

seele

seele

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

...mit Handwerk  
& Leidenschaft

Premium Burger Buns,  
Breads and Rolls

Handcrafted in Germany

seele

seele



Backstuben-Qualität &  
echtes Handwerk  
+  
Mengen & Handling einer Großbäckerei  
=



Handmade

**Wir lieben das Handwerk in seiner ursprünglichsten Form.**

Eine industrielle, maschinelle Herstellung kann niemals die Emotionen und den Menschen am Produkt ersetzen, denn nur mit der Hand am Teig kann man die besten Ergebnisse erzielen. Hierbei begeistern uns unsere Bäcker 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.**

Warum ist die Bread'n'Bun Bakery der ideale Partner für Sie als Qualitäts- und Geschmacks-Connaissanceur?

**Unser Alleinstellungsmerkmal und den Vorteil unserer Produktionsweise kann man mit einfachen Worten erklären:**

Qualität, Leidenschaft und Handwerk wie in einer kleinen, passionierten Backstube vor Ort - kombiniert mit der Möglichkeit große Mengen mit perfektem Handling und in zuverlässiger, gleichbleibender Qualität deutschlandweit abzurufen.

Try it! Taste it! Love it!



## Was können wir?

.....

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

Unser Sortiment besteht aus Buns und Broten in absoluter Meister-Qualität, wie z.B. Premium Brioche, Vrioche, Potato Buns, Smash Buns, Toskana Kruste, Pariser Landbrot, Baselles und Lobster Rolls - jeweils in variablen Größen.

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

## Warum sich für uns entscheiden?

.....

Das Besondere an unseren Buns ist z.B. die lange Garzeit des Teiges - das sogenannte "Cool Rising"-Verfahren. In unserer Reife-kammer werden die handwerklich kreierte 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.**

Als Familienbetrieb sind wir uns der Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und der Natur immer bewusst. Unser Handeln, unsere Werte und unser Tun stehen ganz selbstverständlich im Einklang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen. Dies ist uns wichtiger und wertvoller als belanglose Siegel oder bürokratische Zertifizierungen, auf die wir daher bewusst verzichten.

**Wir leben unsere Leidenschaft für unser Handwerk auf allen Ebenen, damit Sie als unsere Kunden stets mit Genuss und Freude - auch im Hinblick auf den ökologischen Fußabdruck - unsere Produkte genießen und schätzen können.**

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





# Passion!



Buttered  
Potato Bun



Langen  
Bun

**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.



Roasted  
Malted Grain



Brioche  
Bun



Unser  
neuester  
Smash Hit!

Die amerikanische Bun-  
Legende in handwerklicher  
Meisterqualität mit besten  
Zutaten ohne Zusatzstoffe!



Mit vollem  
Butter-  
Geschmack!

Unser neues Kult-Bun  
mit doppelter Portion  
echter Butter in  
neuer, eckiger Form!



Das vegane  
Brioche  
Original!

Veganes Premium Brioche Bun  
= Bread'n'Bun Vrioché  
Deutschlandweit bekannt  
und heiß geliebt!

Keine industrielle Massen-  
ware, sondern eine  
handwerkliche, kunden-  
spezifische und nachhaltige  
Produktion mit den besten,  
regionalen Zutaten und  
kreativen Rezepturen.

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

Alle unsere Buns in handwerklicher Meisterqualität  
mit den besten Zutaten ohne Zusatzstoffe!  
Handcrafted in Germany!

Taste + Size  
+ Handling  
for Smash  
Burgers ★  
80g/4 Inch  
**SUPER  
SOFT**

2x  **Double Butter**  
80g/4 Inch  
**Square  
SUPERSOFT**

90g  
4,3  
Inch  Like  
Brioche  
But  
Vegan!

 **Potato  
BUN** **Clean  
Label**

 **Potato  
BUN** **Clean  
Label** Taste + Size  
+ Handling  
for Smash  
Burgers ★

Sweet Taste  
Glazed  
Topping  **Clean  
Label**

Buntastic!

# The Secret Weapon for the Ultimate Burger



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!



Handwerk  
das schmeckt!

Genüsslich!

Die Regeln, die zur Herstellung eines köstlichen Brotes und Baguettes zu beachten sind, haben wir immer respektiert und leben diese Achtung vor dem Produkt auch heute noch.

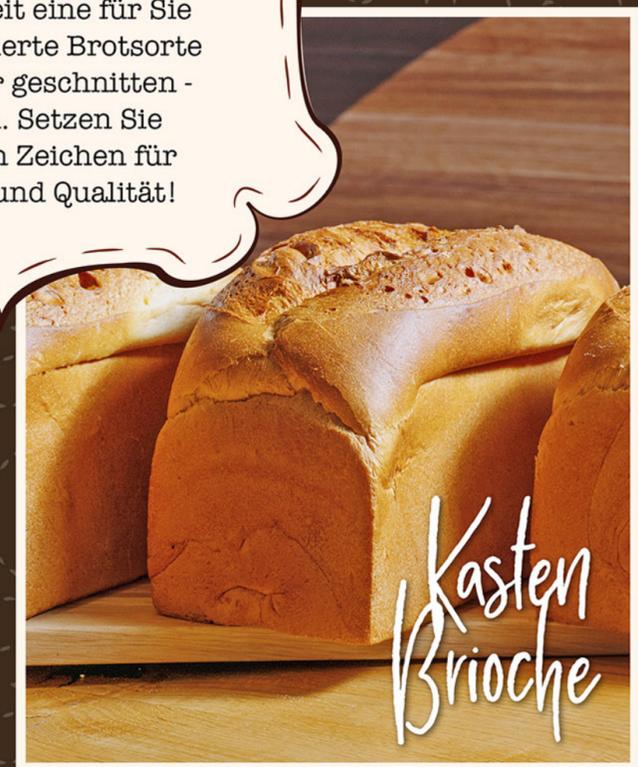
Ausgesuchte Mehle, geringer Hefeanteil, eine kühle, lange Teigführung, ein heißer Steinofen und viel Liebe sind das Erfolgsrezept.

Es ist ein Geschenk zu sehen, wie aus Wasser, Mehl, Hefe, Olivenöl und Salz ein Produkt entsteht, das in seiner Köstlichkeit, seinem Geruch und seiner Optik so einmalig ist!

# Handcrafted Bakery Breads



Mehl, Salz  
& Wasser



Variationen!

.....

Neben unseren Standard-Brotarten 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!

BREAD'N'BUN

Bakery

BY B'N'BB-COMPANY

# Die Fakten!

## Premium Burger Buns, Breads and Rolls

### ERFAHRUNG

- Geschäftsführender Gesellschafter: Thomas Feucht
  - 30 Jahre Erfahrung in der Food- und Rezeptentwicklung
  - 35 Jahre Erfahrung in eigenen Food Service Betrieben
  - 20 Jahre Erfahrung im Premium- / Better-Burger-Markt, auch mit eigenen Restaurants
- Betriebsleitung: 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



*leer*

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

*leer*

Bread'n'Bun Bakery  
Innopark Kitzingen  
Steigweg 24  
97318 Kitzingen  
info@bread-n-bun.de  
www.bread-n-bun.de

*leer*

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

*leer*