



Vestakorn

*Wir schätzen Deutsche
Backkultur.*

- Produktkatalog Geschäftskunden -

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Einleitung.....	3
Unser Verfahren	4
Bestellmethoden.....	5
Unsere Brote	6
Unsere Brötchen	14
Unser Feingebäck	20
Backanleitung	23
Service	26
Kopiervorlagen.....	27

Warum *Vestakorn*?

Wir sind der erste **Aufback-Handwerksbäcker Deutschlands**.

Durch ein selbst entwickeltes Vakuumverfahren sind wir im Stande, den Retrogradationsprozess der Stärke – der für das „Altbacken“ werden von Teigwaren verantwortlich ist – auf natürlich Weise, ganz **ohne** den Einsatz von **Konservierungsstoffen** positiv zu beeinflussen. Mit Hilfe von **Vakuumtechnik** kann eine **lange Haltbarkeit** garantiert werden.

Bisherige Möglichkeiten, Backwaren länger haltbar zu machen, stützen sich auf das Schockfrostern oder die Zugabe von Konservierungsmitteln (wie z.B. Sorbinsäure). Diese Verfahren haben unerwünschte Nebenwirkungen auf Geschmack und Konsistenz.

Mit unseren Produkten kaufen Sie die volle Geschmacksvielfalt von frischen Handwerks-Backwaren.

Ihre Vorteile



**Regionale Zutaten
Ohne Konservierungsstoffe**



**Keine Kühlkette durch
Vakuumtechnik**



**Nur 4-10 Minuten
Zubereitungszeit**



14 Tage haltbar



**Nachhaltige Produkte und
Verpackungen**

Unser Verfahren

Unser Verfahren ermöglicht es, dass Ihre Kunden die Geschmacksvielfalt von frisch gebackenen Backwaren erleben können.



Bestellung

(Wählen Sie aus einer Vielzahl von Bestellmethoden)



Die Backwaren werden mit unserem innovativen Vakuumverfahren nachhaltig verpackt. So bleiben Ihre Produkte bis zu **2 Wochen haltbar.**



Erhalt der Ware

(Lieferzeit 1-3 Werktage – Europaweiter Versand)



Ofenfrische Zubereitung

(Zubereitungszeit 4-10 Minuten – je nach Produkt)



Bestellmethoden

Es ist uns ein besonderes Anliegen, den Bestellvorgang für unsere Kunden individuell, effizient und so flexibel wie möglich zu gestalten.



Online-Shop
www.business.vestakorn.de



E-Mail
bestellung@vestakorn.de



Fax
+49 0) 551 70798590



Telefon
+49 (0) 551 30988778



WhatsApp
Nummer auf Anfrage*

***Bitte das WhatsApp-Anmelde-Formular auf Seite 26 ausgefüllt per E-Mail oder Fax übersenden.**





Unsere Brote

Unsere Brote - 1

Art.-Nr.

Bezeichnung

Beschreibung

101



Bauern-Mini

500 g

Das Bauern-Mini ist besonders in kleineren Haushalten beliebt. Für einen traditionellen Brotgenuss sorgt die rustikal bemehlte Kruste. Die mild-säuerliche Krume bildet auch bei diesem Brot die Grundlage für diverse Beläge und Aufschnitte. Gerne auch ausgefallene vegane Aufstriche.

102



Vitalschrot

750 g

Mit unserem Vitalschrotbrot erleben Sie die volle Vitalität von Körnern und Saaten. Die weiche körnige Krume bietet eine geschmackliche Symbiose aus feinem Quark und einer nussigen Schrot-Note. Aufgrund der feuchten Krume bleibt der Genuss auch Tage nach dem Backen erhalten. Eine ausgewogene Würzung rundet die geschmackliche Vielfalt der Zutaten ab. Das Brot passt sich jeder vollwertigen Ernährung an und belebt diese zusätzlich.

103



Sonnenblumenbrot

750 g

Mit dem ersten Bissen entfaltet sich der Geschmack gerösteter Sonnenblumenkerne. Die zart-splittrige gold-schimmernde Kruste birgt den vollen Brotgenuss in sich. Durch die enthaltenen Sonnenblumenkerne erfährt die Krume ein mild-nussiges Aroma. Es ist ein idealer Begleiter zu Blattsalat sowie verschiedenster hausgemachter Suppen.

104



Dinkelbrot

400 g

Mit dem Dinkelbrot liegen Sie voll im Trend. Die körnige Kruste sorgt für ein besonderes Geschmacks- und Kauerlebnis. Mit der feucht-aromatischen Krume erleben Sie Dinkel pur. Dafür sorgen verschiedene Dinkelmehle sowie Dinkelschrot. Die kleine Kastenform des Brotes bietet die ideale Grundlage für diverse Kanapees.

105



Roggenmischbrot

1000 g

Der Klassiker unter den Broten ist das Roggenmischbrot. Für den besonderen Biss sorgt eine feine knusprige Kruste mit dezenten Röstaromen. Zudem bietet die mild-säuerliche und feinporige Krume die Grundlage für jeden Belag oder Aufstrich.

Unsere Brote - 2

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
106	 Frankenkuste 1000 g	Unser Roggenmischbrot nach fränkischer Art hat eine rustikale Kruste mit kräftigen Röstaromen, welche für einen aromatischen Geschmack beim Kauen sorgt. Aufgrund der mild-säuerlichen und feinporigen Krume bietet sich die Frankenkuste für jeden Aufschnitt oder Aufstrich an.
107	 Reines Roggenbrot 1000 g	Das reine Roggenbrot besteht durch den hundertprozentigen Roggenanteil jeden Geschmackstest. Das mild-säuerliche Aroma des selbst hergestellten Sauerteiges ist die Grundlage dieses Brotes. Die feuchte Krume bietet sich für süße Aufstriche und verschiedene Käsesorten besonders an. <i>Hinweis: Das Brot ist besonders für Weizenallergiker geeignet.</i>
108	 Kürbiskernbrot 750 g	Hier erhalten Sie ein saftiges Körnerbrot mit Kürbiskernen. Die gerösteten Kürbiskerne an der goldigen Kruste laden zum Reinbeißen ein. In der groben Porung der Krume ist ebenso ein hoher Anteil der aromatischen Kürbiskerne enthalten.
109	 Kraftkornbrot 750 g	In diesem Brot steckt die Kraft verschiedener Saaten und Kornsorten. Die malzig duftende Kruste gibt einen Vorgeschmack zur feinherben Krume. Dieses Brot stellt insbesondere für kräftige Schinken und aromatische Käsesorten einen erstklassigen Begleiter dar.
110	 Grobes Vollkornbrot 1000 g	Dieses Brot bildet das ideale Fundament einer vollwertigen Ernährung. Die herzhafteste Kruste gibt diesem Brot den besonderen Biss. Die wilde Porung der Krume eignet sich besonders gut für körnige Frischkäsesorten sowie herzhafteste Putenbrustscheiben.

Unsere Brote - 3

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
111	 Gersterbrot 1000 g	Hier erhalten Sie ein besonders kräftiges Roggenmischbrot. Die abgeflammete Kruste besticht mit einem röstigen Biss. Die rauchige Textur der Krume ist hier gepaart mit einem mild säuerlichen Brotaroma.
112	 Dreikornbrot 750 g	Die Getreidesorten Roggen, Weizen und Dinkel bilden die geschmackliche Grundlage dieses Brotes. Die zarte Kruste wird durch das Sesamaroma ergänzt. Im gleichen Zuge stimmt sich die zartweiche Krume mit den Leinsamen ausgezeichnet zu den verschiedenen Getreidenoten ab. Ob als Pausenbrot oder zum Abendbrot, hier finden Sie einen echten Allrounder.
113	 Bergsteigerbrot 750 g	Unser Bergsteiger ist ein sehr rustikales Roggenmischbrot mit 20% Schrot-Anteil. Die markant aufgerissene Kruste macht das Brot besonders kross und kräftig. Durch die Zugabe von Schrot ergibt sich eine besonders aromatische Krume mit wilder Porung. Besonders lecker zu diesem Brot: Herbe Aufstriche und kräftige Käsesorten.
114	 Pain Panaketa 400 g	Das Pain Panaketa ist ein Brot nach uralter Machart. Charakteristisch ist die langgestreckte und gedrehte Form. Es wird aus feinstem Mehl, natürlicher Hefe und reinem Wasser hergestellt. Vor der Verarbeitung reift der Teig 24 Stunden und wird anschließend von Hand in Form gebracht. Das "scharfe Backen" führt zu einer rustikalen und aromatischen Kruste. Die grobe Porung macht das Brot im Inneren besonders weich und zart. Besonders bei Grillabenden ist das Pain Panaketa ein gern gewähltes Brot.
115	 Pain Doblo 520 g	Das Besondere an diesem Brot ist die einzigartige Krume, angereichert mit Fetakäse, Paprika und Peperoni. Der Teig, der vor der händischen Weiterverarbeitung 24 Stunden reift, komplettiert dieses extravagante Geschmackserlebnis. Das scharfe Backen führt zu einer rustikalen Kruste. Perfekt zum Grillen und als Häppchen für Veranstaltungen

Unsere Brote - 4

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
116	 Baguette 350 g	Einmalig in Geschmack und Zubereitung. Durch ihre goldbraune, mit Grieß bedeckte, Kruste heben sich diese Baguettes von allen anderen ab. Die locker-fluffige Krume im Inneren lädt zum herzhaften abbeißen ein. Es ergibt sich ein einzigartiger Geschmack, der schon viele Baguette Liebhaber überzeugt hat.
117	 Nussbrot ca. 400 g	Ein wirklich außergewöhnliches Nussbrot. Die Grundlage dieses aromatischen Brotes bildet ein 24 Stunden gereifter Teig. In diesen wurden auserwählte Walnüsse und Haselnüsse eingebacken. Außerdem wurden geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne eingearbeitet. <i>Aufgrund der Teigkonsistenz ist nur eine händische Wiegung möglich.</i>
118	 Kasten-Weißbrot 500 g	Die aromatische Alternative zum Toastbrot. Die weiche, feinporige Krume wird von einer zarten, goldbraunen Kruste bedeckt. Ideal für das Sandwich zwischendurch.
119	 Rosinenstuten 500 g	Der Klassiker aus dem Bäckerhandwerk. Die weiche Kruste ist mit arabischen Rosinen bespickt. Im Inneren befindet sich eine samtweiche Krume mit saftigen Rosinen. Besonders geeignet für süße Aufstriche, wie z.B. Marmelade oder Konfitüre.
120	 Roggenmischbrot 2000 g	Der Klassiker unter den Broten ist das Roggenmischbrot. Für den besonderen Biss sorgt eine feine knusprige Kruste mit dezenten Röstaromen. Zudem bietet die mild-säuerliche und feinporige Krume die Grundlage für jeden Belag oder Aufstrich.

Unsere Brote - 5

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
121	 Roggenmischbrot 1500 g	Der Klassiker unter den Broten ist das Roggenmischbrot. Für den besonderen Biss sorgt eine feine knusprige Kruste mit dezenten Röstaromen. Zudem bietet die mild-säuerliche und feinporige Krume die Grundlage für jeden Belag oder Aufstrich.
122	 Roggenmischbrot 1750 g	Der Klassiker unter den Broten ist das Roggenmischbrot. Für den besonderen Biss sorgt eine feine knusprige Kruste mit dezenten Röstaromen. Zudem bietet die mild-säuerliche und feinporige Krume die Grundlage für jeden Belag oder Aufstrich.
123	 Dinkel-Möhrrchenbrot 500 g	Dieses Dinkel-Vollkornbrot mit eingebackenen Möhrchen ist eines unserer Spezialitäten. Die kräftig gebackene Kruste ist bespickt mit Sonnenblumenkernen. Die Möhrchen bringen einen feinen karamelligen Geschmack. Besonders lecker zu herzhaften Belägen und Aufstrichen.
124	 Kraftkornbrot 500 g	In diesem Brot steckt die Kraft verschiedener Saaten und Kornsorten. Die malzig duftende Kruste gibt einen Vorgeschmack zur feinherben Krume. Dieses Brot stellt insbesondere für kräftige Schinken und aromatische Käsesorten einen erstklassigen Begleiter dar.
125	 Zwiebelbrot 750 g	Das Roggenmischbrot mit dem fein karamelligen Geschmack von gerösteten Zwiebeln. Auf der rustikalen Kruste sowie in der feinporigen Krume entfaltet sich der aromatische Geschmack der Röstzwiebeln. Zu diesem Brot sind kräftige Aufstriche besonders lecker.

Unsere Brote - 6

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
126	 Schwarzwälder Brot 1000 g	Unser Schwarzwälder besticht durch seine bemehlte Kruste und den aromatischen vollen Geschmack. Das Weizenmischbrot hat eine weiche, grobporige Krume. Hierzu passen alle erdenklichen Aufstriche, Käsesorten oder Wurstaufschnitte.
127	 Weißbrot Rund 500 g	Der ideale Begleiter für den leichten Genuss. Das von Hand zugestoßene Weißbrot besticht durch eine besondere Leichtigkeit. Die weiche, feinporige Krume wird von einer zarten, goldbraunen Kruste bedeckt. Ideal für das Sandwich zwischendurch.
128	 Roggenstange 250 g	Ideal für ein belegtes Baguette. Von Außen wird die Roggenstange von einer rustikalen Kruste bedeckt. Von Innen laden die wilde Porung und der aromatische Duft der Krume zum Reinbeißen ein. Gerne überbacken mit Käse oder zu Salat.
129	 Zwiebelstange 250 g	Ideal für ein belegtes Baguette. Von außen wird die Zwiebelstange von einer rustikalen Kruste bedeckt. Von Innen laden die wilde Porung und der aromatische Geschmack der Krume zum Reinbeißen ein. Passend zu herben Aufstrichen.
130	 Mehrkornstange 250 g	Ideal für ein belegtes Baguette. Von außen wird die Mehrkornstange von einer rustikalen Kruste und sichtbarer Mehrkornmischung bedeckt. Von Innen laden die wilde Porung, die unterschiedlichen Körner und der aromatische Geschmack der Krume zum Reinbeißen ein. Passend zu herben Aufstrichen oder mit Käse überbacken.

Unsere Brote - 7

Art.-Nr.

Bezeichnung

Beschreibung

131



**Rosinenstuten ohne
Rosinen**

500 g

Rosinenstuten ohne Rosinen? Ja auch das haben wir! Die samtweiche Krume wird von einer goldgelben Kruste umschlossen. Der süßliche Geschmack wird durch liebliche Aufstriche, wie Marmelade, oder Konfitüre sehr gut ergänzt.

132



Baguette

250 g

Einmalig in Geschmack und Zubereitung. Durch ihre goldbraune, mit Grieß bedeckte, Kruste heben sich diese Baguettes von allen anderen ab. Die locker-fluffige Krume im Inneren lädt zum herzhaften abbeißen ein. Es ergibt sich ein einzigartiger Geschmack, der schon viele Baguette Liebhaber überzeugt hat.

133



Fladenbrot

400 g

Türkisches Fladenbrot nach hauseigener Art. Die feine Kruste ist mit Sesam und Kreuzkümmel bespickt. Im Inneren befindet sich eine samtweiche, luftige Krume. Ideal zum Befüllen mit Käsesorten und Gemüse.

134



Fladenbrot

250 g

Türkisches Fladenbrot nach hauseigener Art. Die feine Kruste ist mit Sesam und Kreuzkümmel bespickt. Im Inneren befindet sich eine samtweiche, luftige Krume. Ideal zum Befüllen mit Käsesorten und Gemüse.

135



**Hafervollkornbrot
mit Ölsaaten**

500 g

Saatenbrot ohne Hefe und Mehlzusätze für eine moderne und bewusste Ernährung. Die Kruste ist mit Kürbiskernen bespickt. Die saftige Krume besteht aus Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Chiasamen und Sojaschrot. Ideal für die sportliche kohlenhydratarmer Ernährung.



Unsere Brötchen

Unsere Brötchen - 1

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
 201	Vestabrötchen ca. 60 g	Unser Dauerbrenner und einmalig im Geschmack. Durch ihre goldbraune, mit Grieß bedeckte, Kruste heben sich diese Brötchen von allen anderen ab. Die weiche engporige Krume im Inneren, lädt zum herzhaften abbeißen ein. Es ergibt sich ein einzigartiger Geschmack, der schon viele Brötchenliebhaber überzeugt hat. Dieses Brötchen sollte jeder mal auf dem Frühstücksteller gehabt haben.
 202	Schrippen ca. 53 g	Der Klassiker unter den Brötchen. Bei uns echt aus der Handwerksbäckerei. Charakteristisch für diese Brötchen ist die feinsplittrige Rösche und die weiche Krume im Inneren. Besonders beliebt sind hier süße oder herzhaft Aufstriche und Beläge.
 203	Roggenbrötchen ca. 70 g	Das saftige Roggenbrötchen. Ein leckeres Zusammenspiel von goldbrauner, rustikal bemehlter Kruste und leicht malzig-nussiger Krume. Ein wahres Geschmackserlebnis mit dem besonderen Knacken beim Kauen. Ideale Basis sowohl für herzhaft Beläge wie würziger Camembert als auch für süße Aufstriche.
 204	Mehrkornbrötchen ca. 75 g	Der körnige Klassiker gehört auf jeden Frühstückstisch. Die knackige Kruste ist mit einer vielfältigen Mehrkornmischung bestreut. Geschmacklich besticht es mit vielen saftigen Körnern und Saaten, wie beispielsweise Leinensamen und Sonnenblumenkerne. Schmeckt sowohl süß als auch herzhaft belegt.
 205	WM-Brötchen ca. 75 g	Ein echter Weltmeister. Auf der Oberseite mit Mohn und Sesam und auf der Unterseite mit Sonnenblumenkerne bestreut. Mit seinem leicht malzigen Geschmack und den vielen saftigen Körnern und Saaten ist das WM-Brötchen Sieger bei süßen und herzhaften Belägen.

Unsere Brötchen - 2

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
	 Käsebrötchen ca. 100 g	Unsere Käsebrötchen lassen jedes Käseliebhaberherz höher schlagen. Mit extra viel Käse wird die Kruste vollständig von bestem Gouda Käse überdeckt. Die weiche Krume ist ideal für herzhaftes Aufstrichen oder einfach zum Reinbeißen.
	 Parisette ca. 105 g	In der Parisette schmeckt man die Liebe zur Handwerkskunst. Das rustikale Brötchen wird bei uns noch händisch zugestoßen. Die wild aufgerissene, bemehlte Kruste nimmt Aufstriche ideal auf. Die Parisette eignet sich besonders zum Belegen mit diversen Aufstrichen und herzhaften Belägen wie würziger Bergkäse.
	 Käseboller ca. 90 g	Unsere Käseboller sind die idealen Brötchen für Zwischendurch. Die Kruste zeichnet sich durch den würzigen Gouda Käse aus. Aus der Symbiose von Käse und Brötchen entsteht ein würziges, weiches Aroma. Wir empfehlen die Kombination mit verschiedenen Dips und Aufstrichen.
	 Mohnbrötchen ca. 60 g	Eins unserer beliebtesten Frühstücksbrötchen. Die knackige Kruste ist vollständig überdeckt mit feinsten, ausgewählten Mohnkörnern, reich an Vitaminen und Nährstoffen. Der duftende Mohn bildet eine Symbiose mit der weichen, engporigen Krume. Eine ideale Basis für herzhaftes Belegen oder süße Aufstriche. Besonders zu empfehlen mit einer streichartigen Schokoladencreme.

Unsere Brötchen - 3

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
211	 Sesambrotchen ca. 60 g	Einer unserer Klassiker und Allrounder. Die knusprige Kruste ist versehen mit feinsten, ausgewählten Sesamkörnern und wird ergänzt durch eine weiche engporige Krume. Das Sesambrotchen darf bei keinem süßen Frühstück fehlen und ist besonders gut geeignet für fruchtige Marmeladen und Konfitüren.
213	 Dinkelbrotchen ca. 75 g	Goldbraun wie der Honig mit dem unser Dinkelbrotchen verfeinert wird, schimmert auch seine würzig aromatische Kruste. Die Krume ist eine Symphonie aus Leinsamen und Sonnenblumenkernen, gepaart mit einem leichten Honiggeschmack. Besonders geeignet zu weichem Ziegenkäse mit Feigenmarmelade.
214	 Mehrkorndreieck ca. 100 g	Der körnige Klassiker gehört auf jeden Frühstückstisch. Die knackige Kruste ist mit einer vielfältigen Mehrkornmischung bestreut. Es besticht mit vielen saftigen Körnern und Saaten, wie beispielsweise Leinsamen und Sonnenblumenkerne. Schmeckt sowohl süß als auch herzhaft belegt.
215	 Party-Vestabrotchen ca. 40 g	Unser Dauerbrenner in der Partyversion. Durch ihre goldbraune, mit Grieß bedeckte, Kruste heben sich diese Brötchen von allen anderen ab und sind einmalig im Geschmack. Die locker-fluffige Krume im Inneren lädt zum herzhaften Abbeißen ein. Es ergibt sich ein einzigartiger Geschmack, der schon viele Brötchenliebhaber überzeugt hat. In der Mini-Version eignen sich dieses Brötchen besonders gut als Party-Snacks und für den kleinen Hunger zwischendurch.
216	 Party-Dinkelbrotchen ca. 40 g	Goldbraun wie der Honig mit dem unser Dinkelbrotchen verfeinert wird, schimmert auch seine würzig aromatische Kruste. Die Krume ist eine Symphonie aus Leinsamen und Sonnenblumenkernen, gepaart mit einem leichten Honiggeschmack. In der Mini-Version eignet sich dieses Brötchen besonders gut auf dem Buffet, als Party-Snack oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

Unsere Brötchen - 4

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
217	 Party-Mehrkornbrötchen ca. 40 g	Den körnigen Klassiker gibt es jetzt auch als Miniversion. Die knackige Kruste ist mit einer gesunden Mehrkornmischung bestreut, reich an Vitaminen und Nährstoffen. Er besticht mit vielen saftigen Körnern und Saaten, wie beispielsweise Leinensamen und Sonnenblumenkerne und hat einen leckeren, leicht malzigen Geschmack. In der Mini-Version eignen sich dieses Brötchen besonders gut als Party-Snacks und für den kleinen Hunger zwischendurch.
218	 Party-Mohnbrötchen ca. 40 g	Das saftige Mohnbrötchen in der kleinen Ausführung. Die knackige Kruste ist vollständig überdeckt mit feinsten, ausgewählten Mohnkörnern. Eine ideale Grundlage für herz hafte Belege oder süße Aufstriche. Besonders zu empfehlen mit einer streichzarten Schokoladencreme.
219	 Party-Sesambrötchen ca. 40 g	Einer unserer Klassiker und Allrounder in Miniformat. Die knusprige Kruste ist versehen mit feinsten, ausgewählten Sesamkörnern und wird ergänzt durch eine weiche engporige Krume. Das Sesambrötchen darf bei keinem süßen Frühstück fehlen und ist besonders gut geeignet für fruchtige Marmeladen und Konfitüren. In der Party-Version auch ideal für den kleinen Hunger zwischendurch.
220	 Party-Roggenbrötchen ca. 40 g	Das saftige Roggenbrötchen als Miniversion. Ein leckeres Zusammenspiel von gold-brauner, rustikal bemehlter Kruste und leicht malzig-nussiger Krume. Ein wahres Geschmackserlebnis mit dem besonderen Knacken beim Kauen. Ideale Basis für herz hafte Beläge, wie würziger Camembert, sowie für süße Aufstriche.
221	 Party-Sonnenblumenkernbrötchen ca. 40 g	Das saftige Sonnenblumenkernbrötchen als Miniversion. Mit dem ersten Bissen entfaltet sich der Geschmack gerösteter Sonnenblumenkerne. Ein Zusammenspiel aus Sonnenblumenkern-Kruste, mit dem besonderen Knacken beim Kauen, und einer weichen Krume, mit malzig-nussigem Aroma. In der Mini-Version eignet sich dieses Brötchen besonders gut als Party-Snacks und für den kleinen Hunger zwischendurch.

Unsere Brötchen - 5

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
222	 Party-Brötchen gemischt ca. 40 g	Unsere Party-Brötchen bieten sich Ideal für Buffets, Partys und Veranstaltungen an. Mit unserem Mix aus Party-Brötchen stellen Sie alle Geschmäcker ihrer Gäste/Freunde zufrieden.
223	 Hamburger Brötchen ca. 90 g	Die Hamburger Brötchen für alle anspruchsvollen Burger-Liebhaber. Bei der handwerklichen Herstellung achten wir besonders auf die typisch dünne Kruste sowie auf die milchig weiche Krume. Perfekt geeignet hochwertige Gourmet-Burger.
224	 Laugenstange ca. 100 g	Lauge ist Trend! Die kastanienbraune, dünne Kruste schmeckt weich und mild und ist nicht mit Hagelsalz versehen. Im Zusammenspiel mit der saftigen, engporigen Krume ein wahres Geschmackserlebnis. Wir empfehlen dazu einen feinen Kräuterquark mit Schnittlauch, ansonsten ist die Laugenstange auch einfach nur mit guter Butter ein Genuss.
227	 Laugenbrezel ca. 160 g	Der weltweit bekannte Backwaren-Klassiker aus Bayern. Die Kruste ist kastanienbraun gebacken und hat eine leckere salzige Note. Die Krume ist engporig und samtweich. Perfekt für den Snack zwischendurch oder mit Butter bestrichen.
228	 Kürbisbrötchen ca. 70 g	Das Kürbisbrötchen ist eine Besonderheit. Von außen bedeckt mit einer knackigen Kürbiskernen im Inneren eine saftige Krume mit extra vorab eingeweichten und abgerösteten Kürbiskernen. Perfekt mit salziger Butter oder zum Pur genießen.



Unser Feingebäck

Unser Feingebäck - 1

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
301	 Campingwecken ca. 100 g	Ein Vertreter der norddeutschen Backkultur. Die Campingwecken bestechen durch ihren feinen, süßlichen Geschmack und ihrer lieblich weichen Krume. Die Kruste ist mit Hagelzucker-Stückchen bestreut. Ideal für ein liebliches Frühstück oder für das Picknick am Nachmittag.
302	 Milchbrötchen ca. 78 g	Milchbrötchen sind beliebt bei Groß und Klein. Den feinporigen, zarten Kern umgibt eine dünne goldbraune Kruste. Die Extraportion Milch schafft ein süßliches, weiches Aroma. Neben dem reinen Verzehr passt es zu allen lieblichen Aufstrichen, aber auch zu mildem Käse. Da das Milchbrötchen süß, weich und handlich ist, ist es bei Kindern besonders beliebt.
303	 Croissant ca. 70 g	Der französische Klassiker für das liebeliche Frühstück. Leicht zu erkennen am charakteristischen Duft, der goldbraunen Kruste und dem zart-splittrigem Biss. Die luftigen Schichten im Inneren erzeugen im Mund eine beispiellose Zartheit. Perfekt geeignet zum Verzehr mit Konfitüren und Marmeladen.
304	 Käsebällchen ca. 35 g	Der ideale Snack für Zwischendurch. Die Kruste zeichnet sich durch den würzigen Gouda Käse aus. Aus der Symbiose von Käse und Teig entsteht ein würziges, weiches Aroma. Wir empfehlen die Kombination mit verschiedenen Dips und Aufstrichen.
305	 Rosinenbrötchen ca. 100 g	Der Klassiker aus dem Bäckerhandwerk. Die weiche Kruste ist mit arabischen Rosinen bespickt. Im Inneren befindet sich eine samtweiche Krume mit saftigen Rosinen. Besonders geeignet für süße Aufstriche, wie z.B. Marmelade oder Konfitüre.

Unser Feingebäck - 2

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
306	 Mini-Croissant ca. 23 g	Der Klassiker aus Frankreich in der Mini-Variante. Leicht zu erkennen am charakteristischen Duft, der goldbraunen Kruste und dem zart-splittigem Biss. Die luftigen Schichten im Inneren erzeugen im Mund eine beispiellose Zartheit. Perfekt geeignet zum Dippen in Konfitüre oder Marmelade.
307	 Schoko-Croissant ca. 95 g	Die schokoladige Version des weltweit bekannten Croissants. Die Kruste besticht durch einen zart-splittigen Biss. Im Inneren warten luftig-lockere Teigschichten und ein Kern aus Schokolade. Ideal für das liebeliche Frühstück.
308	 Laugenecke ca. 80 g	Ein weiterer Vertreter aus der bayrischen Backkultur. Die kastanienbraune Kruste ist knusprig gebacken und hat eine lecker salzige Note. Die Krume ist engporig und samtweich. Perfekt für den Snack zwischendurch oder mit Butter bestrichen.
309	 Schokobrotchen ca. 90 g	Unser Schokobrotchen ist bei Naschkatzen sehr begehrt. Von außen ein zarte braune Kruste, darunter eine weiche milchige Krume. Die Besonderheit im Inneren sind die eingebackenen vollmundigen Schokostückchen. Für das liebeliche Frühstück oder als Häppchen zwischendurch.

Backanleitung *Ofen (Standard)*

Brot (Bei Tiefkühlung ca.1-2 Std., im Beutel, auftauen lassen)

- 1 Ofen auf 200°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brot auspacken und 9-11min.* lang backen.
- 3 Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

Brötchen (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Ofen auf 200°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

Feingebäck (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Ofen auf 200°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
- 3 Feingebäck aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Bitte beachten Sie, dass die Backtemperatur und die Backzeit, je nach Art des Ofens, variieren können



Backanleitung Kombidämpfer/Konvektomat (Standard)

Brot (Bei Tiefkühlung ca.1-2 Std., im Beutel, auftauen lassen)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brot auspacken und 8-10min.* lang backen.
- 3 Brot aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

Brötchen (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brötchen auspacken und ca. 4-6min.* lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

Feingebäck (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Feingebäck auspacken und ca. 4-6min.* lang backen.
- 3 Feingebäck aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Bitte beachten Sie, dass die Backtemperatur und die Backzeit, je nach Art des Modells, variieren können.



Allgemeine Back-Tipps

- für beste Qualität -

- Die Backwaren sollten mit einem Abstand von ca. 5 cm zueinander auf das Blech gelegt werden.
- Das Backblech sollte vorzugsweise eine geschlossene Fläche sein (keine Löcher und keine Roste).
- Brot, Brötchen und Feingebäck können kombiniert bei einem Backvorgang gebacken werden. Die Brötchen und das Feingebäck müssen dann ca. 2-6 min früher als das Brot aus dem Ofen/Kombidämpfer/Konvektomat geholt werden.
- Bei unterschiedlichen Backwarenmengen im Ofen/Kombidämpfer/Konvektomaten ist die Backzeit und die Backtemperatur entsprechend anzupassen. Bei voller Belegung Backzeit und Backtemperatur erhöhen. Bei geringerer Belegung Backzeit und Backtemperatur herabsetzen. Die Anpassung sollte jedoch unter Aufsicht und in kleinen Schritten erfolgen.
- Sollte die Belegung des Ofens/Kombidämpfers/Konvektomaten relativ gering sein, sollten leere Backbleche mit in den Ofen/Kombidämpfer/Konvektomat gelegt werden. Dadurch entsteht eine bessere Hitzeverteilung und die Backwaren werden nicht überdurchschnittlich dunkel.
- Wichtig ist das genaue Einstellen der Backzeiten und der Backtemperatur. Ggf. können die Backprogramme individuell abgespeichert werden. Zudem sorgt das schnelle Schließen der Tür, nach der Belegung des Ofens/Kombidämpfers/Konvektomaten, zu qualitativ besseren Backergebnissen.
- Die Backwaren können bei Bedarf mit einer leichten Beschwadung (Wasserdampf) gebacken werden. Der Glanz der Kruste wird sich dadurch leicht erhöhen (Bitte nur bei Backwaren die KEINE bemehlte Kruste haben).
- Nach dem Backen müssen die Backwaren mit genügend Abstand zueinander auskühlen.

Bei Rückfragen zum Backen und allen weiteren Fragen stehen unsere Reisebackmeister gerne zur Verfügung:

Tel.: +49 (0) 551 30988778

Email: business@vestakorn.de



Service

Beratung

Zusätzliche Informationen oder eine fachliche Beratung vor Ort sind selbst mit einem guten Katalog manchmal erforderlich. Wählen Sie zwischen einem Beratungsgespräch am Telefon oder einem persönlichen Gespräch bei Ihnen vor Ort.

Unterstützung

Sollten Sie einmal Hilfe bei der Zubereitung unserer Backwaren benötigen – wir sind **rund um die Uhr** für Sie erreichbar.
Gerne geben wir Hinweise zum Aufbacken unserer Produkte.

Individualisierung

Haben Sie eine Produktvorstellung, die wir so noch nicht im Sortiment haben?
Gerne können Sie uns für individuelle Wünsche zu Verpackungsgrößen oder Produkten kontaktieren.
Als Handwerksbäcker haben wir die Möglichkeit, Kundenwünsche gezielt zu erfüllen.

Weitere Informationen

Informationen zu Nährwerten, Zutaten und Allergenen senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.



Anmeldung zur WhatsApp-Bestellung

Worum geht es?

Mit der Vestakorn WhatsApp-Bestellung bieten wir unseren Geschäftskunden einen innovativen und schnellen Bestellweg an.

Kundenzufriedenheit immer & überall!

Gerne beraten unsere Mitarbeiter Sie bei der Bestellung über WhatsApp. So können wir Ihre Bestellung optimieren und nach Ihren Wünschen bearbeiten.

Was wir nicht tun!

In keinem Fall werden wir unaufgefordert Werbung oder Newsletter per WhatsApp versenden. Sie können jederzeit den Kontakt per WhatsApp einstellen.

Ihre Nummer werden wir auf keinen Fall weiter geben!

Worauf wir hinweisen:

Unser Service richtet sich nur an gewerbliche Kunden. Wir haben keinen Einfluss auf die funktionsweise von WhatsApp oder Ihre Datenverarbeitung bei WhatsApp.

Die AGB und Datenschutzbestimmungen können Sie unter www.whatsapp.de einsehen.

Die Verwendung von WhatsApp liegt in Ihrer alleinigen Verantwortung, ebenso die Kosten für installation und Datenübermittlung (Mobilfunkgebühren).

Wie können Sie die WhatsApp Bestellfunktion bei Vestakorn einrichten?

Schritt 1: Senden Sie uns dieses Formular wie folgt zu:



Fax
49 01531 70718500



E-Mail
bestellung@vestakorn.de

Schritt 2: Das Vestakorn-Team schreibt Ihnen per WhatsApp eine Begrüßungsnachricht.

Schritt 3: Speichern Sie sich die Nummer von der WhatsApp Begrüßungsnachricht ab.

Nun können Sie mit uns kommunizieren und Bestellungen aufgeben.

Einmalige Anmeldung zur WhatsApp-Bestellung bei Vestakorn:

Firma: _____

Straße/ Nr.: _____

PLZ/ Ort: _____

Handnummer: _____

nur für WhatsApp Kommunikation

Ansprechpartner: _____

Vorname, Name

Hiermit melden wir uns als gewerblicher Anwender zur rechtsverbindlichen Kommunikation per WhatsApp über die angegebene Mobilfunknummer an. Die Anmeldung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden. Die oben aufgeführten Hinweise haben wir zur Kenntnis genommen und akzeptieren diese.

Weitere Infos (AGB, DSGVO, etc.) finden Sie auf unserer Internetseite.

Datum, Unterschrift, Firmenstempel



*Wir schätzen Deutsche
Bäckkultur.*

**RGB Delivery e.K.
Göttinger Str. 11e
37124 Rosdorf
Deutschland**

1.1