

HEISS AUF DÉLI FRANCE

PRODUKTKATALOG 2026

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

HEISS
&
SÜSS

Süß macht Heiss.

WIR SIND *Délicrance* LIVE EVERYDAY DELICIOUS VERTRIEBSPARTNER

NEU



Als Vertriebspartner von Délicrance 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



Bestellungen an:

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

Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 8:00 - 15:00 Uhr



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



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



[youtube.com/
@heissuproduktion382](https://www.youtube.com/@heissuproduktion382)

Inhaltsverzeichnis

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

PRODUKTE



Viennoiserie 6



Brioche / Snacks 10



Pâtisserie 12



Brot 14



Prêt à Garnir 17

Allergenliste 18

Bestellübersicht 22

HIER GEHT'S

zum Onlinekatalog!



Immer auf dem neuesten Stand:
Unseren aktuellen Katalog finden
Sie online unter:
[www.heissundsuess.at/kontakt/
katalog](http://www.heissundsuess.at/kontakt/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



HEISS AUF DÉLI FRANCE

PRODUKTVIELFALT



BACKANLEITUNG



0H30



Auf ein
Backblech
legen



Backen



Abkühlen und
Servieren



6H-8H



Bei 4°C im
Kühlschrank
auftauen



Servieren



- Der Ofen sollte immer vorgeheizt werden: 10-20°C über der Backtemperatur.
- Die Ware (Ausnahme Brot) idealerweise 15-30 Minuten antauen lassen.
- Den Ofen idealerweise voll belegen.
- Das Backblech gleichmäßig belegen.
- Keine Beschädigung beim Backen notwendig.
- Für Blätterteig- oder Plunderteig-Produkte Backpapier verwenden, um Kleben auf dem Backblech zu vermeiden.
- Alle angegebenen Backparameter sind auf einen Umluftofen bezogen.



VIENNOISERIE



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



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

NEU



HOTEL-BUTTERCROISSANT
 40g - 100 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
 16 - 18 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 18609
 H&S Art.Nr. 12277

NEU



SCHOKO-NUSS-ROLL

100g - 40 Stk/Kt - 81 Kt/Pal - 9 Kt/Lage

21 - 23 Min. - 170°C

Delifrance Art.Nr. 19D82

H&S Art.Nr. 12287

NEU



VANILLE-TROPFEN

95g - 36 Stk/Kt - 81 Kt/Pal - 9 Kt/Lage

16 - 18 Min. - 170°C

Delifrance Art.Nr. 19H83

H&S Art.Nr. 12289



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



ZIMTWIRBEL

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



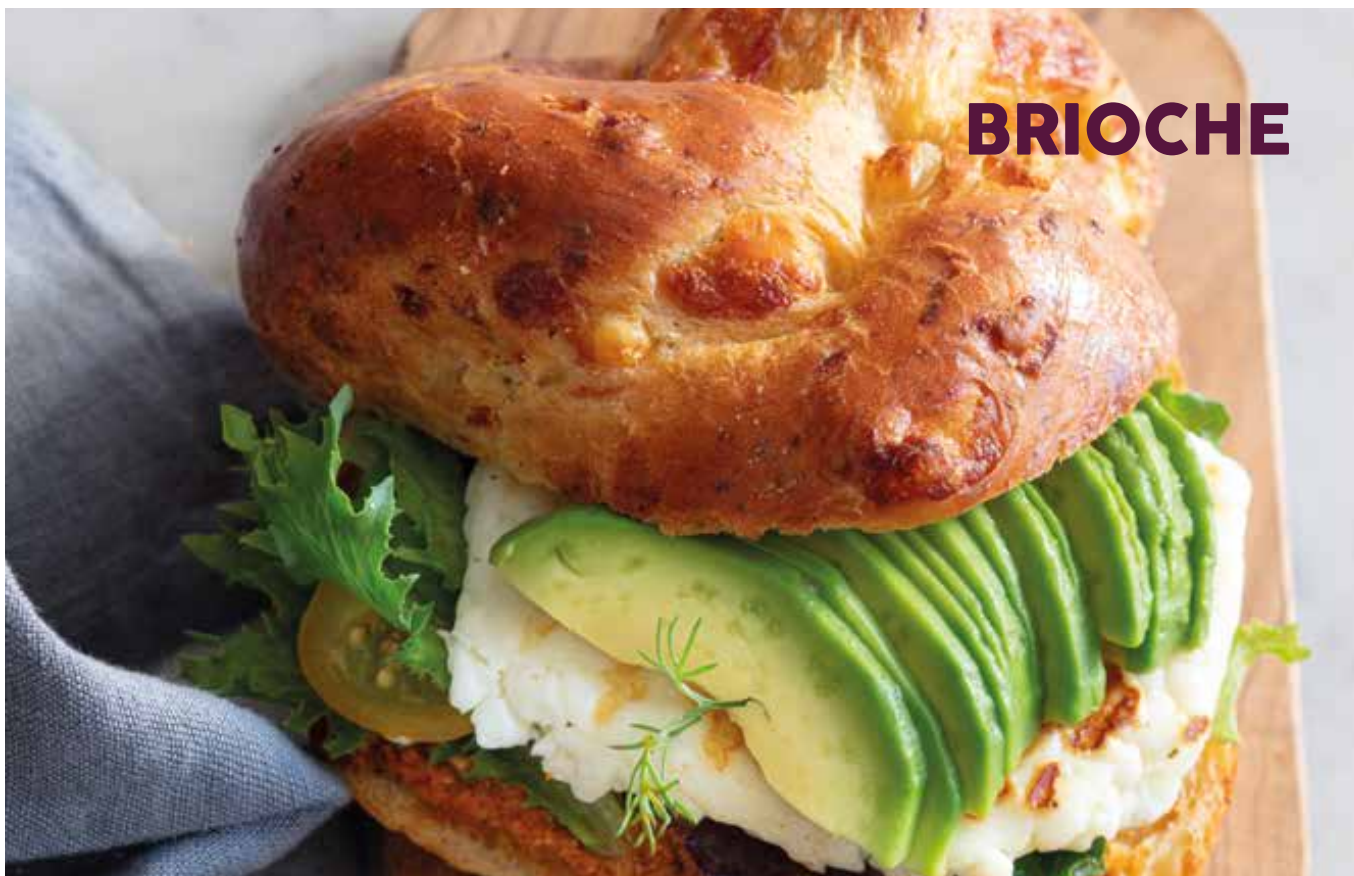
PREMIUM-MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

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

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



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



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

NEU



SPINAT-RICOTTA-NEST
110g - 40 Stk/Kt - 144 Kt/Pal - 16 Kt/Lage
 25 Min. - 175°C
 Delifrance Art.Nr. 19B75
 H&S Art.Nr. 12290

NEU



GEMÜSE-NEST
110g - 40 Stk/Kt - 144 Kt/Pal - 16 Kt/Lage
 25 Min. - 175°C
 Delifrance Art.Nr. 19B74
 H&S Art.Nr. 12291

NEU



HÄHNCHEN-LAUCH-NEST
110g - 40 Stk/Kt - 144 Kt/Pal - 16 Kt/Lage
 25 Min. - 175°C
 Delifrance Art.Nr. 19B76
 H&S Art.Nr. 12292

PÂTISSERIE



MADELEINE NATUR

45g - 70 Stk/Kt - 72 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

30 Min. bei Raumtemperatur
ODER

4-6 Min. 180°C

Delifrance Art.Nr. 19798

H&S Art.Nr. 12207



MINI MADELEINE

5g - 400 Stk/Kt - 72 Kt/Pal - 8 Kt/Lage

15 Min. bei Raumtemperatur

Delifrance Art.Nr. 19799

H&S Art.Nr. 12208



MACARONS „LES CLASSIQUES“

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

(Vanille, Schokolade, 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



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. 19K73

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. 19I56

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



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. 19J76

H&S Art.Nr. 12043

NEU



LOAF CAKE KAROTTE

vorgeschnitten, 12 Stücke pro Cake

1100g - 2 Stk/Kt - 156 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19N64

H&S Art.Nr. 12285

NEU



LOAF CAKE BANANE-WALNUSS

vorgeschnitten, 12 Stücke pro Cake

1100g - 2 Stk/Kt - 156 Kt/Pal - 12 Kt/Lage

2 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19N63

H&S Art.Nr. 12286

NEU



BROOKIE

vorgeschnitten, 1 Platte à 35 Stück

76g - 35 Stk/Kt - 192 Kt/Pal - 6 Kt/Lage

60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19N61

H&S Art.Nr. 12288



BROT



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, Cerealia, 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

NEU



MICRO-BOULES RUSTIQUES, 7ER MIX
30g - 280 Stk/Kt - 28 Kt/Pal - 4 Kt/Lage
4 - 5 Min. - 200°C
Delifrance Art.Nr. 18448
H&S Art.Nr. 12275



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



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



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

NEU



BAGUETTE-BRÖTCHEN

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

8 - 10 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. S5863

H&S Art.Nr. 12293



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

NEU



BAGEL, SESAM, MOHN

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

3 - 5 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. S7289

H&S Art.Nr. 12276



CIABATTINA RUSTICA

19 cm - 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

NEU



FOCACCINA

100g - 60 Stk/Kt - 24 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

2 - 3 Min. - 200°C

Delifrance Art.Nr. 19J86

H&S Art.Nr. 12294

NEU



BURGER BUN, VORGESCHNITTEN

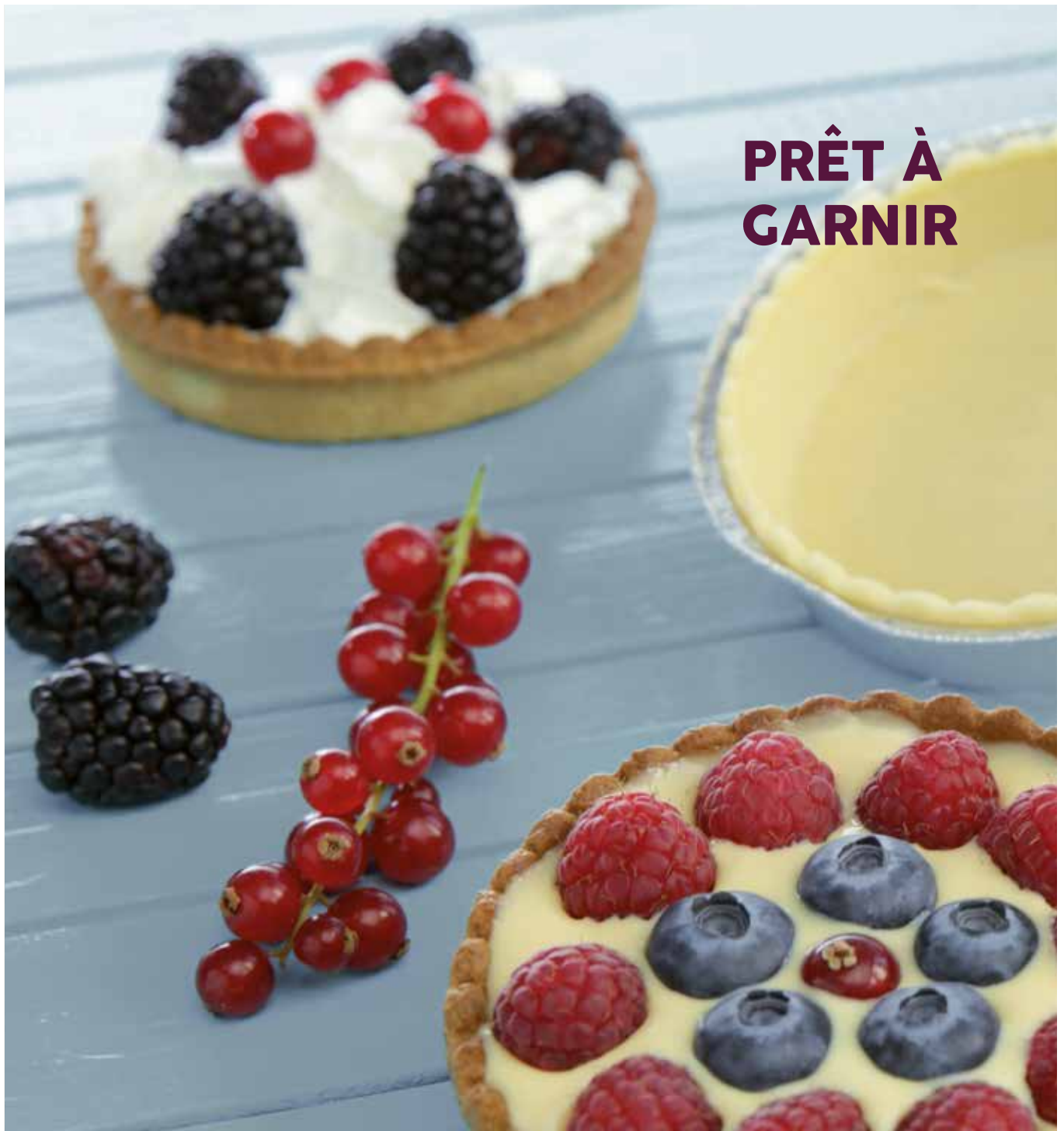
11,5 cm Ø - 72g - 45 Stk/Kt - 44 Kt/Pal - 4 Kt/Lage

25 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

Delifrance Art.Nr. 19907

H&S Art.Nr. 12297

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
 27 cm Ø - 400 g - 10 Stk/Kt - 24 Kt/Pal
 40 - 45 Min. - 170°C
 Delifrance Art.Nr. 19K65
 H&S Art.Nr. 12193

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																									
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						
Croissant Schoko 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						
Schoko-Croissant		x										x		x			s	x	s						
Maxi-Croissant, Viennoisine		x		x								x		x			s	x	s						
Hotel-Buttercroissant		x		x								x		x			s	x	s						
Schoko-Nuss-Roll		x										x		x			x	x	x						
Vanille-Tropfen		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						
Premium-Mini-Schokobrötchen		x										x		x			x	x	s						
BRIOCHE																									
Butter-Brioche 360g		x										x		x			s	x	s			s			
Brioquette 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			
SNACKS																									
Cheddar-Twist 115g		x		x								x		x			s	x	s						
Quiche Lorraine (Mürbteig)			x	x							x	x	s	x	s		x	x	x	x	s				s
Mini-Croissants-Mix		x	x				x					x		x	s		s	x	s			x			
Spinat-Ricotta-Nest												x		x			s	x	s						
Gemüse-Nest		x										x		x			s	x	s						
Hähnchen-Lauch-Nest												x		x			s	x	s						

	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																									
Madeleines Natur		x					x					x		x				x	s						
Mini Madeleine		x										x		x			s	s	s			s			
Macarons «Les Classiques»		x		x								x		x			x	x	x						
Eclair Chocolat 65g - 14cm		x										x		x			x	x	s						
Eclair Vanille 65g - 14cm		x										x		x			x	x	s						
Eclair Café 14cm		x										x		x			x	x	s						
Butter-Bauern-Apfeltorte		x	x	x			x					x		x				x	x						
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						
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						
Loaf Cake Karotte		x										x		x			s	x	s						
Loaf Cake Banane-Walnuss		x										x		x				x	x						
Brookie		x										x		x			x	x	x						
BROT																									
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			
Micro-Boules Rustiques, 7er Mix		x										x		s			s	x	s	s	s	x			
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			
Zero Wheat Brötchen Natur		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			
Baguette	x	x										x						s	s			s			
Baguette de Campagne (mit Sauerteig)	x	x										x						s	s			s			
Baguette-Brötchen	x	x										x													
Mehrkorn-Carré 85g	x	x										x										x			
Berliner Schrippe	x	x										x										s			
Sesam-Bagel	x	x										x		s			x	s	s			x			
Bagel, Sesam, Mohn		x										x		s			x	s	s			s			
Ciabbattina rustica 100g x 36	x	x										x					s	s			s	s			
Focaccia Quadrata, vorgeschnitten	x	x										x					s	s			s	s			
Focaccina	x	x										x		s			x	s	s	s	s	s			
Burger Bun	x	x										x		s			s	s			s				

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
PRÊT À GARNIR																									
Tartelette-Boden süß		X										X		X				X	S						
Tarte-Boden ungesüßt		X										X		S			S	X	S						

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



BESTELLÜBERSICHT DELIFRANCE 2026

Gültig ab März 2026

V Viennoiserie	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
 Héritage Buttercroissant 70g	27234	11476	60 Stk.
 Héritage Maxi-Buttercroissant 80g	18210	12038	56 Stk.
 Héritage Rosinenschnecke 120g	19442	11587	46 Stk.
 Héritage Pain au Chocolat 75g	27235	11529	60 Stk.
 Héritage Mini-Buttercroissant 30g	27863	11480	180 Stk.
 Héritage Mini-Rosinenschnecke 35g	27865	12059	180 Stk.
 Buttercroissant le Passionné 70g	19D25	12142	60 Stk.
 Buttercroissant Bio 60g	18564	12053	60 Stk.
 Laugen-Buttercroissant 80g	19E06	12029	120 Stk.
 Croissant (Vegan) 80g	 19401	11822	56 Stk.
 Croissant, Dinkel & Quinoa 80g	 76907	11479	56 Stk.
 Croissant Blaubeer 100g (Körner-Topping)	 76909	11824	48 Stk.
 Croissant Schoko 100g (Schoko-Topping)	 18995	11823	48 Stk.
 Pistazien-Croissant 90g (Kürbiskern-Topping)	75493	12044	48 Stk.
 Croissant Crème Pâtissière 90g (Zuckerstreusel-Topping)	74825	12039	48 Stk.
 Aprikosen-Croissant 90g (Hagelzucker-Topping)	S5044	11478	48 Stk.
 Schoko-Nuss-Croissant 90g (Schoko-Topping)	S5046	11477	48 Stk.
 Zitronen-Crème-Croissant 90g (Zuckerstreusel-Topping)	S5047	12051	48 Stk.
 Schoko-Croissant 90g (ohne Topping)	S7144	12040	48 Stk.
 Maxi-Croissant, Viennoisine 90g	79338	12037	80 Stk.
 Pain aux 3 Chocolats 100g	27245	12066	60 Stk.
 Hotel-Buttercroissant NEU	18609	12277	100 Stk.
 Schoko-Nuss-Roll NEU	19D82	12287	40 Stk.
 Vanille-Tropfen NEU	19H83	12289	36 Stk.

V Viennoiserie	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
 Zimtschnecke 90g	S0856	12056	60 Stk.
 Zimtwirbel 110g (Rohrzucker-Topping)	 19D92	12163	40 Stk.
 Zimtwirbel 110g	19C01	12112	54 Stk.
 Babka Chocolat 115g (Haselnuss-Topping)	 19D91	12148	40 Stk.
 Schokoschleife 100g	S1973	12069	60 Stk.
 Premium-Mini-Schokobrötchen 25g	S8266	12183	160 Stk.

Brioche	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
 Butter-Brioche 360g	18443	12045	22 Stk.
 Briochette à Tête	78501	12036	45 Stk.
 Brioche mit Olive & Grana Padano 90g (Rosmarin-Topping)	19790	12154	36 Stk.
 Brioche mit Speck & Käse 90g (Emmentaler-Topping)	19792	12155	36 Stk.

Snacks	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
 Cheddar-Twist 115g	27334	12067	51 Stk.
 Quiche Lorraine 110g (Mürbteig)	S2193	12089	32 Stk.
 Mini-Croissants-Mix, herzhaft 33g	76337	12087	144 Stk.
 Spinat-Ricotta-Nest NEU	19B75	12290	40 Stk.
 Gemüse-Nest NEU	19B74	12291	40 Stk.
 Hähnchen-Lauch-Nest NEU	19B76	12292	40 Stk.

HIER GEHT'S
zum Onlinekatalog!



WIR SIND *Délifrance* VERTRIEBSPARTNER

LIVE EVERYDAY DELICIOUS



Lieferant:
Heiss & Süß GmbH
 T +43-2774-767 39
 F +43-2774-767 39 · 4
bestellung@heissundsuess.at

Pâtisserie	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
Madeleine Natur 45g	19798	12207	70 Stk.
Mini Madeleine 5g	19799	12208	400 Stk.
Macarons "Les Classiques" 12g	19F09	12150	72 Stk.
Eclair, Chocolat 65g	19H09	10095	40 Stk.
Eclair, Vanille 65g	19H07	10096	40 Stk.
Eclair, Café 65g	19H08	10094	40 Stk.
Butter-Bauern-Apfeltorte 26cm	75073	11849	6 Stk.
Fondant au Chocolat 90g	74517	11993	27 Stk.
Pancake 40g	19125	12049	80 Stk.
Pastel de Nata 66g	19K73	12133	104 Stk.
Tartelette Apfel 10cm	19I56	12174	36 Stk.
Tartelette Zitrone 10cm	19J47	12181	27 Stk.
Muffin Kakao-Schoko-Nuss 90g	19970	12134	24 Stk.
Muffin Blaubeer 90g	19966	12071	24 Stk.
Brownies 80g	19J76	12043	120 Stk.
Loaf Cake Karotte NEU	19N64	12285	2 Stk.
Loaf Cake Banane-Walnuss NEU	19N63	12286	2 Stk.
Brookie NEU	19N61	12288	35 Stk.

Prêt à Garnir	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
Tartelette-Boden Süss 10cm	19I57	12146	45 Stk.
Tarte-Boden Ungesüsst 28,5cm	19K65	12193	10 Stk.

Brot	Art.Nr. EXTERN	Art.Nr.	Einheit Karton mit
Flûte Curry-Paprika 35cm	27240	12164	20 Stk.
Baguettes Royales Mix 350-400g	28219	12159	20 Stk.
Mini Gourmet-Brötchen-Variation 60g	74641	12151	125 Stk.
Boule Rustique 90g	19E81	12061	96 Stk.
Boule Rustique, dunkel 90g	19E82	12046	96 Stk.
Boule Rustique Dinkel 90g (Mit Körner-Topping)	19E83	12048	96 Stk.
Micro-Boules Rustiques NEU 7er Mix	18448	12275	280 Stk.
Petite Baguette, dunkel 25cm	18199	12047	48 Stk.
Petite Baguette Rote Beete 25cm	19B53	12077	48 Stk.
Zero Wheat Brötchen Natur 80g	76986	12095	40 Stk.
Baguette (Poolish) 51cm	18820	12035	30 Stk.
Baguette (Poolish) (Mit Tüten) 51cm	57927	12042	25 Stk.
Héritage Halbes Baguette (Poolish) 25cm	57938	12023	70 Stk.
Baguette 57cm	28009	12167	24 Stk.
Baguette de Campagne 58cm (Mit Sauerteig)	51385	12166	27 Stk.
Baguette-Brötchen NEU	55863	12293	100 Stk.
Mehrkorn-Carré 85g	76703	12094	100 Stk.
Berliner Schrippe 70g	58293	12108	100 Stk.
Bagel, Sesam 85g	57288	12060	50 Stk.
Bagel, Sesam, Mohn NEU	57289	12276	50 Stk.
Ciabattina Rustica 19cm	74116	12158	36 Stk.
Focaccia Quadrata, vorgeschnitten 90g	74128	12152	36 Stk.
Focaccina NEU	19J86	12294	60 Stk.
Burger Bun NEU	19907	12297	45 Stk.



Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7
A-3033 Altengbach

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



Bestellungen an:

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

Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 8:00 - 15:00 Uhr



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



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



[youtube.com/
@heissupro
duktion382](https://www.youtube.com/@heissuproduktion382)