

LEGRO HANDELSGES.M.B.H.

Kapfensteingasse 3 | 8160 Weiz

Tel: 03172/34 52 | Fax: DW 22

E-Mail: office@legro.at | www.legro.at

BÄCKER AKTION

AKTION GÜLTIG VOM 25. NOVEMBER - 31. DEZEMBER 2024



per kg

1.06

WIENER NORMALKRISTALLZUCKER
Sa. = 25 kg



per kg

0.29

SPEISESALZ UNJODIERT
fein | Sa. = 25 kg



per kg

1.39

KARTOFFELMEHL
Sa. = 25 kg



per Kb.

7.99

PREMIUM TOPFEN
Kb. = 2 kg | 20%



per kg

6.89

PIZZASCHINKEN
ca. 3,8 kg



ab 5 kg 2.09
ab 10 kg 1.89
ab 25 kg 1.69

SONNENBLUMENKERNE
Sa. = 25 kg



ab 5 kg 4.19
ab 10 kg 3.99
ab 25 kg 3.79

MOHN
Sa. = 25 kg



per kg

1.29

HAFERFLOCKEN
Sa. = 15 kg



per kg

7.39

PREISELBEERKONFITÜRE
herb | Ds. = 4,5 kg

BACKHILFSMITTEL



darbo
Naturrein

per kg

4.79

POWIDL
Kb. = 5kg



HAPPY-FRUCHT

per Ds.

5.59

per Ds. ab 6 Ds.

5.49

PFIRSICHSPALTEN
Kt. = 6 Ds. | Ds. = 3100ml



GoldReef

per Ds.

8.69

per Ds. ab 6 Ds.

8.59

APRIKOSEN-HÄLFTEN
Kt. = 6 Ds. | Ds. = 3100ml



KOTÁNYI

per kg

6.59

BROTGEWÜRZ
geschrotet | Sa. = 5 kg



Oswald

per kg

6.09

HIMBEEREN
Kt. = 4 Pkg. | Pkg. = 2,5 kg



Baker & Baker

per Stk.

0.82

SCHOKO-DONUT
Kt. = 48 Stk. | Stk. = 65g



Manner
WIEN

per Tfl.

3.29

KUVERTÜRE WEISS
Kt. = 26 Tfl. | Tfl. = 200g



KRÜGER
AUSTRIA

per Tfl.

0.99

SCHOGETTEN WEISSE PISTAZIE
Kt. = 15 Tfl. | Tfl. = 100g



Manner
WIEN

per Pkg.

3.39

LEBKUCHEN ALLERLEI
Kt. = 16 Pkg. | Pkg. = 500g



PAPARSTAR

per Pkg. ab

5.49*

BACKFÖRMCHEN
weiß | diverse Größen



PAPARSTAR

per Pkg.

15.49*

SPRITZBEUTEL
Kt. = 12 Pkg. | Pkg. = 100 Stk. | Stk. = 2,6 lt



ALPEN SALZ

per Sa.

7.89*

SALZTABLETTEN
Sa. = 25 kg

02.12.
BIS
27.12.

LEGRO



Krapfen Aktion

10%

ART.NR.

ARTIKEL

AKTION
PREIS / KG

200008317	BRAUN SCHOKOBELLA 6 KG Pastöse gebrauchsfertige Schokoladencreme, aufschlagfähig und mit Dessertpasten abschmeckbar, zum Füllen von Torten, Schnitten, Dauergebäck und Pralinen; ebenfalls zum Überziehen von Torten und Gebäcken geeignet;	€ 6,94 € 7,71
200008292	BRAUN SCHOKOBELLA WEISS 6 KG Gebrauchsfertige, weiße Schokoladencreme mit Kakaobutter; mit Dessertpasten abschmeckbar; eignet sich hervorragend zum Füllen von Torten, Schnitten, Desserts etc. sowie zum Überziehen von Torten und Gebäcken;	€ 6,70 € 7,44
200008432	NUSSNOUGATCREME RFA MB* 13 KG Feine Haselnusscreme - zum Füllen von Krapfen, Croissants und anderen Feinbackwaren. Außerdem zum Abschmecken von Obers-, Butter und Margarinecremen für Torten, Schnitten, Teegebäck uvm.	€ 5,96 € 6,62

20%

100015406	KRAPFENGOLD 25 KG In unserem speziellen Fertigmehl steckt das Ergebnis jahrzehntelanger Expertise. Das ultimative Backerlebnis mit höchster Gebäckqualität und perfekter Verarbeitungssicherheit.	€ 2,63 € 3,29
100008832	KRAPFENMIX K100 MIT EI 25 KG Fertigmehl zur einfachen und sicheren Herstellung qualitativ hochwertiger Krapfen.	€ 2,37 € 2,96

BITTE BESTELLEN SIE UNTER 03172 / 3452-21 ODER
WENDEN SIE SICH AN IHREN FACHBERATER.

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



VEGANUARY – AKTION

Gültig von 2. Dezember 2024 bis 31. Jänner 2025



MDM	Art.Nr.	Produkte	VE	Aktion*	Bestellmenge
10243561	03127	Vegan Cake & Muffin	10 kg Sack	-10 % auf Listpreis	VE
10101974	89381	Meister Supra-Hefeteig	25 kg Sack		VE
10243371	05123	Pati Whip Vegan	12 x 1 l Box		VE
10244133	16744	Meister VanilleKrem Vegan	10 kg Sack		VE
10261260	05188	Magic Glaze 12 x 1Ltr	12,2 kg Karton		VE
10101966	02181	Meister Schokata PO SG	12,5 kg Eimer		VE



VON PROFIS FÜR PROFIS
Angebote, die Gusto machen



SENNA
Back
Art.Nr. · 1212201 · 10kg (4 x 2,5kg)

- Beste Bindung bei Mürbteigen
- Backstabiles Aroma
- Ideal für Mürbteig und Hefeteig

SENNA
Universal
Art.Nr. · 1214108 · 8kg (16 x 500g)

- Universell einsetzbar
- Gutes Aufschlagvolumen
- Gute Flüssigkeitsaufnahme
- Für viele Back- und Bratvorgänge geeignet
- Mit Vitamin A und D



SENNA
Backaroma Rum
Art.Nr. · 1248305 · 1kg (6 x 1kg) **6,29 €/kg**

- Intensiver, voller Inländerrumgeschmack

Backaroma Vanille
Art.Nr. · 1248310 · 1kg (6 x 1kg) **6,79 €/kg**

- Feiner Vanillegeschmack

Backaroma Zitrone
Art.Nr. · 1248315 · 1kg (6 x 1kg) **6,29 €/kg**

- Frischer Zitronengeschmack

Backaroma Butter-Hefeteig
Art.Nr. · 1248325 · 1kg (6 x 1kg) **6,39 €/kg**

- Feiner Buttergeschmack



SENNA
Schlagcreme
Art.Nr. · 1246210 · 1l (12 x 1l) Tetra Pack

- Hohes Volumen
- Zarter Schmelz
- Für alle Sahneautomaten geeignet
- Gezuckert
- Aus rein pflanzlichen Fetten

Aktionsraum:
01.12 - 31.12.2024

www.senna.at

Aktion Dezember 2024

gültig von 02.12. - 31.12.2024



REZEPT auf der
nächsten Seite!

JETZT IN AKTION!

Aktions-
UVP/kg*

4117366 Zimtfülle (H) Bag 10 kg

~~€ 4,23~~

€ 3,81

Fein abgestimmte Mischung zur rationellen Herstellung einer aromatischen Zimtfüllung mit guter Streichfähigkeit und sehr guten Backeigenschaften.

4117397 Mandelfülle Bag 10 kg

~~€ 7,51~~

€ 6,76

Füllung aus fein geriebenen, weißen Mandeln. Ideal zum Füllen von Hefeteig-, Blätterteig- und Plunderteig-Gebäcken und zur Herstellung von Mandelmakronen. Fruchtanteil: 50%

4116644 Kokosfülle CL Bag 10 kg

~~€ 4,70~~

€ 4,23

Feine Kokosfülle aus hochwertigen Kokosflocken für saftig-reichhaltige Backwaren. Fruchtanteil: 50%

4100885 Argenta Soft Karton 20 kg

~~€ 2,74~~

€ 2,60

Pflanzliche Margarine mit mindestens 80% pflanzlichem Fett, für Teige und Cremes. Sorgt für ein höheres Volumen und zart-frische Endprodukte mit einem angenehmen Butteraroma.

4006522 Tegral Dolcinote 100 CL Bag 15 kg

~~€ 4,57~~

€ 3,94

Clean-Label Mix für die Herstellung von traditionellem, italienischem Hefengebäck wie Panettone, Colomba und Pandoro. Eignet sich zudem hervorragend als Basis für Cornetti, Brioche und Panfrutti.

***Bitte beachten Sie: Auf den Aktionspreis ist keine weitere NARA mehr möglich.**

Schoko-Zimtschnecke

REZEPTUR TEIG

HTM Universal NG	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Backmargarine pflanzen-basiert	0,700 kg
Wasser, ca.	3,600 kg
Gesamt	14,600 kg

HERSTELLUNG

Mischzeit langsam, ca.	5 Minuten
Mischzeit schnell, ca.	6 Minuten
Teigtemperatur, ca.	28 °C
Teigruhe, ca.	10 Minuten
Teigeinwaage, ca.	2,100 kg
Gare, ca.	¾ Gare
Backzeit, ca.	25-30 Minuten
Backtemperatur, ca.	180 °C fallend

je nach Ofen bei offenem Zug

REZEPTUR ZIMTFÜLLE

Zimtfülle	1,000 kg
Wasser	0,300 kg
Gesamt	1,300 kg

Nach dem Kneten den Teig abwiegen (ca. 2,100 kg) und rund 10-15 Minuten rasten lassen. Nach der Teigruhe im Froster den Teig auf 40 cm Breite und 4 mm Stärke ausrollen.

Die Zimtfüllung anrühren (ca. 0,550 kg Zimtfülle pro Teigfleck mit 2,100 kg), aufstreichen, **Belcolade Noir C309/X:C Chunks** aufstreuen und von der Längsseite her aufrollen. In 3,5 cm breite Schnecken einteilen und schneiden. 2 Alu-Bleche mit hohem Rand (60 x 20 cm) fetten. Je Blech 2 x 7 Stücke auflegen und auf Gare stellen. Bei ¾ Gare mit **Sunset Glaze** bestreichen/besprühen und backen.

Auskühlen lassen und nach Wunsch mit **Belcolade CT Noir C501/J**, sowie gehackten Haselnüssen ausfertigen.

Tipp: Zum Schneiden der Zimtschnecken am besten Zahnseide verwenden, damit bekommt man eine sehr schöne Schnittfläche.

4019914 HTM Universal NG Bag 25 kg
4117366 Zimtfülle Bag 10 kg
4007588 Belcolade Noir C309/X:C Chunks Bag 15 kg
4405719 Sunset Glaze EC Carton 12x11
4006947 Belcolade CT Noir C501/J Drops 2x5 kg
oder 4006948 Belcolade CT Noir C501/J Drops 15 kg



Saisonoffert Krapfenmarmelade 2023/2024

Aktionszeitraum: 01.11.2024 – 08.03.2025

LEGRO

HandelsgmbH
Kapfensteingasse 3
8160 Weiz
Tel: 03172/34 52



				Nettopreis	MwSt.		
2485310	1/1 Kb	Uwe Marillenkönfitüre Bäcker Spezial 45% Frucht, cremig gerührt;	13,5 kg	per kg	€ 2,98	10	
				ab 5 Kb	per kg	€ 2,94	10
				ab 10 Kb	per kg	€ 2,88	10
				ab 25 Kb	per kg	€ 2,82	10
2485510	1/1 Kb	Uwe Marillenkönfitüre Bäcker Spezial 45% Frucht, cremig gerührt;	32 kg		€ 2,74	10	
				ab 10 Kb	per kg	€ 2,68	10
				ab 18 Kb	per kg	€ 2,62	10

Artikel-Nr.	EH	Bezeichnung			Nettopreis	MwSt.	
2485700	1/1 Kb	Darbo Krapfenfülle 35% Frucht, cremig gerührt;	32 kg	per kg	€ 2,38	10	
				ab 10 Kb	per kg	€ 2,31	10
				ab 18 Kb	per kg	€ 2,28	10



Preise: excl. MwSt. und freibleibend



SENNA

KRAPFENFETTAKTION

Qualitätsprodukte aus Österreich



6+1
8+2



MILLA Fritter
Art.Nr. • 1221302 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Geringe Fettaufnahme am Frittiergut
- Hoher Rauchpunkt
- Geruchsneutral
- Hitzestabil
- Sparsam im Verbrauch



5+1
6+2
7+3



SENNA Fritter RSP0 SG
Art.Nr. • 1221204 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Aus zertifiziert nachhaltigem Palmöl
- Frittierfett mit hochwertigem Sonnenblumenöl
- Ausgezeichnete Frittierleistung durch hohe Belastbarkeit
- Temperaturstabile Rohstoffe
- Besonders geruchsneutral



SENNA Fritter ZERO TROPICAL
Art.Nr. • 1221205 • 10kg

- 100% palmfrei
- Mit hochwertigem Sonnenblumenöl
- Ausgezeichnete Frittierleistung durch hohe Belastbarkeit
- Temperaturstabile Rohstoffe
- Besonders geruchsneutral



Aktionsraum:
01.09 - 05.03.2025

www.senna.at

DAS DYNAMISCHE UMSATZ- DUO.

