

MEHR ALS BROT & GEBÄCK

RESCH&FRISCH – #ÄHRENWORT



WIR STEHEN FÜR HÖCHSTE QUALITÄT, BESTEN
GESCHMACK, TRADITIONELLES HANDWERK
UND VIEL LIEBE ZUM PRODUKT
– ÄHRENWORT!

Alles zum Thema Ährenwort finden Sie
auch auf unserem Blog



FESTTAGS IDEEN

Genuss in Vollendung



Vorbestellung bitte direkt an Ihren zuständigen
Resch&Frisch-Vertrieb.

ZENTRALE ÖSTERREICH: Resch&Frisch-Gastrovertriebs GmbH
Schloßstraße 15 | A-4600 Wels
Telefon: +43 (0)7242.2005-0 | Fax: DW 2349

DEUTSCHLAND: Resch&Frisch Gastro GmbH
Römerstraße 15a | D-85661 Forstinning
Telefon: +49 (0)8121.25478-22 | Fax: DW 29

vertriebszentrale@resch-frisch.com
www.resch-frisch.com/gastro

f reschundfrisch | i reschundfrisch | #reschundfrisch

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

f reschundfrisch | i reschundfrisch | #reschundfrisch

www.resch-frisch.com

KÖSTLICHE FESTTAGE

SCHAFFEN SIE MOMENTE AN DIE MAN SICH ERINNERT

Handgemachte Kekse

Erhältlich bis 31.12.2020



1040035
Klassische Keksvariation
6 Pkg. à 550 g / kleiner Karton
30 min auftauen lassen

Feine Vanillekipferl, Linzeraugen, köstliches Spritz- und Dottergebäck und Florentiner

1040201
Exklusive Keksvariation
6 Pkg. à 750 g / kleiner Karton
30 min auftauen lassen

Feine Nusstörtchen und Nussmakronen, würzige Zimtsterne, klassische Dominosteine und zarte Eisenbahner

1070226  OATS-AT-004-068
Glutenfrei-Teegebäck
6 Pkg. à 480 g / kleiner Karton
30 min auftauen lassen

Süße Variation aus handgefertigten Linzer Augen, Linzer Kipferln hell & dunkel, Dotterstangerln, Nusstalern und Hafer-Vollkornkeksexen

EIN KRAPPEN KOMMT SELTEN ALLEIN

WER KANN DA WIDERSTEHEN? ABWECHSLUNG MACHT APPETIT AUF MEHR. MIT DEN FLAUMIGEN KRAPPEN TREFFEN SIE BESTIMMT JEDEN GESCHMACK.

Flaumige Krapfen

Erhältlich bis 16.02.2021



1040025
Krapfen
40 Stück à 65 g / großer Karton
2 min fertig backen
(vorher 60 min auftauen lassen)

Der Klassiker: flaumiger Krapfengenuss mit süßer Marillen-Fruchtfülle verfeinert



1040029
Vanillekrapfen
40 Stück à 65 g / großer Karton
2 min fertig backen
(vorher 60 min auftauen lassen)

Flaumige Krapfen mit herrlicher Vanillefüllung für süße Abwechslung



1040196
Nougatkrapfen
40 Stück à 65 g / großer Karton
2 min fertig backen
(vorher 60 min auftauen lassen)

Mit einer Füllung aus zartem Nougat und flaumigem Teig eine süße Besonderheit

Winterliche Kuchen



1042117
Schoko-Kokos-Kuchen
6 Streifen à 600 g / kleiner Karton
4 min fertig backen (vorher 2 Std. auftauen lassen) oder 3 Std. auftauen lassen

Unwiderstehlich saftiger Rührteig mit Kokos-Vanille-Creme, bestreut mit feinen Kokosraspeln

Erhältlich bis 31.01.2021



1042033
Winterkuchen
6 Streifen à 700 g / kleiner Karton
6 min fertig backen
(vorher 2 Std. auftauen lassen)

Mit winterlichen Gewürzen, saftigen Äpfeln und knackigen Mandelstiften

Erhältlich von 27.10.2020 – 28.2.2021

Köstliche Glücksbringer



1013012
1 – Silvesterschwein Lauge
30 Stück à 50 g / kleiner Karton
5 min fertig backen

Der Hingucker am Silvesterbuffet: feiner Laugenteig in ansprechender Form

1040030
2 – Brioche-Silvesterschwein
50 Stück à 48 g / großer Karton
3 min fertig backen

Der süße Glücksbringer aus Briocheiteig

Erhältlich von 30.11. – 31.12.2021

Ganzjährig erhältlich



1040037
Jour-Krapfen
40 Stück à 40 g / kleiner Karton
1 min fertig backen
(vorher 60 min auftauen lassen)

Krapfengenuss im Mini-Format, klassisch mit Marillen-Fruchtfülle



1070171
Glutenfrei-Krapfen
8 Stück à 120 g / Minikarton
15 min in der Folie fertig backen
(ohne Beschädigung)

 AT-004-034

Der Klassiker zur Krapfensaison – gefüllt mit köstlicher Marillenmarmelade



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER