszú ideig pihentetjük, így az ízek összeérnek és biztosítják, hogy a péksütemények sütés után sokáig frissek maradnak.

Nap, mint nap azon dolgozunk, hogy Önök, teljes mértékben elégedettek legyenek termékeink minőségével és forgalmazásuk révén hozzájáruljunk az Önök üzleti sikeréhez.

. . . mintha Ön sütötte volna.

A legjobb minőség elérése

Termékeink nem tartoznak az „ipari tömegtermelés" kategóriájába. Szakképzett csapatunk összetett technológiai folyamat szigorú betartásával gyártja a termékeket, mely egy sor kézzel végzett műveletet tartalmaz. A legkorszerűbb technológiával, tökéletes nyersanyagokkal és jól bevált receptjeinkkel a legjobb minőségű termékeket és ízeket alkotjuk meg.

Gyártásunk során ötvözzük az ipari termelést és a kézműves technológiát. A sok manuális lépés hozzájárul a folyamatos, magas minőséghez.

Mindig segítőkészek vagyunk

A közvetlen ügyfélkapcsolatnak nagy jelentőséget tulajdonítunk. Profi értékesítési csapatunk Dr. Björn Kahler vezetésével mindig szívesen segít.

Szaktanácsadóink folyamatosan rendelkezésre állnak, ötletekkel, tanácsokkal látják el Önt termékeink elkészítésére és tálalására vonatkozóan.

Termékbemutatókkal, helyszíni konzultációkkal támogatjuk partnereinket.

Hagyja, hogy inspiráljuk!

Termékfejlesztésünk folyamatosan azon dolgozik, hogy minél újszerűbb ötletekkel lepjük meg Önt. A mögöttünk álló sok éves szakmai tapasztalat és termékeink iránti szenvedélyes elkötelezettségünk segít minket ebben a munkában.

Nyitottak vagyunk arra, hogy a változó fogyasztói igényekhez alakítsuk a meglévő termékskálát. Szaktanácsadóink kreatív és változatos ötleteinek szinte kifogyhatatlan tárházával állunk partnereink rendelkezésére. Annak érdekében, hogy ezen ötletekből néhányat bemutassunk, egy külön katalógust is összeállítottunk. A „Legyünk együtt kreatívak" kézikönyvben innovatív javaslatokat talál, részletes magyarázatokkal További információért keresse vevőszolgálatunkat.

Az innovációk és kreatív ötletek segítik az eladást.

About Wolf ButterBack

As a manufacturer of **premium quality deep-frozen bakery products,** we have gained 25 years' experenience and expertise in the production of croissants, filled pastries and savoury snacks made with pure branded butter. Looking back over our company history, which has been predominantly shaped by growth, we have a proven track record as a reliable and innovative partner to our customers both at home and abroad.

Together with our team of over 500 staff, we produce fine bakery products **to exacting, handcrafted standards** exclusively at our production facility and offices in Fürth, Germany.

Our **IFS certification** (International Food Standard), the most important quality standard in the food sector, bears witness to our aspirations and successes in achieving excellence every day. We have been awarded „higer level" certification for many years now. We focus particular attention on developing and improving our quality assurance processes on an ongoing basis, as is required by the IFS.

We firmly believe in taking a holistic approach **to quality.** We attach importance not only to the handcrafted aspects of our manufacturing process, but also to selecting excellent raw ingredients, preferably from suppliers from the surrounding area. Accordingly, 32% of our suppliers are located within a 100km radius of our company. Moreover, we exclusively use best pure butter in all our doughs whilst making the majority of fillings according to our own tried-and-trusted recipes. Not only that but we also allow for long resting times so that the flavours in our doughs can fully develop and our pastries stay fresh for a long time after baking.

Our daily objective is to ensure that you, our customers, are completely happy - after all, you lend your name to our products …

… as if you'd baked them yourselves.

Achieving the highest quality

Our bakery products cannot be classified as industrially mass-produced goods as they are made in a handcrafted manner by many skilled members of staff and in many complex steps. Combined with state-of-the-art equipment, excellent raw ingredients and our own tried-and-trusted recipes, we are able to create products and flavours of the highest quality.

Many manual steps contribute to ensuring the handcrafted quality of our products remains consistently high.

Always ready to help

We attach much importance to direct customer contact. Our professional sales team, led by Sales Director Dr. Björn Kahler, is always happy to advise you. Our technical advisors are also here to help you by providing an abundance of helpful tips on handling and enhancing our products.

We support our customers on site with workshops and targeted consultation.

Let us inspire you!

We develop innovative and interesting products that will never fail to surprise you. Our wealth of expertise, years of experience and our distinctive passion for bakery goods are central to achieving this goal.

In addition, we are always happy to adapt our existing range of products to our customers' needs and to current trends. Our technical advisors have a whole host of creative and varied ideas for enhancing your bakery products. We have put together a selection of these suggestions in this catalogue. You can also find an abundance of other inspiring tips together with detailed explanations in "The Handbook of Creative Pastries". Simply ask our Customer Service Team for more details.

Innovation and creative ideas stimulate sales.

Szortiment és szolgáltatás

Assortment and Service

Croissantok / Croissants 8

Édes, töltött péksütemények / Sweet Filled Pastries 12

Snackek / Snacks 14

Sütési programok / Baking Programs 17

8

12

14

Croissantok
Croissants

Sonkával és sárgadinnyével töltve

Ingeniously topped with ham and melon

Cikkszám / Art.-no. 3239159

80g | 1 x 60db | 60k | 9 hónap | 1

Vajas croissant / Bamberger Crescent

- vajas croissant péksütemény / butter croissant pastry

Cikkszám / Art.-no. 3239203

67g | 1 x 55db | 60k | 9 hónap | 2

Royal croissant royal / Croissant Royal

- egyenes francia vajas croissant 24% vajtartalommal / straight French butter croissant with 24% butter content
- gőz nélkül süthető / perfect for baking without steam

Cikkszám / Art.-no. 3239160

80g | 1 x 60db | 60k | 9 hónap | 1

Croissant lúgos bevonattal / Pretzel Croissant

- sütés közben nagy térfogat növekedés / high volume

Cikkszám / Art.-no. 3239162

80g | 1 x 60db | 60k | 9 hónap | 1

Magvas plunder kifli / Laugen Multi-Grain Cornet

- sokmagvas kifli teljes kiőrlésű rozs- és búzaliszttel, vajjal készült leveles tésztából / multi-grain pastry laminated with butter, with linseed and bruised grain from whole rye and wheat

További információkat a szimbólumokról a 16-18. oldalon talál!

Cikkszám / Art.-no. 3239163

105g 1 x 60db 60k 9 hónap 1

Búzacsírás kifli / Keimkraft Croissant

- vajas croissant sütemény tökmaggal, napraforgó maggal, tönköly gabonával és lenmaggal / butter croissant pastry with whole pumpkin seeds, sunflower seeds, spelt grain and linseed
- ropogós tönköly gabonával szórt / sprinkled with crunchy bruised grain from spelt

Cikkszám / Art.-no. 3239199

115g 1 x 50db 60k 9 hónap 1

Márvány Croissant tejkrémmel és csokoládéval / Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

- innovatív márványos kinézet, a világos és sötét levelestészta márványozásával / innovative marbled look created by a mixture of light and dark laminated yeast dough
- kiváló minőségű dupla töltelék réteggel, egy tejszínes tejkrém és egy csokoládékrém / high-quality double filling made of milk cream with cream and a chocolate bar made of couverture

Cikkszám / Art.-no. 3239209

90g 1 x 55db 60k 9 hónap 2

Royal croissant eper töltelékkel / Croissant Royal with Strawberry Filling

- 24%-os vajtartalom a tésztában / 24% butter content in the dough
- természetes epertöltelék és gyümölcsdarabokkal (60 %) / natural strawberry fruit filling with a high fruit content with chunks (60%)

Cikkszám / Art.-no. 3239210

90g 1 x 55db 60k 9 hónap 2

Royal croissant barack töltelékkel / Croissant Royal with Apricot Filling

- a tészta vajtartalma 24% / 24% butter content in the dough
- kiváló minőségű baracktöltelék és gyümölcsdarabokkal (60 %), valamint kristálycukorral megszórva / high-quality apricot fruit filling with a high fruit content with chunks (60%), comes ready sprinkled with granulated sugar

Cikkszám / Art.-no. 3239211

90g 1 x 55db 60k 9 hónap 2

Royal croissant vanília töltelékkel / Croissant Royal with Vanilla-Cream

- A tészta vajtartalma 24% / 24% butter content in the dough
- vanília krémmel töltött természetes ízesítéssel / filled with vanilla-cream with natural flavour

További információkat a szimbólumokról a 16-18. oldalon talál!

Édes, töltött sütemények

Sweet filled pastries

Almás túró álom egy kicsit másképp

Apple Quark Dream with a twist

Cikkszám / Art.-no. 3239184

130g 1 x 50db 60k 9 hónap 1

Málnás túrós kosár / Raspberry Quark Basket

- rétegzett leveles tészta ropogós ráccsal / laminated yeast dough with a crispy lattice
- ízletes házi málnatöltelék friss túróval / aromatic homemade raspberry filling on fresh quark

Cikkszám / Art.-no. 3239225

160g 1 x 40db 60k 9 hónap 12

Szilvás-borzas pite / Plum and butter crumble slice

- szilva töltelékkel töltve 3 félbevágott szilvával a tetején/ topped with 3 juicy plum halves and filled with plum fruit filling
- finom, vajas omlós tésztából / Pastry made from light and moist butter yeast dough
- a töltelék gyümölcstartalma 60% / plum fruit filling with 60% fruit content

Cikkszám / Art.-no. 3239232

105g 1 x 48db 60k 9 hónap 2

Vaníliakrémes-csokoládés csavart/ Vanilla-Cream Chocolate Twister

- finom ropogós csavart tészta közkedvelt csokoládé darabokkal és vaníliakrémmel megtöltve / Deliciously crispy twister with a popular combination of delicate vanilla cream and dark chocolate chips
- a tészta vajtartalma 24% / laminated yeast dough with high butter content (24%)

További információkat a szimbólumokról a 16-18. oldalon talál!

Snackek
Snacks

Mini háromszögek
Kukoricás háromszögből

Mini corners made of
Sweetcorn pastry

Cikkszám / Art.-no. 3239161

100g | 1 x 50db | 60k | 9 hónap | 1

Plunder háromszög lúgozott bevonattal / Pretzel Triangle

- egyedi formájú péksütemény, amely szendvics alapnak kiválóan alkalmas / butter croissant pastry with a perfect shape for toppings
- kifejezetten szép, leveles szerkezetű tészta lúgozott bevonattal / pretzel-style savoury taste

Cikkszám / Art.-no. 3239216

105g | 1 x 50db | 60k | 9 hónap | 1

Kukoricás háromszög kukorica granulátummal / Sweetcorn pastry with garnish (crunchy sweetcorn granules)

- különleges péksütemény édes kukoricával és kukoricaliszttel / unusual pastry with sweet corn and corn meal
- napraforgó maggal gazdagított, szárított, ropogós, édes kukorica granulátummal megszórt / enriched with sunflower seeds, sprinkled with crunchy dried sweetcorn granules

Cikkszám / Art.-no. 3239177

130g | 1 x 50db | 60k | 9 hónap | 1

vega

Gouda sajtos csiga / Cheese Spiral

- ízletes rétegzett leveles tészta / savoury laminated yeast dough
- mozzarella krémmel töltve és egy szelet gouda sajttal a tetején / filled with mozzarella cream and topped with a slice of Gouda

További információkat a szimbólumokról a 16-18. oldalon talál!

Cikkszám / Art.-no. 3239172

125g | 1 x 50db | 60k | 9 hónap | 1

vega

Spenótos juhsajtos rétes / Greek Spinach Strudel with Feta Cheese

- ízletes rétegzett leveles tészta / savoury laminated yeast dough
- a töltelék friss spenótból, juhsajttal készült, a tetején reszelt sajttal megszórva / filling made from fresh spinach and tangy feta cheese, sprinkled with grated cheese

Cikkszám / Art.-no. 3239171

110g | 1 x 50db | 60k | 9 hónap | 1

új recept

Sonkás-sajtos croissant / Ham and Cheese Croissant

- ízletes sajtkrémmel és mozzarellával töltött, tetején reszelt kemény sajttal / Tasty cheese filling with mozzarella and grated hard cheese
- egy szelet felgöngyölt sonkaszelettel / Contains a rolled slice of ham

Info:

Fontos tudnivalók a Wolf ButterBack termékekről:

Min. -18 °C-on tárolandó, kiolvasztás után ne fagyassza vissza. Sütés előtt hagyja a terméket 10-15 percig szobahőmérsékleten kiolvadni, ezáltal a sütés során jelentős térfogat növekedés érhető el. Kérésre részletes termékspecifikációt küldünk. Kérje munkatársunk segítségét, a katalógus hátlapján szereplő elérhetőségen.

Info:

Important for all products of Wolf ButterBack:

Keep frozen at min. -18°C, do not refreeze after thawing. The pastries gain more volume if defrosted for 10 - 15 min. before baking! The detailed product specification with the list of ingrediences we will send you on demand. Please ask your contact person on the back of the catalogue.

sütésre kész, kelesztés után fagyasztott termék
ready to bake

készre sütött, fagyasztott termék
ready baked

db súly
weight per piece

karton per darab
pieces per case

raklap per karton
cases per pallet

lejárati dátum
best before date

sütési információ
processing information

Sütési programok (javaslatok)

1

Légkeveréses sütők:
Sütő hőmérséklete: 165 - 175 °C
Sütési idő: 20-22 perc
Gőz: sok

Tegye a fagyott péksüteményeket az előmelegített sütőbe és gőzzel telített sütőben süsse (zárt tiplivel). 18 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a péksütemények ropogós felületet és aranybarna színt kapjanak.

2

Légkeveréses sütők:
Sütő hőmérséklete 190 °C előmelegítés
155-160 °C sütési hőmérséklet
Sütési idő: 18-20 perc
Gőz: nincs

Olvassza ki a péksüteményeket 15-30 percen keresztül, majd tegye az előmelegített sütőbe (zárt tiplivel) és süsse gőz nélkül. 15 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a péksütemények ropogós felületet és aranybarna színt kapjanak.

5

Légkeveréses sütők:
Sütő hőmérséklete 170 °C előmelegítés
155-160 °C sütési hőmérséklet
Sütési idő: 22-24 perc
Gőz: nincs

Tegye a fagyott péksüteményeket az előmelegített sütőbe (zárt tiplivel) és süsse gőz nélkül. 14 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a péksütemények ropogós felületet és aranybarna színt kapjanak.

Baking Programs (Guide values)

1

Circulating air ovens:

Oven temperature: 165 - 175 °C
Overall baking time: 20 - 22 min.
Steam: lots

Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

2

Circulating air ovens:

Oven temperature: 190 °C preheated temperature / 155 - 160 °C baking temperature
Overall baking time: 18 - 20 min.
Steam: none

Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

5

Circulating air ovens:

Oven temperature: 170 °C preheated temperature / 155 - 160 °C baking temperature
Overall baking time: 22 - 24 min.
Steam: none

Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

wolf ButterBack

a minőség összeköt

A Wolf ButterBack cég székhelye Fürthben, Németországban

Wolf ButterBack's company headquarters in Fürth, Germany

Kapcsolat & Forgalmazó / Contact & Distributor:

Martin Braun Kft.
H-1016 Budapest, Mészáros u 58/B.
Tel. +36 1 487 0215
Fax +36 1 202 4817
info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu
www.butterback.com

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE