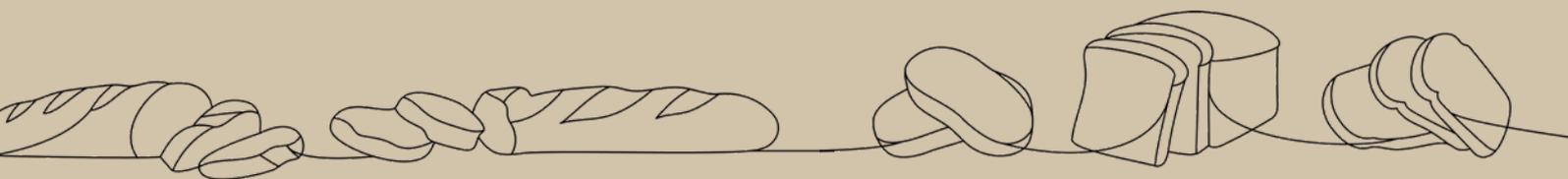




PREMIUMQUALITÄT VON DEN SCH^WABEN.



WIR LEBEN GESCHMACK.

Unsere Bäckerei steht für ehrliches Handwerk, ausgewählte Rohstoffe und Qualität aus Leidenschaft. Genau das, spiegelt sich in allen unseren Backwaren wieder.

In unserer Backstube wird altes Bäckerwissen mit neuen und innovativen Ideen kombiniert. Etwas anderes als natürliche Rohstoffe und sorgfältig ausgewählte Zutaten aus möglichst regionaler Erzeugung kommen bei uns nicht in den Teig.

„Gut Ding will Weile haben“ - ganz nach diesem Motto geben wir unseren Teigen genau die Zeit, die sie auch wirklich benötigen. Wir lassen unsere Teige ruhen, verzichten auf Backmittel und garantieren damit den bekömmlichen und einzigartigen Geschmack.

Wir bauen seit einigen Jahre unseren eigenen Dinkel an, um eine ständig herausragene Qualität zu gewährleisten.



BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



MACK BROTSINFONIE MISCHKARTON

Eine Auswahl an deutschen Brotspezialitäten. Handwerklich hergestellt nach altem Familienrezept. Mit hauseigenem Natursauerteig - 24 Stunden gereift, erhält das Brot seinen einzigartigen Geschmack.

6 verschiedene Sorten: Gourmet Vollkornbrot, Aufhauser Bauernbrot, Pfundskurbrot, Holzfäller Roggenbrot, Korntaler Bauernbrot und Dinkelvollkornbrot.

Artikelnummer:	2501
Verpackungseinheit:	6 Stangen / Karton
Kartons / Palette:	60 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



MACK BROTSINFONIE CATERING



Eine Auswahl an deutschen Brotspezialitäten. Handwerklich hergestellt nach altem Familienrezept. Mit hauseigenem Natursauerteig - 24 Stunden gereift, erhält das Brot seinen einzigartigen Geschmack. Gut geeignet zur Bereitung von Catering; in Folie verpackt.

4 verschiedene Sorten: Gourmet Vollkornbrot, Pfundskurbrot, Korntaler Bauernbrot und Dinkelvollkornbrot.

Artikelnummer: 2503

Verpackungseinheit: 6 Packungen / 4 x 13 Scheiben

Kartons / Palette: 60 Karton

MHD bei - 18 °C: 12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



ITALIENISCHES LANDBROT



So muss die italienische Sonne wohl schmecken.
Das Brot eignet sich hervorragend für Bruschetta.

Artikelnummer:	1601
Gewicht:	750 g
Verpackungseinheit:	7 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate



WURZELBROT DUNKEL



Unser rustikales Baguette wird von Hand gedreht und hat eine einzigartig knusprige Kruste. Leckere Sonnenblumenkerne im Inneren geben ihm zusätzlich einen großartigen Knusperfaktor.

Artikelnummer:	2653
Gewicht:	500 g
Verpackungseinheit:	15 Stück / Karton
Kartons / Palette:	28 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



HANDGESCHÖPFTES DINKEL

Klassisches Brot mit viel Kruste und einer sehr saftigen Krume. Das Brot besteht zu 100 % aus eigen angebautem Dinkel und ist somit ein handgemachter Gaumenschmaus.

Artikelnummer:	2810
Gewicht:	500 g
Verpackungseinheit:	10 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



DINKELVOLLKORNBROT



Unser Dinkelvollkornbrot ist ein echtes Vollkornbrot und hat den milden Geschmack des vollen Dinkelkorns. Es hält sehr lange frisch und passt zu Süßem und zu Herzhaftem - eben zu allem einfach die beste Kombination!

Artikelnummer:	1820
Gewicht:	750 g
Verpackungseinheit:	10 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



BROTSSINFONIE NEW GENERATION



Leichte Brote, handwerklich hergestellt nach altem Familienrezept. Der hausgemachte, naturreine Sauerteig aus Langzeitführung bringt die Brote geschmacklich zur vollen Entfaltung.

3 verschiedene Sorten: Bauerngold Dinkel, Körnernussbrot und Rübllibrot

Artikelnummer:	2507
Verpackungseinheit:	6 Stangen / Karton
Kartons / Palette:	60 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



EUGEN GOURMETBROT



Krustenbrot mit dunklem Roggen- und Weizenmehl nach Opa Eugens Geheimrezeptur. Mittels wenig Hefe und milden Brotgewürzen kommt dieser unnachahmliche, kräftige Geschmack zustande.

Artikelnummer:	1680
Gewicht:	1000 g
Verpackungseinheit:	10 Stück / Karton
Kartons / Palette:	28 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



HANDGESCHÖPFTES DINKEL MINI



Klassisches Brot mit viel Kruste und einer sehr saftigen Krume. Das Brot besteht zu 100 % aus eigen angebautem Dinkel und ist somit ein handgemachter Gaumenschmaus - auch in dieser kleinen Version.

Artikelnummer:	2830
Gewicht:	200 g
Verpackungseinheit:	20 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate



FRÜHSTÜCKSSORTIMENT 5ER

Die Vielfalt macht die Entscheidung leicht. Für jeden Geschmack etwas dabei. 5-fach sortiert mit geschmacksintensiven Brötchen: Dinkelweckle, Körndlsandwich, Kornquarkstange, Kürbisbrötchen und Vielkornsemmel.

Artikelnummer:	1320
Gewicht:	50 g
Verpackungseinheit:	5 kg / Karton
Kartons / Palette:	36 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate



BRIOCHE

Butterzarte, französische Gebäckspezialität. Sehr fein im Geschmack und schmeckt lecker zu Süßem und Marmelade. Besonders gut geeignet zu Foie Gras; hierfür in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter goldgelb anbraten.

Artikelnummer:	2993
Gewicht:	200 g
Verpackungseinheit:	6 Stangen / Karton
Kartons / Palette:	104 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate



FRÜHSTÜCKSSORTIMENT 6ER

Die Vielfalt macht die Entscheidung leicht - für jeden Geschmack etwas dabei. Zum Frühstück, zu Salaten oder kalten Platten einfach ideal. 6-fach sortiert mit geschmacksintensiven Brötchen: Dinkelwecken, Körndlsandwich, Kornquarkstange, Kürbiskörnchen, Vielkornsemmel (vegan) und Schuhbeck-Brötchen rund mit Roggen.

Artikelnummer:	1310
Gewicht:	50 g
Verpackungseinheit:	10 kg / Karton
Kartons / Palette:	28 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate

BAGUETTE- UND WEISSBROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



FOCACCIA ROSMARIN



Mit bestem nativen Olivenöl vermischt, mit frischen Rosmarinnadeln und Fleur de Sel bestreut.

Artikelnummer:	2951
Gewicht:	1600 g
Verpackungseinheit:	2 Stück / Karton
Kartons / Palette:	60 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate



SCHUHBECK BAGUETTE

Dunkle, herzhaftere Baguette-Spezialität mit einer leichten Holz Note. Durch die saftige Krume hält das Baguette lange frisch.

Artikelnummer:	1310
Gewicht:	50 g
Verpackungseinheit:	10 Stück / Karton
Kartons / Palette:	28 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate

BAGUETTE- UND WEISSBROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



FRÜCHTEBROT



Hergestellt in reiner Handarbeit. Der ideale Begleiter in der Advents- und Weihnachtszeit, sowie perfekt zu Käse. Fertig gebacken, aufschneiden und genießen. Ganzjährig bestellbar!

Artikelnummer:	9001
Gewicht:	500 g
Verpackungseinheit:	20 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate



CASALINO TRADITION

Klassische, italienische Baguette-Spezialität. Durch die lange Teigreifzeit bekommt das Baguette eine besonders lockere und saftige Krume und eine zart-splittrige Kruste.

Artikelnummer:	2600
Gewicht:	500 g
Verpackungseinheit:	12 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BAGUETTE- UND WEISSBROTSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



CASALINO PETIT MIX

Rustikal und herzhaft im Geschmack. 4 Sorten, verfeinert mit Kalamata-Oliven, sonnengereiften Tomaten, herzhaftem Speck und leckeren Zwiebeln, oder mit mediterranen Gewürzen.

Artikelnummer:	2607
Gewicht:	280 g
Verpackungseinheit:	20 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate

BAGUETTE- UND WEISSBROTSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



PARISIENNE BAGUETTE PREMIUM

Rustikales, französisches Baguette in Premium-Qualität. Reine Handarbeit und 24 Stunden Teigruhe machen das Brot zu einem absoluten Muss!

Artikelnummer:	2672
Gewicht:	500 g
Verpackungseinheit:	15 Stück / Karton
Kartons / Palette:	32 Karton
MHD bei - 18 °C:	12 Monate



MARCHESI

Fladenbrot mit Olivenöl getränkt und knuspriger Knoblauchkruste. Ein Gaumenschmaus zu allem Gegrilltem oder einfach getoastet zu frischem Salat.

Artikelnummer:	2920
Gewicht:	250 g
Verpackungseinheit:	25 Stück / Karton
Kartons / Palette:	28 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate

BAGUETTE- UND WEISSBROTSSPEZIALITÄTEN, 80 % GEBACKEN



FOCACCIA TOMATE

Mit bestem nativen Olivenöl vermischt und mit sonnengereiften Tomaten verfeinert.

Artikelnummer:	2950
Gewicht:	1600 g
Verpackungseinheit:	2 Stück / Karton
Kartons / Palette:	60 Karton
MHD bei - 18 °C:	6 Monate

IHR ANSPRECHPARTNER

Sie möchten unsere Backwaren probieren und noch mehr darüber erfahren?
Dann melden Sie sich bei uns!



MARKUS FISEL

07363 9528-21

fisel@handwerksbaeckerei-mack.de

„Wir lieben ehrliches Handwerk, ausgewählte Rohstoffe und Qualität aus Leidenschaft.“

HANS-GÜNTHER MACK

WIR LEBEN GESCH*MACK.*

HANDWERKSBÄCKEREI MACK

Baiershofener Strasse 6

73463 Westhausen

Telefon: (07363) 95280

info@handwerksbaeckerei-mack.de

www.handwerksbaeckerei-mack.de

 handwerksbaeckerei_mack

 handwerksbaeckereiMACK