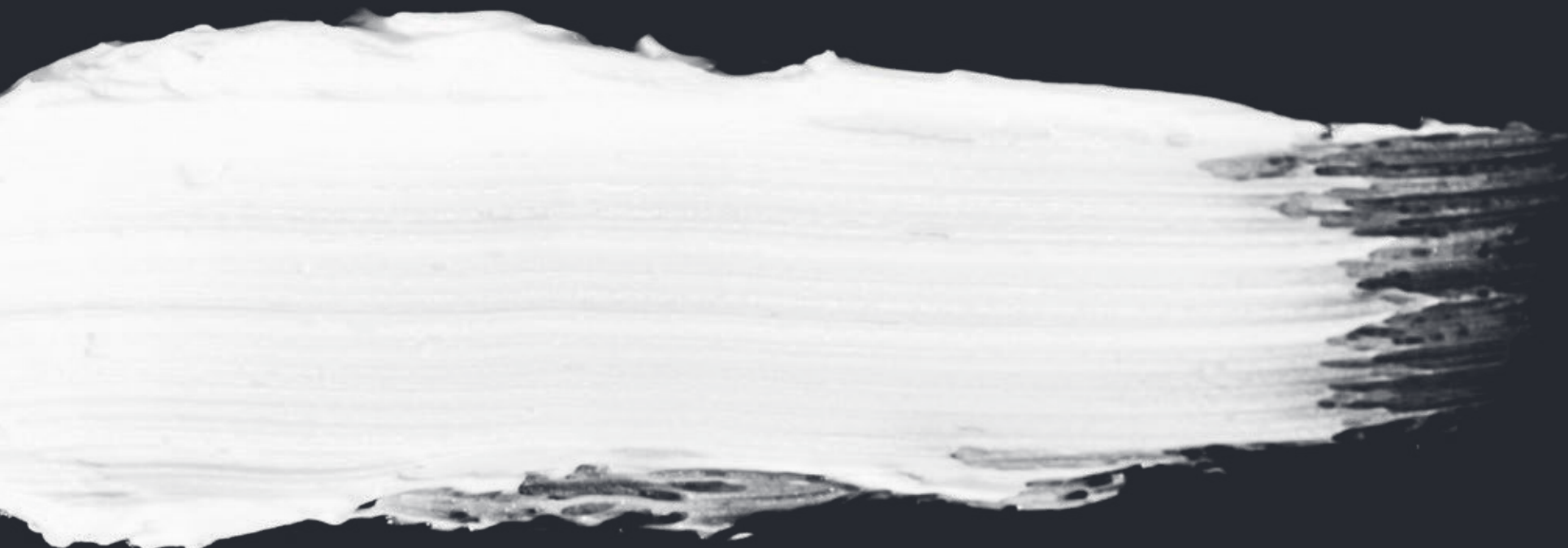


LEISTUNGSPORTFOLIO



IMPRESSUM

Stand 07-2023

Änderungen vorbehalten

Grafik: HACK AG, Jörg Volmer

Fotos: Adobe-Stock, Eugen Heinrichs (eugen@verbalmedia.de)

Texte: HACK AG, Ute Niemann

Wir sind der starke Partner an Ihrer Seite.
INDIVIDUELL, EXKLUSIV, INNOVATIV







DAS HERZ EINES BÄCKERS

schlägt in der Backstube. So auch die Herzen der Bäcker der Gebrüder Hack Feinbackwaren GmbH.

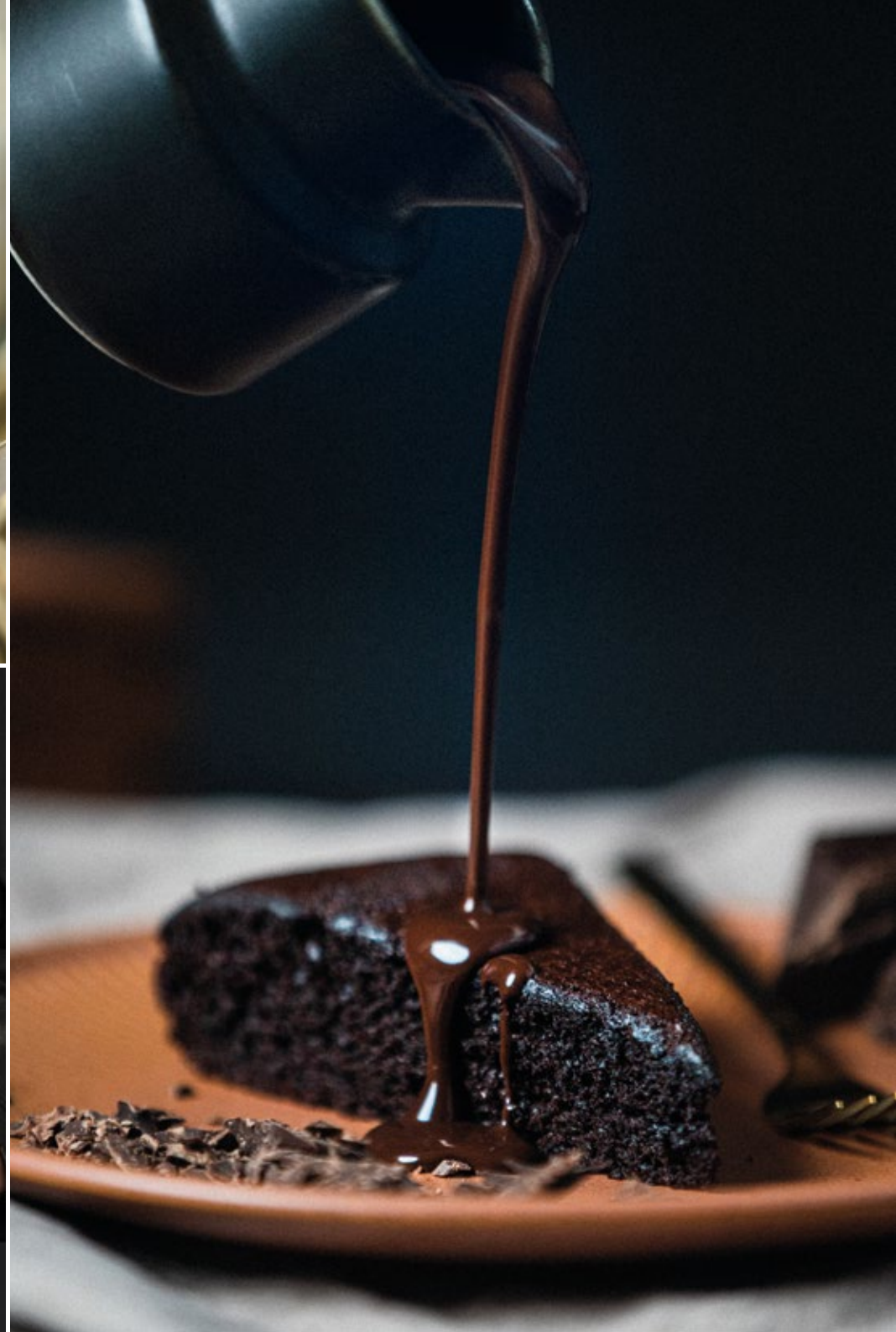
Sie backen mit Liebe, Tradition und Leidenschaft nach alter Handwerkskunst.

Sie verwenden nur qualitativ hochwertige Zutaten und geben jedem Teig die Teigruhe, die er braucht, um bekömmlich zu sein und das volle Aroma zu entfalten.

Die rund 100 Mitarbeiter der Tochterfirma der HACK AG stecken Tag für Tag ihre ganze Liebe, Erfahrung und Sorgfalt in die tiefgekühlten Bäckerei- und Konditoreiprodukte.

TEL. +49 2634 9669-0

E-MAIL: GEBR@HACK.AG



GEBR. HACK FEINBACKWAREN GMBH - EIN UNTERNEHMEN DER HACK AG -

Als Herz unserer Produktion vereint die Gebr. HACK Feinbackwaren GmbH profunde Erfahrung aus über dreiundneunzig Jahren Bäckerhandwerk mit modernsten technischen Produktionsprozessen. In unseren Backstuben werden mit größter Sorgfalt nach alter Handwerkskunst und ganz viel Liebe zum Produkt unsere beliebten Tiefkühl-Backwaren produziert. In unserer Ideenwerkstatt, der Entwicklungsabteilung, arbeiten unsere Mitarbeiter unermüdlich an neuen Produkten und Optimierungen, um den sich schnell ändernden Anforderungen des Convenience-Marktes immer einen Schritt voraus zu sein.

Wir sind stolz darauf, durch unsere Innovationskraft und unser Engagement im Bereich der Produktentwicklung einen Beitrag zur Weiterentwicklung der Backwarenindustrie zu leisten.







INHALTLICH

TRADITION UND HANDWERK

BROTE, BAGUETTES UND MEHR

TORTEN

GEBACKENE SCHNITTEN/SAHNESCHNITTEN

TOPFKUCHEN

FÜR START-UPS

LOW CARB, HIGH PROTEIN, BIO, VEGAN, RAW, KRISTALLZUCKERFREI

AMERICAN BAKERY

MUFFINS

BROWNIES

STANGENKUCHEN

RUNDKUCHEN





Tradition und
HANDWERK



BROTE, BAGUETTES UND MEHR...

aus dem Holzbackofen



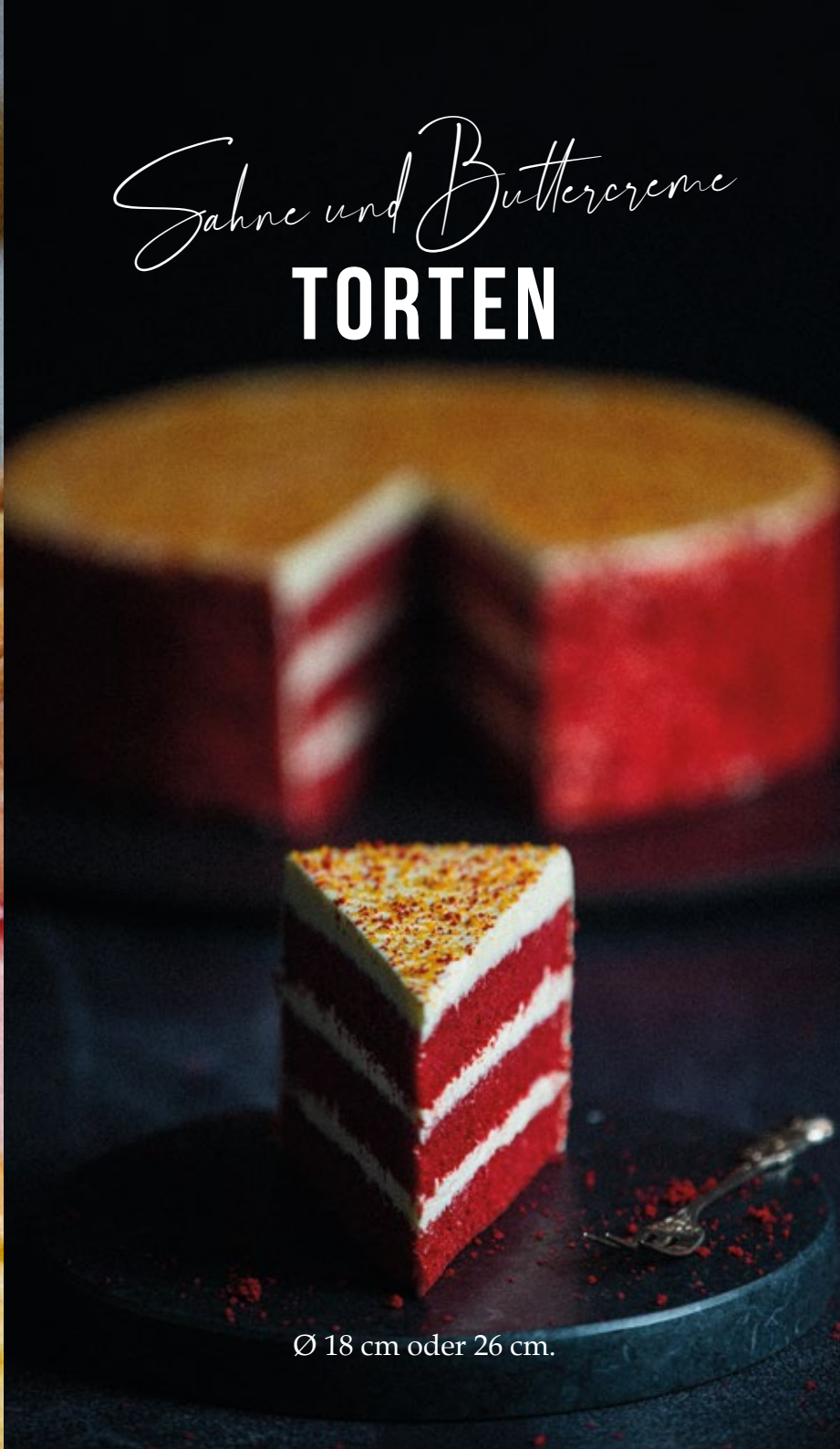
BACK:kult 

Mehr Geschmack, wertvolle Inhaltsstoffe, Natur pur!
Wir verwenden ausschließlich Buchenholz aus der Region.





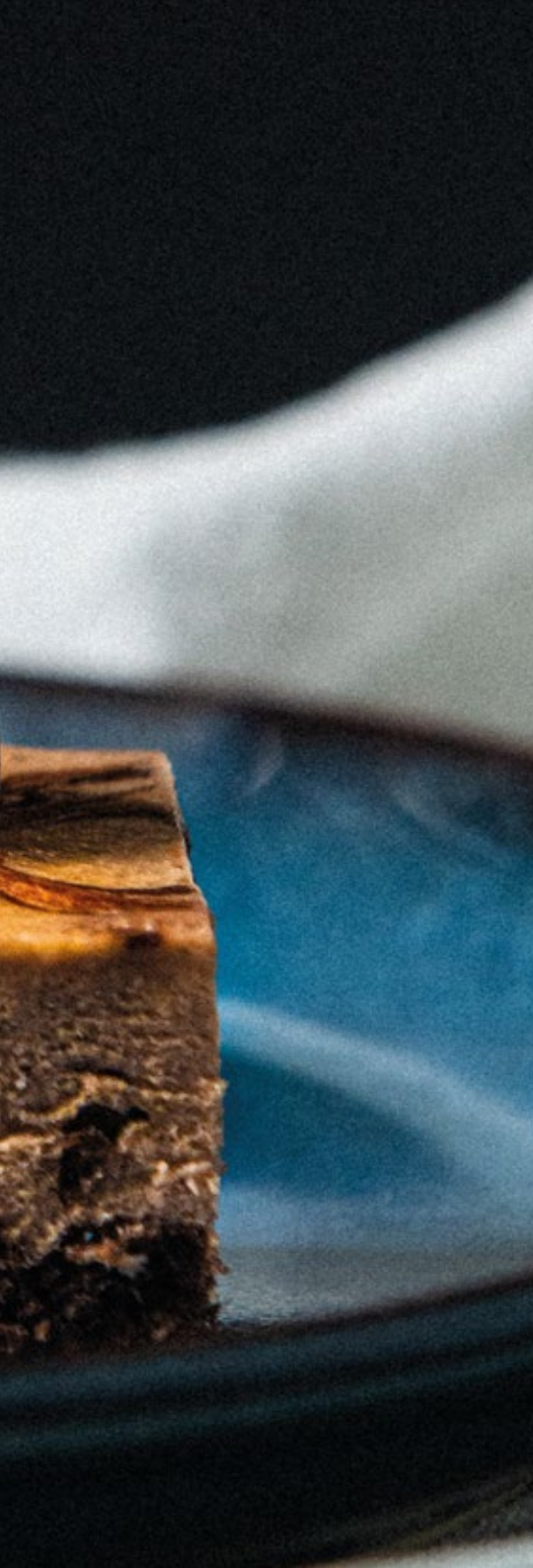
Sahne und Buttercreme
TORTEN



Ø 18 cm oder 26 cm.







SCHNITTEN

Gebackten oder mit Sahne



Unsere gebackenen- und unsere
Sahneschnitten sind auch portioniert erhältlich.

Tray: 375 x 245 mm

in drei verschiedenen Höhen

35, 45, 55 mm



TOPFKUCHEN

Mit oder ohne Glasur ...

Unsere Topfkuchen sind ganz und halbiert erhältlich.
Ganze Kuchen in 1.350-2.000 g



TOASTED
MUFFINS
HEARTY +
STEM +
DAFTER
PANC
SPIN +
BEN +
HEB +

SANDWICHES
OR WRAPS
SPROCKET +
SOCKLE +
COFFEE +

HELLO!

PLEASE
TUCKER
COFFEE

HELLO!

PLEASE
TUCKER
COFFEE

☕
☕
COFFEE + RUSK
30



LET'S
GET
STARTED

WARUM GERADE WIR, EIN MITTELSTÄNDISCHES UNTERNEHMEN, EIN GUTER PARTNER FÜR START-UPS SIND

WWW.BEST-FOUNDERS-FAMILY.COM



LOW CARB

HIGH PROTEIN

BIO

VEGAN

RAW

KRISTALLZUCKERFREI



Es sind die Start-Ups, die aufgrund ihrer unbedarften Herangehensweise die innovativsten Produktideen hervorbringen. Um diese Ideen jedoch in marktfähige Produkte umzusetzen, bedarf es viel Erfahrung, Branchen Know-how und tatkräftigen Support.

Deutsche mittelständische Unternehmen stehen für Verlässlichkeit, Effizienz, profundes Fachwissen, Marktkenntnis und das Festhalten an ethischen Werten. So auch wir.

Im Gegensatz zu internationalen Konzernen mit oftmals starren Strukturen sind wir durch flexiblere Strukturen und flachere Hierarchien ein effektiverer Partner der offener für neue Ideen und Herangehensweisen ist.

Und das Wichtigste: Wir lieben, was wir tun und sind mit Herzblut für unsere Start-Ups auf Erfolgskurs.



STRÄNGERS



DERGUGL





WIR BRINGEN IHRE PRODUKTE IN DIE MÄRKTE. ZUVERLÄSSIG & TERMINGERECHT – DANK MODERNSTER FULFILLMENT LOGISTIK

Durch unsere jahrzehntelange Erfahrung wissen wir, wie moderne Logistik geht und worauf es beim Transport von tiefgekühlten Lebensmitteln und Trockenwaren ankommt. Unsere Schwerpunkte liegen hierbei auf der Kosteneffizienz und Zuverlässigkeit und selbstverständlich auch auf der fachgerechten Lagerung Ihrer TK- und Trockenwarenprodukte. Durch die direkte Anbindung an drei Autobahnen, liegt unser Fulfillment-Standort mitten in Deutschland strategisch perfekt.

Über eine direkte Anbindung Ihres Online-Shops an unsere Systeme für Versand & Logistik werden Ihre Aufträge automatisch an unsere IT-Systeme übertragen, kommissioniert, verpackt und versendet. Auch das Retourenmanagement ist bei uns in den besten Händen.

Wir übernehmen nicht nur die Logistik Ihres Onlinehandels, sondern bedienen mit unserer Logistik auch althergebrachte Vertriebskanäle wie die Belieferung in den LEH, die Gastronomie und in das Traffic-Geschäft.



AMERICAN BAKERY

Wir produzieren nicht nur für die Systemgastronomie eine Vielzahl an Backwaren wie Muffins, Brownies und Cheesecakes. Unser Sortiment umfasst auch Stangen- und Rundkuchen. Qualität und Individualität sind uns wichtig.

COFFEE

FREE SHOP

American Bakeshop

Unsere **BASIC** Muffins sind ab einer Bestellmenge von 45.000 Stück erhältlich.

Ab einer Abnahmemenge von 120.000 Stück ist auch ein

INDIVIDUELL bedruckter Tulip erhältlich.



MUFFINS



WIR VERWENDEN NUR BESTE ZUTATEN

wie Nüsse, Mandeln, Schokoladen-/Karamellstücke und Trockenfrüchte. Mögliche Toppings: Fädelung, Nüsse, Karamellstücke oder Schokoladenraspeln.

*so schokoladig
so mmmh*



BROWNIES



Unsere Brownies sind
auch geschnitten erhältlich.
Die Größe ist variabel.

TEIG Rührmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z.B. Zitrone, Vanille, Nuss, Latte Macchiato, Orange möglich. Kombinationen auf Anfrage. Mögliche Zusätze im Teig: Schokoladentropfen, getrocknete Früchte, Nüsse und Mohn.

TOPPING Schokoladenstücke, Nüsse, Mandeln und Trockenfrüchte.

DEKOR Schokoladenüberzug (Vollmilch, Zartbitter oder weiß). Fädelung, Dekorpuder, Pistazien, Schokoladen- / Karamellstücke.

*# coffeeshop
= must have*





STANGENKUCHEN

Unsere Stangenkuchen sind
auf Wunsch fertig geschnitten.
Die Scheibendicke ist variabel.
Ganze Kuchen ca. 1.750 g
Halbe Kuchen ca. 875 g

*Klassisch,
rustikal
oder voll
mit Früchten*

BODEN Streusel-/Mürbeboden,
Rührmasse in verschiedenen
Geschmacksrichtungen, alternativ
Käse- oder Mohnmasse.

TOPPING Obst, Streusel, Mandeln und Nüsse.

DEKOR Nüsse, Mandeln, Dekorpuder,
Geleeguss, Schokoladenstücke und Fädelung.



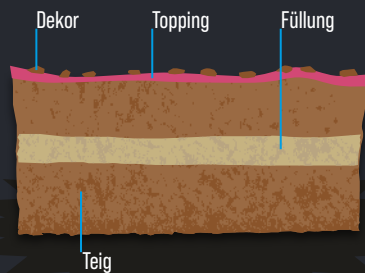
RUNDKUCHEN



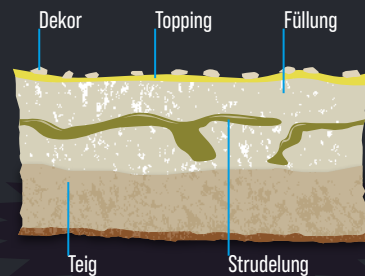
Unsere Rundkuchen sind
auch geschnitten erhältlich.
Ø 24 cm, 28 cm oder 38 cm.

	 GRÖSSE / GEWICHT	 BODEN / TEIG	 TOPPING / TUPFEN	 DEKOR
GEBACKENE SCHNITTEN	Tray: 375 x 245 mm 35, 45, 55 mm hoch variable Schnittgrößen	Streuselboden. Rührmasse, verschiedene Geschmacksrichtungen wie z. B. Vanille, Schoko, Zitrone. Käsemasse.	Früchte, Pistazien, Nüsse, Mandeln, Streusel, Schokoladenstücke.	Geleeguss, Schokoladenraspel, Pistazien, Nüsse, Mandeln, Schokoglasur.
SAHNESCHNITTEN	Tray: 375 x 245 mm 35, 45, 55 mm hoch variable Schnittgrößen	Biskuitböden. Rührmasse, verschiedene Geschmacksrichtungen wie z. B. Vanille, Schoko, Zitrone.	Sahne-, Creme-, Fruchtfüllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen.	Geleeguss, Schokoladenraspel, Pistazien, Nüsse, Mandeln, Dekorpuder.
SAHNE- / CREMETORTEN	ø 18 cm / 26 cm	Biskuitböden, Rührteigböden.	Sahne-, Creme-, Fruchtfüllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen.	Sahne- / Cremetupfen, Fruchtzubereitung, Schokoladenraspel, Geleeguss, Mandeln, Nüsse, Pistazien, Dekorpuder.
TOPFKUCHEN	Ganze Kuchen ca. 1.350 - 2.000 g halbiert möglich	Rührmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z. B. Zitrone, Vanille, Nuss, Latte Macchiato, Orange. Schokoladentropfen, Mandeln, Nüsse, Mohn als Zusatz. Kombinationen auf Anfrage.		Schokoladenüberzug (Vollmilch, Zartbitter oder weiß). Fädelung, Dekorpuder, Pistazien, Schokoladenstücke, Mandeln, Nüsse.

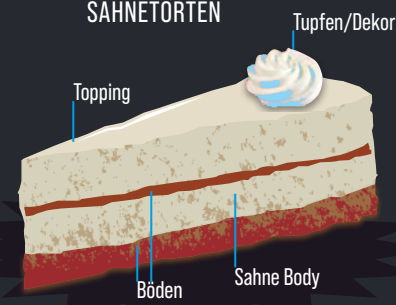
GEBACKENE SCHNITTEN



SAHNESCHNITTEN







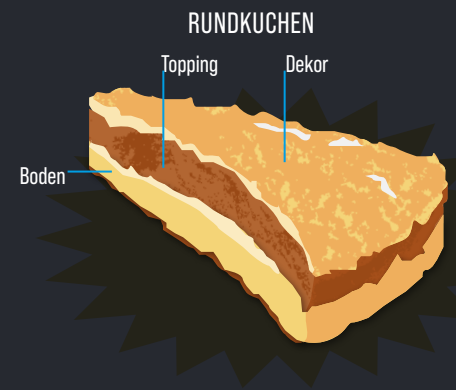
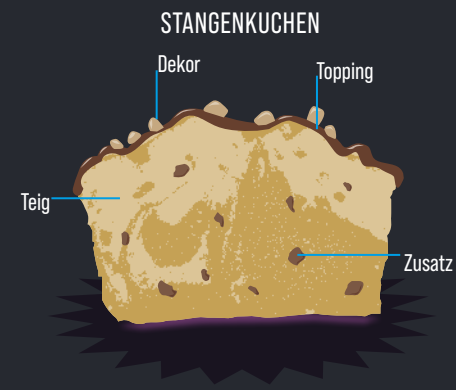
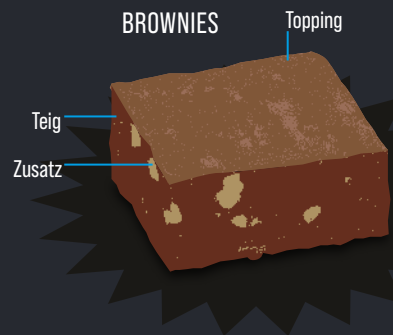
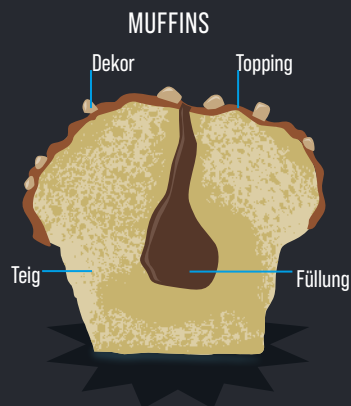
SAHNETORTEN



TOPFKUCHEN



	 GRÖSSE / GEWICHT	 BODEN / TEIG	 TOPPING / TUPFEN	 DEKOR
MUFFINS	110 - 130 g	Rührmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z. B. Blaubeer, Schoko, Vanille, Zitrone. Verschiedene Zusätze wie z. B. Schokoladentropfen, Nüsse, Mandeln, Mohn, Blaubeeren Cheesemasse.	Streusel, Früchte, Mandeln, Nüsse, Schokoladenstücke. Füllung mit Fruchtzubereitung, Cremefüllung.	Fruchtzubereitung, Schokoglasur mit oder ohne aufgestreuten Nüssen, Mandeln, Schokoladenstücken.
BROWNIES	Variable Schnittgrößen	Browniemasse mit Nüssen, Mandeln, Schokoladen- / Karamellstücke, Trockenfrüchte.	Streusel, Nüsse, Mandeln, Schokoladenstücke, Trockenfrüchte.	Fädelung, Nüsse, Mandeln, Karamellstücke, Schokoladenraspel.
STANGENKUCHEN PORRIDGE BREAD BANANA BREAD	Stangenkuchen: ca. 1.750 g halbiert ca. 875 g Geschnitten variable Scheibendicken möglich. Porridgebread 850 g, geschnitten. Bananabread 750 g, geschnitten.	Rührmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z. B. Zitrone, Vanille, Nuss, Latte Macchiato, Orange möglich. Schokoladentropfen, getrocknete Früchte, Nüsse, Saaten, Mohn, Haferflocken als Zusatz. Bei Stangenkuchen: Kombinationen auf Anfrage.	Schokoladenstücke, Nüsse, Mandeln, Trockenfrüchte.	Schokoladenüberzug (Vollmilch, Zartbitter oder weiß). Fädelung, Dekorpuder, Pistazien, Schokoladen- / Karamellstücke.
RUNDKUCHEN	ø 24 cm / 28 cm / 38 cm	Streusel- / Mürboden, Rührmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, alternativ Käsmasse, Mohnmasse.	Obst, Streusel, Mandeln, Nüsse.	Nüsse, Mandeln, Dekorpuder, Geleeguss, Schokoladenstücke, Fädelung.



FIRMENSTANDORT

Kurtscheid im Westerwald





Gebr. HACK Feinbackwaren GmbH
Karl-Hack-Allee 1, D-56581 Kurtscheid
Tel. +49 2634 9669-0
gebr@hack.ag

