



Wir schaffen
Genussmomente

MARKEN DONUTS

Beliebte Lizenzprodukte mit starker Impulskraft




- bereichern das Portfolio und sorgen für ein starkes Umsatzplus
- hoher Bekanntheitsgrad mit bewährter Qualität
- erfolgreiche Marken mit höherer Preisakzeptanz am Markt
- aufmerksamkeitsstarke Verpackungen als Hingucker in der Auslage




Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, www.rspo.org.¹⁾


¹⁾ Ausgenommen Donuts mit Daim® und OREO®. Diese werden mit dem Supply Chain Modell «Mass Balance» (Gemischt) produziert.



	Daim Donut	<i>servierfertig</i>
Extra softer Donut-Teig, gefüllt mit einer köstlichzarten Caramelcrème, dekoriert mit original Daim-Dragees in aufmerksamkeitsstarker Daim-Gebäckkapsel.		Art.-Nr. 24130 Stückgewicht 68 g Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St. Auftauzeit 90 Min. Standzeit 3 Tage

	OREO Donut	<i>servierfertig</i>
Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO-Keksstückchen in aufmerksamkeitsstarker OREO-Gebäckkapsel.		Art.-Nr. 1978 Stückgewicht 73 g Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St. Auftauzeit 90 Min. Standzeit 2 Tage

	OREO Donut EP	<i>einzelverpackt, servierfertig</i>
Donut mit dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack, dekoriert mit original OREO-Keksstückchen. Einzelverpackt in aufmerksamkeitsstarken OREO-Beuteln. Gratis-Display in jedem Karton.		Art.-Nr. 2176 Stückgewicht 73 g Kartoninhalt 48 St. Auftauzeit 90 Min. Standzeit 3 Tage

	Milka Donut	<i>servierfertig</i>
Schoko-Donut mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung und reichlich Milka-Alpenmilchschokolade in attraktiver Milka-Gebäckkapsel.		Art.-Nr. 2293 Stückgewicht 65 g Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St. Auftauzeit 90 Min. Standzeit 2 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

AMERICAN DONUTS EXTRA



Für doppelten & dreifachen Genuss

- ausgewählte Zutaten für trendige Geschmackskombinationen
- hochwertiges 3-fach-Topping aus Glasur, Dekor und Filierung
- köstliche 2-fach-Füllung aus zwei unterschiedlichen Füllungen
- optimales Verpackungskonzept mit 4 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren

Alle Donuts im praktischen 12er-Tray



Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, www.rspo.org.

Filly Crème Brûlée Donut, 2 Füllungen

servierfertig



Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus einer Crème-Füllung mit Vanillegeschmack und einer Karamellfüllung. Dreifach dekoriert mit leichter Vanilleglasur, knusprigen Karamellkügelchen und Kakaoglasurstreifen.

Art.-Nr.	2352
Stückgewicht	69 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	3 Tage

Filly Raspberry Cheesecake Donut, 2 Füllungen

servierfertig



Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus fruchtiger Himbeer- und cremiger Quarkfüllung. Dreifach dekoriert mit leichter Glasur mit Joghurt, knusprigen Stückchen mit Waldfruchtgeschmack und Glasurstreifen mit Himbeer- geschmack.

Art.-Nr.	2353
Stückgewicht	69 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	1 Tag

Filly Chocolate Cake Donut, 2 Füllungen

servierfertig



Mit zwei unterschiedlichen Füllungen aus Milchkaocreme und Kakaocreme. Dreifach dekoriert mit Milkschokoladenglasur, weissen Schokosplittern und Glasurstreifen aus Zartbitterschokolade.

Art.-Nr.	2354
Stückgewicht	73 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	3 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



AMERICAN DONUTS

Abwechslungsreiches Bestseller-Sortiment



- vielseitiges Sortiment: gefüllte und ungefüllte Donuts sowie Mini-Donuts
- voller Donut-Genuss in bester Baker & Baker-Qualität
- optimales Verpackungskonzept mit 4 Trays: einfach einzeln entnehmen, auftauen & servieren
- beste Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, mit zertifiziertem Palmöl¹⁾, ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe



¹⁾ Alle Baker & Baker Donuts werden in einer Produktionsstätte hergestellt, die entsprechend den Vorgaben des RSPO zertifiziert ist und gemäss dem Supply Chain Modell «Segregated» (Zertifiziert) produziert. Die in diesem Produkt enthaltenen Palmölprodukte haben die Zertifizierung erhalten, dass sie aus RSPO-Quellen stammen, www.rspo.org.

GEFÜLLTE DONUTS



Filly Vanille Donut

servierfertig

Mit feiner Vanillecrème gefüllt, in attraktiver Streifenoptik mit weisser und kakaohaltiger Fettglasur.

Art.-Nr.	89604
Stückgewicht	76 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	1 Tag



Filly CocoaCrème Donut

servierfertig

Mit feiner Kakaocrème gefüllt, einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen und mit attraktiven Wellen aus weisser Fettglasur dekoriert.

Art.-Nr.	683
Stückgewicht	75 g
Kartoninhalt	48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit	90 Min.
Standzeit	3 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.





Filly Green Apple Donut

servierfertig

Mit fruchtiger, leicht saurer Apfelfüllung und Glasur mit Apfelgeschmack.

Art.-Nr. 3137
Stückgewicht 67 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 90 Min.
Standzeit 3 Tage



Filly Blueberry Donut

servierfertig

Mit fruchtiger Blaubeerfüllung und Glasur mit Blaubeergeschmack.

Art.-Nr. 3088
Stückgewicht 67 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 90 Min.
Standzeit 3 Tage



Filly Berry Donut

servierfertig

Mit feiner Waldfrucht-Füllung, überzogen mit einer hellen Fettglasur und dekoriert mit pinkfarbigen Splits.

Art.-Nr. 89976
Stückgewicht 76 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 90 Min.
Standzeit 3 Tage



Filly Nut Donut

servierfertig

Mit zartschmelzender Nougatcrème gefüllt und mit gerösteten, gehackten Haselnüssen auf heller Fettglasur dekoriert.

Art.-Nr. 89719
Stückgewicht 72 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 90 Min.
Standzeit 3 Tage



Filly Crispy Caramel Donut

servierfertig

Mit zarter Caramelcrème gefüllt, mit kakaohaltiger Fettglasur und crunchigen Crispies dekoriert.

Art.-Nr. 89471
Stückgewicht 65 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 90 Min.
Standzeit 3 Tage



Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



UNGEFÜLLTE DONUTS



Donut Heart

servierfertig

Donut in Herzform mit einer Glasur mit Erdbeergeschmack und Zuckerstreuseln dekoriert.



Art.-Nr. 1967
Stückgewicht 52 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 3 Tage



Dark Choc Donut

servierfertig

Extra softer Donut dekoriert mit einer Glasur aus echter Belgischer Schokolade (70 % Kakaoanteil) und UTZ-zertifiziertem Kakao.



Art.-Nr. 3053
Stückgewicht 54 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 3 Tage



Black Crumble Donut

servierfertig

Dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur und dragierten Schokoladenflocken.

Art.-Nr. 88656
Stückgewicht 55 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 3 Tage



Party Sprinkle Donut

servierfertig

Dekoriert mit heller Fettglasur und bunten Zuckerstreuseln.

Art.-Nr. 88657
Stückgewicht 55 g
Kartoninhalt 48 St. / 4 Trays à 12 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 3 Tage



GEFÜLLTE MINI DONUTS



MIX-BOX

Mini Filly Donut Mix

servierfertig

Gefüllte Mini Donuts im platzsparenden Mix-Karton:

- Filly Cocoa-Hazelnut
- Filly Strawberry
- Filly Caramel

Art.-Nr. 35010
Stückgewicht ca. 32 g
Kartoninhalt 60 St. / 3 Trays à 20 St.
Auftauzeit 60 Min.
Standzeit 2 Tage

Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



TRENDIGE DONUTS

American Donut Soft



Die perfekte Basis für Ihre Eigenkreationen


- extra saftig & soft
- rein pflanzlich
- einfach nur auftauen und dekorieren
- Trendgebäck seit Jahren
- bringt Farbe in die Auslage



UNDEKORIERTE DONUTS

	Sugar Donut	<i>servierfertig</i>
	Rundum attraktiv, mit gefrier- und taustabilem Zucker dekoriert.	Art.-Nr. 88655 Stückgewicht 48 g Kartoninhalt 48 St./4 Trays à 12 St. Auftauzeit 60 Min. Standzeit 3 Tage



	American Donut Soft	<i>servierfertig</i>
	Extra saftig, soft und abgerundet mit einem leichten Vanillearoma: Eine ideale Basis für Ihre individuelle Weiterveredelung.	Art.-Nr. 490 Stückgewicht 45 g Kartoninhalt 96 St. Auftauzeit 30 Min. Standzeit 1 Tag



Alle Donuts werden Ihnen servierfertig geliefert und müssen nur noch aufgetaut werden.

Vegan: Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion. Genaue diätische Angaben entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Spezifikation.

Alle Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.



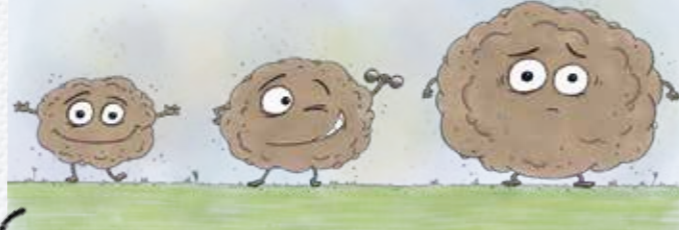
DIE GESCHICHTE DES DONUTS

Viel Fett, viel Zucker und ein Loch – das ist der Donut!
 Alle kennen und lieben ihn. Aber wissen Sie, woher der Donut eigentlich kommt und wie er seine unverwechselbare Form erhalten hat? Erfahren Sie in unserem Comic mehr zur Herkunft und Entstehung des Kultgebäcks. Viel Spass!

Ursprünglich aus **Holland** reiste der sogenannte **Oliekoek** zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach New Amsterdam, dem heutigen **New York**.



Wie allgemein bekannt, sind normalgrosse Gebäcke nix für New Yorker.
 Das Gebäck wurde **grösser und grösser und grösser ...**

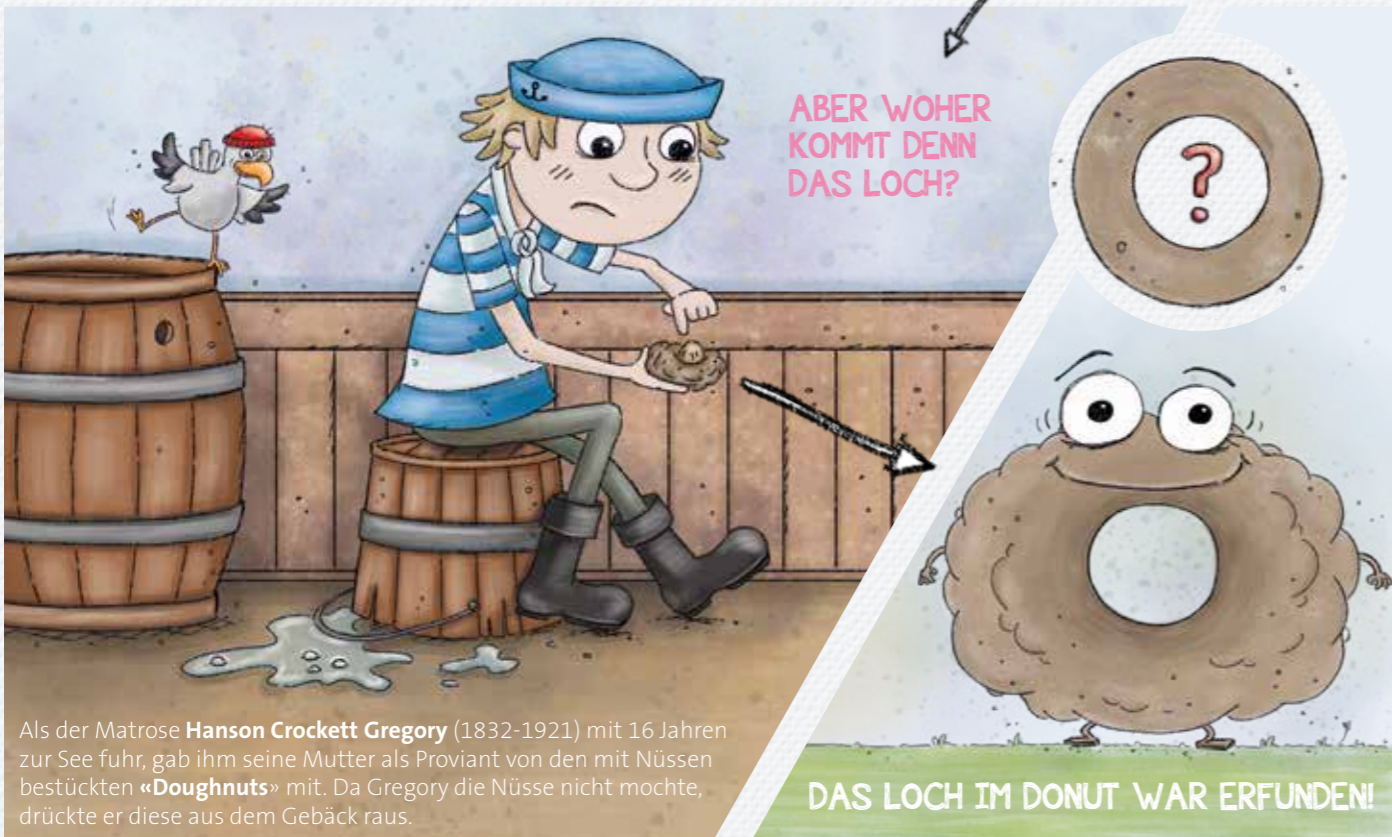


Durch die **XXLGrösse** war es nicht mehr möglich, das Gebäck durchzubacken. **Der Kern des Gebäcks blieb teigig!**

Wie konnte dies verhindert werden?
 Es wurde eine Nuss in die Mitte des Teiges gedrückt – der **Dough (Teig) Nut (Nuss)** war geboren.



ABER WOHER KOMMT DENN DAS LOCH?



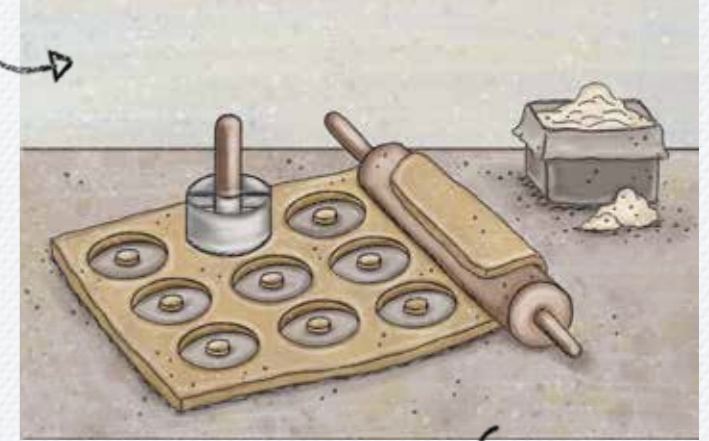
Als der Matrose **Hanson Crockett Gregory** (1832-1921) mit 16 Jahren zur See fuhr, gab ihm seine Mutter als Proviant von den mit Nüssen bestückten «**Doughnuts**» mit. Da Gregory die Nüsse nicht mochte, drückte er diese aus dem Gebäck raus.

DAS LOCH IM DONUT WAR ERFUNDEN!

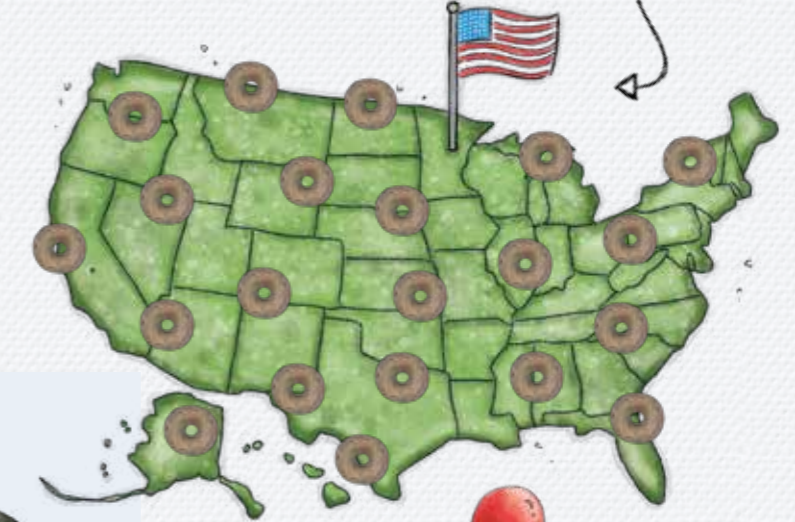
Gregory kam die Idee, die Donuts direkt **ohne Nüsse** herzustellen. Mit einem **Pfefferstreuer** wurden Löcher direkt in den Teig gestanzt. Doch ein Pfefferstreuer als Stanzgerät war nicht wirklich geeignet für die Produktion von grossen Donutmengen.



Der Tüftler **John F. Blondel** dachte grösser und entwickelte den **Donut Cutter**. 1872 liess er das Gerät patentieren. Der Weg für die Donut-Grossproduktion war geebnet.



OB NUN DONUT ODER DOUGHNUT – DAS GEBÄCK EROBERTE DIE USA.



Das fettige, süsse und bunte Gebäck wurde sogar als «**Comfort-Food**» im ersten und zweiten Weltkrieg den Soldaten an der Front verteilt.



In Erinnerung an die Verteilaktion wurde 1938 der **Donut Day** ins Leben gerufen. Dieser findet jeweils am ersten Freitag im Juni statt.



WARUM EINSCHRÄNKEN? ZELEBRIEREN SIE DAS KULTIGE HEFEGEBÄCK MIT UNS DAS GANZE JAHR ÜBER – DENN GENUSS HAT IMMER SAISON.



Sortiment gültig ab: Juni 2023

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER & BAKER**