Haubis
In der Familie.
Seit 1902.

Österreichische

BrotKultur

Das HAUBIS Produktsortiment für die Gastronomie

GÜLTIG AB
NOVEMBER
2018

In der Familie.
Seit 1902.

TRADITIONSREICH: **Brote & Baguettes**
VIELFÄLTIG: **Gebäck & Jourgebäck**
HANDGEMACHT: **Plunder & Mehlspeisen**
G'SCHMACKIG: **Pizzen & Snacks**

Das Haubis Reinheitsgebot

WAS BRAUCHT DER BÄCKER FÜR RICHTIG GUTES BROT?

„Mehl, Wasser, Salz, manchmal Körner oder Saaten, Sauerteig oder Hefe – und sonst nichts! So lautet das Reinheitsgebot bei Haubis. Und da wir beim Backen weitgehend auf Zusatzstoffe verzichten, müssen die verwendeten Rohstoffe für unser Brot natürlich erstklassig sein."

Anton Haubenberger

I. Wasser

Reinstes Petzenkirchner Quellwasser kommt bei Haubis als belebtes Grander-Wasser in die Backstube.

II. Mehl

Die unverzichtbare Basis für alle Haubis Produkte stammt zu 100 % aus Österreich, vorwiegend sogar aus der direkten Umgebung.

III. Salz

Neben feinem Speisesalz aus heimischen Salinen kommt bei ausgewählten Gebäcksorten naturbelassenes Steinsalz zum Einsatz.

IV. Sauerteig

Sauerteig ist ein Naturprodukt, das jede Menge Zeit braucht, um zu reifen. Nur so lässt sich Geschmack wie früher erzielen.

V. Hefe

Striezel, Krapfen oder Pizza: Produkte aus herrlich duftendem Germteig haben bei Haubis das ganze Jahr über Saison.

VI. Körner & Saaten

Sie verleihen unserem Brot und Gebäck das gewisse Etwas. Für die optimale Qualität gilt: regional, wenn möglich.

Für Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.
Konzept: Melanie Laibl und Matthias Kronfuß. Text: Melanie Laibl. Layout und Gestaltung: Haubis GmbH
Fotos: Haubis, Sonja Priller, Thomas Gruber, Stefan Knittel, Manfred Lang, Rafaela Pröll, Joachim Haslinger, Ulrike Köb; Liebherr, Miwe, iStockfoto, Shutterstock.
Illustrationen: Roland Reznicek. Lektorat: Austria Sprachendienst. Produktion: Druckerei Queiser

Handgemacht in Petzenkirchen

Die meisten unserer Gastronomie-Partner sind überrascht, wenn Sie uns im Haubiversum auf die Finger schauen. Besonders beim Besuch der Haubis Konditorei oder Feinbäckerei! Es stimmt schon: Ein derart großer Anteil an Handarbeit ist etwas Besonderes in einer Kultur, in der ein sparsamer Umgang mit der Zeit gefordert ist. Dabei ist es genau diese Muße, mit der echte und unvergleichliche Qualität erst entstehen kann. Die Stunden, die man einem Teig gibt, um sein volles Aroma zu entwickeln. Die vielen ausgeklügelten Arbeitsschritte, die jedes Handsemmerl zu einem Einzelstück machen. Die Wochen und Monate, die wir in die Entwicklung neuer Produkte investieren – zahlreiche davon speziell für den gastronomischen Einsatz. Und letztlich die Zeit, die Ihre Gäste bei Ihnen verbringen, um sich nach Strich und Faden verwöhnen zu lassen. Was wir dazu beitragen können, tun wir gerne und mit Begeisterung!

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit unseren handverlesenen Produkten und den nötigen Freiraum, um ihnen Ihren persönlichen Stempel aufzudrücken. Besonders die Haubis TIGT-Palette ist eine zeitsparende Basis für handgemachte Eigenkreationen!

Ihr Anton Haubenberger

INHALT

2 Gebäck & Jourgebäck

Teigiges Kleingebäck **3** • Teigiges Jourgebäck • Teigiges Laugengebäck **4** • Halbfertig gebackenes Kleingebäck **8** • Halbfertig gebackenes Jourgebäck **10** • Spezialgebäck für Burger und Bosna **11**

12 Brote & Baguettes

Weizen-Roggen-Mischbrote **13** • Spezialbrote **14** • 4-Kant-Brote **15** • Brot Spezialitäten **16** • Weißbrote **17** • Baguettes **18**

21 Das Haubis Bio-Körberl

26 Plunder & Mehlspeisen

Plunder & Croissants **27** • Krapfen & Donuts **30** • Brioche **31** • Spezialmehlspeisen • Kuchen &Strudel • Blechkuchen **33** • Schnitten **34**

36 Pizzen & Snacks

Premium Pizza • Pizzaböden **36** • Klassische Pizzen **38** • Pizzaships & -schnitten **40** • Baguettes **41** • Snacks **42** • Snack-Spezialitäten • Tartes Flambée **43**

44 Zubehör & Werbemittel

Werbematerial **44** • Verpackungsmaterial **46** • Backzubehör **47**

Gerätemodelle 51

Gebäck & Jourgebäck

Es gibt nichts Einladenderes als ein wohlgefülltes Körberl. Mit ofenfrischer Qualität und einem reichhaltigen Angebot. Das könnte Sie ganz schön auf Trab halten, wenn es mit Haubis nicht so einfach wäre. Vom Klassiker bis zur Produktneuheit, vom teigigen bis zum halbfertig gebackenen Weckerl.

Bitte beachten Sie das Beiblatt mit unserem ***glutenfreien Sortiment!***

TEIGIGES KLEINGEBÄCK

Das Haubis TIGT-Sortiment braucht ein bisschen Zeit und Muße. Doch gerade beim Gebäck macht sich das Backen mit frischem Teig doppelt und dreifach bezahlt.

Handsemmel
TIGT 250302 50 Stk. 68 g

Kaisersemmel
TIGT 250001 200 Stk. 62 g L V

Bio-Kaisersemmel
TIGT 350802 60 Stk. 55 g L V BIO

Steirische Langsemmel
TIGT 250173 120 Stk. 59 g L V

Bio-Kornsemmel
TIGT 351902 45 Stk. 78 g L V BIO

Bio-Salzstangerl
TIGT 364172 45 Stk. 85 g L V BIO

Wachauer mit Kümmel
TIGT 264702 50 Stk. 72 g L V

Bierweckerl
TIGT 258402 60 Stk. 76 g L V

Bio-Mohnweckerl
TIGT 364502 60 Stk. 80 g L V BIO

Bio-Sportweckerl
TIGT 358202 60 Stk. 80 g L V BIO

Bio-Kornspitz
TIGT 360602 60 Stk. 55 g L V BIO

DAS EIWEISSWECKERL

Als rein pflanzliche Protein- und wichtige Ballaststoffquelle eignet sich das Haubis Eiweissweckerl perfekt für ernährungsbewusste Menschen.

Eiweißweckerl
TIGT 239702 50 Stk. 90 g L V

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

DAS TOPFENKORNWECKERL

Überraschung auf den ersten Biss. Das Sesam-Mohngemisch auf der reschen Kruste lässt nicht erahnen, was darunter steckt. Unerwartet aber umso mehr begeistert die Geschmackskomposition: nussig durch Walnüsse und frisch säuerlich durch feinen Topfen.

reich an Topfen, Nüssen und Saaten

Topfenkornweckerl

TIGT 259102 ⁝⁝ 40 Stk. ♟ 107 g

Bio-Kürbiskernlaibchen

TIGT 358302 ⁝⁝ 60 Stk. ♟ 72 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Sonnenlaibchen

TIGT 361002 ⁝⁝ 60 Stk. ♟ 62 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Grahamweckerl

TIGT 364402 ⁝⁝ 60 Stk. ♟ 76 g Ⓛ Ⓥ BIO

Dinkelweckerl

TIGT 276402 ⁝⁝ 45 Stk. ♟ 80 g

Jausenstangerl

TIGT 284602 ⁝⁝ 40 Stk. ♟ 85 g Ⓛ

Käseschnecke

TIGT 234002 ⁝⁝ 30 Stk. ♟ 115 g

Einfach zum Wohlfühlen

Ausgeklügelte Rezepturen mit einer Extraportion Gemüse – knusprig verpackt!

Das Haubis Kraftweckerl und das Haubis Aktivweckerl begleiten wohltuend durch die warme und die kühle Jahreshälfte.

Aktiviert durch den Frühling und Sommer

Haubis Kraftweckerl

TIGT 813402 ⁝⁝ 50 Stk. ♟ 93 g

erhältlich in der Zeit von März bis August

Gestärkt durch den Herbst und Winter

Haubis Aktivweckerl

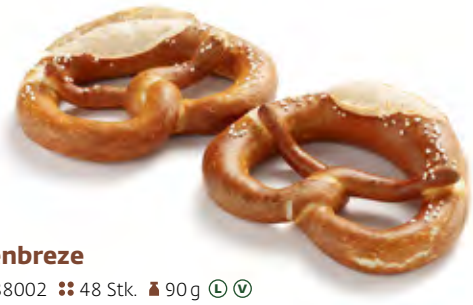
TIGT 235102 ⁝⁝ 50 Stk. ♟ 93 g Ⓛ Ⓥ

erhältlich in der Zeit von September bis Februar

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

TEIGIGES LAUGENGEBÄCK

Was die Bayern können, können wir von Haubis noch nicht lange. Aber umso überzeugender.



Laugenbreze
TIGT 238002 48 Stk. 90 g Ⓛ Ⓥ

Laugenstangerl
TIGT 265402 50 Stk. 85 g

*Das Haubis Laugenstangerl bietet sich geradezu an für **kreative Veredelungen.** Einige Ideen **finden Sie umseitig!***

TEIGIGES JOURGEBÄCK

Oft sind es kleine, knusprige Details, die Gerichte zu großen Genussmomenten machen. Kein feines Gedeck ohne Jourgebäck!

Jour-Bio-Kaisersemmel
TIGT 382804 50 Stk. 27 g Ⓛ BIO

Jour-Bio-Kornsemmel
TIGT 383204 50 Stk. 29 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Salzstangerl
TIGT 383304 50 Stk. 27 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Wachauer
TIGT 383504 50 Stk. 27 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Kornspitz
TIGT 382904 50 Stk. 32 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen
TIGT 383604 50 Stk. 29 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Sportweckerl
TIGT 283104 50 Stk. 34 g Ⓛ Ⓥ

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Von uns der Teig, von Ihnen die Idee!

Haubis Produkte sind besonders kreativ einsetzbar. Einfach an- oder auftauen lassen und wie frischen Teig verwenden. Hier einige Veredelungsideen!

BAGUETTE NACH MASS

SIE BENÖTIGEN:

- Haubis Baguette Rustikal TIGT
- Zutaten nach Belieben: zB. ganze Walnüsse, Zwiebeln, Speckwürfel, Oliven, getrocknete Tomaten in Öl, Sesam, grobes Salz, Oregano, Pesto

Zubereitung:

1. Haubis Baguette rustikal TIGT 60 Minuten auftauen lassen. Dann Veredelungszutaten gleichmäßig auf dem Baguette verteilen und in den Teig drücken. 2. Nun das Baguette so eindrehen, dass alle Zutaten ins Teiginnere wandern. 3. Für den letzten Schliff mit einer Bestreuung oder Pesto versehen. 4. Mit dem neuen „Baguette-Programm Rustikal" knusprig braun backen. 5. Gleich für Nachschub sorgen – denn Ihre Gäste werden begeistert sein!

Unsere Basis:

Baguette Rustikal
TIGT 266003 20 Stk. 300 g Ⓛ Ⓥ

ZUPFBROT

SIE BENÖTIGEN:

- Haubis Sandwich TK 400 g
- 32 g Pesto zum Bestreichen
- 170 g Edamer
- 80 g frische Tomaten
- 20 g schwarze Oliven

Zubereitung:

1. Die Brote im Rauten- oder Gittermuster so tief wie möglich, ohne dass jedoch der Boden durchtrennt wird, einschneiden. 2. Die Ritzen mit den Veredelungszutaten bestücken und das Zupfbrot im Ofen mit dem Semmelprogramm backen. **Tipp:** Das HGB-Zupfbrot sollte immer im HGB-Zustand gefüllt werden. Das spart nicht nur einen Backvorgang, es sichert auch das optimale Gelingen.

Das Mediterrane

Unsere Basis:

Sandwich
TK 452803 7 Stk. 400 g Ⓛ Ⓥ

LAUGENSPIESSE

SIE BENÖTIGEN:

- Haubis Laugenstangerl TIGT
- grobes Salz
- für das Laugenkonfekt: zB. Mohn, Kürbis- bzw. Sonnenblumenkerne, Leinsamen
- für die Laugenspieße: zB. Beinschinken, Prosciutto, Camembert, Emmentaler, Gurken, Tomaten, Paprika, Weintrauben, Melonen

Zubereitung:

1. Das Haubis Laugenstangerl TIGT antauen lassen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden, 2. mit der Schnittfläche in die Bestreuung tunken und mit dem Laugenprogramm backen. 3. Das fertige Laugengebäck mit den weiteren beliebigen Zutaten aufspießen.

Unsere Basis:

Laugenstangerl

TIGT 265402 50 Stk. 85 g

SCHMUCKE LAUGEN**PRALINEN**

SIE BENÖTIGEN:

- Haubis Laugenstangerl TIGT
- zB. grobes Salz, Mohn, Kürbis- bzw. Sonnenblumenkerne, Leinsamen

Zubereitung:

1. Haubis Laugenstangerl TIGT antauen lassen. 2. In jeweils 8 Stücke schneiden. 3. Mit der gewünschten Bestreuung verfeinern (z. B. mit grobem Salz bestreuen oder in Mohn, Kürbiskerne, Sesam etc. tunken). 4. Mit dem Laugenprogramm backen.

Unsere Basis:

Laugenstangerl

TIGT 265402 50 Stk. 85 g

BRIOCHE *IM GLAS*

SIE BENÖTIGEN:

- Haubis Briochekipferl TIGT
- für das Glas: flüssige Butter
- für die Fülle: zB. Rosinen, gehackte Nüsse, Schokotropfen, Aranzini
- für die Bestreuung: zB. Hagelzucker, Mandelblättchen, Fondant, Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Das Haubis Briochekipferl TIGT auftauen lassen, gerade biegen, mit der Handfläche leicht flach drücken und mit der Füllung belegen. 2. Den Teig zu einer Schnecke rollen, in ein mit Butter ausgepinseltes Glas legen und 3. bestreuen. Mit dem Programm „Brioche klein" goldbraun backen. **Tipp:** Lässt man den Teig vor dem Backen 20 – 30 Min. rasten, geht der Briocheteig noch ein wenig auf und wird rundum perfekt.

Unsere Basis:

Briochekipferl

TIGT 253103 50 Stk. 69 g

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Bitte beachten Sie das Beiblatt mit unserem **glutenfreien Sortiment!**

HALBFERTIG GEBACKENES KLEINGEBÄCK

Für den schnellen Nachschub am Frühstücksbuffet oder wenn der Zeitaufwand beim Backen von ofenfrischem Gebäck generell klein bleiben soll, ist unser HGB-Sortiment die beste Wahl.

Kaisersemmel

HGB 550002 30 Stk. 55 g L V BIO
HGB 650073 50 Stk. 60 g L

Handsemmel

HGB 650402 30 Stk. 55 g

Kornsemmel

HGB 660702 30 Stk. 58 g L V

Ciabatta

HGB 655301 30 Stk. 100 g L V

Jausen-Salzstangerl kurz

HGB 661702 30 Stk. 59 g

*Perfekt als **Beigabe am Tisch, zum Salat oder Suppen.***

Knusperstangerl

HGB 662602 30 Stk. 59 g

Wachauer

HGB 660002 30 Stk. 55 g L V

Wachauer mit Kümmel

HGB 664703 36 Stk. 72 g L V

Bierweckerl

HGB 660902 30 Stk. 68 g L V

TK Nach dem Auftauen genussfertig TIGT Tiefkühl-Teigling HGB Halbfertig gebackenes Produkt L Laktosefrei V Vegan BIO Bio

Mohnweckerl
HGB 660502 30 Stk. 58 g Ⓛ Ⓥ

Kornspitz
HGB 558102 36 Stk. 64 g Ⓛ Ⓥ BIO
HGB 666502 40 Stk. 55 g Ⓛ Ⓥ

Mischsortiment Kornspitz
HGB 604102 36 Stk. 70 g Ⓛ Ⓥ

Kürbiskernlaibchen
HGB 660402 30 Stk. 58 g Ⓛ Ⓥ

Bio-Sonnenlaibchen
HGB 558502 36 Stk. 68 g Ⓛ Ⓥ BIO

Sportweckerl
HGB 658202 36 Stk. 68 g Ⓛ Ⓥ

Topfenkornlaibchen
HGB 627702 30 Stk. 58 g

Dinkelweckerl
HGB 660202 30 Stk. 62 g

Roggenweckerl
HGB 622603 40 Stk. 120 g Ⓛ Ⓥ

Bio-Vollkornriegel
HGB 532702 30 Stk. 85 g Ⓛ BIO

Vollkorn-Roggen-Dinkellaibchen
HGB 627602 30 Stk. 100 g Ⓛ Ⓥ

Vinschgerl
HGB 661502 30 Stk. 80 g Ⓛ Ⓥ
HGB 617702 16 Stk. 180 g Ⓛ Ⓥ

Fitnessecke
HGB 638502 24 Stk. 89 g Ⓛ

Olivenfladen
HGB 693202 10 Stk. 180 g Ⓛ Ⓥ

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Halbfertig gebackenes **Snack-Gebäck**

Schnell eine Kleinigkeit zum gepflegten Glas Bier oder Wein?
Unsere herzhaften Snack-Spezialitäten gibt es für jeden Gusto.

Speckweckerl
HGB 676902 ⁝⁝ 30 Stk. 89 g Ⓛ

Knoblauchstangerl
HGB 651202 ⁝⁝ 30 Stk. 70 g

Jausenstangerl
HGB 684602 ⁝⁝ 40 Stk. 85 g Ⓛ

HALBFERTIG GEBACKENES **JOURGEBÄCK**

Die Kleinen mit dem großen Geschmack.

Jour-Bio-Kaisersemmel
HGB 682804 ⁝⁝ 30 Stk. 27 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen
HGB 583604 ⁝⁝ 30 Stk. 29 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Vinschgerl
HGB 684104 ⁝⁝ 30 Stk. 50 g Ⓛ Ⓥ

Jour-Bio-Kornspitz
HGB 682904 ⁝⁝ 30 Stk. 32 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Salzstangerl
HGB 683304 ⁝⁝ 30 Stk. 27 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Nussweckerl
HGB 676804 ⁝⁝ 30 Stk. 32 g Ⓛ Ⓥ

Jour-Laugenstangerl
HGB 685004 ⁝⁝ 30 Stk. 32 g

Jour-Bio-Sportweckerl
HGB 683104 ⁝⁝ 30 Stk. 34 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Jausenmix
HGB 607102 ⁝⁝ 45 Stk. 30–35 g

Jour-Speckstangerl • Jour-Knoblauchstangerl
Jour-Gemüseweckerl

Jour-Käseweckerlmix
HGB 604904 ⁝⁝ 30 Stk. 30–32 g

Jour-Käseweckerl dunkel • Jour-Käseweckerl hell

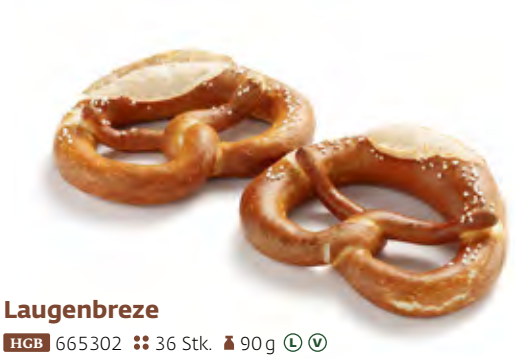
Jour-Bio-Gebäck-Mix
HGB 607802 ⁝⁝ 60 Stk. 27–34 g Ⓛ Ⓥ BIO

Jour-Bio-Sportweckerl • Jour-Bio-Kornspitz
Jour-Bio-Mohnsemmel • Jour-Bio-Salzstangerl
Jour-Bio-Kaisersemmel

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

HALBFERTIG GEBACKENES LAUGENGEBÄCK

Original Laugengebäck zu backen ist eine große Kunst, für die wir unseren bayrischen Nachbarn auf die Finger geschaut haben. Mit überzeugendem Erfolg!



Laugenbreze
HGB 665302 36 Stk. 90 g Ⓛ Ⓥ
HGB 321103 24 Stk. 150 g Ⓛ Ⓥ

Laugenstangerl
HGB 661202 30 Stk. 59 g

EINFACH AUFTAUEN *und sich auf die vollendete Füllung konzentrieren!*

Spezialgebäck für Burger und Bosna

Es sind gerade die simplen Speisen, die von der Erstklassigkeit ihrer Zutaten leben.

Mit den HAUBIS Burgerlaibchen und dem typischen Weißgebäck für Bosna liefern wir Ihnen die perfekte Basis für Ihre individuelle Interpretation – von fleischig bis fleischlos.

Hamburger Laibchen Sesam
TK 420903 30 Stk. 72 g Ⓛ Ⓥ

Bosna
TK 420103 20 Stk. 102 g
↔ 240–250 mm Ⓛ Ⓥ

Grahamburger
TK 420603 30 Stk. 72 g Ⓛ Ⓥ

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Brote & Baguettes

Für ein wirklich gutes Brot brauchen wir nicht viel: nur erstklassige Rohstoffe, eine patente Rezeptur und eine sorgfältige Teigzubereitung, zum Beispiel mit Natursauerteig. Tauchen Sie ein in unsere Brotwelt, in der Brot genau so schmeckt, wie es schmecken soll. In einem Variantenreichtum, wie ihn hierzulande nur Haubis bietet.

Bitte beachten Sie das Beiblatt mit unserem ***glutenfreien Sortiment!***

WEIZEN-ROGGEN-MISCHBROTE

Mischbrot
HGB 610102 ⁝⁝ 4 Stk. ♟ 1000 g Ⓛ Ⓥ
HGB 610272 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 500 g Ⓛ Ⓥ

Mischbrot *geschnitten*
TK 412303 ⁝⁝ 2 Stk. (je 27 Scheiben)
♟ 3000 g Ⓛ Ⓥ

Schweizerbrot
HGB 610472 ⁝⁝ 7 Stk. ♟ 500 g Ⓛ Ⓥ

Stangenbrot
HGB 614802 ⁝⁝ 1 Stk. ♟ 2500 g Ⓛ Ⓥ

Schwarzbrot
HGB 616502 ⁝⁝ 4 Stk. ♟ 1000 g Ⓛ Ⓥ

Herzerlbrot
HGB 687202 ⁝⁝ 7 Stk. ♟ 500 g Ⓛ Ⓥ
erhältlich in der Zeit von Februar bis Mai

Krusterl
HGB 616872 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 500 g Ⓛ Ⓥ

Petzenkirchner Bauernbrot
HGB 616202 ⁝⁝ 3 Stk. ♟ 1000 g Ⓛ Ⓥ

Bayrisches Landbrot
HGB 619402 ⁝⁝ 3 Stk. ♟ 1000 g

Natursaure Note

Der herzhafte Geschmack dieser traditionellen Brote braucht viel Zeit und Muße.

Unsere natursauren Produkte verdanken ihr Aroma einer alten Bäckertradition: der sorgsamen Teigvermehrung über mehrere Stufen. Sorgsam von Hand kultiviert, machen die Sauerteighefen die Krume schön locker.

Krustenlaib natursauer
HGB 627802 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 500 g Ⓛ Ⓥ

*Auch in einer **Roggenvariante** erhältlich, siehe **Seite 16!***

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

SPEZIALBROTE

Frische Inspiration für Ihr Brotbuffet gewünscht? Entdecken Sie unsere Spezialbrote in all ihrer Vielseitigkeit!

Bio-Sonnenblumenbrot
HGB 519272 7 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Vollkornbrot
HGB 516972 7 Stk. 750 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Kürbiskernbrot
HGB 534302 6 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Einkornbrot
HGB 510072 7 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Dreizinnenbrot
HGB 512172 7 Stk. 750 g Ⓛ Ⓥ BIO

Bio-Karottenbrot
HGB 518102 5 Stk. 500 g Ⓛ Ⓥ BIO

Nussbrot
HGB 615002 5 Stk. 500 g Ⓛ Ⓥ

DAS WURZELBROT

Dieses Brot ist tief verwurzelt in der guten alten Backtradition. Wie damals lassen wir uns Zeit, den Teig einen ganzen Tag reifen zu lassen, damit er sein volles Aroma entwickeln kann.

Wurzelbrot
HGB 634202 4 Stk. 450 g Ⓛ Ⓥ

TK Nach dem Auftauen genussfertig TIGT Tiefkühl-Teigling HGB Halbfertig gebackenes Produkt Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegan BIO Bio

Haubis Bio-4-Kant-Brote

Wir haben vier feine Brotrezepturen in eine kompakte Form gebracht, um Ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen. Vom Körberl bis hin zum Einsatz am Buffet.

Bio-4Kant-Sonnenbrot
HGB 532802 5 Stk. 600 g L V BIO

Bio-4Kant-Kraftbrot
HGB 532902 5 Stk. 600 g L V BIO

Bio-4Kant-Bauernbrot
HGB 536302 5 Stk. 600 g L V BIO

Bio-4Kant-Kürbiskernbrot
HGB 536202 5 Stk. 600 g L V BIO

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Weizenfreie Spezialitäten

In diesen puren Brotrezepturen kommen die speziellen Aromen der verwendeten Getreidesorten besonders zur Geltung.

Bio-Dinkelvollkornbrot
HGB 519902 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g BIO

Bio-Roggenbrot *im Wandl*
HGB 510872 ⁝⁝ 7 Stk. 700 g L V BIO

Bio-Roggenbrot natursauer
HGB 521372 ⁝⁝ 7 Stk. 700 g L V BIO

Bio-Steirisches Fladenbrot
HGB 517702 ⁝⁝ 2 Stk. 1200 g BIO

DAS BUCHWEIZENBROT

Ein genussvolles Buchweizenbrot, das ganz ohne Weizen, Dinkel oder Roggen auskommt. Walnüsse, Hafer, reichlich Saaten und Apfelessig runden die nussigen Aromen des Buchweizens fein ab.

Buchweizenbrot
HGB 692202 ⁝⁝ 7 Stk. 600 g L V

Es lebe die Getreidevielfalt!

Wer herzhafte Brote mit Charakter backen will, braucht Rohstoffe mit charakteristischen Eigenschaften. Neben Weizenmehl, kommen immer mehr Genießer auf den Geschmack von Roggen, Wald Staudenroggen, Dinkel und Einkorn. Nicht nur der Abwechslung wegen!

BEWÄHRTES BEWAHREN

Traditionelle und wiederentdeckte Getreidesorten erweitern nicht nur die geschmackliche Palette. Ihr Anbau und Einsatz hilft mit, ein Kulturgut zu erhalten und für kommende Generationen zu bewahren. Ganz abgesehen davon, dass jeder Kauf eines Produkts aus heimischem Getreide die österreichischen Bauern unterstützt! Die meisten unserer Getreidelieferanten sind langjährige Haubis Partner.

GESTEIGERTE NACHFRAGE

Immer mehr Genießer sind auf der Suche nach Brot und Gebäck mit alternativen Getreidesorten. Manche folgen damit einem aktuellen Ernährungstrend, andere sind einfach neugierig auf geschmackliche und geschmackvolle Alternativen zum Gewohnten. Für sie sind unsere besonderen Brot- und Gebäckempfehlungen eine wertvolle Anregung.

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* L *Laktosefrei* V *Vegan* BIO *Bio*

WEISSBROTE

Mediterranes Weißbrot ist unglaublich vielseitig einsetzbar. Egal, ob als typische Ergänzung zum Antipastiteller oder als Basis für knusprige Bruschette.

Sandwich
TK 452803 ⁝⁝ 7 Stk. 400 g Ⓛ Ⓥ

Römerbrot *geschnitten*
TK 469003 ⁝⁝ 1 Stk. (24 Scheiben)
2000 g Ⓛ Ⓥ

DAS RÖMERBROT

Egal, ob Sie unser Römerbrot ganz einfach Scheibe für Scheibe entnehmen oder selbst vollenden wollen: Zur perfekten Bruschetta ist es nur ein kurzer Schritt.

Römerbrot
HGB 613773 ⁝⁝ 4 Stk. 750 g Ⓛ Ⓥ

Rezeptvorschlag

Gourmetbrot Mozzarella-Tomate
1 Stück Römerbrot geschnitten toasten, mit Basilikumpesto bestreichen, mit Büffelmozzarella und Tomaten belegen und Rucola und Schnittlauch garnieren.

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

KNUSPRIGE BAGUETTES

Allseits beliebt und vielseitig einsetzbar: Baguettes sind ein echtes Muss!

Das Erfolgsgeheimnis eines richtig guten Baguettes liegt im Zusammenspiel von knuspriger Kruste und flaumiger Krume. Wir bieten dazu noch eine ideenreiche Auswahl für den individuellen Einsatz am Tisch.

Baguette
HGB 687103 15 Stk. 250 g L V

Bio-Steinofenbaguette
HGB 566002 8 Stk. 300 g L V BIO

Langzeit-Teigführung!

Mini Spitzbaguette
HGB 638202 20 Stk. 100 g L V

Bio-Kornbaguette
HGB 558603 18 Stk. 280 g L V BIO

Bio-Kornstange
HGB 559902 15 Stk. 150 g L V BIO

TK Nach dem Auftauen genussfertig TIGT Tiefkühl-Teigling HGB Halbfertig gebackenes Produkt L Laktosefrei V Vegan BIO Bio

Olivenbaguette
HGB 654602 ⁝⁝ 8 Stk. 250 g

Chilibaguette
HGB 804302 ⁝⁝ 8 Stk. 250 g

Dinkelbaguette
HGB 632602 ⁝⁝ 8 Stk. 250 g

Bio-Kürbiskernbaguette
HGB 556302 ⁝⁝ 8 Stk. 280 g Ⓛ Ⓥ BIO
erhältlich in der Zeit von September bis Februar

Bio-Walnussbaguette
HGB 561402 ⁝⁝ 8 Stk. 250 g Ⓛ Ⓥ BIO
erhältlich in der Zeit von September bis Februar

Außen knusprig, innen zart und fluffig. *Mit dieser idealen Kombination bieten sich* ***Baguettes das ganze Jahr*** *über für einen ideenreichen kulinarischen Einsatz an.*

Eine erste Inspiration für ***köstliche Veredelungen*** *gibt's auf* ***Seite 6***

Baguette Rustikal
TIGT 266003 ⁝⁝ 20 Stk. 300 g Ⓛ Ⓥ

Die beste Basis für Ihre Kreativität

Unser Baguette Rustikal in teigiger Qualität!

Dieses Baguette ist perfekt, wie es ist – und gleichzeitig eine Einladung, es nach Lust und Laune zu variieren. Denn unter der Produktkennzeichnung TIGT liefern wir Ihnen rohen Teig, der fachmännisch in unseren Petzenkirchner Backstuben für Sie vorbereitet wurde. Geknetet, vorgegart, schockgefrostet und nach dem Auftauen sofort veredelbar. Machen Sie (noch) mehr daraus!

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Unser liebstes Erfolgsrezept? Nah am Kunden bleiben!

SO SPRECHEN WIR UNSERE GASTRONOMIE-PARTNER AN

Das wichtigste Bindeglied zwischen unseren österreichweiten Kunden und unserer Produktion in Petzenkirchen ist: die engagierte Beratung und Betreuung durch die Haubis Kundenmanager. Als logische Ergänzung erscheint viermal im Jahr ein spezielles Magazin für unsere Gastronomie-Partner. Jeweils zwölf Seiten voller Produktneuheiten, Veredelungsanregungen und Ideen für neue Einsatzbereiche von Brot und Gebäck.

Unser Magazin auf einen Blick

- *„Mein Körberl"*
- *bringt 4 x im Jahr*
- *ausgewählte Produktneuheiten*
- *spannende Veredelungen*
- *wertvolle Praxistipps*
- *aktuelle Saisonempfehlungen*
- *Haubis Partner-Porträts*
- *auf zwölf ansprechend gestalteten Seiten*
- *ein kostenloser Service, speziell für Sie!*

AUS DER PRAXIS, FÜR DIE PRAXIS

Für jede Ausgabe unseres Gastronomie-Kundenmagazins sitzen unsere Spezialisten aus Marketing und Verkauf gemeinsam mit unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung an einem Tisch. „Mein Körberl" entsteht also im Team. Inspiriert durch Themen, die uns am Herzen liegen, und Themen, die unsere Kundenmanager von ihren Besuchen bei Ihnen mitbringen.

WERKZEUG UND PLATTFORM ZUGLEICH

Die ersten Empfänger jeder druckfrischen Ausgabe sind meist die Inhaber der Gastronomiebetriebe. Das Magazin ist aber, genau wie unser Sortimentskatalog, zum Weitergeben gedacht: zum Beispiel an Ihren Küchenchef und seine Mitarbeiter, an Ihre F&B-Manager, Einkäufer etc. Gleichzeitig versuchen wir, „Mein Körberl" immer mehr zur Plattform werden zu lassen, auf der auch unsere Partner zu Wort kommen. Sie haben Wünsche oder Anregungen? Sprechen Sie Ihren Kundenmanager gerne darauf an!

Das Haubis Bio-Körberl

Immer mehr Menschen möchten sich möglichst pur ernähren. Für sie bieten wir die Haubis Vielfalt auch in geprüfter Bio-Qualität an. Mit Mehl, das großteils aus der direkten Nachbarschaft stammt. Wobei für uns, neben den erstklassigen Zutaten, natürlich eines im Vordergrund steht: das nachhaltige Geschmackserlebnis!

Gehen Sie den nachhaltigen Weg mit Haubis!

Was ist besser als bio? Die Kombination aus „bio“ und „regional“! Wir legen Wert darauf, dass das Mehl für unser besonderes Körberl möglichst pur und direkt in Petzenkirchen ankommt. Dafür mit umso mehr Geschmack!

BIO-BROTE

1 **Bio-Roggenbrot** *im Wandl*
HGB 510872 ⁝⁝ 7 Stk. 700 g Ⓛ Ⓥ BIO

2 **Bio-Dinkelvollkornbrot**
HGB 519902 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g BIO

3 **Bio-Steirisches Fladenbrot**
HGB 517702 ⁝⁝ 2 Stk. 1200 g BIO

4 **Bio-Roggenbrot natursauer**
HGB 521372 ⁝⁝ 7 Stk. 700 g Ⓛ Ⓥ BIO

5 **Bio-Einkornbrot**
HGB 510072 ⁝⁝ 7 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

6 **Bio-Vollkornbrot**
HGB 516972 ⁝⁝ 7 Stk. 750 g Ⓛ Ⓥ BIO

7 **Bio-Dreizinnenbrot**
HGB 512172 ⁝⁝ 7 Stk. 750 g Ⓛ Ⓥ BIO

8 **Bio-Sonnenblumenbrot**
HGB 519272 ⁝⁝ 7 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

9 **Bio-Kürbiskernbrot**
HGB 534302 ⁝⁝ 6 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

10 **Bio-Karottenbrot**
HGB 518102 ⁝⁝ 5 Stk. 500 g Ⓛ Ⓥ BIO

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

Geprüfte Standards

Wo bio draufsteht, ist auch bio drin. Und das garantiert! Lückenlose Prüfsysteme auf höchstem Niveau sorgen für verbriefte Qualität vom Feld bis in die Backstube. HAUBIS ist stolzer Träger des ***AMA-Gütesiegels und -Biozeichens,*** *des* ***SGS-Austria-Bio-Prüfsiegels*** *sowie des* ***Bio-Siegels der Europäischen Union.*** *Und darüber hinaus nach dem* ***International Featured Standard*** *zertifiziert!*

Haubis Bio-4-Kant-Brote

1 **Bio-4Kant-Sonnenbrot**
HGB 532802 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

2 **Bio-4Kant-Kraftbrot**
HGB 532902 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

3 **Bio-4Kant-Bauernbrot**
HGB 536302 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

4 **Bio-4Kant-Kürbiskernbrot**
HGB 536202 ⁝⁝ 5 Stk. 600 g Ⓛ Ⓥ BIO

BIO-BAGUETTES

1 **Bio-Kornbaguette**
HGB 558603 ⁝⁝ 18 Stk. 280 g Ⓛ Ⓥ BIO

2 **Bio-Steinofenbaguette**
HGB 566002 ⁝⁝ 8 Stk. 300 g Ⓛ Ⓥ BIO

3 **Bio-Walnussbaguette**
HGB 561402 ⁝⁝ 8 Stk. 250 g Ⓛ Ⓥ BIO
erhältlich in der Zeit von September bis Februar

4 **Bio-Kürbiskernbaguette**
HGB 556302 ⁝⁝ 8 Stk. 280 g Ⓛ Ⓥ BIO
erhältlich in der Zeit von September bis Februar

5 **Bio-Kornstange**
HGB 559902 ⁝⁝ 15 Stk. 150 g Ⓛ Ⓥ BIO

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

BIO-GEBÄCK

1 **Bio-Salzstangerl**
TIGT 364172 45 Stk. 85 g L V BIO

2 **Bio-Mohnweckerl**
TIGT 364502 60 Stk. 80 g L V BIO

3 **Bio-Kaisersemmel**
TIGT 350802 60 Stk. 55 g L V BIO
HGB 550002 30 Stk. 55 g L V BIO

4 **Bio-Kürbiskernlaibchen**
TIGT 358302 60 Stk. 72 g L V BIO

5 **Bio-Vollkornriegel**
HGB 532702 30 Stk. 85 g L BIO

6 **Bio-Kornsemmel**
TIGT 351902 45 Stk. 78 g L V BIO

7 **Bio-Sonnenlaibchen**
TIGT 361002 60 Stk. 62 g L V BIO
HGB 558502 36 Stk. 68 g L V BIO

8 **Bio-Grahamweckerl**
TIGT 364402 60 Stk. 76 g L V BIO

9 **Bio-Sportweckerl**
TIGT 358202 60 Stk. 80 g L V BIO

10 **Bio-Kornspitz**
TIGT 360602 60 Stk. 55 g L V BIO
HGB 558102 36 Stk. 64 g L V BIO

Jour-Bio-Gebäck

1 **Jour-Bio-Kaisersemmel**
TIGT 382804 50 Stk. 27 g L BIO
HGB 682804 30 Stk. 27 g L V BIO

2 **Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen**
TIGT 383604 50 Stk. 29 g L V BIO
HGB 583604 30 Stk. 29 g L V BIO

3 **Jour-Bio-Kornsemmel**
TIGT 383204 50 Stk. 29 g L V BIO

4 **Jour-Bio-Wachauer**
TIGT 383504 50 Stk. 27 g L V BIO

5 **Jour-Bio-Kornspitz**
TIGT 382904 50 Stk. 32 g L V BIO
HGB 682904 30 Stk. 32 g L V BIO

6 **Jour-Bio-Sportweckerl**
HGB 683104 30 Stk. 34 g L V BIO

7 **Jour-Bio-Salzstangerl**
TIGT 383304 50 Stk. 27 g L V BIO
HGB 683304 30 Stk. 27 g L V BIO

8 **Jour-Bio-Gebäck-Mix**
HGB 607802 60 Stk. 27–34 g L V BIO
Jour-Bio-Sportweckerl • Jour-Bio-Kornspitz
Jour-Bio-Mohnsemmel • Jour-Bio-Salzstangerl
Jour-Bio-Kaisersemmel

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* L *Laktosefrei* V *Vegan* BIO *Bio*

Aus Österreich für Österreich

Das Gute liegt so nah.

Wir sind stolz auf unser Mehl, das aus Österreich stammt. Und auch der Großteil der restlichen Rohstoffe hat keine weite Reise hinter sich, bevor wir köstliches und qualitätsvolles Brot und Gebäck daraus machen.

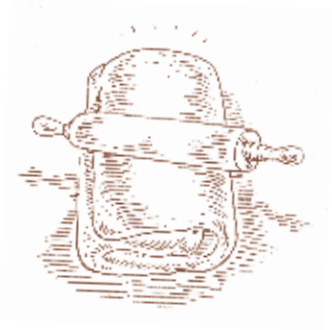
Wann immer es uns möglich ist, auf regionale Rohstoffe zurückzugreifen, tun wir das. Dies gilt im Speziellen für Getreide, das in Niederösterreich und im Burgenland angebaut wird. Mit diesem wertvollen heimischen Rohstoff sichert Haubis nicht nur das Brot-Genusserlebnis, sondern auch den Erhalt traditioneller bäuerlicher Strukturen. Das können Sie jetzt nachhaltig nennen, für uns ist es einfach Ehrensache!

Allerdings gibt es auch Rohstoffe, die sich in Österreich nicht kultivieren lassen (wie z. B. Sesam) oder anderswo in einer besseren oder geeigneteren Qualität zu haben sind. In bestimmten, sehr reduzierten Bereichen greifen wir daher auf ausgewählte Importware zurück. Speziell bei den Körnern und Saaten, mit denen wir unserem Brot und Gebäck eine besondere Note verleihen.

Plunder & Mehlspeisen

Richtig gute Mehlspeisen brauchen vor allem eines: lieber ein bisschen zu viel des Guten als zu wenig! Servieren Sie unsere Köstlichkeiten. Unsere unterschiedlichen Vollendungsstufen unterstützen Ihre Flexibilität – vom Frühstücksbuffet bis zur Nachmittagsjause.

PLUNDER & CROISSANTS



Plundergebäck

Ein herrlich luftiger Plunderteig – mal ganz klassisch, mal ganz neu gefüllt! Zeigen Sie uns eine Naschkatze, die da widerstehen kann!

Nussschnecke
TIGT 270102 ⁝⁝ 30 Stk. 120 g

Nusskipferl
TIGT 270702 ⁝⁝ 30 Stk. 110 g

Kirschtascherl
TIGT 271704 ⁝⁝ 30 Stk. 85 g

Powidlkolatsche
TIGT 274802 ⁝⁝ 30 Stk. 110 g

Mohnkrone
TIGT 236702 ⁝⁝ 30 Stk. 125 g

Nusskrone
TIGT 236802 ⁝⁝ 30 Stk. 120 g

Marillenspitz
TIGT 234502 ⁝⁝ 30 Stk. 115 g

DIE TOPFENKOLATSCHE

Kennergaumen zufolge gehört unsere Topfenkolatsche zu den besten des Landes. Kein Wunder! Wir verwenden auch nur beste Zutaten und geizen nicht mit der feinen Fülle.

Liebevoll in Handarbeit geformt!

Topfenkolatsche
TIGT 270002 ⁝⁝ 30 Stk. 120 g

Topfenkolatsche ohne Rosinen
TIGT 233602 ⁝⁝ 30 Stk. 115 g

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Mini-Plunder

Egal, ob als große Entspannung in der Seminarpause oder zur großen Freude am Frühstücksbuffet: Die Einsatzbereiche dieser Minis sind genauso vielfältig wie ihre Füllungen.

Mini-Croissant
TIGT 272902 128 Stk. 22 g

Mini-Apfeltasche
TIGT 271904 40 Stk. 59 g

Mini-Himbeertascherl
TIGT 272104 40 Stk. 56 g

Mini-Marillentascherl
TIGT 272504 40 Stk. 56 g

Mini-Topfenkolatsche
TIGT 271304 40 Stk. 55 g

Jour-Plunder-Mischungen

Diese Streifzüge durch unsere knusprige Welt sind ideal, wenn Sie sich keine großen Gedanken um die Sortierung machen möchten. Übrigens: Von cremig bis fruchtig kommen Genießer voll auf ihre Kosten!

Perfekt zum Veredeln mit saisonalen Früchten. Schon probiert?

Jour Plunder Mix
TIGT 238802 90 Stk. (3x30) 35 g
Jour-Apfeltasche • Jour-Topfentasche • Jour-Nussschnecke

Eine feine Auswahl, fixfertig für Sie zusammengestellt!

Jour Süßer Mix
TK 407202 45 Stk. 33 g
Jour-Kirschtascherl • Jour-Nusskrone
Jour-Topfenschnecke

Kipferl & Croissants

Vielleicht der zarteste aller Mehlspeis-Genüsse ... Wir backen ihn in seiner ganzen Vielfalt.

Das klassische österreichische Kipferl ist aus feinstem Mürbteig. Wir möchten Ihnen aber auch die knusprigen Alternativen ans Herz legen. Ganz besonders unser Croissant!

Kipferl

TIGT 264602 ⁝⁝ 50 Stk. 70 g Ⓛ Ⓥ

Großer Croissantbedarf, aber wenig Zeit? Die HGB-Variante macht's möglich!

Croissant

TIGT 273002 ⁝⁝ 40 Stk. 59 g

HGB 661302 ⁝⁝ 20 Stk. 59 g

PER HAND GEROLLT

Haubis Marillencroissant

TIGT 273502 ⁝⁝ 40 Stk. 78 g

Mehrkorncroissant

TIGT 808503 ⁝⁝ 45 Stk. 76 g Ⓛ

PER HAND GEROLLT

Haubis Nougatcroissant mit Zotter Nougat

TIGT 274202 ⁝⁝ 50 Stk. 80 g

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

KRAPFEN & DONUTS

Wie der perfekte Krapfen aussieht? Ganz einfach! Er ist außen hübsch gebräunt, innen unwiderstehlich flaumig und vom Feinsten gefüllt. Mit einem Wort: noch besser als hausgemacht.

55 % Fruchtanteil!

Krapfen
TK 808802 18 Stk. 83 g Ⓛ

Verbesserte Rezeptur!

Nougatkrapfen
TK 809102 18 Stk. 83 g

Linzer Krapfen
TK 813602 12 Stk. 125 g Ⓛ

Bauernkrapfen
TK 403403 32 Stk. 95 g

DER WACHAUER MARILLENKRPAFEN

Kennergaumen zufolge gehört unsere Topfenkolatsche zu den besten des Landes. Kein Wunder! Wir verwenden auch nur beste Zutaten und geizen nicht mit der feinen Fülle.

Wachauer Marillenkrapfen
TK 808902 18 Stk. 85 g Ⓛ

Erstklassige Marmelade mit 55 % Fruchtanteil!

Donuts in Hülle und Fülle

Die fröhlich-bunten Germteigringe sind beliebt bei Groß und Klein.

Schokodonut
TK 403503 36 Stk. 55 g

Donut Bunter Mix
TK 605001 60 Stk. 57 g

TK Nach dem Auftauen genussfertig TIGT Tiefkühl-Teigling HGB Halbfertig gebackenes Produkt Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegan BIO Bio

BRIOCHE

Luftig-leicht und herrlich flaumig – egal, ob pur oder mit fruchtiger Marmelade!

Briocheflesserl
TIGT 245604 ⁘ 30 Stk. ♟ 69 g

Briocheknopf
TK 437002 ⁘ 20 Stk. ♟ 105 g

Passt perfekt
zum Frühstück!

Briochestriezel
TIGT 244872 ⁘ 6 Stk. ♟ 500 g

Briochekipferl teigig
TIGT 253103 ⁘ 50 Stk. ♟ 69 g

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Beste Qualität
nur zum Auftauen!

SPEZIALMEHLSPEISEN

Linzerkipferl
TK 434702 20 Stk. 90 g

Mohnbeugel
TK 441404 18 Stk. 93 g

Nussbeugel
TK 441504 18 Stk. 93 g

Schokomuffin
TK 403603 60 Stk. 120 g

Heidelbeer-Muffin
TK 406801 36 Stk. 115 g

Brandteigring
TK 440504 12 Stk. 150 g

KUCHEN & STRUDEL

AUS UNSERER STRUDELWERKSTATT

Österreichische Klassiker für Ihre Kuchenvitrine.

Mohnstrudel
TK 481604 4 Stk. 400 g

Nussstrudel
TK 477704 4 Stk. 400 g

DIE NEUEN PREMIUM-STRUDEL

Wie der Name schon sagt: eine Klasse für sich. Hauchzarter Strudelteig, die perfekte Fülle ... warum also noch selber machen?

Topfenstrudel *geschnitten*
TK 436302 12 Stk. 175 g

Apfelstrudel *geschnitten*
TK 436402 12 Stk. 170 g Ⓛ

TK Nach dem Auftauen genussfertig TIGT Tiefkühl-Teigling HGB Halbfertig gebackenes Produkt Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegan BIO Bio

Blechkuchen

Unsere Blechkuchen-Variationen sind schnell servierfertig und äußerst praktisch im Einsatz. Perfekt fürs süße Buffet und so köstlich wie selbst gemacht!

Blechkuchen Apfel-Streusel

TK 478603 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2350 g
TK 487203 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2350 g ⊞ 4x4

Blechkuchen Ribisel-Streusel

TK 478703 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2350 g
TK 487603 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2350 g ⊞ 4x4

Blechkuchen Marmor

TK 478503 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2110 g
TK 487003 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2110 g ⊞ 4x4

Blechkuchen Zwetschke

TK 487303 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2000 g
TK 487403 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2000 g ⊞ 4x4

Blechkuchen Topfen-Marillen

TK 489903 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2000 g
TK 489603 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2000 g ⊞ 4x4

Blechkuchen Schoko-Weichsel

TK 478803 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2250 g
TK 488203 ⁝⁝ 2 Stk. ▲ 2250 g ⊞ 4x4

GENUSS NACH MASS

HAUBIS Blechkuchen gibt es ***im Ganzen*** oder bereits ***vorgeschnitten*** (⊞ 4x4). Dabei ergibt ein Blech ***16 Portionen*** mit einer ***Stückgröße*** von jeweils ***93x70 mm.***

Cremige Schnitten

Zu einer richtigen Kaffeejause gehört auch ein feiner Querschnitt an Schnitten.

Die HAUBIS Konditoren machen sich ein wahres Vergnügen daraus, mit besten Zutaten und bewährten Rezepten zu arbeiten. Da sitzt jeder Handgriff, und darum schauen HAUBIS Schnitten auch aus wie aus dem Bilderbuch.

Cremeschnitte
TK 442107 12 Stk. 190 g

Tiramisuschnitte
TK 442307 12 Stk. 130 g

Esterhazyschnitte
TK 442607 12 Stk. 150 g

Erdbeer-Joghurtschnitte
TK 443807 12 Stk. 155 g

Malakoffschnitte
TK 442407 12 Stk. 133 g

Pyramide
TK 444607 10 Stk. 95 g

DIE KARDINALSCHNITTE

Ein wahres Meisterstück unserer Konditoren – aus allerfeinsten Zutaten und mit einem hohen Anteil an Handarbeit gefertigt. Die müssen Sie probieren!

Kardinalschnitte
TK 442507 12 Stk. 115 g

Handgemacht in Petzenkirchen

Wussten Sie, dass viele Meisterstücke unserer Bäckermeister und Konditoren großteils von Hand gefertigt werden? Ganz traditionell, Schritt für Schritt. Allerdings in rekordverdächtigem Tempo!

Die meisten unserer Gastronomie-Partner sind überrascht, wenn wir ihnen von der Fingerfertigkeit unserer Bäckermeister erzählen. Die ist sozusagen „unser täglich Brot". Einerseits, weil sich bestimmte Mehlspeisen wie die Schaumrolle gar nicht ohne händische Arbeit machen ließen. Und andererseits, weil es Produkte gibt, die deutlich schöner gelingen und besser schmecken, wenn man sie Stück für Stück in einer Manufaktur fertigt. Ob sich das in Zeiten der zunehmenden maschinellen Unterstützung noch rentiert? In puncto Qualität auf alle Fälle!

VON ALLEM DAS BESTE

Bei keiner anderen Produktgruppe machen sich falsch verstandene Einsparungspotenziale so unmittelbar bemerkbar wie bei den Mehlspeisen. Darum sind wir sowohl bei der Menge als auch bei der Güte der verwendeten Rohstoffe bewusst großzügig. Und widmen unseren Konditoreiwaren unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit – unzählige Handgriffe inklusive!

FLINK GEROLLT, FEIN GEFLOCHTEN

Egal, ob Torte oder Schnitte, Schaumrollenhülle oder Briochestriezel: Den Produkten aus unserer Konditorei und Feinbäckerei sieht man die Liebe zum Detail auf den ersten Blick an. Dass die Produktion trotzdem rentabel bleibt, verdanken wir der Schnelligkeit und Genauigkeit unserer Spezialisten. Wenn jeder Arbeitsschritt perfekt sitzt, lassen sich auch mit vorwiegend manueller Arbeit beeindruckende Mengen erreichen und preiswerte Stückpreise kalkulieren. Ein ungewöhnlicher Zugang in Zeiten intelligenter Technologien. Gerade deshalb passt er so gut zu uns als österreichische Traditionsbäckerei!

GUT ZU WISSEN

DAS SCHAFFT NUR HANDARBEIT

Köstlichkeiten wie eine knusprige Schaumrolle, eine formvollendete Kardinalschnitte, ein liebevoll geflochtener Briochestriezel oder eine plunderzarte Topfenkolatsche sind Markenzeichen des Haubis Konditorenteams. Sie überzeugen nicht nur durch erstklassige Rezepturen, sondern auch durch einen großen Anteil an manuellen Arbeitsschritten. Vielleicht mit ein Grund, warum sie schmecken wie selbstgemacht!

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Pizzen & Snacks

Wenn nach Küchenschluss noch würzige Kleinigkeiten gefragt sind oder Ihre Karte bewusst klein gehalten ist, laufen sie zur Höchstform auf: die Pizza- und Snack-Spezialitäten von Haubis. In ihnen steckt – neben hochwertigen Zutaten – viel Liebe zum Detail. So, als hätten Sie sie selbst zubereitet!

„Mit der Premium-Pizza Margherita haben die Haubis Produktentwickler bei uns offene Türen eingerannt. Einfach perfekt fürs spätnächtliche Zimmerservice!

Siegfried Pucher
Food & Beverage-Direktor
im Grand Hotel, Wien

Premium-Pizza Margherita

Erstklassige Zutaten, zurückhaltender Grundbelag, nur 10 Minuten für ein Premium-Ergebnis am Teller.

So einfach liest sich das Erfolgsrezept unserer Pizzalösung für anspruchsvolle Gastronomen. Dahinter steckt unter anderem: frischer, vorgegarter Hefeteig, ausschließlich österreichischer Mozzarella, aromatische Pulpe aus vollreifen Tomaten und eine eigens für Haubis zusammengestellte Gewürzmischung.

Premium-Pizza Margherita

TIGT 112150 ⁝⁝ 6 Stk. ▲ 470 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knusprig-lockerer Hefeteig bestrichen mit fruchtiger Tomatensoße, belegt mit Mozzarella und bestreut mit aromatischen Gewürzen*

DER HAUBIS PIZZAOFEN VERONA

Kompakt und doch leistungsstark!
Außenmaße: 540/400/230 mm (B/T/H)
Nennleistung: max. 1.500 Watt

- **optimierte Wärmeverteilung** durch flächig verlegte Heizstäbe
- **innovative Standby-Funktion** für effizienten Energieverbrauch und schnellere Produktverfügbarkeit
- **dynamische Steuerung:** automatische Programmanpassung je nach Restwärme
- Backen auch direkt aus dem **Kaltstart** möglich
- **individuelle Verlängerung** oder Verkürzung der Backprogramme
- **spezielle Programme** für die einzelnen Produktgruppen (Pizza, Baguette, Flammkuchen usw.)

HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

PIZZEN

Echter Genuss braucht große Sorgfalt und die richtigen Zutaten.

Darum ist Mozzarella bei unseren Pizzen Standard. Genauso wie die Belegung von Hand. Schließlich handelt es sich um ein echtes Kulturgut, das entsprechend gehegt und gepflegt werden will. Und weil Sie mit unseren erstklassigen Pizzen auch noch Zeit sparen können, hat wirklich jeder etwas davon!

Pizza Margherita

TIGT 111050 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 460 g ∅ 30 cm
TIGT 200550 ⁝⁝ 7 Stk. ♟ 245 g ∅ 22 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, aromatische Gewürze*

Hauspizza

TIGT 110150 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 520 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Jausenwurst, Champignons, Paprika, milde Pfefferoni, aromatische Gewürze*

Pizza Capricciosa

TIGT 111450 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 520 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, aromatische Gewürze*

Pizza Schinken

TIGT 110350 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 500 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, aromatische Gewürze*

Pizza Diavolo

TIGT 110550 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 510 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Pfefferoni, würzige Salami, aromatische Gewürze*

Pizza Thunfisch

TIGT 110850 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 520 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelscheiben, aromatische Gewürze*

Pizza Salami

TIGT 110650 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 490 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Salami, aromatische Gewürze*

Bauernpizza

TIGT 110950 ⁝⁝ 6 Stk. ♟ 555 g ∅ 30 cm

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Speckwürfel, Jausenwurst, Hamburgerspeck, Champignons, Zwiebeln, Paprika*

HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

Pizza Margherita 47 x 28 cm

TIGT 107502 ⁝⁝ 5 Stk. 1200 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, aromatische Gewürze*

Die einfachste Lösung für den großen Pizza-Bedarf – Backen, Portionieren, Servieren!

Pizzaböden

Freiraum für Ihre Kreativität

Ein kreativer Belag ist mit Sicherheit schneller gezaubert als ein authentisch schmeckender Pizzateig. Mit den praktischen Böden in unterschiedlichen Dimensionen können Sie sich aufs Dekorieren und Verfeinern konzentrieren.

Unser Tipp

Einfach, praktisch, umweltschonend: Unsere Dauerbackfolie kann wieder und wieder verwendet werden. ***Mehr auf Seite 45!***

Pizzaboden Americana 29 cm

TIGT 256101 ⁝⁝ 36 Stk. 260 g ∅ 29 cm

Pizzaboden Ristorante 31 cm

TIGT 256201 ⁝⁝ 36 Stk. 260 g ∅ 31 cm

Pizzaboden Americana 34 cm

TIGT 256001 ⁝⁝ 20 Stk. 535 g ∅ 34 cm

Pizzaboden 47 x 28 cm

TIGT 107402 ⁝⁝ 12 Stk. 650 g

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

PIZZASNACKS

Pizzaships

Originaler Belag in origineller Form

Mit den appetitlichen Pizza-Schiffchen servieren Sie die bewährten Aromen in einer neuen Optik und Portionierung. Ideal für den kleinen Appetit!

◁ Pizzaship Margherita

TIGT 203150 ⁝⁝ 20 Stk. ▲ 130 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, aromatische Gewürze*

▽ Pizzaship Salami

TIGT 203450 ⁝⁝ 20 Stk. ▲ 150 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, aromatische Gewürze*

Pizzaship Schinken

TIGT 203350 ⁝⁝ 20 Stk. ▲ 150 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, aromatische Gewürze*

Pizzaschnitten

Die handliche Pizza im Kleinformat

Mal vegetarisch, mal klassisch – aber immer herzhaft. Dieser Snack hat so viele Freunde wie Einsatzgebiete.

Pizzaschnitte Gemüse

TIGT 370303 ⁝⁝ 20 Stk. ▲ 225 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Mais, Broccoli, aromatische Gewürze*

Pizzaschnitte Schinken

TIGT 370003 ⁝⁝ 20 Stk. ▲ 220 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Mais, aromatische Gewürze*

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

Focaccia

Zarter Hefeteig, mediterran belegt und im Ofen knusprig gebacken. Dieser italienische Snackklassiker passt praktisch immer. Pur genauso wie ideenreich veredelt!

Das gewissen Extra: Olivenöl, Basilikum, Rucola oder Kirschtomaten!

Focaccia Schinken

TIGT 330503 ⁝⁝ 20 Stk. 245 g

Zutaten: *Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, aromatische Gewürze*

Knusprige Baguettes

Dieser Snack-Klassiker darf auf keiner kleinen Karte fehlen. Wo doch wirklich für jeden das Passende dabei ist!

Pikant belegte und knusprig gebackene Baguettes sind schnell serviert und nehmen es locker mit jedem Gäste-Gusto auf. Der Variantenreichtum ist auch hier typisch Haubis: von zart-schmelzend über raffiniert bis rustikal-deftig.

Haus-Baguette

HGB 300050 ⁝⁝ 10 Stk. 195 g

Zutaten: *knuspriger Boden, würzige Soße, Mozzarella, Schinken, Jausenwurst, Champignons, Paprika, milde Pfefferoni, aromatische Gewürze*

Thunfisch-Baguette Ⓛ

HGB 300350 ⁝⁝ 10 Stk. 210 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, aromatische Gewürze*

Knoblauch-Baguette Ⓛ

HGB 300550 ⁝⁝ 10 Stk. 180 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Knoblauchaufstrich, Mozzarella*

Diavolo-Baguette Ⓛ

HGB 300650 ⁝⁝ 10 Stk. 210 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Pfefferoni, würzige Salami, aromatische Gewürze*

Mozzarella-Baguette

HGB 301050 ⁝⁝ 10 Stk. 210 g

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Tomaten- und Mozzarellascheiben, aromatische Gewürze*

Schinken-Baguette

HGB 300150 ⁝⁝ 10 Stk. 210 g Ⓛ

Zutaten: *knuspriger Boden, Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, aromatische Gewürze*

HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

BRUSCHETTA

Wenn sich der kleine Hunger meldet, kennt er meist keine Grenzen. Entsprechend weitläufig haben wir unser Angebot an Snacks ausgerichtet. Es startet bei unseren südlichen Nachbarn, um schließlich ganz rustikal nach Hause zu kommen. Mahlzeit!

Bruschetta Napoli

HGB 310003 ⁝⁝ 8 Stk. 210 g Ⓛ

Zutaten: *Bruschettabrot, Knoblauchaufstrich, Mozzarella, Schinken, aromatische Gewürze*

Bruschetta Milano

HGB 310403 ⁝⁝ 8 Stk. 235 g Ⓛ

Zutaten: *Bruschettabrot, Knoblauchaufstrich, Mozzarella, Speck-, Zwiebel- und Tomatenwürfel, aromatische Gewürze*

Bruschetta Roma Ⓛ

HGB 310303 ⁝⁝ 8 Stk. 190 g

Zutaten: *Bruschettabrot, Knoblauchaufstrich, Mozzarella, Tomatenwürfel, aromatische Gewürze*

SNACKS

Idealer
Salatbegleiter

Knoblauchbrot Italia

HGB 320750 ⁝⁝ 12 Stk. 160 g Ⓛ Ⓥ

Zutaten: *knuspriger Boden, Knoblauchaufstrich*

Presto Spezialtoast

TK 400003 ⁝⁝ 16 Stk. 190 g

Zutaten: *Tenerellebrot, Prosciutto, Gouda, Pfeffer, Margarine*

Der ideale Begleiter für ein frisch gezapftes Bier

NEUE REZEPTUR

Schwarzbrot Speck

HGB 687702 ⁝⁝ 15 Stk. 250 g Ⓛ

Zutaten: *Mischbrot, würziger Aufstrich mit einem Schuss Tabasco, Mozzarella, Speckwürfel, Zwiebel, aromatische Gewürze*

TK *Nach dem Auftauen genussfertig* TIGT *Tiefkühl-Teigling* HGB *Halbfertig gebackenes Produkt* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan* BIO *Bio*

TARTE FLAMBÉE

Egal, ob bereits fixfertig von uns belegt oder von Ihnen vor Ort nach Wunsch verfeinert: Ein Flammkuchen ist die ideale Gesellschaftsknabberei in entspannter Atmosphäre.

In seinem Ursprungsland Frankreich hat sich die Tarte Flambée längst als idealer Wein- und Bierbegleiter in netten Genießerrunden etabliert. Frei nach dem Motto: einer bestellt – alle greifen zu. Wobei ein Flammkuchen erfahrungsgemäß nie genug ist! Wir fertigen ihn übrigens großteils von Hand, mit großer Sorgfalt und Stück für Stück. Nur so gelingt er so zart und knusprig!

Tarte Flambée Boden natur

TIGT 330403 ⁝⁝ 50 Stk. ▲ 110 g Ⓛ Ⓥ

Tarte Flambée Boden mit Masse

TIGT 330603 ⁝⁝ 10 Stk. ▲ 210 g

Tarte Flambée Speck/Zwiebel

TIGT 330303 ⁝⁝ 7 Stk. ▲ 335 g

Zutaten: *Flammkuchenboden, Crème-fraîche-Aufstrich, Speckwürfel, Zwiebelscheiben, Mozzarella*

Unser Tipp

Das Original Haubis Zubehör zum Backen und Servieren finden Sie auf ***Seite 51!***

HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.

Bei **Bestellwünschen** wenden Sie sich bitte direkt an **Ihren Kundenmanager!**

Zubehör & Werbemittel

Oft muss man einiges ausprobieren, um schließlich beim Besten zu landen. Oder man bestellt gelich die Originalausstattung von Haubis. Praktisch und bewährt im gastronomischen Alltag.

WERBEMATERIAL

Das Original

Haubis Körberl

Bei Haubis äußert sich Brotkultur nicht nur in hervorragenden Gebäckspezialitäten, sondern auch in ihrer appetitanregenden Inszenierung. Das Ergebnis: unser stapelbares Haubis Designkörberl für den universellen Einsatz!

Original Haubis Körberl
001702 ⁝⁝ 5 Stk.

Gebäcksack beige
007220 ⁝⁝ 10 Stk.

Flappe beige/rot-weiß kariert
007221 ⁝⁝ 10 Stk.

Servietten

Ein absolutes Muss in der gepflegten Gastlichkeit ...

... sind hochwertige Servietten als Mund- oder Tischtuch. Aber bitte nur in Topqualität! Wir haben eine schöne, strapazierfähige Auswahl für Sie getroffen, mit der Sie lange Freude haben werden.

Stoffserviette bedruckt
001999 ⁝⁝ 10 Stk. ⧄ 45 x 45 cm

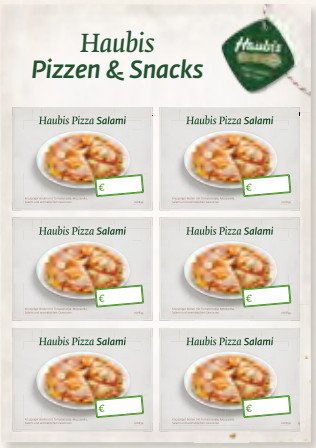
Tischserviette bedruckt
004000 ⁝⁝ 5 Stk. ⧄ 80 x 80 cm

Werbemittel

Zuverlässige Appetitanreger im professionellen Design. Allergenauszeichnung inklusive!

Buffetkarte A7
007254 ⁝⁝ 1 Stk. ⧄ 10,5 x 7,4 cm

Kartenhalter
007255 ⁝⁝ 10 Stk. ⧄ 6 x 6 cm



Einschubtafel A2
007246 ⁝⁝ 1 Stk. ⧄ Format A2

Einschubkarte
007274 ⁝⁝ 1 Stk. ⧄ 18 x 13 cm

Tischaufsteller Pizza
007167 ⁝⁝ 10 Stk. ⧄ 6 x 6 x 6 cm (Prisma)

Bei **Bestellwünschen** wenden Sie sich bitte direkt an **Ihren Kundenmanager!**

VERPACKUNGSMATERIAL

Perfekt für alle, die ihren Gästen ein Stück Haubis mit nach Hause geben wollen.

Papiertragtasche
007272 :: 250 Stk. ⧄ 22 x 11 x 31 cm

Seitenfaltbeutel 1 kg
000450 :: 1000 Stk. ⧄ 28,5 x 12 cm
Seitenfaltbeutel 2 kg
000460 :: 1000 Stk. ⧄ 34 x 16 cm
Seitenfaltbeutel 3 kg
000468 :: 500 Stk. ⧄ 36 x 20 cm

Flachbeutel Baguette mit Sichtstreifen
007200 :: 1000 Stk. ⧄ 13 x 59,5 cm

Haubis Papierserviette
004460 :: 100 Stk. ⧄ 33 x 33 cm offen

Karton mit Sichtfenster
007051 :: 100 Stk. ⧄ 20 x 20 x 7 cm

BACK-ZUBEHÖR

Brezelständer 175 mm
001998 ⁝⁝ 1 Stk.

Brezelständer 145 mm
001997 ⁝⁝ 1 Stk.

Brotschneidebrett
004738 ⁝⁝ 1 Stk.

Tarte Flambeé Brett
007456 ⁝⁝ 1 Stk.

Tarte Flambeé Schieber
004078 ⁝⁝ 1 Stk.

Victorinox Brotmesser
004742 ⁝⁝ 1 Stk. ↔ 380 mm

Victorinox Jausenmesser
004740 ⁝⁝ 6 Stk. ↔ 215 mm

Pizzarad
001248 ⁝⁝ 1 Stk.

Dauerbackfolie
004077 ⁝⁝ 1 Stk.

Ofenhandschuh
004022 ⁝⁝ 1 Stk.

Kühlen & Backen unter besten Bedingungen

Ihr alter Kombidämpfer will nicht mehr so richtig? Und eigentlich liebäugeln Sie schon längst mit einem größeren Tiefkühlschrank?

Haubis liefert Ihnen nicht nur Brotkultur auf höchstem Niveau. Wir unterstützen Sie auch, wenn es um die Anschaffung der passenden Infrastruktur geht. Mit einer professionellen Geräteauswahl und partnerschaftlichen Finanzierungsmodellen.

Unsere Gerätemodelle

Das Haubis HANDSCHLAG-MODELL

Das perfekte Modell für Individualisten

- ***volle Unabhängigkeit*** durch eigene Profi-Geräte
- ***professionelle Beratung*** bei der Geräteauswahl und Unterstützung bei der Bestellung
- ***attraktive Partnerpreise*** beim Ankauf, die Haubis für Sie verhandelt hat
- ***Haubis Erstbefüllerbonus*** bei Ihrer Bestellung
- ***Aufstellung der Geräte*** und umfassende ***Einschulung*** der Benutzer durch die Haubis Kundenmanager
- permanente Unterstützung in der ***Verkaufsförderung,*** ebenfalls durch Ihren Ansprechpartner im Außendienst

Das Haubis LEIHGERÄTE-MODELL

Das perfekte Modell für Profibäcker

- ***keine Investitionskosten***
- ***professionelle Beratung*** bei der Geräteauswahl
- ***Geräteverleih*** durch Haubis
- ***Aufstellung der Geräte*** durch kompetente Partnerfirmen
- Umfassende ***Einschulung*** Ihrer Mitarbeiter durch Haubis Kundenmanager
- ***Wartungsvertrag*** für nachhaltige Qualitätssicherung
- permanente Unterstützung in der ***Verkaufsförderung***

Transparente Konditionen

- monatlicher ***Waren-Mindestbestellwert***
- ***kein erhöhter Warenbezugspreis***
- ***vereinbartes Liefervolumen & Umsatzgröße***

Ihr Kundenmanager *informiert Sie gerne im Detail.*

Knusprige Backergebnisse

Mit unseren Profi-Backöfen

MIWE GUSTO

Klein, aber fein

Eine kompakte Größe schließt eine Top-Backleistung nicht aus. Mit diesem Konvektionsbackofen holen Sie sich ein leistungsstarkes und noch dazu einfachst zu bedienendes Gerät ins Haus. Es ist schnell, sicher und ideal fürs Haubis HGB- und Snack-Sortiment. Und ein ausgezeichnetes Designstück noch dazu!

PIZZAOFEN VERONA

Der Pizza-Spezialist

Der kompakte und doch leistungsstarke Profiofen punktet durch seine optimierte Wärmeverteilung und seine ökonomische Standby-Funktion. Besonders innovativ ist die automatische Programmanpassung bei einer bestehenden Restwärme.

PIZZA-DOPPELSTOCK-OFEN FP 66R

Wie beim Italiener

Perfekt für alle, die ihren Gästen auch ohne großen Pizzaofen ein authentisches Geschmackserlebnis bieten wollen. Auf den beiden Schamottplatten dieses raumsparenden Steinofens gelingt's!

Übrigens:

Haubis Spezialitäten gelingen ***in allen gastronomieüblichen Kombidämpfern und Heißluftherden.*** *Unsere KundenManager unterstützen Sie gerne bei der* ***Ermittlung der idealen Einstellungen für bestmögliche Backergebnisse!***

Optimale Bevorratung

Mit den Tiefkühlschränken von Liebherr

LIEBHERR PROFILINE GG2400

Klein

Seine schlanken Dimensionen und sein moderater Preis machen diesen Tiefkühlschrank zum prädestinierten Einstiegsmodell in Top-Qualität.

LIEBHERR PROFILINE GG3800

Mittel

Sie kaufen gerne auf Vorrat ein? Dann ist das nächstgrößere Liebherr-Modell ideal für Sie. Für eine zuverlässige und übersichtliche Lagerung.

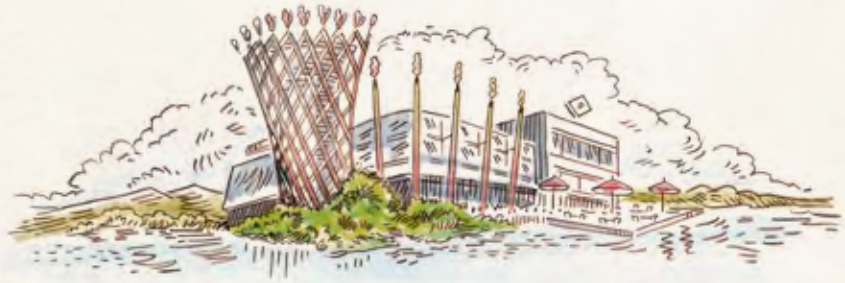
LIEBHERR PROFILINE GG4010

Groß

Das Top-Modell empfiehlt sich für die Großverbraucher unter den Haubis Kunden und kommt standardmäßig mit 3 Körben. Weitere auf Wunsch erhältlich!

Haubis
In der Familie.
Seit 1902.

Wir lassen uns gerne über die ***Schulter schauen!***



Besuchen Sie uns doch im Haubiversum und machen Sie sich ein Bild von unserer Produktion. Darüber hinaus steht Ihnen das gesamte Haubis Team gerne mit Rat und Tat zur Seite. Wann immer Sie der Haubis Brotkultur auf den Grund gehen wollen!

Was dürfen wir Ihnen liefern?

Interessenten wenden sich bitte an den zuständigen Kundenmanager oder an die Haubis Telefonzentrale unter +43 (0) 7416 / 503-0.
Bestehende Kunden ordern wie gewohnt von Mo bis Fr 8.00–11.00 Uhr per Telefon unter +43 (0) 7416 / 503-**900**, per Fax unter +43 (0) 7416 / 503-30 oder per E-Mail an: auftragsabwicklung@haubis.at.

Haubis GmbH
Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43 (0) 7416 / 503-0
f +43 (0) 7416 / 503-30
office@haubis.at
www.haubis.at