

HEISS AUF DÉLI FRANCE

PRODUKTKATALOG 2026

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

HEISS
&
SÜSS

Süß macht Heiss.

WIR SIND *Délifrance*
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



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/
@heissproduktion382](https://www.youtube.com/@heissproduktion382)

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



OH30

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



CROISSANT (VEGAN)
80g - 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
80g - 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)
100g - 48 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
16 - 18 Min. - 170°C
Delifrance Art.Nr. 76909
H&S Art.Nr. 11824



BUTTERCROISSANT LE PASSIONNÉ
70g - 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
60g - 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
80g - 120 Stk/Kt - 32 Kt/Pal - 4 Kt/Lage
18 - 20 Min. - 170°C
Delifrance Art.Nr. 19E06
H&S Art.Nr. 12029



HÉRITAGE PAIN AU CHOCOLAT
75g - 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
30g - 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
35g - 180 Stk/Kt - 64 Kt/Pal - 8 Kt/Lage
14 - 16 Min. - 170°C
Delifrance Art.Nr. 27865
H&S Art.Nr. 12059



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 PÂTISSÈRE
(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

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



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



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



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



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

SNACKS



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



BRIOCHETTE 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



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



**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



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



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



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



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



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



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



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

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



NEU



WÜRZIGES BERGBAUERNBROT
35cm - 500g - 15 Stk/Kt - 28 Kt/Pal -
4 Kt/Lage
10 - 12 Min. - 200°C
Delifrance Art.Nr. 75423
H&S Art.Nr. 12052

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

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



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



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



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
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



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 - 45g - 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 - 400g - 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																										
Würziges Bergbauernbrot	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				
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				
Ciabattina 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.

BILDRECHTE:
<https://www.delifrance.com/de>

Gluten = Glutenthaltige 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)	55044	11478	48 Stk.
 Schoko-Nuss-Croissant 90g (Schoko-Topping)	55046	11477	48 Stk.
 Zitronen-Crème-Croissant 90g (Zuckerstreusel-Topping)	55047	12051	48 Stk.
 Schoko-Croissant 90g (ohne Topping)	57144	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	50856	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	51973	12069	60 Stk.
 Premium-Mini-Schokobrotchen 25g	58266	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)	52193	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



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	19156	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	19157	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 7er Mix NEU	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/
@heissproduktion382](https://www.youtube.com/@heissproduktion382)