

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE 2024/25



Wir backen
mit Begeisterung

Wer wir sind – und wofür wir stehen.

UNSER UNTERNEHMEN

- ◆ eigentümergeführtes Familienunternehmen
- ◆ 5 Generationen für die Brotkultur
- ◆ Zentrale im niederösterreichischen Mostviertel
- ◆ 16 Backstuben und Cafés in NÖ und OÖ
- ◆ 1.000 Mitarbeiter



UNSER SORTIMENT

- ◆ Vollsortiment mit 500 Artikeln
- ◆ großer Bio-Anteil
- ◆ umfassend zertifiziert (AMA-Güte- und -Biosiegel, EU-Biosiegel, Glutenfrei-Zertifikat, RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), IFS Food (International Featured Standard Food))
- ◆ 3 Fertigungsstufen (HGB, TIGT, TK)
- ◆ 3 Gebäckgrößen (Jour, Medium, Standard)
- ◆ hoher Anteil an Handarbeit
- ◆ vorwiegend regionale Rohstoffe
- ◆ Mehl fast zur Gänze aus Österreich
- ◆ 10 hausgemachte Sauerteigvarianten
- ◆ glutenfreies und veganes Sortiment

UNSERE ARBEITSWEISE

- ◆ nachhaltige Verpackung (Mehrweggebinde)
- ◆ langjährige, transparente Lieferanten-Beziehungen
- ◆ kompetente Beratung vor Ort
- ◆ zuverlässige Bestellung und Lieferung
- ◆ eigene österreichweite Logistik
- ◆ unser Motto: „heute bestellt – morgen geliefert“
- ◆ Online Kunden-Serviceportal inkl. Bestellung 24/7





Hallo aus Petzenkirchen!

Wer uns bereits kennt, findet in diesem Katalog einen topaktuellen Überblick über unser vielfältiges Sortiment – mit der herzlichen Einladung, zu gustieren und die eine oder andere Neuheit für sich bzw. die Gäste zu entdecken.

Wer uns gerade kennenlernt, taucht in den folgenden Seiten in eine (Produkt-)Philosophie ein, die wir in den über hundert Jahren unseres Bestehens Schritt für Schritt aufgebaut, laufend hinterfragt und konsequent weitergedacht haben. Und an der wir auch in Zukunft dranbleiben!

Wir bei HAUBIS sehen uns als Familie – nicht nur, weil wir seit Anbeginn ein eigentümergeführtes österreichisches Familienunternehmen sind. Was uns, bei aller Vielfalt, innerhalb des Unternehmens eint, ist der Wunsch, Sie mit erstklassigem Brot und Gebäck, feiner Konditorware und hochwertigen Snacks zu beliefern! Dafür arbeiten wir nicht nur in unseren Backstuben mit Begeisterung und Engagement. Dafür stehen auch unsere HAUBIS Kundenmanagerinnen und Kundenmanager, unser Bestell-Team im HAUBIS KundenServiceCenter sowie unsere Fahrerinnen und Fahrer. Mit ansteckender Begeisterung und höchstem Engagement. Tag für Tag.

Willkommen in der
Haubis Familie!

Ihr Anton Haubenberger
HAUBIS Geschäftsführer



12



24

Impressum

Herausgeber und Verleger
 Haubis GmbH
 Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
 t +43 (0) 7416 / 503-0
 f +43 (0) 7416 / 503-30
 office@haubis.at • www.haubis.at

Für Satz- und Druckfehler wird
 keine Haftung übernommen.
 Änderungen vorbehalten.

Konzept: Melanie Laibl
 und Matthias Kronfuß
 Text: Melanie Laibl
 Layout und Gestaltung:
 Matthias Kronfuß
 Illustrationen: Roland Reznicek
 Fotos: Haubis, Sonja Priller,
 Stefan Knittel, Daniel Schalhaas,
 Thomas Gruber, Manfred Lang
 Lektorat: ASI GmbH
 Produktion: Gugler GmbH
 im nachhaltigen
 Cradle-to-Cradle-Verfahren



GEBÄCK & JOURGEBÄCK

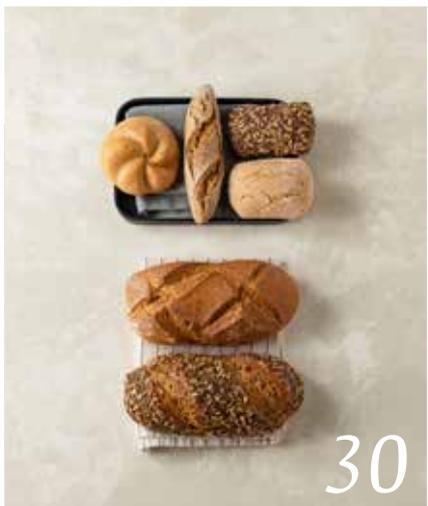
- Halbfertig gebackenes
StandardGebäck 13
- Halbfertig gebackenes
Medium-Gebäck 15
- Halbfertig gebackenes
Jourgebäck 17
- Teigiges Gebäck 18
- Teigiges Bio-Medium-Gebäck 22
- Teigiges Bio-Jourgebäck 22

Spezialgebäck für Burger
 und Bosna 23

BROTE & BAGUETTES

- Weizen-Roggen-Mischbrote 25
- Spezialbrote 26
- Brote im Kleinformat 27
- Weißbrote 28
- Baguettes 29

Die ganze Vielfalt von Haubis



GLUTENFREIES BROT & GEBÄCK 30

BIO-KÖRBERL

- Bio-Brote 33
- Bio-4Kant-Brote 34
- Bio-Baguettes 35
- Bio-Gebäck 35
- Bio-Medium-Gebäck 36
- Bio-Jourgebäck 36

PLUNDER & MEHLSPEISEN

- Plundergebäck 39
- Mini- & Jourplunder 40
- Kipferl & Croissants 41
- Brioche 41
- Krapfen & Donuts 42
- Spezialmehlspeisen 43
- Strudel 43
- Schnitten 44
- Blechkuchen 45

PIZZEN & SNACKS

- Pizzen 47
- Premium-Pizza Margherita 47
- Pizzaböden 48
- Pizzaships & -schnitten 49
- Focaccia & Bruschetta 49
- Baguettes 50
- Snacks 50
- Tartes Flambées & Pinsa 51



Was wir können – und was Sie davon haben.

Wir von HAUBIS waren maßgebliche Pioniere in der Entwicklung der tiefgekühlten vorgegarten Teiglinge und entwickeln diese Technologie laufend weiter. Neben der Königsklasse des Backens mit rohem Teig, der noch alle Möglichkeiten zur Veredelung bietet, halten wir mit HGB und TK zwei weitere Fertigungsstufen für den besonders zügigen bzw. mengenmäßig besonders umfangreichen Einsatz bereit. Der gemeinsame Nenner aller unserer Produkte? Top-Qualität aus Österreich, mit handwerklicher Meisterschaft für Sie vor- bzw. zubereitet.

3 Kürzel für maximale Wendigkeit

TIGT

vorgegarte tiefgekühlte
Teiglinge

- brauchen etwas Muße, überzeugen dafür mit einem Extra an Textur und besonders langer Frischhaltung
- **Extra:** voller Gestaltungsspielraum beim Veredeln

HGB

halbgebackene Produkte
zum Vollenden

- können nach wenigen Minuten im Ofen in Bestform auf den Tisch gebracht werden
- **Extra:** frischer Brotduft als Erlebnisfaktor am Buffet

TK

fixfertige Produkte
zum Auftauen

- sind besonders flexibel im Einsatz und brauchen wenig Manipulationsfläche
- **Extra:** bewusst breites Angebot quer durchs Sortiment

Wie wir denken – und wie wir dafür zuhören.

Wir verstehen uns als kompetenter Partner für die Hotellerie und Gastronomie. Und zu einer kompetenten Partnerschaft gehört, dass man die Wünsche und Bedürfnisse seines Gegenübers in Erfahrung bringt und in die eigenen Überlegungen mit einbezieht. Dank unserer Branchenkenntnis gelingt es uns, Produkte zu entwickeln, die perfekt auf ihren jeweiligen Einsatz zugeschnitten sind. Sie schmecken nicht nur erstklassig, weil sie mit der entsprechenden Sorgfalt hergestellt sind. Sie sind auch überaus praktikabel. Ein Beweis dafür ist unsere eigens auf Ihren Wunsch entwickelte Gebäckgröße „Medium“.

JOUR

Gebäckgenuss in seiner kleinsten Form, ideal fürs feine Körbel oder im Catering- und Buffeteinsatz

MEDIUM

die goldene Mitte für alle Einsatzbereiche, in denen „Jour“ zu klein und „Standard“ zu groß ist

STANDARD

die klassische Größe und Grammatik, seit langer Zeit bewährt im traditionellen Körberl



**Alles auf einen Blick:
im Artikel Kurz-Steckbrief**

Ausbackstufe (HGB/TIGT/TK)	Veganes/Laktosefreies/Bio-Produkt	
Gebäckgröße	HGB V BIO	
Artikelnummer	509302	30 Stk. 50 g
	Bestelleinheit	

Wem wir in Sachen Rohstoffe vertrauen – und warum.

Für unsere Produkte sind uns die besten Rohstoffe gerade gut genug. Entsprechend wichtig nehmen wir die Suche nach Partnerbetrieben, die mit ihren Ansichten und Ansprüchen zu uns passen. Sie sollten nicht nur selbst nach höchstens Standards wirtschaften. Sie sollten auch bereit sein, mit uns neue und ungewöhnliche Wege zu gehen – wenn sie diese nicht ohnehin längst selbst eingeschlagen haben. Wir von HAUBIS sind bekannt dafür, unsere Partnerschaften achtsam zu pflegen. Daraus wächst über viele Jahre und Jahrzehnte ein gegenseitiges Vertrauen.

Die folgenden Betriebe stehen beispielhaft für ein faires und gleichzeitig visionäres Miteinander:

- ◆ Robert Lutz: Karotten
- ◆ pramoleum: Kürbiskerne
- ◆ Schneiderbauer: Gewürze
- ◆ Kittelmühle, Rannersdorfer Bio-Mühle: Mehl und Getreideprodukte
- ◆ Moser: Wurstwaren
- ◆ Berglandmilch, NÖM: Milchprodukte



Aromatische Gewürze frisch vom Feld beziehen wir aus Oberösterreich, von Familie Schneiderbauer.



Rohstoff Nummer 1: Mit den Taubingern und ihrer Kittelmühle verbindet uns seit Jahrzehnten eine wertschätzende Partnerschaft.



Die oberösterreichische Genossenschaft „pramoleum“ versorgt uns mit Bestem vom Ölkürbis.

Ein Backstuben-Rohstoff direkt aus der HAUBIS Nachbarschaft: die knackig frischen Karotten von Robert Lutz.

„Regionale Partnerschaften sind einfach das naheliegendste.“

JOHANNES HEILOS,
UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG & GEBÄUDE

Unser Verkaufsteam steht für **persönliche Beratung und Betreuung:** von der Sortimentsauswahl bis hin zur Geräteeinstellung.



„Unter unseren Partnern finden sich erfreulich viele Familienbetriebe.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER

Zu den zahlreichen kulinarischen Institutionen der Familie Kolarik zählt das **größte Bio-Restaurant der Welt**. Mit Brot und Gebäck von HAUBIS!



So unterschiedlich die Häuser der Familie Eder in Maria Alm konzipiert sind: in HAUBIS finden sie einen gemeinsamen Nenner.



Im Wiener Traditionscafé Landtmann wird das ofenfrische Körberl von HAUBIS besonders gepflegt. Ob zum Frühstück oder Sacherwürstel.



Wer auf uns setzt – und dadurch mitgestaltet

Als Vollsortimenter bieten wir Vielfalt. Entsprechend breit gestreut sind auch die Gastronomiebetriebe, mit denen wir zusammenarbeiten. Sie reichen vom Würstelstand, Freibadkiosk, Imbiss und After-Work-Treff übers Gasthaus und Restaurant bis hin zum Haubenlokal. Und von der familiengeführten Pension bis zum Sternehotel mit 24-Stunden-Roomservice. Sie alle begleiten wir kompetent durch den Tag, sei es beim Frühstücks- oder Seminarbuffet oder beim feinen Gedeck am Abend. Dabei sind uns die Produktwünsche unserer Gastronomiepartner stets eine willkommene Inspiration. So wachsen wir gemeinsam.

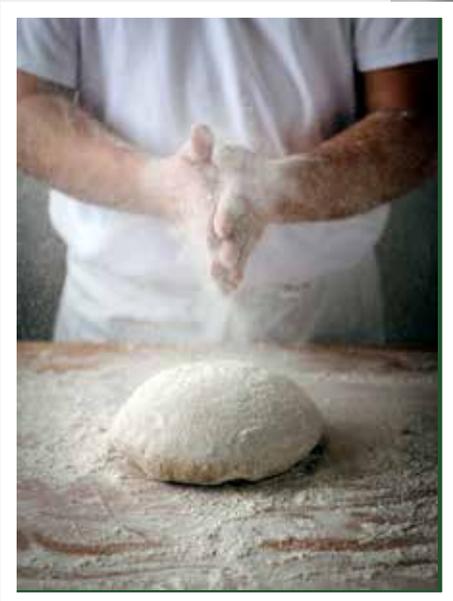


Wo wir Natur für uns arbeiten lassen – und was das bringt.

Er ist eine der ältesten kulinarischen Entdeckungen der Menschheitsgeschichte: der Natursauerteig. Das geniale Zusammenwirken von Mehl, Wasser und dem Faktor Zeit steht bei uns mehr denn je hoch im Kurs.

Aktuell pflegen wir mehrere hausgemachte Sauerteigvarianten parallel und setzen sie in ausgewählten Produkten ein. Dem Aroma wegen aber auch wegen der außergewöhnlichen Verträglichkeit dieses komplett natürlichen Teiglockerungsmittels. Unsere Vision: langfristig gänzlich ohne den Zusatz von Backhefe auszukommen!





„Wenn schon
Frische, dann in
jeder Beziehung.“

MARTIN HOLZMANN,
UNTERNEHMENSLEITER
FORSCHUNG & QUALITÄT



Gebäck & Jourgebäck

*Ob im Körberl oder auf dem Teller:
unser ideenreiches Sortiment macht immer Lust auf mehr!*

Halbfertig gebackenes Standard-Gebäck

Für alle, die beim Faktor „Zeit“ sparen wollen - aber ganz bestimmt nicht bei der Qualität.

Unsere vielfältige Auswahl an Produkten in der Ausbackstufe HGB schafft im Handumdrehen ein Körberl, das sich sehen lassen kann.



HGB

Kaisersemmel

550002 30 Stk. 55 g

HGB

650073 50 Stk. 60 g



HGB

Bio-Handsemmel

520302 30 Stk. 63 g



HGB

Ciabatta

655301 30 Stk. 100 g



HGB

Vinschgerl

617702 16 Stk. 180 g



HGB

Vollkorn-Roggen-Dinkellaibchen

627602 30 Stk. 100 g



HGB

Sportweckerl

658202 36 Stk. 68 g



HGB

Bio-Kornspitz

558102 36 Stk. 64 g



HGB

Roggenweckerl

622603 40 Stk. 120 g



HGB

Bio-Sonnenlaibchen

558502 36 Stk. 68 g



HGB

Finessecke

638502 24 Stk. 89 g



HGB

Bio-Vollkornriegel

532702 30 Stk. 85 g

GENUSS NACH MASS

Unsere Vielfalt an Gebäcksorten und -größen unterstützt den punktgenauen Einsatz. Hier ein Sorten-Trio in Standard-Größe.



HGB ✓ L

Sandwichweckerl

669373 ⦿ 30 Stk. ⚖ 105 g



HGB ✓ L

Sandwichweckerl-Korn

669473 ⦿ 30 Stk. ⚖ 110 g



HGB L

Knoblauchstangerl

651202 ⦿ 30 Stk. ⚖ 70 g



HGB ✓ L

Kartoffelwurzerl

639102 ⦿ 24 Stk. ⚖ 90 g



HGB ✓ L

Algenwurzerl

608002 ⦿ 30 Stk. ⚖ 85 g



HGB ✓ L BIO

Bio-Pfotensemmel

525002 ⦿ 26 Stk. ⚖ 59 g



HGB L

Speckweckerl mit Käse

684202 ⦿ 30 Stk. ⚖ 90 g



HGB ✓ L

Laugenbreze

698702 ⦿ 18 Stk. ⚖ 100 g

321403 ⦿ 24 Stk. ⚖ 150 g



TK ✓ L

Riesenlaugenbreze

436802 ⦿ 1 Stk. ⚖ 1000 g

Halbfertig gebackenes Medium-Gebäck

Speziell für die Gastronomie
gefertigt und perfekt geeignet für
viele kulinarische Einsatzbereiche.



HGB **L**
Medium Kaisersemmel
699502 :: 30 Stk. ▲ 50 g



HGB **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kornsemmel
509302 :: 30 Stk. ▲ 50 g



HGB **V** **L**
Medium Vinschgerl
661502 :: 30 Stk. ▲ 80 g



HGB **V** **L**
Medium Wachauer
660002 :: 30 Stk. ▲ 55 g



HGB
Medium Topfenkornweckerl
609202 :: 30 Stk. ▲ 52 g



HGB **V** **L**
Medium Bierweckerl
660902 :: 30 Stk. ▲ 68 g



HGB **L**
Medium Salzstangerl
661702 :: 30 Stk. ▲ 59 g



HGB **V** **L**
Medium Laugenstangerl
661202 :: 30 Stk. ▲ 59 g



HGB **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Mohnweckerl
508802 :: 30 Stk. ▲ 54 g



HGB
Medium Dinkelweckerl
660202 :: 30 Stk. ▲ 62 g



HGB **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kornspitz
509402 :: 30 Stk. ▲ 48 g



HGB **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kürbiskernweckerl
509102 :: 30 Stk. ▲ 58 g



HGB

Medium Fittessecke

609802 🍷 30 Stk. 🍴 58 g



HGB **V** **L**

Medium Aktivweckerl

609002 🍷 30 Stk. 🍴 53 g



HGB **L** **BIO**

Medium Bio-Vollkornriegel

509602 🍷 30 Stk. 🍴 60 g



GERADE RICHTIG GROSS

In der goldenen Mitte liegt die HAUBIS Gebäckgröße Einsatzbereiche zwischen „Standard“ und „Jour“.

Halbfertig gebackenes Jour-Gebäck



HGB BIO

Jour-Bio-Kaisersemmel

682802 40 Stk. 27 g



HGB BIO

Jour-Bio-Salzstangerl

683302 40 Stk. 27 g



HGB

Jour-Vinschgerl

684104 30 Stk. 50 g



HGB BIO

Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen

583602 40 Stk. 29 g



HGB

Jour-Dinkelweckerl

608602 40 Stk. 34 g



HGB BIO

Jour-Bio-Kornspitz

682902 40 Stk. 32 g



HGB BIO

Jour-Bio-Sportweckerl

683102 40 Stk. 34 g



HGB

Jour-Ciabatta Olive

699902 40 Stk. 30 g



HGB BIO

Jour-Bio-Vollkornriegel

599472 40 Stk. 30 g



HGB BIO

Jour-Bio-Walnussecke

683402 40 Stk. 30 g



TK

Jour-Laugenduo

408801 120 Stk. 40 g



HGB

Jour-Laugenstangerl

685002 40 Stk. 32 g



HGB BIO

Jour-Bio-Gebäckklassiker

594102 60 Stk. 27-32 g

*Jour-Bio-Kaisersemmel • Jour-Bio-Salzstangerl •
Jour-Bio-Kornspitz*



HGB BIO

Jour-Bio-Gebäckvielfalt

594202 60 Stk. 29-30 g

*Jour-Bio-Walnussecke • Jour-Bio-Vollkornriegel •
Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen*

Teigiges Standard-Gebäck

*Wir haben das teigige Backen revolutioniert.
Es braucht nur: ein bisschen Muße!*



TIGT **L**
Handsemmel
250302 : 50 Stk. : 76 g



TIGT **V** **L**
Kärntner Semmel
250503 : 100 Stk. : 81 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Kaisersemmel
350001 : 200 Stk. : 75 g

TIGT **V** **L**
Kaisersemmel
250001 : 200 Stk. : 70 g

TK **V** **L**
Kaisersemmel-TK
496703 : 50 Stk. : 66 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Salztangerl
364172 : 45 Stk. : 95 g



TIGT **V** **L**
Steirische Langsemmel
250173 : 120 Stk. : 67 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Kornsemmel
351902 : 45 Stk. : 87 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Mohnweckerl
364502 : 60 Stk. : 91 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Kornspitz
358102 : 60 Stk. : 86 g



TIGT
Dinkelweckerl
276402 : 45 Stk. : 91 g



TIGT **V** **L**
Bierweckerl
258402 : 60 Stk. : 86 g



TIGT **V** **L**
Wachauer
264702 : 50 Stk. : 81 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Grahamweckerl
364402 : 60 Stk. : 86 g

KORNGBÄCK

Wertvolle Saaten in den Rezepturen machen diese Auswahl köstlich und kostbar zugleich.



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Mehrkornspitz
 359702 : 50 Stk. : 101 g



TIGT **V** **L**
Sesamweckerl
 265202 : 60 Stk. : 81 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Kürbiskernlaibchen
 358302 : 60 Stk. : 81 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Kornwürzling
 351802 : 50 Stk. : 88 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Sonnenlaibchen
 358502 : 60 Stk. : 68 g



TIGT **V** **L**
Bäckerlaibchen dunkel
 263102 : 60 Stk. : 81 g



TIGT **V** **L**
Eiweißweckerl
 239702 : 50 Stk. : 100 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Sonnenigel
 353902 : 50 Stk. : 81 g



TIGT
Topfenkornweckerl
 259102 : 40 Stk. : 121 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Sportweckerl
 358202 : 60 Stk. : 91 g





DIE FREUDE AM EXPERIMENT

Vielseitig einsetzbar
überzeugt unser Gebäck
auch in überraschenden
Paarungen.

LAUGENGEBÄCK

*Wir fördern die allgemeine
Liebe zur Lauge: außen zart
und innen fluffig, mit
typischen Aromanoten.*



TIGT **V** **L** **BIO**
Bio-Laugenstangerl
351602 **50** Stk. **95** g

TIGT **V** **L**
Laugenstangerl
265402 **50** Stk. **95** g



TIGT **V** **L**
Laugenbreze
816473 **72** Stk. **120** g

MIT SPECK & KÄSE

*Von würzig bis deftig reichen
unsere Empfehlungen für den
Snack zwischendurch.*



TIGT
Käseschnecke
234002 **30** Stk. **120** g



TIGT **L**
Speckspitz
229402 **60** Stk. **95** g



TIGT **L**
Speckweckerl
284104 **30** Stk. **95** g



TIGT **L**
Jausenstangerl
284602 **40** Stk. **95** g



Wundbar wandelbar

Natürlich können unsere TIGT-Produkte 1:1 genau so gebacken werden, wie wir sie „gemeint“ haben: in der Form, die wir ihnen gegeben haben und mit den Extras – wie z.B. Bestreuungen - die für sie laut Produktbeschreibung vorgesehen sind. Natürlich kann man sich aber auch die Tatsache kulinarisch zunutze machen, dass TIGT für frischen, vorgegarten Teig steht, der nach individuellen Vorstellungen und Ansprüchen variiert und veredelt werden kann. Stichwort Eigenkreationen! Veredelungsideen wie flaumige Kastanien (gerollt aus unserem LAUGENSTANGEL), spannende Baguette-Variationen (auf Basis des HAUBIS BIO-STEINOFENBAGUETTES) und individuell verfeinerte Jourgebäck-Köstlichkeiten sind ein individueller Gruß aus der Küche bzw. Backstube. Große Wirkung – bei überschaubarem Aufwand!



„Ein gutes Sortiment lässt Überraschungen und Freiräume zu.“

ALEXANDER FORBES
VIZEPRÄSIDENT DES VERBANDS
DER KÖCHE ÖSTERREICHS UND
KÜCHENMEISTER IM „BERGHOF“,
ST. JOHANN I. P.



Teigiges Bio-Medium-Gebäck

Selbstverständlich auch in teigiger Qualität erhältlich: die goldene Mitte zwischen „Standard-“ und „Jourgröße“.



TIGT **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kaisersemmel
 350802 : 60 Stk. 62 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Mohnweckerl
 308502 : 40 Stk. 61 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kornspitz
 360602 : 60 Stk. 62 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Sonnenlaibchen
 361002 : 60 Stk. 71 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Medium Bio-Kürbiskernweckerl
 308202 : 40 Stk. 67 g

Teigiges Bio-Jourgebäck



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Sportweckerl
 383102 : 50 Stk. 39 g



TIGT **L** **BIO**
Jour-Bio-Kaisersemmel
 382804 : 50 Stk. 31 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Kornsemmel
 383204 : 50 Stk. 33 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Salzstangerl
 383304 : 50 Stk. 33 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Wachauer
 383504 : 50 Stk. 31 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Kornspitz
 382904 : 50 Stk. 37 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen
 383604 : 50 Stk. 33 g



TIGT **V** **L** **BIO**
Jour-Bio-Mohnweckerl
 308402 : 40 Stk. 32 g

BURGER BRAUCHT BUN:

Wir haben das „Rundherum“
des Langzeit-Kulinarik-
Trends bereits fix-fertig
vorbereitet.



Spezialgebäck für Burger und Bosna

*Hier eine Einladung, der
Kreativität freien Lauf zu lassen.
Auftauen, aufschneiden bzw.
-klappen, aufpeppen!*

Bosna & Co in Bestform: Am Spiel der
Textures und Aromen haben wir bei
HAUBIS intensiv getüftelt. Fehlt
eigentlich nur noch die geniale Füllung!



TK

Hamburger Sesam geschnitten

441603 24 Stk. 72 g



TK

Grahamburger geschnitten

441903 24 Stk. 72 g



TK

Bosna

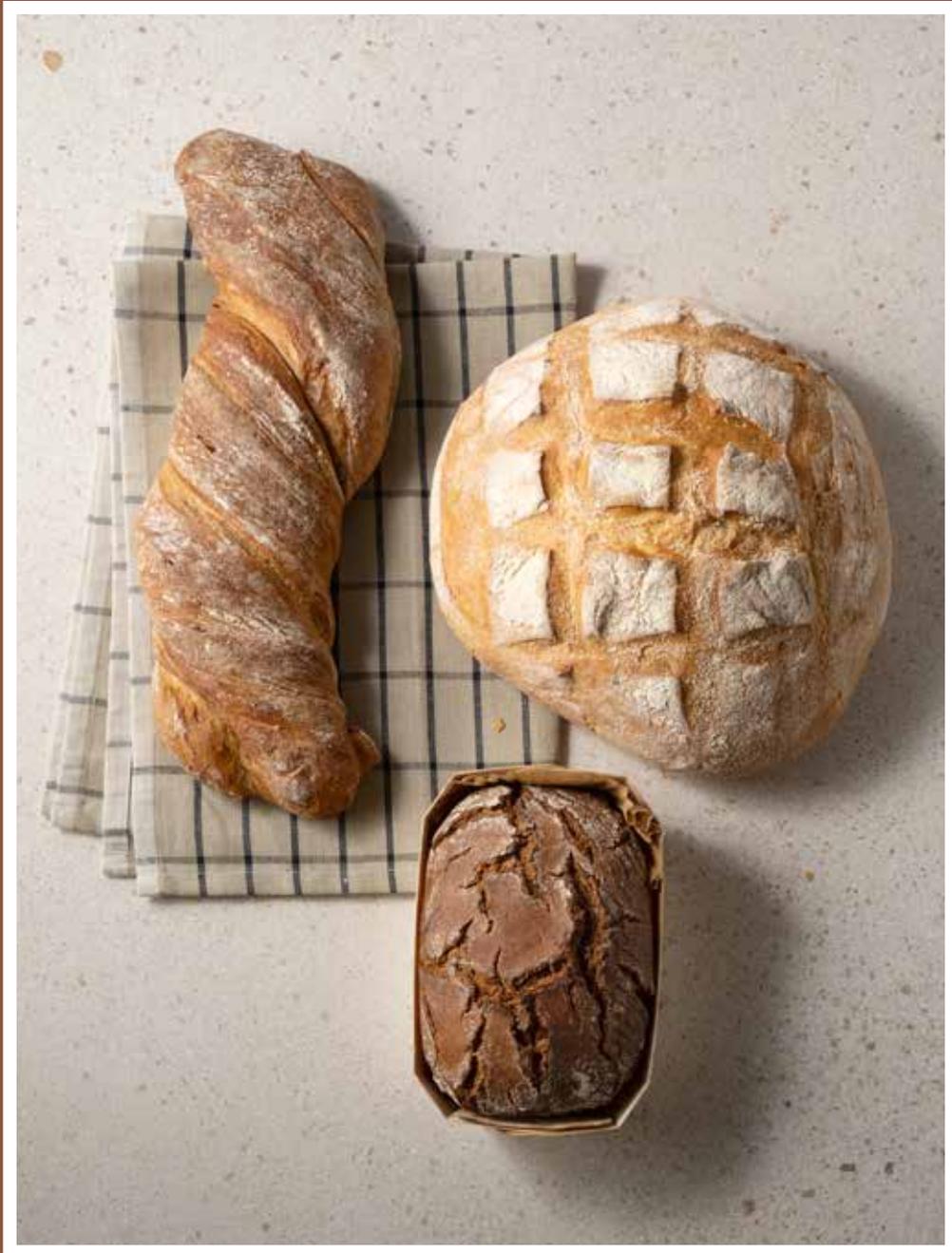
420103 20 Stk. 102 g 240–270 mm



TK

Laugenbriocheknopf

722502 20 Stk. 85 g



Brote & Baguettes

*Wir pflegen die österreichische Brotkultur nicht nur.
Wir lassen sie mit Neukreationen wachsen und gedeihen!*

Weizen-Roggen-Mischbrote



Natursauerteig

HGB

Mischbrot

610102 4 Stk. 1000 g

610272 6 Stk. 500 g



Natursauerteig

TK

Mischbrot geschnitten

412303 2 Stk. (je 27 Scheiben) 3000 g



Natursauerteig

HGB

Bayrisches Landbrot

619402 3 Stk. 1000 g



Natursauerteig

HGB

Krustenlaib

627802 6 Stk. 500 g



Natursauerteig

HGB

Stangenbrot

614802 1 Stk. 2500 g



Natursauerteig

HGB

Schwarzbrot

616502 4 Stk. 1000 g



Natursauerteig

HGB

HAUBIS Bio-Hausbrot

534402 3 Stk. 1000 g



Natursauerteig

HGB

Bio-Petzenkirchner Bauernbrot

595902 4 Stk. 1000 g



Natursauerteig

HGB

Bauernbrot

616472 6 Stk. 500 g



Natursauerteig

HGB

Bio-Steirisches Fladenbrot

596002 2 Stk. 1500 g



Natursauerteig

HGB

Waldviertler Krustenlaib

616702 6 Stk. 500 g



Natursauerteig

HGB

Ötscherlandbrot

616702 4 Stk. 1000 g

Brot-Spezialitäten



HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Karottenbrot
 518102 :: 5 Stk. 🍞 500 g



HGB **V** **L**
Buchweizenbrot
 692302 :: 16 Stk. 🍞 400 g



HGB **BIO**
Bio-Dinkelvollkornbrot
 519972 :: 7 Stk. 🍞 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Vollkornbrot
 516802 :: 7 Stk. 🍞 650 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Dungl-Brot
 593802 :: 7 Stk. 🍞 650 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Einkornbrot
 510072 :: 7 Stk. 🍞 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Dreizinnenbrot
 512172 :: 7 Stk. 🍞 750 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Sonnenblumenbrot
 519272 :: 7 Stk. 🍞 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Roggenbrot im Wandl
 510872 :: 7 Stk. 🍞 700 g



Natursauerteig

HGB **V** **L**
Kürbiskernbrot
 615572 :: 6 Stk. 🍞 500 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**
Bio-Kürbiskernbrot
 534302 :: 6 Stk. 🍞 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L**
Walnusskrusterl
 722802 :: 6 Stk. 🍞 500 g



HGB **V** **L**

Jausenkrusterl

698102 **••** 14 Stk. **▲** 250 g



HGB **V** **L** **BIO**

Bio-Lieblingskrusterl

558002 **••** 24 Stk. **▲** 150 g



**KOMPAKTES FORMAT,
VOLLER GENUSS:**

Unsere kleiner dimensionierten
Brotlaibe zeigen ihre Größe
in den unterschiedlichsten
Einsatzbereichen.

BROTE & BAGUETTES

Brote im Kleinformat

*Bodenständig wie ein Hof im Mostviertel
und offen für den kreativen Einsatz:
von Körberl bis Buffet.*



HGB **V** **L**

Wurzelbrot

634203 **••** 6 Stk. **▲** 450 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**

Bio-4Kant-Sonnenbrot

532802 **••** 5 Stk. **▲** 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**

Bio-4Kant-Kraftbrot

532902 **••** 5 Stk. **▲** 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**

Bio-4Kant-Bauernbrot

536302 **••** 5 Stk. **▲** 600 g



Natursauerteig

HGB **V** **L** **BIO**

Bio-4Kant-Kürbiskernbrot

536202 **••** 5 Stk. **▲** 600 g



Richtig gute Weißbrote zu backen, ist eine Kunst, der wir uns seit vielen Jahrzehnten widmen. Diese Erfahrung schmeckt man.

Weißbrote



HGB

Kartoffelring

699002 8 Stk. 240 g



Natursauerteig

TK

Sandwich

452803 7 Stk. 400 g



Natursauerteig

TK

Römerbrot geschnitten

469003 1 Stk. (24 Scheiben) 2000 g



Natursauerteig

HGB

Römerbrot

613773 4 Stk. 750 g

Knusprige Baguettes



HGB

Baguette

687103 15 Stk. 280 g



Natursauerteig

HGB

Bio-Steinofenbaguette

517102 6 Stk. 290 g



Natursauerteig

HGB

Bio Steinofenspitz

517202 20 Stk. 100 g



HGB

Bio-Kornbaguette

558603 18 Stk. 280 g



Natursauerteig

HGB

Olivenbaguette

654672 6 Stk. 250 g



HGB

Bio-Kornstange

559902 15 Stk. 150 g



HGB

Bio-Kürbiskernbaguette

556302 8 Stk. 280 g



HGB

Bio-Walnussbaguette

561402 8 Stk. 250 g



Natursauerteig

TIGT

Baguette Rustikal

266003 20 Stk. 330 g





Glutenfreies Brot & Gebäck

Mund auf, Augen zu: Wir haben uns bei der Entwicklung unseres Glutenfrei-Sortiments „schmeckbar“ ins Zeug gelegt.



HGB **L**
Glutenfrei Ciabatta
690102 :: 10 Stk. 🍷 68 g



HGB **L**
Glutenfrei Saatenbrot geschnitten
690402 :: 10 Pkg. à 2 Stk. 🍷 56 g



HGB **L**
Glutenfrei Landbrot geschnitten
690502 :: 10 Pkg. à 2 Stk. 🍷 44 g



HGB **L**
Glutenfrei Kornspitz
690202 :: 10 Stk. 🍷 78 g



HGB **L**
Glutenfrei Kaisersemmel
690302 :: 10 Stk. 🍷 68 g



HGB **L**
Glutenfrei Laugenstangerl
692702 :: 10 Stk. 🍷 76 g



HGB **L**
Glutenfrei Saatenriegel
690602 :: 10 Stk. 🍷 82 g



HGB **L**
Glutenfrei Landbrot
426602 :: 6 Stk. 🍷 400 g



HGB **L**
Glutenfrei Saatenbrot
426702 :: 6 Stk. 🍷 400 g



HGB **L**
Glutenfrei Croissant
691402 :: 10 Stk. 🍷 46 g



TK **L**
Glutenfrei Schokomuffin
497002 :: 10 Stk. 🍷 55 g



TK **L**
Glutenfrei Heidelbeermuffin
497102 :: 10 Stk. 🍷 55 g



TK **L**
Glutenfrei Semmelbrösel
495102 :: 3 Pkg. 🍷 250 g



TK **L**
Glutenfrei Semmelwürfel
495002 :: 3 Pkg. 🍷 300 g



Unsere eigene glutenfreie Backstube und spezielle laktosefreie Rezepturen liefern zuverlässige Qualität für Genießerinnen und Genießer mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.



Unser Bio-Körperl

*Für uns ist bio mehr als ein Gütesiegel.
Es ist eine Überzeugung, die wir täglich mit Leben erfüllen.*

Bio-Brote

Biologische Landwirtschaft bringt außergewöhnliche Rohstoffe hervor. Wir verarbeiten sie mit besonderer Freude und Hingabe.



HGB **V** **L** **BIO**
 ① **Bio-Petzenkirchner Bauernbrot**
 595902 :: 4 Stk. ■ 1000 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ② **Bio-Roggenbrot im Wandl**
 510872 :: 7 Stk. ■ 700 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ③ **Bio-Steirisches Fladenbrot**
 596002 :: 2 Stk. ■ 1500 g

HGB **BIO**
 ④ **Bio-Dinkelvollkornbrot**
 519972 :: 7 Stk. ■ 600 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑤ **Bio-Dreizinnenbrot**
 512172 :: 7 Stk. ■ 750 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑥ **Bio-Dungl-Brot**
 593802 :: 7 Stk. ■ 650 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑦ **Bio-Einkornbrot**
 510072 :: 7 Stk. ■ 600 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑧ **Bio-Vollkornbrot**
 516802 :: 7 Stk. ■ 600 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑨ **HAUBIS Bio-Hausbrot**
 534402 :: 3 Stk. ■ 1000 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑩ **Bio-Kürbiskernbrot**
 534302 :: 6 Stk. ■ 600 g



HGB **V** **L** **BIO**
 ⑪ **Bio-Karottenbrot**
 518102 :: 5 Stk. ■ 500 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑫ **Bio-Sonnenblumenbrot**
 519272 :: 7 Stk. ■ 600 g



HGB

① **Bio-4Kant-Sonnenbrot**

532802 5 Stk. 600 g

HGB

② **Bio-4Kant-Kraftbrot**

532902 5 Stk. 600 g

HGB

③ **Bio-4Kant-Bauernbrot**

536302 5 Stk. 600 g

HGB

④ **Bio-4Kant-Kürbiskernbrot**

536202 5 Stk. 600 g



HGB

⑤ **Bio-Lieblingskrusterl**

558002 24 Stk. 150 g



Bio-Baguettes

HGB

① **Bio-Kornbaguette**

558603 18 Stk. 280 g

HGB

② **Bio-Steinofenbaguette**

517102 6 Stk. 290 g

HGB

③ **Bio-Walnussbaguette**

561402 8 Stk. 250 g

HGB

④ **Bio-Kürbiskernbaguette**

556302 8 Stk. 280 g

HGB

⑤ **Bio-Kornstange**

559902 15 Stk. 150 g

HGB

⑥ **Bio-Steinofenspitz**

517202 20 Stk. 100 g

Halbfertig gebackenes Bio-Gebäck



HGB **V** **L** **BIO**
 ① **Bio-Kaisersemmel**
 550002 : 30 Stk. ▲ 55 g

HGB **L** **BIO**
 ② **Bio-Handsemmel**
 520302 : 30 Stk. ▲ 63 g

HGB **L** **BIO**
 ③ **Bio-Vollkornriegel**
 532702 : 30 Stk. ▲ 85 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ④ **Bio-Sonnenlaibchen**
 558502 : 36 Stk. ▲ 68 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑤ **Bio-Kornspitz**
 558102 : 36 Stk. ▲ 64 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑥ **Bio-Pfotensemmel**
 525002 : 26 Stk. ▲ 59 g



MEDIUM

HGB **V** **L** **BIO**
 ① **Medium Bio-Kornsemmel**
 509302 : 30 Stk. ▲ 50 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ② **Medium Bio-Kürbiskernweckerl**
 509102 : 30 Stk. ▲ 58 g

HGB **L** **BIO**
 ③ **Medium Bio-Vollkornriegel**
 509602 : 30 Stk. ▲ 60 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ④ **Medium Bio-Mohnweckerl**
 508802 : 30 Stk. ▲ 54 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑤ **Medium Bio-Kornspitz**
 509402 : 30 Stk. ▲ 48 g



JOUR

HGB **V** **L** **BIO**
 ① **Jour-Bio-Kaisersemmel**
 682802 : 40 Stk. ▲ 27 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ② **Jour-Bio-Salzstangerl**
 683302 : 40 Stk. ▲ 27 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ③ **Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen**
 583602 : 40 Stk. ▲ 29 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ④ **Jour-Bio-Kornspitz**
 682902 : 40 Stk. ▲ 32 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑤ **Jour-Bio-Sportweckerl**
 683102 : 40 Stk. ▲ 34 g

HGB **L** **BIO**
 ⑥ **Jour-Bio-Vollkornriegel**
 599472 : 40 Stk. ▲ 30 g

HGB **V** **L** **BIO**
 ⑦ **Jour-Bio-Walnussecke**
 683402 : 40 Stk. ▲ 30 g



HGB **V** **L** **BIO**
 ⑧ **Jour-Bio-Gebäckklassiker**
 594102 : 60 Stk. ▲ 27-32 g
 Jour-Bio-Kaisersemmel • Jour-Bio-Salzstangerl •
 Jour-Bio-Kornspitz



HGB **L** **BIO**
 ⑨ **Jour-Bio-Gebäckvielfalt**
 594202 : 60 Stk. ▲ 29-30 g
 Jour-Bio-Walnussecke • Jour-Bio-Vollkornriegel •
 Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen

Teigiges Bio-Gebäck



STANDARD

TIGT

① Bio-Kaisersemmel

350001 :: 200 Stk. ▲ 75 g

TIGT

② Bio-Kornsemmel

351902 :: 45 Stk. ▲ 87 g

TIGT

③ Bio-Mohnweckerl

364502 :: 60 Stk. ▲ 91 g

TIGT

④ Bio-Grahamweckerl

364402 :: 60 Stk. ▲ 86 g

TIGT

⑤ Bio-Kornwürzling

351802 :: 50 Stk. ▲ 88 g

TIGT

⑥ Bio-Kürbiskernlaibchen

358302 :: 60 Stk. ▲ 81 g

TIGT

⑦ Bio-Mehrkornspitz

359702 :: 50 Stk. ▲ 101 g

TIGT

⑧ Bio-Kornspitz

358102 :: 60 Stk. ▲ 86 g

TIGT

⑨ Bio-Sonnenigel

353902 :: 50 Stk. ▲ 81 g

TIGT

⑩ Bio-Sonnenlaibchen

358502 :: 36 Stk. ▲ 68 g

TIGT

⑪ Bio-Sportweckerl

358202 :: 60 Stk. ▲ 91 g

TIGT

⑫ Bio-Laugenstangerl

351602 :: 50 Stk. ▲ 95 g

TIGT

⑬ Bio-Salzstangerl

364172 :: 45 Stk. ▲ 95 g

MEDIUM

TIGT

① Medium Bio-Kaisersemmel

350802 :: 60 Stk. ▲ 62 g

TIGT

② Medium Bio-Mohnweckerl

308502 :: 40 Stk. ▲ 61 g

TIGT

③ Medium Bio-Sonnenlaibchen

361002 :: 60 Stk. ▲ 71 g

TIGT

④ Medium Bio-Kürbiskernweckerl

308202 :: 40 Stk. ▲ 67 g

TIGT

⑤ Medium Bio-Kornspitz

360602 :: 60 Stk. ▲ 62 g





JOUR

TIGT L BIO

① Jour-Bio-Kaisersemmel

382804 :: 50 Stk. 🍞 31 g

TIGT ✓ L BIO

② Jour-Bio-Kornsemmel

383204 :: 50 Stk. 🍞 33 g

TIGT ✓ L BIO

③ Jour-Bio-Wachauer

383504 :: 50 Stk. 🍞 31 g

TIGT ✓ L BIO

④ Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen

383604 :: 50 Stk. 🍞 33 g

TIGT ✓ L BIO

⑤ Jour-Bio-Mohnweckerl

308402 :: 40 Stk. 🍞 32 g

TIGT ✓ L BIO

⑥ Jour-Bio-Kornspitz

382904 :: 50 Stk. 🍞 37 g

TIGT ✓ L BIO

⑦ Jour-Bio-Salzstangerl

383304 :: 50 Stk. 🍞 33 g

TIGT ✓ L BIO

⑧ Jour-Bio-Sportweckerl

383102 :: 50 Stk. 🍞 39 g

Einfach zum Reinblättern

Menschen, Möglichkeiten und Motive. In unserem „Butterbrot“ erzählen wir regelmäßig, was uns antreibt, an was wir dran sind und wie wir ticken. Mit seiner Großzügigkeit macht unser Magazin Appetit auf mehr. Im kostenlosen Abo für alle Haubis Partner und all jene, die es noch werden wollen.





Plunder & Mehlspeisen

*In der Haubis Konditorwerkstatt werden
die süßesten Träume wahr. Im Handumdrehen!*

Plundergebäck

Das Erfolgsgeheimnis unseres Plunderteigs ist schnell und einfach erzählt: tourieren, tourieren und wieder tourieren!

Soweit zur Hülle – denn die Fülle spricht ohnehin für sich. Wir verwenden die besten Zutaten, die wir finden können, und setzen sie großzügigst ein. Wenn schon, denn schon.



TIGT

Nusschnecke

270102 🍪 30 Stk. 🍴 138 g



TIGT

Nusskipferl

270702 🍪 30 Stk. 🍴 124 g



TIGT

Kirschtascherl

271704 🍪 30 Stk. 🍴 95 g



TIGT

Mohnkrone

236702 🍪 30 Stk. 🍴 145 g



TIGT

Nusskrone

236802 🍪 30 Stk. 🍴 138 g



TIGT

Marillenspitz

234502 🍪 30 Stk. 🍴 134 g

Kolatschen

KNUSPRIG UND SAFTIG ZUM QUADRAT

Der besondere Reiz einer Kolatsche liegt im Zusammenspiel zweier komplett unterschiedlicher Gaumenerlebnisse. Erst der perfekte Teig, dann die nicht minder perfekte Fülle. Ob Rosinen oder nicht ist dann reine Geschmackssache und davon nicht zu knapp.



TIGT

Topfenkolatsche ohne Rosinen

233602 🍪 30 Stk. 🍴 130 g



TIGT

Topfenkolatsche

270002 🍪 30 Stk. 🍴 138 g

Mini- & Jourplunder



TIGT

Mini-Himbeertascherl

272104 🍷 40 Stk. 🍴 63 g



TIGT

Mini-Marillentascherl

272504 🍷 40 Stk. 🍴 63 g



TIGT

Mini-Topfenkolatsche

271304 🍷 40 Stk. 🍴 62 g



TIGT

Mini-Mohnschnecke

272704 🍷 40 Stk. 🍴 60 g



TIGT

Mini-Nusschnecke

272204 🍷 40 Stk. 🍴 62 g



TIGT

Mini-Vanilleschnecke

272004 🍷 40 Stk. 🍴 60 g



TIGT

Jour-Plunder Mix

238802 🍷 90 Stk. (3x30) 🍴 40 g

*Jour-Apfeltasche • Jour-Topfentasche
Jour-Nusschnecke*



TIGT

Mini-Buttercroissant

294272 🍷 160 Stk. 🍴 25 g



TIGT

Mini-Apfeltasche

271904 🍷 40 Stk. 🍴 67 g



Kipferl & Croissants

Luftig zum Frühstück und flaumig zur Jause. Ein Kipferl passt immer.



TIGT
Buttercroissant
294102 🍷 40 Stk. 🍴 70 g



HGB
Medium Croissant
661302 🍷 20 Stk. 🍴 59 g



TIGT
HAUBIS Marillencroissant
273502 🍷 40 Stk. 🍴 88 g



TIGT
Laugenbuttergipfel
265572 🍷 60 Stk. 🍴 64 g



HGB **V** **L**
Mürbes Kipferl
698902 🍷 15 Stk. 🍴 68 g



TIGT
HAUBIS Nougatcroissant mit Zotter Nougat
274202 🍷 50 Stk. 🍴 91 g

Brioche

In unseren Briochevariationen steckt neben besten Zutaten eine Extraportion Handarbeit.



TIGT **L**
Briochefleischerl
245604 🍷 30 Stk. 🍴 78 g



Briocheknopf
TK 437072 🍷 12 Stk. 🍴 105 g



TIGT
Briochestriezel
244872 🍷 6 Stk. 🍴 530 g



TIGT **L**
Briochekipferl
253103 🍷 50 Stk. 🍴 78 g



Krapfen & Donuts

Zu flaumig, um nur eine bestimmte Zeit im Jahr zur Verfügung zu stehen. Bei uns ist immer Krapfensaison!



TK ^L

Krapfen

808802 🍪 18 Stk. 🍷 83 g



TK ^L

Wachauer Marillenkrapfen

808902 🍪 18 Stk. 🍷 85 g



TK ^L

Bauernkrapfen

403403 🍪 32 Stk. 🍷 100 g

Donuts in Hülle und Fülle

Für die berühmte Haubis Vielfalt blicken wir ganz schön weit - sogar über den Großen Teich.



TK

Mini Donut Mix

498703 🍪 90 Stk. 🍷 22 g



TK

Schokodonut

403503 🍪 36 Stk. 🍷 55 g



TK

Donut Bunter Mix

605001 🍪 60 Stk. 🍷 57 g

Spezial-Mehlspeisen



TK
Linzerkipferl
434702 :: 20 Stk. 🍷 90 g



TK
Mohnbeugel
441404 :: 18 Stk. 🍷 93 g



TK
Nussbeugel
441504 :: 18 Stk. 🍷 93 g



TK
Schokomuffin
403603 :: 60 Stk. 🍷 120 g



TK
Heidelbeer-Muffin
406801 :: 36 Stk. 🍷 110 g



TK **L**
Schaumrolle
440004 :: 16 Stk. 🍷 80 g



TK
Zucker-Zimt Wirbel
438402 :: 30 Stk. 🍷 74 g



TK
Brandteigringerl
440504 :: 12 Stk. 🍷 150 g



TK
Topfenroulade
435907 :: 10 Stk. 🍷 120 g



TK
Mohnstrudel
481604 :: 4 Stk. 🍷 400 g



TK
Nussstrudel
477704 :: 4 Stk. 🍷 400 g



TK
Topfenstrudel geschnitten
436302 :: 12 Stk. 🍷 175 g



TK **L**
Apfelstrudel geschnitten
436402 :: 12 Stk. 🍷 170 g

Strudel

Der Inbegriff der österreichischen Mehlspeistradition wird bei uns mit entsprechender Sorgfalt gebacken.

Der Strudelteig für den Topfen- und den Apfelstrudel wird dabei „wie es sich gehört“ sogar von Hand gezogen. Auch beim Innenleben machen wir keine Kompromisse. Das Verhältnis zwischen Hülle und Fülle ist kein Zufall, genauso wenig wie die Güte der Zutaten.

Schnitten vom Feinsten

Das Zusammenspiel der Schichten erfordert eine Menge Fingerspitzengefühl – im wahrsten Sinne des Wortes.



TK
Mohn-Himbeertorte
442007 :: 8 Stk. 🍴 150 g



TK
Kardinalschnitte
442507 :: 12 Stk. 🍴 115 g



TK
Tiramisuschnitte
442307 :: 12 Stk. 🍴 130 g



TK
Esterhazyschnitte
442607 :: 12 Stk. 🍴 150 g



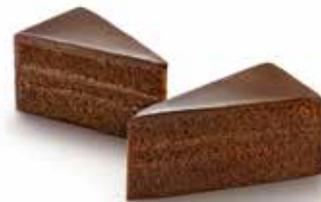
TK
Erdbeerrjoghurtschnitte
443807 :: 12 Stk. 🍴 155 g



TK
Malakoffschnitte
442407 :: 12 Stk. 🍴 133 g



TK
Pyramide
444607 :: 10 Stk. 🍴 95 g



TK
Premium Sachertorte geschnitten
441207 :: 8 Stk. 🍴 125 g



TK **v** **L**
Donauwelle vegan
498607 :: 12 Stk. 🍴 110 g



TK
Ribiselschnitte
449107 :: 8 Stk. 🍴 165 g



TK
Cremeschnitte
442107 :: 12 Stk. 🍴 190 g



Blechkuchen

Von fruchtig bis schokoladig bietet unsere Auswahl an Blechkuchen neben Genuss vor allem eines: gastronomischen Komfort!

Denn unsere Blechkuchen sind von früh bis spät vielseitig einsetzbar – ob als Verwöhnprogramm am Morgen oder als süße Komponente bei der Nachmittagsjause, Stichwort: erweiterte Halbpension.



TK

Blechkuchen Apfel-Streusel

487203 •• 2 Stk. 🍴 2350 g 📏 4x4



TK

Blechkuchen Ribisel-Streusel

487603 •• 2 Stk. 🍴 2350 g 📏 4x4



TK

Blechkuchen Marmor

487003 •• 2 Stk. 🍴 2000 g 📏 4x4



TK

Blechkuchen Zwetschke

487403 •• 2 Stk. 🍴 2000 g 📏 4x4



TK

Blechkuchen Topfen-Marille

489603 •• 2 Stk. 🍴 2000 g 📏 4x4



TK

Blechkuchen Schoko-Weichsel

488203 •• 2 Stk. 🍴 2250 g 📏 4x4



Pizzen & Snacks

*Sie sind allzeit bereit und somit prädestiniert für die „Kleine Karte“
oder ein Service rund um die Uhr.*

Premium Pizzen

Wir nennen sie „Premium“, aber eigentlich sind sie eine Klasse für sich. Und das Ergebnis eine gewissenhaften Entwicklungsarbeit.



TIGT

Premium Pizza Margherita

112903 9 Stk. 470 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, aromatische Gewürze



TIGT

Premium Pizza Schinken

113103 9 Stk. 520 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, saftiger Toastschinken, aromatische Gewürze



TIGT

Premium Pizza Salami

113003 9 Stk. 520 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Salami, aromatische Gewürze



TIGT

Premium Pizza Rustica

113303 9 Stk. 550 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinkenspeck, Schinken, Lauch, Zwiebel, aromatische Gewürze



TIGT

Premium Pizza Diavolo

113203 9 Stk. 540 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, scharfe Tomatensauce, Mozzarella, würzige Salami, Pfefferoni, aromatische Gewürze

SCHÄRF

Pizzaböden

TIGT

Pizzaböden Americana 29 cm

256101 30 Stk. 260 g Ø 29 cm

TIGT

Pizzaböden Ristorante 31 cm

257101 36 Stk. 280 g Ø 31 cm

TIGT

Pizzaböden Americana 34 cm

256001 20 Stk. 535 g Ø 34 cm



HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.



Knusprige Baguettes

Ein wahrer Klassiker der Snack-Geschichte, pur oder in geschmackvoller Variation.



HGB 

Pane Margherita bianco

310802  10 Stk.  175 g

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, aromatische Gewürze



HGB 

Diavolobaguette

311602  10 Stk.  208 g

Zutaten: knuspriger Boden, Tomatensauce, Mozzarella, Pfefferoni, würzige Salami, aromatische Gewürze



HGB 

Hausbaguette

311502  10 Stk.  208 g

Zutaten: knuspriger Boden, würzige Sauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, milde Pfefferoni, aromatische Gewürze



HGB 

Schinkenbaguette

300172  10 Stk.  208 g

Zutaten: knuspriger Boden, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, aromatische Gewürze



HGB

Mozzarellabaguette

302002  10 Stk.  210 g

Zutaten: knuspriger Boden, Tomaten, Mozzarella, aromatische Gewürze

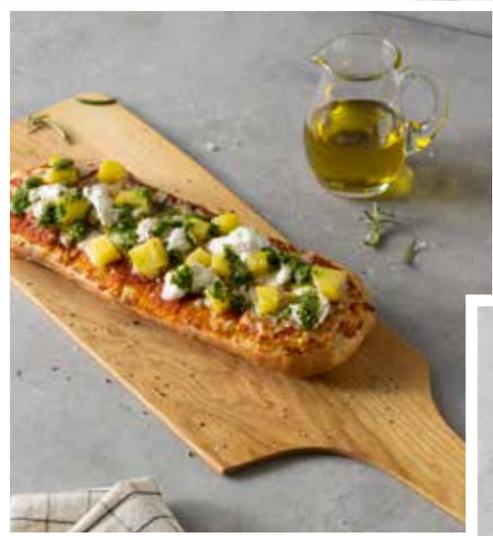
HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.



HAUBIS PANE MARGHERITA
BIANCO mit gegrillten
Paprikaschoten, Pilzen und
Frühlingszwiebeln.

**Schnell veredelt:
Unsere Pane- und
Pizza-Kreationen
sind offen für alles.**

HAUBIS PREMIUM
PIZZA MARGHERITA
mit Prosciutto,
Rucicola und
frisch gehobeltem
Parmesan



HAUBIS PANE MARGHERITA BIANCO mit
Pesto, Kartoffeln und Burrata-Würfeln.



HAUBIS PANE MARGHERITA BIANCO
mit Bergkäse, Mozzarella, Tomaten
und Babyspinat.

Gegrillte Tagliata, Rucola, Kirschtomaten und Grana wandeln die HAUBIS Knoblauchciabatta im Handumdrehen vom Snack zum Gericht.



Schnelle Snacks

Einfach bevorratet und ruckzuck zubereitet – so sehen überzeugende Snacks aus.



HGB **L**

Schinken-Käse Toast

400002 **⌘** 14 Stk. **⚖** 195 g

Zutaten: Weißbrot, Schinken, Gouda, Pfeffer



HGB **L**

Schwarzbrot Speck

687772 **⌘** 12 Stk. **⚖** 245 g

Zutaten: Mischbrot, Gouda, Schinkenspeck, Zwiebel, Lauch, aromatische Gewürze



HGB **V** **L**

Knoblauchciabatta

320772 **⌘** 12 Stk. **⚖** 157 g

Zutaten: knuspriger Boden, Knoblauchaufstrich

Tarte Flambée & Pinsa

Diese beiden „neuen Klassiker“ sind aus dem unkomplizierten Snackangebot mittlerweile nicht mehr wegzudenken.

Wir fertigen den beliebten Bier- und Weinbegleiter übrigens größtenteils von Hand, äußerst sorgfältig und Stück für Stück. Nur so gelingt sie so zart und knusprig!



HGB  

Pinsa

651801  16 Stk.  200 g



TIGT  

Flammkuchen natur

311203  30 Stk.  186 g



TIGT

Flammkuchen mit Sauce

311303  15 Stk.  255 g



TIGT

Flammkuchen Speck Zwiebel

311403  9 Stk.  350 g

Zutaten: Flammkuchenboden, würzige Rahmsauce, Speckwürfel, Zwiebelscheiben, Mozzarella

Ein bisschen Pizza, ein bisschen Pizza ... aber eigentlich eine Kategorie für sich. Die knusprig-fluffige Pinsa ist als neuer heißer Trend auch kalt zu genießen.



HINWEIS: Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht.

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.



Woher wir kommen – und wohin wir gehen

1902:

„Grundsteinlegung“ für unser Unternehmen in einem Petzenkirchner Vierkanthof mit Gastwirts- und Bäckerei-Konzession (Anton Haubenberger I)

1930:

Gewerbebehördliche Bäckereikonzession für eine Backstube, eine Mehlkammer und ein Verkaufslokal (Anton Haubenberger II); der Spitzname der Familie ist auf dem besten Weg zum Markennamen

1965:

Steigende Nachfrage; das inzwischen legendäre Petzenkirchner Bauernbrot fungiert als „HAUBIS Botschafter“ weit über die Gemeindegrenzen hinaus (Anton Haubenberger III)

1969:

Anschaffung der ersten Semmelmaschine, um den Bedürfnissen der gleichzeitig entstehenden Supermärkte entgegenzukommen

1974:

Überführung des Unternehmens in eine GesmbH, Ausbau der hauseigenen Logistik

1987:

Entwicklung der vorgegarten tiefgekühlten Teiglinge (Anton Haubenberger IV); TIGT öffnet die Vertriebskanäle weit über Niederösterreich hinaus

1990:

Erstmals wird Brot und Gebäck im Lebensmittel-einzelhandel direkt vor den Augen der Kundschaft gebacken; Durchbruch für HAUBIS als gleichermaßen zuverlässiger und innovativer LEH-Partner

1996:

Patent für die Herstellung der vorgegarten tiefgekühlten Kaisersemmel

1997:

Ausrollung des Exports mit einem ersten Fokus auf Italien



ab 2000:

laufende Erweiterung der Firmenzentrale um neue Produktionslinien, Rohstoff- und Tiefkühlagerhallen; Fokus auf ökonomische und ökologische Vereinbarkeit

2006:

Eröffnung der ersten Filiale in Italien, Gründung des italienischen Tochterunternehmens „Habi's S.R.L.“ (Anton Haubenberger V)

2008:

Mit der Brot-Erlebniswelt „HAUBIVERSUM“ in Petzenkirchen wird HAUBIS für alle Interessierten erlebbar gemacht; 2018 wird die Brot-Erlebniswelt von Grund auf neu gestaltet

2010:

HAUBIS etabliert sich als „der“ Brot- und Gebäckpartner in der österreichischen Gastronomie

2014:

Einführung des neuen HAUBIS Logos und des Unternehmenslogos „In der Familie. Seit 1902.“

2018:

Anton Haubenberger V übernimmt die Geschäftsführung

2020:

Umstellung weiter Teile des HAUBIS Sortiments auf hausgemachten Natursauerteig

2022:

HAUBIS eröffnet „das Valentin“ in Wieselburg und erweitert damit seinen Wirkbereich in der Gastronomie um ein eigenes Gastro-Konzept von Frühstück bis Afterwork

2024:

Die kulinarische Bespielung des Stadtbads in Amstetten - u.a. mit der „HAUBIS Park Lounge“ - führt die gastronomischen Ambitionen konsequent weiter. Trotz aller Höhenflüge zählt im Unternehmen nach wie vor die Bodenhaftung: Mit dem ersten Nachhaltigkeitsbericht in seiner Unternehmensgeschichte zieht HAUBIS Bilanz über seine ökonomischen, ökologischen und sozialen Schwerpunkte.





AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

**Frisch begeisterte Kunden begrüßen
wir gerne in der HAUBIS Telefonzentrale
unter +43(0)7416/503-0.**

HAUBIS Stammkunden ordern wie
gewohnt von Mo bis Fr 8.00-11.00 Uhr
per Telefon unter +43(0)7416/503-900
oder per E-Mail an: auftragsabwicklung@haubis.at

Haubis GmbH
Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43(0)7416/503-0
office@haubis.at
www.haubis.at