

HEISS AUF DÉLI FRANCE

PRODUKTKATALOG 2025/26

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

HEISS
&
SÜSS

Süß macht Heiss.

WIR SIND *Délifrance* LIVE EVERYDAY DELICIOUS VERTRIEBSPARTNER

NEU



Als Vertriebspartner von Délifrance Österreich bringen wir Ihnen französische Backkunst auf höchstem Niveau – mit Zutaten, die sorgfältig ausgewählt und mit Liebe verarbeitet werden.

Jedes Stück erzählt die Geschichte von Tradition und Handwerkskunst, die man nicht nur sieht, sondern vor allem schmeckt. Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie den Unterschied!

Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7
A-3033 Altlangbach

Tel.: +43 2774 767 39
Fax: +43 2774 767 39 4
E-Mail: info@heissundsuess.at
Web: www.heissundsuess.at



Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 6:00 - 15:00 Uhr



[instagram.com/heissundsuess](https://www.instagram.com/heissundsuess)



[facebook.com/heissundsuess](https://www.facebook.com/heissundsuess)



Inhaltsverzeichnis

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

PRODUKTE

Viennoiserie 4

Brioche / Snacks 8

Pâtisserie 10

Brot 12

Prêt à Garnir 15

Allergenliste 16

HIER GEHT'S zum Onlinekatalog!



Immer auf dem neuesten Stand:
Unseren aktuellen Katalog finden
Sie online unter:
www.heissundsuess.at/katalog/

ACHTUNG, geänderte Einheiten!

Aufgrund der handwerklichen Herstellung kann
es zu geringfügigen Gewichtsabweichungen
kommen. Wir bitten um Verständnis.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



laktosefrei



glutenfrei



vegan





VIENNOISERIE



PREMIUM MINI-ROSINENSCHNECKE
30g - 160 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 14 - 16 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19439
 H&S Art.Nr. 12073



HÉRITAGE BUTTERCROISSANT
70g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27234
 H&S Art.Nr. 11476



HÉRITAGE MAXI-BUTTERCROISSANT
80g - 56 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 18210
 H&S Art.Nr. 12038



HÉRITAGE ROSINENSCHNECKE
120g - 46 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 18 - 20 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19442
 H&S Art.Nr. 11587



HÉRITAGE PAIN AU CHOCOLAT
75 g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27235
 H&S Art.Nr. 11529



HÉRITAGE MINI BUTTERCROISSANT
30 g - 180 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 14 - 16 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27863
 H&S Art.Nr. 11480



HÉRITAGE MINI-ROSINENSCHNECKE
35 g - 180 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 14 - 16 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27865
 H&S Art.Nr. 12059



BUTTERCROISSANT LE PASSIONNÉ
70 g - 60 Stk/Kt - 48 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19D25
 H&S Art.Nr. 12142



BUTTERCROISSANT BIO
60 g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 18564
 H&S Art.Nr. 12053



LAUGEN-BUTTERCROISSANT
80 g - 120 Stk/Kt - 32 Kt/Pal - 4 Kt/Lage
 18 - 20 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19E06
 H&S Art.Nr. 12029



CROISSANT (VEGAN)
80 g - 56 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19401
 H&S Art.Nr. 11822



CROISSANT, DINKEL UND QUINOA
80 g - 56 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 18 - 20 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 76907
 H&S Art.Nr. 11479



CROISSANT BLAUBEER (Körner-Topping)
100 g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 76909
 H&S Art.Nr. 11824



CROISSANT SCHOKO (Schoko-Topping)
 100g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 18995
 H&S Art.Nr. 11823



PISTAZIEN CROISSANT
(Kürbiskern-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 75493
 H&S Art.Nr. 12044



CROISSANT CRÈME PÂTISSIÈRE
(Zuckerstreusel-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 74825
 H&S Art.Nr. 12039



APRIKOSEN-CROISSANT
(Hagelzucker-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S5044
 H&S Art.Nr. 11478



SCHOKO-NUSS-CROISSANT
(Schoko-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S5046
 H&S Art.Nr. 11477



ZITRONEN-CRÈME-CROISSANT
(Zuckerstreusel-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S5047
 H&S Art.Nr. 12051



MARZIPAN-CROISSANT
(Mandel-Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S7146
 H&S Art.Nr. 12057



SCHOKO-CROISSANT (Ohne Topping)
 90g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S7144
 H&S Art.Nr. 12040



MAXI-CROISSANT, VIENNOISINE
 90g - 80 Stk/Kt - 40 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 79338
 H&S Art.Nr. 12037



PAIN AUX 3 CHOCOLATS
 100g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 21 - 23 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27245
 H&S Art.Nr. 12066



ZIMTSCHNECKE
 90g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S0856
 H&S Art.Nr. 12056



ZIMTWIRBEL (Rohrzucker-Topping)
 110g - 40 Stk/Kt - 80 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 24 - 26 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19D92
 H&S Art.Nr. 12163



ZIMT-WIRBEL
 110g - 54 Stk/Kt - 48 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 24 - 26 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19C01
 H&S Art.Nr. 12112



BABKA CHOCOLAT (Haselnuss-Topping)
 115g - 40 Stk/Kt - 56 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19D91
 H&S Art.Nr. 12148



SCHOKOSCHLEIFE
 100g - 60 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 18 - 20 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S1973
 H&S Art.Nr. 12069



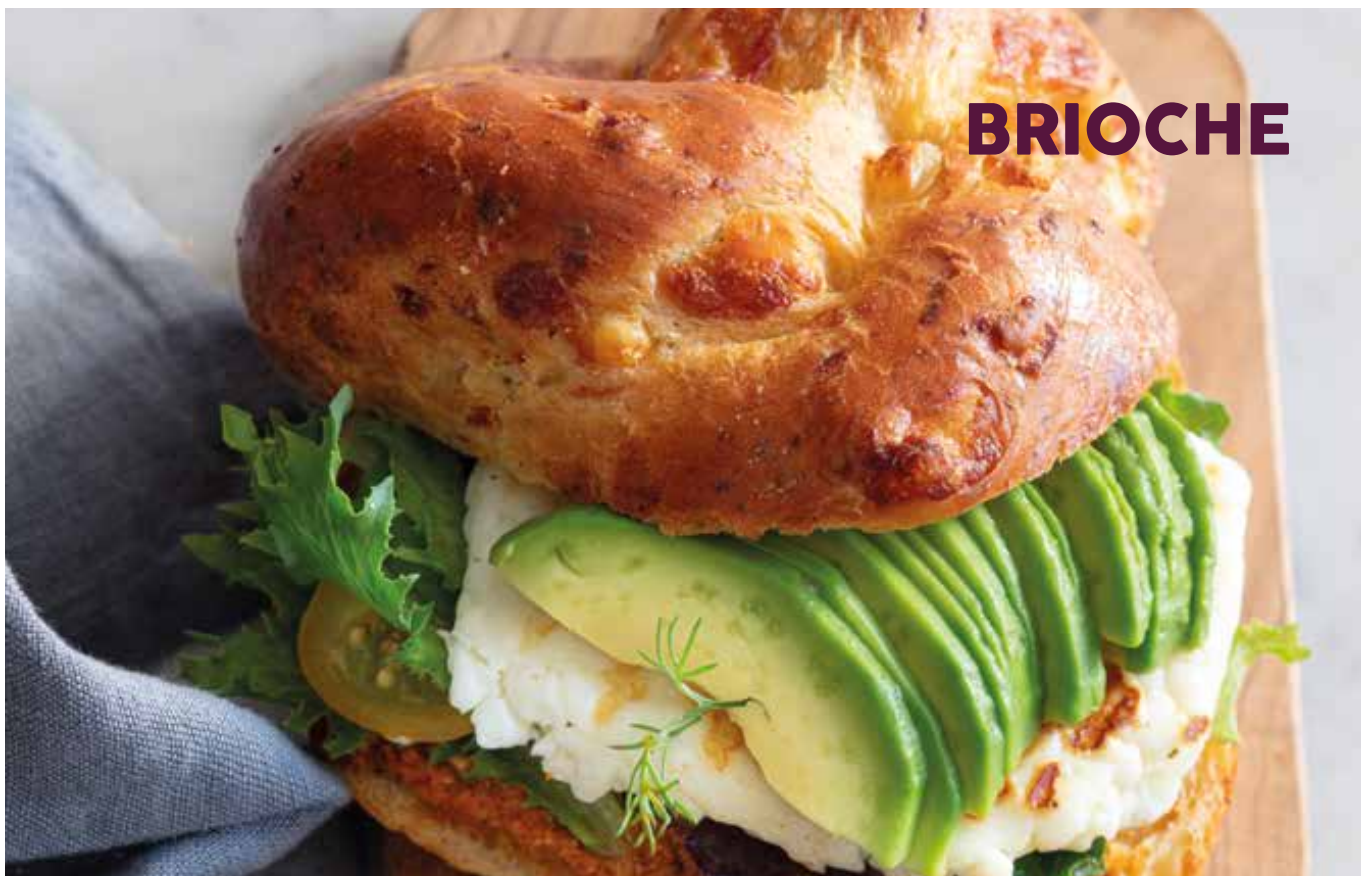
MINI-PLUNDER KIRSCHKE
 35g - 240 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 15 - 17 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19814
 H&S Art.Nr. 12075



MINI-PLUNDER CRÈME PÂTISSIÈRE
 35g - 240 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 15 - 17 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19817
 H&S Art.Nr. 12070



PREMIUM-MINI-SCHOKOBRÖTCHEN
 25g - 160 Stk/Kt - 80 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 13 - 15 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S8266
 H&S Art.Nr. 12183



BRIOCHE



BUTTER-BRIOCHE

360g - 22 Stk/Kt - 20 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

15 Min. antauen lassen - 5 Min. bei 150°C oder
2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 18443

H&S Art.Nr. 12045



BRIOCLETTE À TÊTE

45g - 45 Stk/Kt - 81 Kt/Pal - 9 Kt/Lage

2 - 3 Min. bei 150°C oder
30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 78501

H&S Art.Nr. 12036



BRIOCHE MIT OLIVE UND GRANA PADANO (Rosmarin-Topping)

90g - 36 Stk/Kt - 36 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

2 - 3 Min. bei 150°C oder
30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19790

H&S Art.Nr. 12154



BRIOCHE MIT SPECK UND KÄSE

(Emmentaler-Topping)

90g - 36 Stk/Kt - 36 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

2 - 3 Min. bei 150°C oder
30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19792

H&S Art.Nr. 12155



BRIOCHE MIT BERGKÄSE

90g - 36 Stk/Kt - 36 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

2 - 3 Min. bei 150°C oder
30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

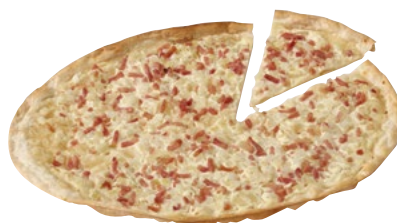
Delifrance Art.Nr. 19783

H&S Art.Nr. 12111

SNACKS



CHEDDAR-TWIST
115g - 51 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 18 - 20 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 27334
 H&S Art.Nr. 12067



FLAMMKUCHEN
320g - 10 Stk/Kt - 104 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 4 - 5 Min. - 250°C
 Delifrance Art.Nr. S7616
 H&S Art.Nr. 12096



QUICHE LORRAINE (MÜRBTEIG)
10 cm Ø - 110g - 32 Stk/Kt - 96 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 23 - 25 Min. - 175°C
 Delifrance Art.Nr. S2193
 H&S Art.Nr. 12089



MINI-SNACK APÉRITIF
18g - 75 Stk/Kt - 192 Kt/Pal - 12 Kt/Lage
 5 Sorten: Blumenkohl-Brokkoli, Tartiflette, Lachs-Dill, Pilz-Knoblauch-Petersilie, Tomate-Ziegenkäse
 12 - 14 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. S9666
 H&S Art.Nr. 12182



MINI-CROISSANTS-MIX, HERZHAFT
33g - 144 Stk/Kt - 128 Kt/Pal - 16 Kt/Lage
 3 Sorten: Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella, Käse-Körner
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 76337
 H&S Art.Nr. 12087

PÂTISSERIE



MACARONS „LES CLASSIQUES“

12g - 72 Stk/Kt - 256 Kt/Pal - 16 Kt/Lage

(Vanille, Chocolat, Himbeer, Pistazie, Caramel mit gesalzener Butter, Zitrone)

2 Std. bei 0-4°C

Delifrance Art.Nr. 19F09

H&S Art.Nr. 12150



ECLAIR, CHOCOLAT

14cm - 65g - 40 Stk/Kt - 96 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

2 Std. bei 4-6°C auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19H09

H&S Art.Nr. 10095



ECLAIR, VANILLE

14cm - 65g - 40 Stk/Kt - 96 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

2 Std. bei 4-6°C auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19H07

H&S Art.Nr. 10096



ECLAIR, CAFÉ

14cm - 65g - 40 Stk/Kt - 96 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

2 Std. bei 4-6°C auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19H08

H&S Art.Nr. 10094



BUTTER-BAUERN-APFELTORTE

(vorgeschnitten, 10 Stk., servierfertig)

26 cm Ø - 1800g - 6 Stk/Kt - 42 Kt/Pal - 6 Kt/Lage

4 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 75073

H&S Art.Nr. 11849



MINI FONDANT AU CHOCOLAT

30g - 96 Stk/Kt - 150 Kt/Pal - 15 Kt/Lage

2 Std. bei 4-6°C auftauen lassen oder
8 Min. - 140°C

Delifrance Art.Nr. 74672

H&S Art.Nr. 12076



FONDANT AU CHOCOLAT

90g - 27 Stk/Kt - 180 Kt/Pal - 15 Kt/Lage

14 Min. - 140°C

Delifrance Art.Nr. 74517

H&S Art.Nr. 11993



PANCAKE

40g - 80 Stk/Kt - 72 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19125

H&S Art.Nr. 12049



PASTEL DE NATA

66g - 104 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

20 Min. - 175°C

Delifrance Art.Nr. 77464

H&S Art.Nr. 12133



TARTELETTE APFEL

10 cm Ø - 100g - 36 Stk/Kt - 96 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

10 Min. - 160°C

Delifrance Art.Nr. 19156

H&S Art.Nr. 12174



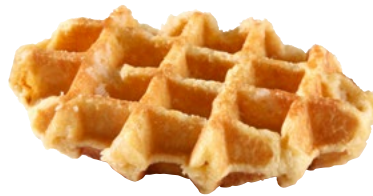
TARTELETTE ZITRONE

10 cm Ø - 130g - 27 Stk/Kt - 120 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

2 Std. bei 4-6°C auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19J47

H&S Art.Nr. 12181



LÜTTICHER WAFFEL

100g - 55 Stk/Kt - 60 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 18023

H&S Art.Nr. 12034



CHOUQUETTE

14g - 540 Stk/Kt - 44 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

23 - 28 Min. - 170°C

Delifrance Art.Nr. 18404

H&S Art.Nr. 12082



MUFFIN KAKAO-SCHOKO-NUSS

90g - 24 Stk/Kt - 90 Kt/Pal - 9 Kt/Lage

60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19970

H&S Art.Nr. 12134



MUFFIN BLAUBEER

90g - 24 Stk/Kt - 90 Kt/Pal - 9 Kt/Lage

60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19966

H&S Art.Nr. 12071



BROWNIES (MIT PEKANNÜSSEN)

(4 Platten à 30 Stück)

80g - 120 Stk/Kt - 54 Kt/Pal - 6 Kt/Lage

60 Min. bei 4-6°C auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 52195

H&S Art.Nr. 12043

BROT



PETIT PAVÉ, HELL

90g - 75 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

6 - 8 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 19J59

H&S Art.Nr. 12192



FLÛTE CURRY-PAPRIKA

35cm - 350g - 20 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

8 - 10 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 27240

H&S Art.Nr. 12164



BAGUETTES ROYALES MIX

49-50cm - 350-400g - 20 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

5 Sorten à 4 Stück: Peperoni (rot), Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kräuter der Provence, Cerealien, Peperoni (grün)

8 - 10 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 28219

H&S Art.Nr. 12159



MINI GOURMET-BRÖTCHEN-VARIATION

60g - 125 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

5 Sorten à 25 Stück: Mini-Knoten Kürbis, Sonnenblumenkerne, Körner, Mini Losange Rosine-Walnuss, Karotte

4 - 5 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 74641

H&S Art.Nr. 12151



BOULE RUSTIQUE

90g - 96 Stk/Kt - 24 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

6 - 8 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 19E81

H&S Art.Nr. 12061



BOULE RUSTIQUE, DUNKEL

90g - 96 Stk/Kt - 24 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

6 - 8 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 19E82

H&S Art.Nr. 12046



BOULE RUSTIQUE DINKEL

(Mit Körner-Topping)

90g - 96 Stk/Kt - 24 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

6 - 8 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 19E83

H&S Art.Nr. 12048



PETITE BAGUETTE, DUNKEL
 25cm - 100g - 48 Stk/Kt - 36 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 6 - 8 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. 18199
 H&S Art.Nr. 12047



PETITE BAGUETTE ROTE BEETE
 25cm - 100g - 48 Stk/Kt - 36 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 6 - 8 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. 19B53
 H&S Art.Nr. 12077



**PETITE BAGUETTE DINKEL CHIA
 CRANBERRY**
 25cm - 100g - 48 Stk/Kt - 36 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 6 - 8 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. 76993
 H&S Art.Nr. 12165



ZERO WHEAT BRÖTCHEN NATUR
 (Mit Maisgrieß-Topping)
 12 cm Ø - 80g - 40 Stk/Kt - 32 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 4 - 5 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. 76986
 H&S Art.Nr. 12095



BAGUETTE (POOLISH)
 51cm - 285g - 30 Stk/Kt - 24 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 10 - 12 Min. - 220°C
 Delifrance Art.Nr. 18820
 H&S Art.Nr. 12035



BAGUETTE (POOLISH) (Mit Tüten)
 51cm - 320g - 25 Stk/Kt - 24 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 10 - 12 Min. - 220°C
 Delifrance Art.Nr. S7927
 H&S Art.Nr. 12042



HÉRITAGE HALBES BAGUETTE (POOLISH)
 25cm - 130g - 70 Stk/Kt - 24 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 8 - 10 Min. - 220°C
 Delifrance Art.Nr. S7938
 H&S Art.Nr. 12023



HALBES BAGUETTE PRESTIGE
 (Mit Sauerteig)
 27cm - 120g - 50 Stk/Kt - 32 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 9 - 11 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. S1835
 H&S Art.Nr. 11573



BAGUETTE
 57cm - 440g - 24 Stk/Kt - 28 Kt/Pal -
 4 Kt/Lage
 14 - 16 Min. - 200°C
 Delifrance Art.Nr. 28009
 H&S Art.Nr. 12167



BAGUETTE DE CAMPAGNE

(Mit Sauerteig)

58cm - 270g - 27 Stk/Kt - 32 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

10 - 12 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. S1385

H&S Art.Nr. 12166



MEHRKORN-CARRÉ

85g - 100 Stk/Kt - 24 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

8 - 10 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 76703

H&S Art.Nr. 12094



BERLINER SCHRIPPE

70g - 100 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

8 - 10 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. S8293

H&S Art.Nr. 12108



BAGEL, SESAM

11,5 cm Ø - 85g - 50 Stk/Kt - 48 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

3 - 5 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. S7288

H&S Art.Nr. 12060



CIABATTINA RUSTICA

19cm - 100g - 36 Stk/Kt - 56 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

6 - 8 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 74116

H&S Art.Nr. 12158



FOCACCIA QUADRATA, VORGESCHNITTEN

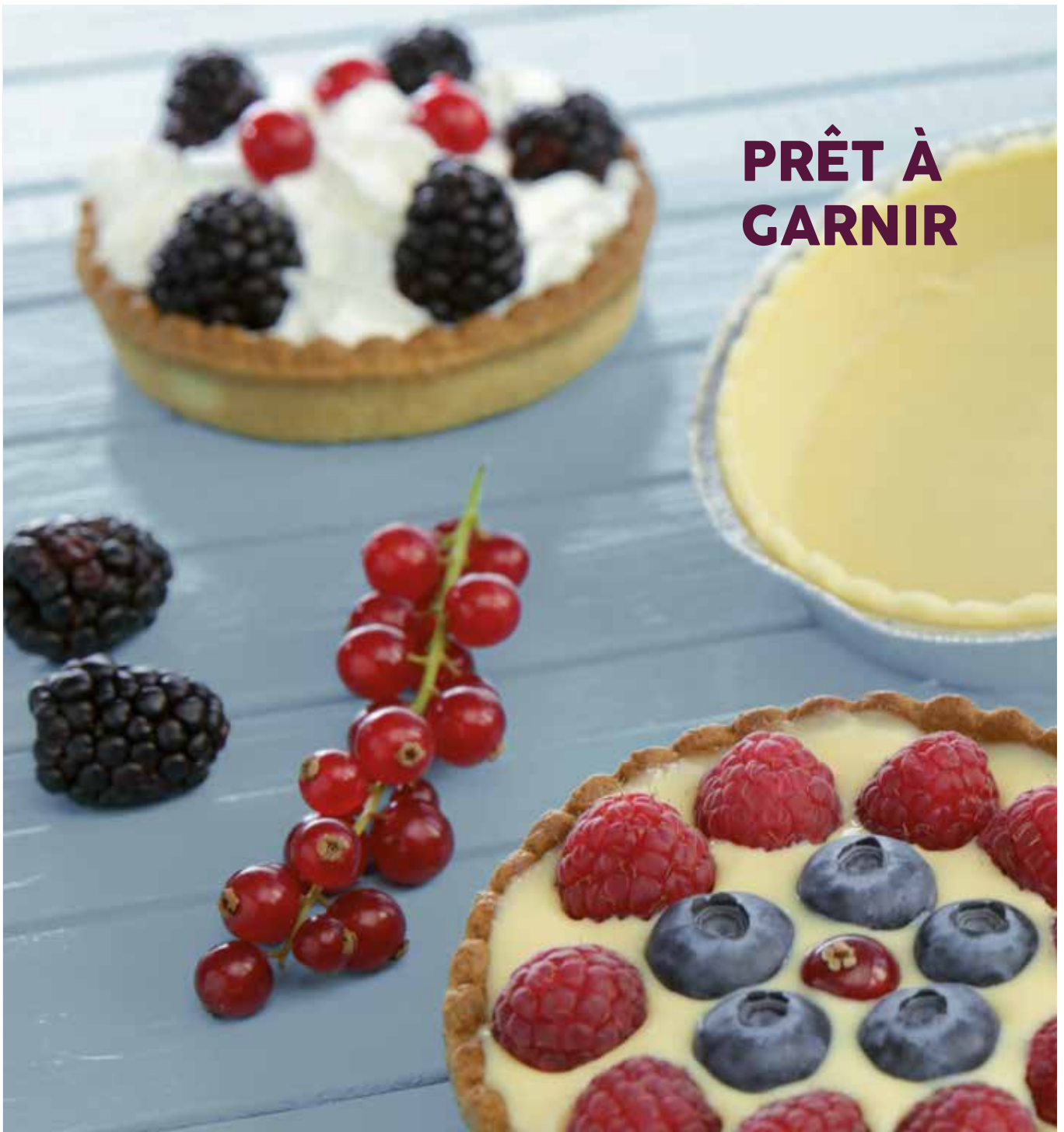
9x14cm - 90g - 36 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

2 - 3 Min. - 250°C (Kontaktgrill)

Delifrance Art.Nr. 74128

H&S Art.Nr. 12152

PRÊT À GARNIR



TARTELETTE-BODEN SÜSS
10 cm Ø - 45 g - 45 Stk/Kt - 112 Kt/Pal -
8 Kt/Lage
12 - 15 Min. - 180°C
Delifrance Art.Nr. 19157
H&S Art.Nr. 12146



TARTE-BODEN UNGESÜSST
28,5 cm Ø - 390 g - 6 Stk/Kt - 80 Kt/Pal -
8 Kt/Lage
40 - 45 Min. - 170°C
Delifrance Art.Nr. 27186
H&S Art.Nr. 12041



CROUSTY PIE MANDELCREME
10 cm Ø - 65 g - 70 Stk/Kt - 70 Kt/Pal -
7 Kt/Lage
20 - 25 Min. - 170°C
Delifrance Art.Nr. 19D40
H&S Art.Nr. 12195

ALLERGEN LISTE

	VEGAN	VEGETARISCH	Konservierungsstoffe	Farbstoffe	Süßstoffe	Geschmacksverstärker	Phosphat	Schwefel	Chinin	Koffein	Nitritpökelsalz	A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch	E Erdnüsse	F Soja	G Milch inkl. Laktose	H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Schwefeldioxid/Sulfite	P Lupinen	R Weichtiere
VIENNOISERIE																									
Premium Mini Rosinenschnecke 30g		x										x		x			s	x	s						
Héritage Buttercroissant, 70g		x		x								x		x			s	x	s						
Héritage Maxi-Buttercroissant 80g		x		x								x		x			s	x	s						
Héritage Rosinenschnecke		x		x								x		x			s	x	s						
Héritage Pain au Chocolat, 75g		x		x								x		x			x	x	s						
Héritage Mini Buttercroissant		x		x								x		x			s	x	s						
Héritage Mini Rosinenschnecke		x		x								x		x			s	x	s						
Buttercroissant «Le Passionné»		x										x		x			s	x	s						
Bio Buttercroissant 60g		x										x		x			s	x	s						
Laugen-Buttercroissant		x										x		s			s	x	s	s	s	s		s	
Veganes Croissant 80g	x	x										x		s			s	s	s						
Croissant, Dinkel und Quinoa 80g	x	x										x		s			s	s	s						
Croissant Blaubeer 100g	x	x										x		s			s	s	s						
Schoko-Croissant 100g	x	x										x		s			x	s	s			s			
Pistazien- Croissant 90g		x										x					s	x	x						
Croissant Crème Pâtissière 90g		x	x	x								x		x			s	x	s						
Aprikosen-Croissant		x		x								x		x			s	x	s						
Schoko-Nuss-Croissant		x		x								x					x	x	x						
Zitronen-Crème-Croissant		x		x								x		x			s	x	s						
Marzipan-Croissant		x										x		x			s	x	x						
Schoko-Croissant		x										x		x			s	x	s						
Maxi-Croissant, Viennoise		x		x								x		x			s	x	s						
Pain aux 3 Chocolats 100g		x	x									x		x			x	x	s						
Zimtschnecke		x		x			x					x		x			s	x	s						
Zimtwirbel	x	x										x		s			s	s	s						
Zimt-Wirbel		x										x		x			s	x	s						
Babka Chocolat	x	x										x		s			x	s	x						
Schokoschleife		x										x		x			x	x	s						
Mini-Plunder-Kirsche 35g		x	x									x		x			s	x	s						
Mini-Plunder Crème Pâtissière 35g		x		x			x					x		x			s	x	s						
Premium-Mini-Schokobrötchen		x										x		x			x	x	s						
BRIOCHE																									
Butter-Brioche, 360g		x										x		x			s	x	s			s			
Briochette à tête 45g vorgebacken		x										x		x				x	s			s			
Brioche mit Olive und Grana Padano		x										x		x			s	x	s	s	s	s			
Brioche mit Speck und Käse			x								x	x		x			s	x	s	s	s	s			
Brioche mit Bergkäse		x										x		x			s	x	s	s	s	s			
SNACKS																									
Cheddar-Twist 115g		x		x								x		x			s	x	s						
Flammkuchen			x								x	x						x							
Quiche Lorraine (Mürbteig)			x	x							x	x	s	x	s		x	x	x	x	s				s
Mini-Snack Apéritif			x	x			x					x	s	x	x		s	x	s	s	s				s
Mini-Croissants-Mix		x	x				x					x		x	s		s	x	s			x			

	VEGAN	VEGETARISCH	Konservierungsstoffe	Farbstoffe	Süßstoffe	Geschmacksverstärker	Phosphat	Schwefel	Chinin	Koffein	Nitritpökelsalz	A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch	E Erdnüsse	F Soja	G Milch inkl. Laktose	H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Schwefeldioxid/Sulfite	P Lupinen	R Weichtiere
PÂTISSERIE																									
Macarons «Les Classiques»		x		x								x		x			x	x	x						
Eclairs Chocolat, 65g - 14cm		x										x		x			x	x	s						
Eclairs Vanille, 65g - 14cm		x										x		x			x	x	s						
Eclairs Café, 14cm		x										x		x			x	x	s						
Butter-Bauern-Apfeltorte		x	x	x			x					x		x				x	x						
Mini Fondant au Chocolat, 30g		x										x		x			x	x	s						
Fondant au chocolat 90g x 27		x										x		x			x	x	s						
Pancakes 40g		x					x					x		x				x							
Pastel de nata 66g		x		x								x		x	s		s	x	s	s		s			
Tartelette Apfel												x		x				x	s						
Tartelette Zitrone		x		x								x		x			s	x	s						
Lütticher Waffel 100g x 55		x										x		x				x							
Chouquettes		x					x					x		x			s	x	s						
Muffins Kakao Schoko-Nuss		x										x		x			x	x	x						
Muffins Blaubeer		x	x									x		x			s	x	s						
Brownies (mit Pekannüssen)		x										x		x			x		x						
BROT																									
Petit Pavé, hell	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Flûte Curry-Paprika	x	x										x		s			s	s	s	x	x	s			
Baguettes Royales Mix		x										x		s			s	s	s	x	x	s			
Mini Gourmet-Brötchen-Variation	x	x										x		s			s	s	x	s	s	s			
Boule Rustique	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Boule Rustique, dunkel	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Boule Rustique Dinkel		x										x		s			s	x	s	s	s	s			
Petite Baguette, dunkel	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Petite Baguette rote Beete	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Petite Baguette Dinkel Chia	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Zero Wheat Brötchen Natur	x	x										x		s			s	s	s	s	s	s			
Baguette (Poolish), vorgebacken 290g	x	x										x							s			s			
Baguette (Poolish) (Mit Tüten)	x	x										x							s			s			
Héritage Halbes Baguette (Poolish)	x	x										x							s			s			
Halbes Baguette Prestige	x	x										x						s	s			s			
Baguette	x	x										x						s	s			s			
Baguette de Campagne (mit Sauerteig)	x	x										x						s	s			s			
Mehrkorn-Carré 85g	x	x										x										x			
Berliner Schrippe	x	x										x										s			
Sesam-Bagel	x	x										x		s			x	s	s			x			
Ciabattina rustica 100g x 36	x	x										x					s	s			s	s			
Focaccia Quadrata, vorgeschnitten	x	x										x					s	s			s	s			

ALLERGEN LISTE

PRÊT À GARNIR																									
Tartelette-Boden süß		X								X		X					X	S							
Tarte-Boden ungesüßt		X									X		S			S	X	S							
Crousty Pie Mandelcreme		X									X		X			S	X	X							

Aufgrund der handwerklichen Herstellung kann es zu geringfügigen Gewichtsabweichungen kommen - wir bitten um Verständnis.

Die ständig aktualisierte Allergenliste ist auch auf unserer Homepage unter www.heissundsuess.at ersichtlich.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Gluten = Glutenhaltige Getreide:
d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme (die Gluten-Intoleranz Zöliakie gehört zu den immunologisch bedingten, nicht IgE-vermittelten Nahrungsmittelunverträglichkeiten)

Ei

Laktose = Milchzucker

Milch

Schalenfrüchte:
d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse

Soja

Schwefeldioxid/Sulfite:
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂. (Hierbei handelt es sich um eine Pseudoallergie.)

Erdnüsse

Lupinen





Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7
A-3033 Altlangbach

Tel.: +43 2774 767 39
Fax: +43 2774 767 39 4
E-Mail: info@heissundsuess.at
Web: www.heissundsuess.at



Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 6:00 - 15:00 Uhr



[instagram.com/heissundsuess](https://www.instagram.com/heissundsuess)



[facebook.com/heissundsuess](https://www.facebook.com/heissundsuess)

