# So schmeckt Weihnachten!

NATÜRLICH OHNE PALMÖL

FAIRTRADE COCOA

## UNSERE KEKSE 2021

Ströck

stroeck.at

# Der schnelle Weg zum Keksgenuss.

NATÜRLICH OHNE PALMÖL

FAIRTRADE COCOA

FAIRTRADE COCOA

## AMARENAKEKS

*Mürbteig mit Nüssen, mit Ribiselmarmelade gefüllt, mit Amarenakirsche garniert und mit dunkler Schokolade überzogen.*

FAIRTRADE COCOA

## BUDAPESTER

*Die Biskuitmasse in Zungenform wird mit Orangenmarmelade gefüllt und nach dem Backen (mit bester Butter, was sonst!) in köstliche Schokolade getunkt.*

## EISENBAHNER

*Himmlische Eisenbahner aus Mürbteig, mit zarter Persipanmasse und fruchtiger Himbeermarmelade.*

FAIRTRADE COCOA

## FLORENTINER

*Unsere Florentiner verführen mit einer köstlichen Mischung aus Mandeln und Honig auf einem in zarte Schokolade getunkten, knusprigen Mürbteig.*

## HAUSKEKS

*Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.*

## HUSARENKRAPFERL

*En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Köstliche Marillen aus Kittsee und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.*

## KAFFEE-WALNUSS

*Butteriger Mürbteig mit Florentinermasse, gefüllt mit feinstem Nougat, getunkt in dunkle Schokolade.*

## KNUSPERTANNE

*Edler Schoko-Mürbteig mit gemahlenen Walnüssen, gefüllt mit Ribiselmarmelade: Unglaublich schokoladig!*

## KOKOSBUSSERL

*Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.*

## LINZERAUGEN

*Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzerteig mit Ribiselmarmelade gefüllt.*

## LINZERKIPFERL

*Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden von Hand in Kuvertürschokolade getunkt.*

## LINZERSAVARIN

*Ein luftiger Linzerteig mit einem Tupfer Himbeermarmelade, gehackten Pistazien und viel dunkler Schokolade: So edel kann Naschen sein.*

## MAKRONEN

*Diese herrlich mandeligen Kekse werden aus Marzipanrohmasse gemacht, die sternförmig dressiert und dann gebacken werden.*

## MOZARTKUSS

*Schokomürbteig mit Nüssen, Nougat und Pistazien-Marzipan.*

## NOUGATSTERNE

*Soll schon wegen seiner Form auf keinem Keksteller fehlen. Getunkt in feinster Schokolade, mit Pistazien bestreut.*

## PINIENKERN-ORANGENWÜRFEL

*Herrlich luftige Linzermasse, dazu Marillenmarmelade mit 55 % Fruchtanteil aus Kittsee. Danach noch mit weißer Schokoladen-Kuvertüre veredelt.*

## POLO NERO

*Zum Teil mit Schokolade überzogen überrascht er mit einer fruchtigen Note.*

## ROGGENKEKS

*Gefüllt mit Dirndlmarmelade: Mürbteig aus 100 % Roggen mit brauner Butter.*

## STUDENTENFUTTER

*Herrlich fluffig geht diese Biskuitmasse mit Rosinen und Nüssen zur Sache – die ideale Belohnung nach einem harten Tag. Aber keineswegs nur für Studierende gemacht!*

## VANILLEKIPFERL/ DINKEL-VANILLEKIPFERL

*Den absoluten Klassiker gibt es bei uns auch aus Dinkelvollkornmehl – in beiden Varianten aber werden sie mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!*

## ZIMTSTERNE

*Die Kassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.*

## PANETTONE 400 g

*Diese italienische Spezialität wird traditionell zur Weihnachtszeit an Freunde, Verwandte und Bekannte verschenkt. Unser Panettone besteht aus besonders zartem, saftigem Brioche-Sauerteig. Dieser wird mit Orangen- und Edelbitter-Schokoladenstückchen aus FAIRTTRADE-Kakao verfeinert. Danach mit einer Haselnussmakronenmasse und Mandeln bedeckt.*

## WEIHNACHTSSTOLLEN 400 g und 700 g

*Der traditionelle Christstollen ist fester Bestandteil der Weihnachtszeit. In den herrlichen Germteig kommen handverlesene Trockenfrüchte, Nüsse und Mandelgrieß, außerdem feinste Butter.*

# Mit Genuss die kleinen Sünden zelebrieren.

# Diese Kekse gelingen immer.

NATÜRLICH OHNE PALMÖL

FAIRTRADE COCOA

## TEEBÄCKEREI 390 g

**Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:**

*3 x Amarenakeks*
*3 x Florentiner*
*3 x Linzeraugen*
*3 x Linzersavarin*
*5 x Polo Nero*
*5 x Budapester*
*4 x Knuspertanne*
*4 x Nougatsterne*
*3 x Mozartkuss*
*3 x Makronen*

## TEEBÄCKEREI 500 g

**Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:**

*4 x Eisenbahner*
*3 x Linzeraugen*
*3 x Linzersavarin*
*3 x Amarenakeks*
*4 x Makronen*
*4 x Nougatsterne*
*4 x Kaffee-Walnuss*
*3 x Polo Nero*
*3 x Budapester*
*3 x Florentiner*
*4 x Husarenkrapfen*
*4 x Knuspertanne*
*4 x Mozartkuss*

## TEEBÄCKEREI 1.000 g

**Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:**

*6 x Budapester*
*6 x Polo Nero*
*6 x Studentenfutter*
*5 x Makronen*
*5 x Amarenakeks*
*6 x Pinienkern-Orangenwürfel*
*8 x Eisenbahner*
*5 x Linzeraugen*
*5 x Nougatstern*
*5 x Florentiner*
*5 x Linzersavarin*
*6 x Husarenkrapfen*
*5 x Knuspertanne*
*6 x Kaffee-Walnuss*
*6 x Mozartkuss*

Unsere Produkte können Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchten, Fisch, Sulfiten und Sellerie enthalten.

## HAUSKEKSE 350 g

*Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.*

## KOKOSBUSSERL 340 g

*Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.*

## ZIMTSTERNE 300 g

*Die Kassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.*

## LINZERAUGEN 530 g

*Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzerteig mit Ribiselmarmelade gefüllt.*

## LINZERKIPFERL 450 g

*Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden von Hand in Kuvertürschokolade getunkt.*

## VANILLEKIPFERL 350 g und 500 g

*Den absoluten Klassiker gibt es bei uns auch aus Dinkelvollkornmehl – in beiden Varianten aber werden sie mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!*

## DINKELVANILLEKIPFERL 350 g

*Nussmürbteig aus Dinkelvollkornmehl mit echter Bourbon Vanille verfeinert*

## ROGGENKEKSE 500 g

*Gefüllt mit Dirndlmarmelade: Mürbteig aus 100 % Roggen mit brauner Butter.*

## HUSARENKRAPFERL 400 g

*En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Köstliche Marillen aus Kittsee und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.*

## GESCHENKKORB

**Geschenkkorb besteht aus folgenden Produkten:**

*1 x Gemischte Teebäckerei 390 g*
*1 x Vanillekipferl 350 g*
*1 x Kokosbusserl 340 g*
*1 x Hauskekse 350 g*
*1 x Zimtsterne 300 g*

## GESCHENKBOX

**Geschenkbox besteht aus folgenden Produkten:**

*1 x Flasche Feierabend-Wein vom Weingut Christ, Wien DAC Gemischter Satz, 2019*
*1 x Gemischte Teebäckerei 390 g*
*1 x Bio-Feierabend-Marillenmarmelade*
*1 x Bio-Feierabend-Erdbeermarmelade*
*1 x Hausgemachtes Bio-Kürbis-Apfel-Chutney*

STRÖCK BROT GMBH

Johann-Ströck-Gasse 1
1220 Wien

Tel.: + 43 1 2043999
Fax: + 43 1 2043999-21

stroeck.at

@stroeck

@stroeckbrot



Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.


**FOTOS** Lukas Lorenz