








PRODUKTÜBERSICHT

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	MHD	RLZ	Stk./Kart.	Log. Daten
	Südtiroler Schüttelbrot g.g.A. 200g Das Trenker Schüttelbrot ist etwas ganz Besonderes und unterscheidet sich wesentlich von herkömmlichen Brotarten. Besonders empfehlen wir unser Schüttelbrot zum Südtiroler Speck, Käse, Butter, Bier oder Wein.	TR 81	365	280	12	8 Kart./Lage 40 Kart./Pal.
	Südtiroler Schüttelbrot g.g.A. - Knabbermäuschen 200g Die leichte und würzige Knabberspezialität aus dem Herzen der Dolomiten. Unser original Mini-Schüttelbrot wird nach einem alten Bergbauern-Rezept nur aus natürlichen Zutaten hergestellt. Der knusprige Snack ist ideal zum Knabbern, Dippen, als Partygebäck, zu Wein oder Bier, als Appetithäppchen zum Belegen in vielen Variationen, zB mit Käse, Speck, Salami oder Schinken.	TR95	365	280	10	8 Kart./Lage 32 Kart./Pal.
	DOLOMITY'S mit mediterranen Kräutern 200g Die knusprigen Roggenbrötchen mit mediterranen Kräutern, kräftig-würzig im Geschmack, sind ein köstliches Vergnügen zum Knabbern u. Dippen. Hergestellt werden sie aus einer Roggen-Weizen-Mischung, Sauerteig, mediterranen Kräutern wie Oregano, Thymian, Rosmarin, geschmacklich abgerundet mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer sowie Meersalz u. Quellwasser, garantiert ohne Geschmacksverstärker. Besonders gut schmecken sie zu Salami, Gorgonzola, ital. Rohschinken o. Frischkäse jeglicher Art.	TR495	365	280	10	8 Kart./Lage 32 Kart./Pal.
	Südtiroler Schüttelbrot g.g.A. - Handschüttelbrot 150g (3 x 50g) Das Trenker Handschüttelbrot ist das hochwertigste aller Schüttelbrote. Jedes Schüttelbrot wird einzeln von Hand auf einem runden Brett geschüttelt, deshalb fällt auch die Form und die Höhe unterschiedlich aus. Es schmeckt hervorragend.	TR35	365	280	14	8 Kart./Lage 32 Kart./Pal.
	Kürbis-Sesam-Schüttelbrot 150g Das Trenker Sesam-Kürbis-Schüttelbrot ist mehr als ein normales Schüttelbrot: Sesam und Kürbiskerne verfeinern den Geschmack des traditionellen Fladenbrot und geben ihm eine ganz neue, unvergleichliche Note.	TR907	180	150	20	8 Kart./Lage 40 Kart./Pal.
	Dinkelschüttelbrot 150g (3 x 50g) Das Trenker Dinkelschüttelbrot wird mit der gleichen Vorgangsweise wie das Handschüttelbrot hergestellt. Der Unterschied besteht darin, dass das Roggenmehl durch Dinkelvollkornmehl sowie einiger anderer Zutaten ersetzt wird.	TR470	180	120	20	8 Kart./Lage 32 Kart./Pal.
	Olander 400g Das Olander Schüttelbrot ist eine besonders urige Südtiroler Brotsorte, die bei jedem gemütlichen Zusammensein auf den Tisch gehören sollte, eine herzhaft Knabberei!	TR40	365	280	10	4 Kart./Lage 16 Kart./Pal.
	Grissini 200g Einfach in der Form, aber nicht im Geschmack. Unsere Grissini werden aus hochwertigen Zutaten ausschließlich von Hand hergestellt. Erhältlich mit Olivenöl, Oliven, Sesam oder Rosmarin	TR900 TR901 TR902 TR903	180	80	10	9 Kart./Lage 63 Kart./Pal.
	Laugengrissini 150g Weizenknabbergebäck mit Salz und Brezellaugen Der perfekte, knusprige Knabbersnack mit dem typischen Geschmack nach Laugenbeback	TR866	270	240	15	16 Kart./Lage 64 Kart./Pal.
	Trenker's Vinschgauer 300g (3x100g) Das Vinschgauer ist ein Roggenmischfladenbrot - typisch mit Natursauerteig - und wird mit Koriander, Fenchel und Kümmel sowie Schabzigerklee gebacken. Der Schabzigerklee erinnert im Geschmack an Curry. Der hohe Roggenanteil hält das Brot lange frisch - ideal für eine herzhaft Jause mit Käse, Schinken oder Speck. Tipp: Das Vinschgauer schmeckt am Besten, wenn man es für 5 Minuten ins 200°C heiße Backrohr schiebt!	TR958	180	150	12	8 Kart./Lage 32 Kart./Pal.
	Lebkuchen 70g Die besonders geschmackvollen Lebkuchen-Nikoläuse und -Krampusse sind mit einem Schokoladen- oder Zuckerüberzug erhältlich. Das süße Gebäck ist besonders weich und saftig und zaubert wahre Weihnachtsfreuden in Ihr Heim.	TR465	180	150	32	64 Kart./Pal.

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	MHD	RLZ	Stk./Kart.	Log. Daten
	Trenker's Perlen und Mini's 150g					
	Knuspriges Knabbergebäck aus hochwertigen Zutaten Erhältlich in den Geschmacksrichtungen:					
	Laugenperlen Weizenknabbergebäck mit Salz und Brezellaug	TR925	300	240	12	8 Kart./Lage 40 Kart./Pal.
	Rosmarinperlen Weizenknabbergebäck mit Rosmarin	TR926	300	240	12	
	Kümmelperlen Weizenknabbergebäck mit Kümmel	TR927	300	240	12	
	Saatenperlen Weizenknabbergebäck mit Sesam, Leinsamen und Mohn	TR929	150	120	12	
Knoblauch-Zwiebel Perlen Weizenknabbergebäck mit Zwiebel und Knoblauch	TR932	300	240	12		
Kürbis Sesam Mini's Mini Roggenmischfladenbrot mit Kürbiskernen und Sesam	TR485	180	150	12	8 Kart./Lage 40 Kart./Pal.	
	Trenker's Perlen 1250g					
	Knuspriges Knabbergebäck aus hochwertigen Zutaten Erhältlich in den Geschmacksrichtungen:					
	Laugenperlen Weizenknabbergebäck mit Salz und Brezellaug	TR840	300	240	6	4 Kart./Lage 16 Kart./Pal.
	Rosmarinperlen Weizenknabbergebäck mit Rosmarin	TR841	300	240	6	
	Kümmelperlen Weizenknabbergebäck mit Kümmel	TR842	300	240	6	
	Brotperlen Weizenknabbergebäck	TR843	300	240	6	
	Saatenperlen Weizenknabbergebäck mit Sesam, Leinsamen und Mohn	TR844	150	120	6	
Knoblauch-Zwiebel Perlen Weizenknabbergebäck mit Zwiebel und Knoblauch	TR845	300	240	6		
	Dauerbrezeln 150g					
	Knuspriges Laugen-Weizenknabbergebäck in typischer Brezenform Äußerlich behandelt mit Salz und Brezellaug 5 Brezeln pro Packung (5x ca.30g)	TR861	270	240	15	4 Kart./Lage 44 Kart./Pal.
 	Display gemischt (bis zu 4 versch. Produkte)					
	bis zu 4 verschiedene Produkte der Bäckerei Trenker können auch gemischt im Display bestellt werden Beispiele: 48 Stk. Schüttelbrot + 40 Stk. Knabbermäuschen 48 Stk. Schüttelbrot + 40 Stk. Mini's 48 Stk. Schüttelbrot + 56 Stk. Kürbis-Sesam-Schüttelbr.					80-96 Stück je nach Sorten
	Linzerschnitte 310g					
	Nusskuchen mit Preiselbeerkonfitüre Feiner Nusskuchen mit qualitativ hochwertiger Preiselbeerkonfitüre, dekoriert mit dem charakteristischem Gittermuster	TR270	60	50	6	12 Kart./Lage 108 Kart./Pal.
	Buchweizenschnitte 310g					
	Buchweizenkuchen mit Preiselbeerkonfitüre Mit viel Liebe und Südtiroler Buchweizen gebacken und mit Preiselbeerkonfitüre gefüllt	TR271	60	50	6	12 Kart./Lage 108 Kart./Pal.

Lieferung frei Haus ab 2 Pal. Österreich & Deutschland (Eigenmarke ab 4 Pal.)
Zahlung: 30 Tage netto/netto
UID: IT01193240213
ARA-Lizenz-Nr.: 91266
Bankverbindung: Raiffeisenbank Toblach
IBAN: IT56 A08 0805 8360 0003 0000 1520 / BIC: RZSBIT21138

Verkaufsbüro/Bestelladresse:



office@max-service.at

Tel.: +43 5332 85023

Fax: +43 5332 85023 4