

FRESH DOUGH.
MASTERFULLY MADE.



Wewalka



SUCCESS.
Made easy!

The art of pastry making has a long tradition in Austria. It is the basis for the international success of WEWALKA fresh doughs. What began with the production of high-quality confectionery and pastry products in 1987, was transformed by owner Anton Geisler and the knowledge of master bakers into a modern fresh dough production facility for rolled puff pastries in 2004.

Today WEWALKA supplies its trading partners with up to 10 varieties of rolled fresh dough on baking paper, which are produced in two plants in Austria and Hungary, making the company one of the largest fresh dough manufacturers in Europe.

WEWALKA is also well aware of its obligations to fellow human beings and the environment. The owner's family and all the company's employees show respect and consideration for each other and for the resources available to them. "Corporate social responsibility" is not merely a slogan at WEWALKA; it is an everyday reality.

The family business has remained true to its quality philosophy from its foundation to the present day. WEWALKA is a byword for fresh doughs by master bakers.





WORLDWIDE EXPERTISE. Made easy!

As the leading manufacturer of fresh dough in Europe, our customers include large international trading companies from all over the world. They appreciate the high handcrafted quality of our products – made possible by the utilization of state-of-the-art production technologies – and rely on the flexibility of WEWALKA in joint product range development.

Alongside its extensive standard and premium dough ranges, WEWALKA also supplies special dough varieties tailored to the individual customs and eating habits of specific countries or communities and their cuisines.



VARIETY. Made easy!

WEWALKA provides trading partners with on trend fresh doughs in order to satisfy the demands for variety, quality, and convenience that their customers appreciate every day.

Furthermore, we also offer our business partners dough combinations with fruit fillings or vegetable sauces for their customers, as well as premium fresh dough in wholemeal, spelt, butter, and organic varieties.

Apropos variety: The basic dough varieties from WEWALKA shown on the following pages are available in countless formats and weight categories – many of them also vegan, lactose-free, or Halal.

We know the demands that consumers make of our fresh doughs and understand their consumption habits. We are also pleased to make this knowledge available for the launch of your brand. We look forward to receiving your requests!

PIZZA DOUGH

Our fresh Pizza Dough is a yeast dough refined with olive oil. It is offered in different crust types and formats.

PUFF PASTRY DOUGH

Our fresh Puff Pastry Dough is light and flaky with many thin layers. It is suitable for sweet and savory recipes.

SHORT CRUST DOUGH

Our fresh Short crust Dough is a compact dough that forms a crumbly consistency when baked. It is available in sweet or savory varieties.

FOCACCIA DOUGH

Our fresh Focaccia Dough is airy and soft, and is offered in a round form. It rises well when baked and becomes a large-pored, flavorful bread.

DANISH PASTRY DOUGH

Our fresh Danish Pastry Dough is a light and airy yeast dough with fine layers that is perfectly suited to sweet recipes.

CROISSANT DOUGH

Our fresh Croissant Dough is a light and airy yeast dough with fine layers. It comes pre-cut to easily form sweet or savory filled croissants.

YEAST DOUGH

Our fresh Yeast Dough is sweet and versatile. It is light and airy and is ideal for sweet recipes like cinnamon rolls and streusel cakes.





DER SOMMERHIT IM FRISCHE-REGAL.

Made Easy.



GRILLTEIG KIT mit Kräuterröl

GRILLTEIG KIT:
400 g Grillteig perforiert und gerollt auf Backpapier im Folienbeutel mit Frischventil
+ 20 g Kräuterröl im Sachet

Pushen Sie den Frischteigumsatz.
Mit dem Grillteig Kit erschließen Sie neue Konsumentengruppen. Denn der Teig mit dem Kräuterröl überzeugt durch seine vielfältigen Zubereitungsvarianten auf dem Grill, am Lagerfeuer oder in der Pfanne. Was passt besser zum Sommer als ein Teig, der für alle Outdoor-Zubereitungsvarianten geeignet ist?

Frischteige aus Meisterhand.
Grillen ist das neue Kochen. Darum bieten wir einen Grillteig in höchster Qualität. Mit hochwertigen Zutaten, tollem Geschmack und Top-Convenience. Frei von Farbstoffen, Aromen und Konservierungsmitteln.

Kompakt verpackt.
Wir liefern im praktischen Displaykarton mit „Tear-off“ für beste Regalsicht.



Der Convenience-Hit.
Frischer Grillteig und Kräuterröl beleben den Frischteigumsatz und bringen noch mehr Convenience in die Grillsaison.

Sommer ist Grillzeit.

87%
aller deutschen Haushalte grillen min. 1x pro Jahr.
(Nielsen 2015)

89%
der Deutschen nennen Brot/Baguette als Lieblingsbeilage zum Grillen.
(Statista 2017)

Frischteige aus Meisterhand.

Innovation aus Meisterhand.

Mit den Kindern am Lagerfeuer, mit Freunden am Grill im Garten oder mit dem elektrischen Plattengrill auf dem Balkon. Der Grillteig von WEWALKA zeigt sich in jeder Situation von seiner knusprigen Seite.

Mit diesem pikant-würzigen und großporigen Hefeteig mit flaumiger Struktur und der richtigen Menge an Kräuterröl zum Bestreichen, zeigt WEWALKA, was ein Meisterbäcker kann. Und Ihre Kunden freuen sich über frisches und knuspriges Grillbrot gerade dann, wenn der Backofen in der Küche kalt bleibt.

Vielfalt für den Sommer im Freien.
Egal, ob auf einem Holzsteckerl gegrillt oder zu Knoblauch- oder Kräuterbrot verarbeitet – der Grillteig spielt seine Allroundfähigkeit voll aus.

Der Grillteig Kit bietet die beste Basis für viele kreative Zubereitungsvarianten!

ZUTATEN FÜR DEN ERFOLG.

Made Easy.

er – auch wenn die Backöfen kalt bleiben
eilage der Konsumenten zum Grillen
teröl im Kit
uer, Grill, Pfanne
Frischteige aus Meisterhand.

Wewalka
Mann-Straße 4 | 2601 Sollenau | Austria
e@wewalka.at | www.wewalka.com




Wewalka



Wewalka

DIE BILDUNG

Wewalka

- 01 Meine Vision
- 02 Zusammenarbe
- 03 Zusammenarbe
- 04 Zusammenarbe
- 05 Qualität als Wet
- 06 Innovationen
- 07 Rohstoffe und U
- 08 Legalität

07

ROHSTOFFE UND UMWELTBEWUSSTSEIN

Das Unternehmen ist sich seiner Verantwortung der Umwelt gegenüber bewusst. Regionalität, natürliche Rohstoffe, gehören zu den Leitstrategien unseres Unternehmens. Einen ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen ist ebenfalls eine Leitstrategie von Wewalka. Wir verpflichten uns zu einer rücksichtsvollen, nicht verschwenderischen, ökologischen Nutzung von Ressourcen und einer Verwendung von nachhaltig erwirtschafteten Rohstoffen und Produktionsressourcen, um unseren Beitrag für eine lebenswerte Umwelt für die Zukunft zu leisten.

Wewalka verwendet ausschließlich Rohstoffe von konstant hoher Qualität. Soweit wirtschaftlich möglich werden die Rohstoffe aus nachhaltiger Produktion beschafft (RSPO, BIO, UTZ).

Die Produktionsstätten müssen mindestens den gültigen Umweltauflagen entsprechen (siehe auch nächster Punkt „Legalität“).



Seite 14 | Teil 1

08

LEGALITÄT

Wir alle verpflichten uns dazu, jede Anforderung zu erfüllen, um die Erzeugnissicherheit und -legalität zu gewährleisten, sowie alle Sicherheitsbestimmungen und die gültigen Auflagen einzuhalten.

Wo es wettbewerbsbedingt möglich ist – etwa in den Bereichen Qualitätssicherung, Arbeitssicherheit und Umweltschutz geht Wewalka sogar über das von staatlichen Gesetzen Geforderte hinaus und setzt aus eigenem Anspruch höhere Umweltschutz- und Arbeitssicherheitsstandards um.



Seite 15 | Teil 1



**VALMISTA OMA
LEMPIPIZZASI**



wewalka.com

Authentic Bakery Style
MADE EASY