

Backanleitung für Romer's Produkte

Artikelbezeichnung	antauen (Min.)	Temperatur im vorgeheizten Ofen		Dampf	Backzeit (Min.)
		Umluft	Backofen		
Buttergipfel vorgebacken	–	180	200	nein	2 – 3
Buttergipfel Avanti	15	180	210	ja	16 – 18
Buttergipfel Teigling	siehe *	180	210	ja	14 – 17
Mini-Buttergipfel	–	180	200	nein	1
Bankett- und Tischbrötli	–	180	200	nein	2 – 4
Semmel, Landbrötli, Bürli dunkel Schwiizer-Bürli, Doppelbürli, Mini-Tessiner Sonnenblumenkernen-Brötli, Kürbiskernen-Brötli Pariserbrötli, Farmer-Sandwich	–	180	200	nein	4 – 6
Frucht-Brötli	–	180	200	nein	5 – 7
Panini, Ciabatta, Schrauben-Sandwich	–	180	200	nein	5 – 6
Schild, Schraubenbrot, Bauernbrot, Pfünder hell, Jägerbrot, Körnerbrot, Roggenbrot, Tradilin-Brot	–	180	200	nein	8 – 10
Bauernbrot klein, Halbpfünder dunkel, Tessinerbrot, Oliven-Baguette, Baguette	–	180	200	nein	6 – 7
Huusbrot, Formenbrot	–	180	200	nein	10 – 15
Parisette, Zehnkorn-Parisette	–	180	200	nein	7 – 8
Fonduebrot, Butterzopf	–	180	200	nein	4 – 6
Apéro-Currychüssli, -Spinattäschli, -Tomatenchräpfli	–	200	220	nein	10 – 12
Apéro-Fleischrollen, -Käsestengeli, -Schinkengipfeli	15	180	200	nein	12 – 15
Wurstweggen, Schinkengipfel	30	180	200	nein	26
Party-Schinkengipfel	15	180	200	nein	21
Party-Chäschüechli	–	180	200	nein	10
Chäschüechli, Chnoblibrot	–	180	200	nein	10 – 12
Pizza Base	10	250	280	nein	2 – 3
Mandel- / Nussgipfel und -stange	30	180	200	nein	26
Aprikosen- und Zwetschgen-Jalousie	–	180	200	nein	26
Apfel-Chrapfen	–	180	210	nein	21
Branchli-Gipfel Avanti, Nuss-Schnecke Avanti, Apfel-Zimt-Plunder Avanti, Himbeer-Vanille-Plunder Avanti	15	180	210	ja	16 – 18
Wienergipfel	–	180	200	nein	2 – 3
Apfelstrudel	–	180	210	nein	37

* Produkt-Etikette auf Karton

Auftauanleitung für Romer's Produkte

Im Kühlschrank (max. +5 °C) auftauen, innert einem Tag konsumieren

Torten	4 – 5 Std.	Dessert-Schnitten, Patisseries	3 – 4 Std.
Dessert-Würfel	2 – 3 Std.	Diabetiker-Desserts	4 – 5 Std.
Dessert-Becher	4 – 5 Std.		

Bei Raumtemperatur auftauen

Sandwich, Weggli, Hamburger-Bun	40 – 50 Min.	Cakes, Pausenbrötli, Muffins	40 – 60 Min.
Bankett-Silserli, Laugenbrezel, Laugensilser	40 – 50 Min.	Biberfladen, Berliner	60 – 90 Min.
Portionenzöpfli, Focaccia ticinese, Laugenstange, Laugenzöpfli	30 – 45 Min.	Russenzopf	2 – 3 Std.
Butterzopf	3 Std.	Donuts	30 – 40 Min.
Tischwaren	30 – 40 Min.	Ziger-Chrapfen	60 – 90 Min.
		Friandises	20 – 30 Min.