

BREAD'N'BUN  
*Bakery*  
BY BNBB-COMPANY

...mit Handwerk  
& Leidenschaft

Traditional Premium  
Burger Buns & Breads

Made in Germany





Handmade



# Du Maître!

Größen, Rezepturen und Mengen auch ganz nach Ihren speziellen Wünschen!

Gemeinsam mit Ihnen können wir ein Premium-Produkt nach Ihren Anforderungen und Ideen entwickeln!

Wir lieben das Handwerk in seiner ursprünglichsten Form.

Eine industrielle, maschinelle Herstellung kann niemals die Emotionen und den Menschen am Produkt ersetzen. Nur mit der Hand am Teig kann man die besten Ergebnisse erzielen. Unsere Bäcker begeistern uns selbst immer wieder mit ihrem "Händchen" für die überzeugende Qualität unserer Produkte.

Die Liebe zum Bäckerhandwerk und der Einsatz bester Rohstoffe wird auch Sie begeistern und überzeugen.

Try it! Taste it! Love it!





## Was können wir?

---

Mit unseren Premium- und Deluxe Burger Buns in vielen Variationen und Größen können Sie Ihre Kunden und Gäste mit der bestmöglichen Qualität überzeugen.

Unser Sortiment besteht aus Signature Buns in absoluten Meister-Qualitäten wie z.B. Roasted Sesame, Premium Brioche, Roasted Malted Grain und Seed & Grain Roll - jeweils in variablen Größen.

Custom Made Buns entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorstellungen.

*Leen*



N'BUN  
berth

## Warum sich für uns entscheiden?

---

Das Besondere an unseren Buns ist die lange Garzeit des Teiges - das sogenannte "Cool Rising"-Verfahren. In unserer Reifekammer werden die handwerklich kreierten Teiglinge über einen Zeitraum von 24 Stunden geführt. Im Anschluss geht es dann direkt in unsere modernen, energie-effizienten Backöfen.

Beste Zutaten aus der fränkischen Region, exzellente Rezepturen und ein eingespieltes Bäckerteam sorgen für höchste Qualitäten.

Wir produzieren Ihre Buns zur frischen Abholung oder für die System- und Handelsgastronomie in TK-geeigneten, speziellen Schlauchbeuteln.



weil  
leben

weil  
leben







A close-up photograph of several golden-brown, round brioche rolls with a slightly cracked, shiny crust.

Premium  
Brioche

A close-up photograph of round brioche rolls covered in a dense layer of white sesame seeds.

Roasted  
Sesame

## Variationen!

.....  
Sehr gerne entwickeln wir mit  
Ihnen in enger Zusammenarbeit  
Ihr eigenes Signature-Bun.

Hierbei bieten sich eine  
Vielzahl von besonderen  
Geschmackserlebnissen und  
optischen Highlights.

A close-up photograph of round brioche rolls covered in a mixture of white and black sesame seeds, along with larger, light-colored grains.

Roasted  
Malted Grain


A close-up photograph of round brioche rolls with a golden-brown crust, some showing small dark specks.

Seed &  
Grain Roll









Keine industrielle Massenware, sondern eine handwerkliche, kunden-spezifische und nachhaltige Produktion mit den besten Zutaten und Rezepturen aus unserer Region.

Jeder einzelne, erprobte Arbeitsschritt führt mit Liebe zum Produkt zu einem unverwechselbaren Bun.

Buntastie!



# The Secret Weapon The Ultimate Burger





for  
r



# BREAD'N'BUN Bakery

BY B'N'BB-COMPANY

Burger-Perfektion erreicht man nur mit den allerbesten Zutaten. Das Bun ist dabei ein essenzielles Element eines guten Burgers.

Mit unseren Buns können Sie einen guten Burger in einen perfekten Burger verwandeln. Ihre Kunden und Gäste werden sofort den Unterschied nicht nur schmecken, sondern auch sehen!





Hano  
das sch



A close-up photograph of a rustic loaf of bread, possibly rye or pumpernickel, resting on a wooden cutting board. A knife with a light-colored handle and a metal blade is positioned horizontally across the middle of the frame, partially obscuring the bread. The bread has a dark, textured crust with some lighter, flour-dusted areas. The background is softly blurred, showing more of the bread and the wooden surface.

Werk  
meckt!



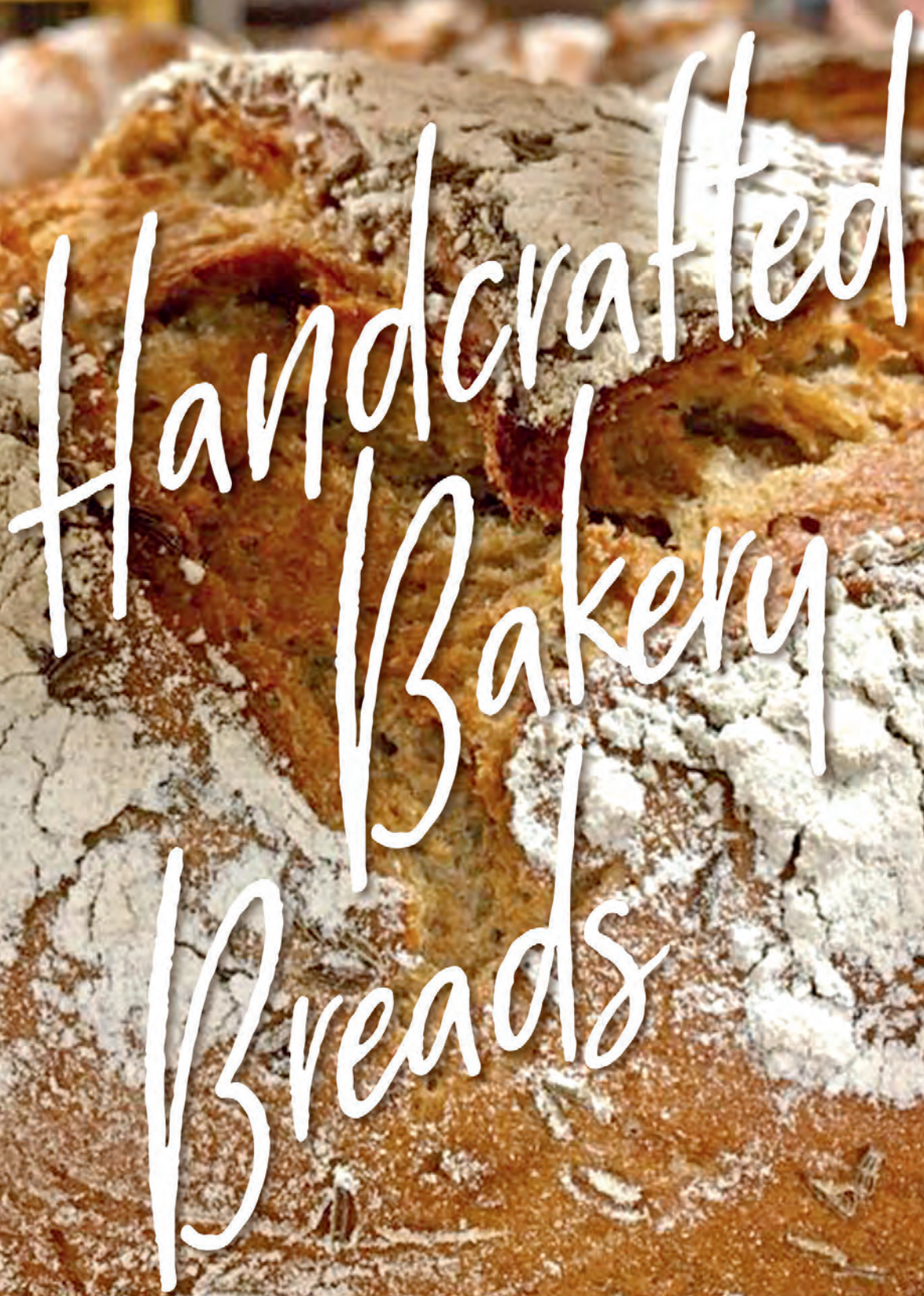
# Genüsslich!

Ein gutes, frisches, lecker duftendes Brot mit Butter... Weckt das nicht wunderbare Erinnerungen?

Spitzen-Brot braucht naturbelassene Zutaten, erprobte Rezepturen, Zeit und Hingabe. Wir bieten Ihnen genau solche Spitzen-Brote.

Unser Sortiment umfasst das klassische Krustenbrot, leckeres Steinofenbrot, perfekte Sandwich House Breads, schöne Marble Rye Breads und weitere individuelle Brot-Spezialitäten.





# Handcrafted Bakery Breads





BREAD'N'BUN  
Bakery

# Mehl, Salz & Wasser



Brotlaibe

Geschnittenes  
Brot

## Variationen!

Neben unseren Standard-Brotssorten bieten wir Ihnen die Möglichkeit eine für Sie maßgeschneiderte Brotsorte - als Laib oder geschnitten - zu kreieren. Setzen Sie auch hier ein Zeichen für Geschmack und Qualität!

Spezial-Brote

Vollkorn-Brote



BREAD'N'BUN



Bakery

BY B'N'BB-COMPANY





# Die Fakten!

## Traditional Premium Burger Buns & Signature Breads

### ERFAHRUNG

- Geschäftsführender Gesellschafter: Thomas Feucht
  - 30 Jahre Erfahrung in der Food- und Rezepturenentwicklung
  - 35 Jahre Erfahrung in eigenen Food Service Betrieben
  - 20 Jahre Erfahrung im Premium- / Better-Burger-Markt, auch mit eigenen Restaurants
- Produktionsleitung: Bäckermeister Marcus Will
  - Über 20 Jahre Erfahrung im Backhandwerk
  - Seit 2002 Bäckermeister
  - 10 Jahre Erfahrung im Bereich Special Breads & Buns

### HERSTELLUNG

- Regionale Zutaten bester Güte
- Traditionelle, erprobte Rezepturen
- Langjährige Entwicklung
- Custom Made oder hauseigenes Premium Sortiment
- Steinofen für Brotbäckerei
- 24 Stunden Teigreifung

### PRODUKT

- Keine Konservierungsstoffe
- Keine Geschmacksverstärker
- Keine Farbstoffe
- Lieferung frisch oder TK im Einzelpack
- Alle Produkte geschnitten oder ungeschnitten





BREAD'N'BUN  
*Bakery*  
BY B'N'BB-COMPANY

Bread'n'Bun Bakery  
Innopark Kitzingen  
Steigweg 24  
97318 Kitzingen  
[info@bread-n-bun.de](mailto:info@bread-n-bun.de)  
[www.bread-n-bun.de](http://www.bread-n-bun.de)

Ein Unternehmen der  
B'N'BB Fine Food & Bakery GmbH  
Schweinfurter Str. 4 • 97080 Würzburg  
Telefon: 0931 - 30 51 78 48