


Think Fresh

Sortiment



Bestellung per Telefon, WhatsApp oder E-Mail

078 232 00 68

info@thinkfresh.ch

Think Fresh GmbH, St. Gallerstrasse 72B, 9500 Wil

Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------------------------|----|
| Pinsa | 3 |
| Pizzella | 3 |
| Pizza | 4 |
| Flammkuchen, Frisch | 5 |
| Flammkuchen, Premium | 6 |
| Flammkuchen, Traditionel oval und rund | 8 |
| Flammkuchenböden Tiefgekühlt | 10 |
| Flammkuchen Classiqe | 10 |
| Baquettes | 11 |
| Focaccia | 13 |
| Dolce | 13 |
| Croissant | 14 |
| Croissant gefüllt | 14 |
| Croissant Vegan | 15 |
| Croissant Vegan gefüllt | 15 |
| Aperitivo | 15 |
| Bubble Tea | 16 |

Gut zu wissen:

- Bestellschluss täglich 16:00 Uhr
- Bestellungen werden innerhalb von 2 Arbeitstagen ausgeliefert
- Mindestbestellwert CHF 250.00
- Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken
- Zahlungsbedingung: 10 Tage ab Rechnungsdatum
- Version 2511, 01.03.2026

Pinsa

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|------------|---------|-----------|
| 304012 | Pinsa Mono | 240g | 16 |

Abmessung: Oval ca.300x180mm, **Conveniencegrad:** HB
Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.
Allergene: Gluten und Soja. Es kann Spuren von Eier, Milch, Laktose, Sesam, Senf und Lupinen enthalten.
Von Hand ausgerollt und im Steinofen gebacken.
Backanleitung: 15 Minuten auftauen lassen
Pizzaofen: 300°C. für 3 Minuten.
Heissluftbackofen: 220°C. für 7-8 Minuten.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------|---------|-----------|
| P 591 | Pinsa Classica | 250g | 36 |

Abmessung: Oval ca.330x 220mm **Conveniencegrad:** HB
Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C **Allergene:** Gluten und Soja. Es kann Spuren von Senf und Lupinen enthalten.
Von Hand ausgerollt und im Steinofen gebacken.
Backanleitung: 15 Minuten auftauen lassen
Pizzaofen: 300°C. für 3 Minuten.
Heissluftbackofen: 250°C. für 7-8 Minuten.



Pizzella

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------|---------|-----------|
| OVMG01 | Pizzella Margherita | 200g | 12 |

Abmessung: ca.130x 250mm, **Conveniencegrad:** HB
Verpackungsinhalt: 3x4 Stk. **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei 18°C. tiefgekühlt lagern. **Allergene:** Enthält Gluten, Milch.
Handgemachte Herstellung des Teigs und der Beläge, wodurch Form- und Größenabweichungen entstehen können, die die handwerkliche Qualität garantieren.
Backanleitung:Gefroren im Ofen bei 300°C. maximal 3 Minuten backen.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------|---------|-----------|
| OVP01 | Pizzella Prosciutto | 225g | 12 |

Abmessung: ca.130x 250mm, **Conveniencegrad:** HB
Verpackungsinhalt: 3x4 Stk. **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei 18°C. tiefgekühlt lagern. **Allergene:** Enthält Gluten, Milch.
Handgemachte Herstellung des Teigs und der Beläge, wodurch Form- und Größenabweichungen entstehen können, die die handwerkliche Qualität garantieren.
Backanleitung:Gefroren im Ofen bei 300°C. maximal 3 Minuten backen.



Pizzella

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|--------------------|---------|-----------|
| OVSL01 | Pizzella Salame | 225g | 12 |

Abmessung: ca.130x 250mm, **Conveniencegrad:** HB
Verpackungsinhalt: 3x4 Stk. **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C. tiefgekühlt lagern. **Allergene:** Enthält Gluten, Milch.
Handgemachte Herstellung des Teigs und der Beläge, wodurch Form- und Größenabweichungen entstehen können, die die handwerkliche Qualität garantieren.
Backanleitung:Gefroren im Ofen bei 300°C. maximal 3 Minuten backen.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------------|---------|-----------|
| OVPF01 | Pizzella Prosciutto Funghi | 225g | 12 |

Abmessung: ca.130x 250mm, **Conveniencegrad:** HB
Verpackungsinhalt: 3x4 Stk. **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C. tiefgekühlt lagern. **Allergene:** Enthält Gluten, Milch.
Handgemachte Herstellung des Teigs und der Beläge, wodurch Form- und Größenabweichungen entstehen können, die die handwerkliche Qualität garantieren.
Backanleitung:Gefroren im Ofen bei 300°C. maximal 3 Minuten backen.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------|---------|-----------|
| OVVE01 | Pizzella Verdure | 230g | 12 |

Abmessung: ca.130x 250mm, **Conveniencegrad:** HB
Verpackungsinhalt: 3x4 Stk. **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C. tiefgekühlt lagern. **Allergene:** Enthält Gluten, Milch.
Handgemachte Herstellung des Teigs und der Beläge, wodurch Form- und Größenabweichungen entstehen können, die die handwerkliche Qualität garantieren.
Backanleitung:Gefroren im Ofen bei 300°C. maximal 3 Minuten backen.



Pizza

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------|---------|-----------|
| PI0009 | Pizza Napoli Margherita | 350g | 12 |

Abmessung: ø30 cm **Conveniencegrad:** HB **Produktionsland:** Italien
Lagerung: Bei -18°C. tiefgekühlt **Allergene:** Glutenhaltiges Getreide, Milch (Laktose)
Pizza neapolitanische Art zeichnet sich durch ihren dicken, fluffigen Rand, den dünnen, weichen Boden in der Mitte und den puristischen Belag aus.
Backanleitung: 15 Minuten antauen lassen. 6-8 Minuten bei 200-240°C. backen.



Pizza

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------|---------|-----------|
| 131649 | Pizza Margherita 32cm | 380g | 20 |

Abmessung: ø32 cm **Gewicht:** 380g **Conveniencgrad:** HB
Verpackungsinhalt: 20 **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C. tiefgekühlt **Allergene:** Glutenhaltiges Getreide, Milch (Laktose). Kann Spuren von Eier und Eier enthalten.
Backanleitung: 20 Minuten auftauen lassen.
Backen bei 300 °C. für 2 Minuten im vorgeheizten Steinofen.



Flammkuchen, Frisch

Zubereitung: Folie und Papier entfernen. Den Flammkuchenboden bis auf einen äußeren Rand von ca. 0,5 cm mit ca. 100 g gewürztem oder gesüßtem Sauerrahm (Crème Fraîche, Schmand) gleichmäßig bestreichen und mit den Zutaten belegen. Je nach Belag ist der Flammkuchen abwechslungsreich und in den verschiedensten Geschmacksrichtungen genießbar. Ob deftig, pikant oder süß: Es ist möglich was schmeckt, so zum Beispiel: mit Lachs und Lauchzwiebeln, mit Gorgonzola und Blattspinat, mit Weichkäse (Feta), Peperoni und Paprika, mit Pilzen, Speck und Kräutern der Provence, oder mit Apfelwürfel und Zimt-Zucker (Empfehlung: Nach dem Backen mit Calvados flambieren).

Backanleitung: Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Schamott- oder Gitterrostofen erreicht. Bei 250 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen (ohne Papier/ Folie) für 4 - 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im vorgeheizten Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren), ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech bei 250°C ca. 5 - 7 Minuten. **ALLERGENE:** Gluten

| Art. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|------|-----------------------------------------------------|---------|-----------|
| 275 | Flammkuchen- boden Weizen frisch, rustique | 120g | 50 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------------------------------|---------|-----------|
| 273 | Flammkuchen- boden Weizen frisch, oval | 120g | 50 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------------------------------|---------|-----------|
| 276 | Flammkuchen- boden Weizen frisch, rund | 120g | 50 |



Flammkuchen, Frisch

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------------------------------|---------|-----------|
| 10 | Flammkuchen- boden Weizen frisch, midi | 70g | 100 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------------------------------|---------|-----------|
| 215.5 | Flammkuchen- boden Dinkel frisch, rustique | 130g | 50 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------------------------------|---------|-----------|
| Bio011 | Bio- Flammkuchen- boden - Weizen/ oval | 120g | 50 |



Flammkuchen, Premium

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------------------------|---------|-----------|
| 564 | Flammkuchen Premium, Speck & Zwiebel | 350g | 10 |

Flammkuchen PREMIUM

Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, goldener dünner Rand.

Abmessung: 34 x 24.5cm **Backanleitung:** Folie entfernen
Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza-
bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 - 300°C Ober- und
Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 - 6 Minuten direkt
auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken.

Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren)
oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem
beschichteten Backblech. **Allergen:** Lactose, Gluten



Flammkuchen, Premium

577 Poulet,
Tomate,
Peperoncini &
Zwiebel 330g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
578 Trois Fromage
und Zwiebeln 340g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
570 Käse & Lauch 340g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
568 Käse, Tomate
& Peperoncini 360 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
574 VEGAN belegt
mit vegan,
Pulled Planted,
Tomaten,
Zwiebeln &
Lauch, 345 10



Flammkuchen, Premium

563.1 Basic, rustique 250g 20



Flammkuchen, Traditionell, oval

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 420 | Flammkuchen Traditionell Speck & Zwiebel, oval | 340g | 10 |

Knusprig, krosser, dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, gelb - goldener dünner Rand. **Abmessung:** 28 x 38 cm

Backanleitung: Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 - 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 - 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech. **Allergen:** Laktose, Gluten



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|--------------|---------|-----------|
| 417 | Lachs & Dill | 300g | 10 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|--------------|---------|-----------|
| 428 | Käse & Lauch | 340g | 10 |



Flammkuchen, Traditionell, oval

423 Käse, Tomate & Peperoncini 340g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
423 Traditionell, Apfel & Zimt, oval 340g 10



Flammkuchen, Traditionell, rund

Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
425 Basic, oval 250g 20



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
597 Speck & Zwiebel 300g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
598 Käse & Lauch 300g 10



Flammkuchen, Traditionell, rund

591 Käse, Tomate & Peperoncini 300g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
501 vegan, Pulled Planted, Tomaten, Zwiebeln & Lauch, rund 320g 10



Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
596 Basic mit würziger Crème 230g 20



Flammkuchenböden tiefgekühlt

Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
354 Flammkuchenboden Weizen tiefgekühlt, rustique 120 50



Flammkuchenböden tiefgekühlt

155 Flammkuchen- 120g 50
boden Weizen
tiefgekühlt,
oval



Flammkuchen, Classique

Knusprig, krosser, dünner Boden,

Abmessung: 28 x 35 cm Backanleitung: Backofen bei 200°C 5-6 Minuten fertig backen., am besten im Pizza- oder Flammkuchenofen

Allergene: Gluten, Laktose

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 1058 | Flammkuchen Classique, Elsässer Art, oval Crème, Speck & Zwiebeln | 350g | 10 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 1061 | Griechische Art, Peperoni, Hirtenkäse & buntem Pfeffer | 350g | 10.00 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 1071 | 7 Veggie, Zucchini und Aubergine gegrillt, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Spitzkohl, roter und gelber Peperoni gegrillt & Gewürz | 380g | 10.00 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------------|---------|-----------|
| 1065 | Basic, mit würziger Crème | 235g | 15.00 |



Baguettes, belegt

Abmessung: ca. 30cm **Convenienschgrad:** HB **Backanleitung:** Vor der Zubereitung optimal auftauen lassen. Verpackung entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-12 Minuten fertig backen. Nach dem Öffnen bei max 7°C Lagerung 3 Tage haltbar. **Allergene:** Gluten, Laktose, kann Spuren von Sesam, Fisch haben.

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 7267 | Baguette Knoblauch, vorgebacken, franz. Baguettehälfte, Butter, Knoblauch & Kräuter | 120g | 12.00 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 7263 | Baguette Provence, vorgebacken franz. 1/2 Baguette, Béchamel, Schinken, Käse & Kräuter | 165g | 12 |



Baguettes

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 7265 | Baguette Rustikal, vorgebacken, franz. Baguettehälfte, Flammkuchen- Crème, Speck, Lauch & Raclette - Gouda Mischung | 185g | 12 |



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 7270 | Baguette Poulet, vorgebacken, franz. Baguettehälfte, Kräuter-Crème, Poulet, Käse & rote Zwiebeln | 170g | 12 |



Baguettes

7266 **Baguette** **180g** **12**
 Thunfisch,
 vorgebacken,
 franz.
 Baguettehälfte,
 Béchamel,
 Thunfisch,
 Käse & rote
 Zwiebeln



Art. Nr. **Produkt** **Gewicht** **Krt. Stk.**
7269 **Baguette** **170g** **12**
 Tomate
 Mozzarella,
 vorgebacken,
 franz.
 Baguettehälfte,
 Tomaten-
 Crème,
 Tomatenwürfel
 , Mozzarella &
 Basilikum



Art. Nr. **Produkt** **Gewicht** **Krt. Stk.**
7279 **Baguette** **180g** **12**
 Mediterran,
 vorgebacken,
 franz.
 Baguettehälfte,
 Béchamel,
 Zucchini,
 Peperoni,
 Tomaten &
 Hirtenkäse



Focaccia

Art. Nr. **Produkt** **Gewicht** **Krt. Stk.**
304010 **Focaccia** **700g** **4**
Abmessung: 300x 400mm **Conveniencgrad:** HB **Produktionsland:**
 Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt **Allergene:** Gluten (Weizen)
 Kann Spuren enthalten von: Milchprodukte (inkl. Laktose), Eiern,
 Weichtieren, Soja, Senf, Lupine und Sesam.

Auftauen 10 Minuten, Ofen (250°C):3-5 Minuten.



Dolce

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------|---------|-----------|
| TO0054 | Torta Della Nonna | 93g | 14 |

Gewicht: 1300g **Verpackungsinhalt:** 1 Torte à 14 Stk. (93g)
Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt **Allergene:**
Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Senf, weiteren Schalenfrüchten (Pistazien, Haselnüsse)

Mürbeteigkuchen mit einer Füllung aus Puddingcreme, bestreut mit gerösteten Mandelstiften, Pinienkernen und Puderzucker.

Auftauen ca. 6-8 Std.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------|---------|-----------|
| TO0081 | Waldbeeren kuchen | 93g | 14 |

Crostata Frutti di Bosco
Gewicht: 1300g **Verpackungsinhalt:** 1 Torte à 14 Stk. (93g)
Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt
Allergene: Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Senf, weiteren Schalenfrüchten (Pistazien, Haselnüsse),

Mürbeteig mit einer Füllung aus Puddingcreme und Beere. Belegt mit einer Beerein-Mischung (ganze Beeren). In 14 Stücke vorgeschnitten.

Auftauen ca. 6-8 Std.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|------------------|---------|-----------|
| TO0114 | Tiramisu Gourmet | 120 | 12 |

Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt
Allergene: Gluten, Eier, Nüsse, Soja, Milch (Laktose). Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Senf, Sesam.

Klassisches Tiramisu mit leichtem Cafégeschmack

Bei 0/+4 °C auftauen lassen für ca. 5-6 Stunden. Danach bei 0/+4 °C lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren.



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------|---------|-----------|
| TO0061 | Tiramisu Ladyfinger | 110 | 9 |

Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt
Allergene: Gluten, Eier, Nüsse, Soja, Milch (Laktose). Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Senf, Sesam.

Klassisches Tiramisu mit leichtem Cafégeschmack

Bei 0/+4 °C auftauen lassen für ca. 5-6 Stunden. Danach bei 0/+4 °C lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren



Croissant

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|--------------------------|---------|-----------|
| GC0039 | Croissant mit 24% Butter | 85g/80g | 54 |

Croissant dritto vuoto burro

Conveniencgrad: GTG **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt

Allergene: Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Eier, Soja, Milch, Laktose. Kann Sesam, Senf und andere Schalenfrüchte enthalten.

Backofen 160-170°C 20-24 Minuten backen



Croissant gefüllt

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------------------|----------|-----------|
| GC0035 | Croissant mit Haselnuss-Crème-Füllung | 100g/95g | 52 |

Conveniencgrad: GTG **Produktionsland:** Italien

Lagerung: Bei -18°C tiefgekühlt

Allergene: Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Eier, Soja, Milch, Laktose. Kann Sesam, Senf und andere Schalenfrüchte enthalten.

20 Minuten antauen lassen

Backofen 160-165 °C 24-26 Minuten backen



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-----------------------------|---------|-----------|
| GC0036 | Croissant mit Konditorcrème | 95g/90g | 52 |

Croissant burro dritto Crema pasticcera

Conveniencgrad: GTG **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt **Allergene:** Gluten, Eier, Laktose. Kann Spuren von Soja, Senf, Sesam und Schalenfrüchten enthalten.

20 Minuten antauen lassen

Backofen 160-165 °C 24-26 Minuten backen



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|--------------------------------|---------|-----------|
| GC0043 | Croissant mit Pistazienfüllung | 95g/90g | 52 |

Croissant burro Crema di Pistacchio

Conveniencgrad: GTG **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt **Allergene:** Gluten, Eier, Soja, Milch. Kann Spuren von Sesam, Senf und anderen Schalenfrüchten enthalten.

20 Minuten antauen lassen

Backofen 160-165 °C 24-26 Minuten backen



Croissant gefüllt

254101 Hefenuss- 145g 30
gipfel,
einzelverpackt

Abmessung: 180mm x 60mm x25mm **Conveniencgrad:** SF
Verpackung: einzelverpackt **Produktionsland:** Schweiz **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt, aufgetaut +3 Tage **Allergene:** Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Mandeln.

Auftauen 60 Minuten

Nach dem Auftauen innerhalb von 48h konsumieren.



Vegan Croissant

Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
CO0066- Veganes 90g/85g 38
1 Croissant mit
Vollkornanteil
gefüllt mit
Brombeere und

Cornetto vegano dritto integrale mora e sambuco
Conveniencgrad: GTG **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt **Allergene:** Kann Eier, Milch, Soja, Sesam, Senf und Schalenfrüchte enthalten.

Backofen 160-170 °C 25-28 Minuten backen



Aperitivo

Art. Nr. Produkt Gewicht Krt. Stk.
CAF1P Panierte 45g - 110-120
Pecorino- 50g

Cacio Fritto

Verpackungsinhalt: 5 Kg Packungen à 1 Kg. 1 kg enthält ca. 22 – 24 Stück

Produktionsland: Italien **Lagerung:** Bei -18°C tiefgekühlt
Allergene: Glutenhaltige Getreide und deren Derivate, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose). Kann Spuren enthalten von: Krebstieren, Eiern, Fisch, Weichtieren, Soja, Senf.

Schmackhafte und weiche Pecorino-Käsewürfel, umhüllt von einer knusprigen Panade, vorfrittiert und tiefgekühlt.
Umluftofen (180°C): Ca. 8 Minuten backen
In der Fritteuse (180°C): Ca. 3 – 4 Minuten frittieren
In der Pfanne: Ca. 4 – 5 Minuten in reichlich heißem Öl frittieren.
Produkt ca. 2 Minuten ruhen lassen, bevor es serviert wird.



Getränke

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------|---------|-----------|
| BSP | Bubble Tea Sakura Peach | 360ml | 9 |

Abmessung: 125mm x 77mm **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Raumtemperatur, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.
Allergene: Zertifizierung „Vegan OK“

Alkoholfreies Getränk auf Basis von grünem Tee mit Pfirsich- und Litschisaft, angereichert mit Trauben-Saftperlen. Inkl. Strohhalme

Gekühlt genießen



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------|---------|-----------|
| BFB | Bubble Tea Fruit Berry | 360ml | 9 |

Abmessung: 125mm x 77mm **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Raumtemperatur, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.
Zertifizierung: „Vegan OK“

Alkoholfreies Getränk auf Basis von grünem Tee mit Zitronen- und Apfelsaft, angereichert mit Limetten-Saftperlen. Inkl. Strohhalme

Gekühlt genießen



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|----------------------------|---------|-----------|
| BTM | Bubble Tea Tropical Mix | 360ml | 9 |

Abmessung: 125mm x 77mm **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Raumtemperatur, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.
Allergene: Zertifizierung „Vegan OK“

Alkoholfreies Getränk auf Basis von schwarzem Tee mit tropischen Fruchtsäften, angereichert mit Mango-Saftperlen. Inkl. Strohhalme

Gekühlt genießen



| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|-------------------------|---------|-----------|
| BBL | Bubble Tea Blue Lime | 360ml | 9 |

Abmessung: 125mm x 77mm **Produktionsland:** Italien **Lagerung:** Raumtemperatur, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.
Zertifizierung: „Vegan OK“

Alkoholfreies Getränk auf Basis von grünem Tee mit Zitronen- und Apfelsaft, angereichert mit Limetten-Saftperlen. Inkl. Strohhalme

Gekühlt genießen



Getränke

| Art. Nr. | Produkt | Gewicht | Krt. Stk. |
|----------|---------------------------|---------|-----------|
| BMM | Bubble Tea Marshmallow | 360 ml | 9 |

Abmessung: 125mm x 77mm **Produktionsland:** Italien **Lagerung:**
Raumtemperatur, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.
Zertifizierung: „Vegan OK“

Alkoholfreies Getränk auf Schwarztee-Basis, mit Marshmallow-
Geschmack und Vanille-Perlen aromatisiert. Inkl. Strohhalm

Gekühlt geniessen

