



Qualität seit
1853

Herzblut gepaart mit Fachwissen

Seit vielen Jahren beliefern wir Konditoreien, Bäckereien und die Gastronomie mit erstklassigen Konditoreiwaren – für die Weiterverarbeitung und für den direkten Verkauf.

Unsere Kunden verlassen sich auf besten Geschmack und gleichbleibend hohe Qualität. Dadurch gewinnen sie Zeit und Raum für ihre eigene Kreativität und Handschrift bei der Fertigstellung ihrer hauseigenen Spezialitäten.

Unsere (Vor-) Produkte überzeugen durch lange Haltbarkeit bei maximaler Frische und kurzen Lieferzeiten. Hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen; nach Rezepten, die teilweise seit Generationen überliefert wurden, werden sie mit optimal dafür angepassten Maschinen gefertigt.

Mein Team und ich versprechen Ihnen unsere erstklassige Qualität, schnelle Lieferungen und unkomplizierten Kundenservice. Wo immer es geht, verwenden wir besonders umweltfreundliche Verpackungen, vermeiden Müll und produzieren seit Neuestem ausschließlich mit Ökostrom.

Unser Familienbetrieb in siebter Generation (seit 1853) hat seinen Ursprung in einer Konditorei und Bäckerei mit Café. Mit Herzblut und Fachwissen arbeiten wir jeden Tag für gleichermaßen traditionellen und zeitgemäßen Genuss von Backwaren für Sie und Ihre Kunden.



*True passion and
expert knowledge*



For many years we have been supplying pastry shops, bakeries and the catering trade with first-class pastry products - for further processing and for direct sale.

Our customers rely on the best taste and consistently high quality. This saves them time and space for their own creativity and signature when finishing their own specialities.

Our semi-finished products convince by their long shelf life with maximum freshness and short delivery times. Manufactured from high-quality raw materials; according to recipes, some of which have been handed down for generations, they are manufactured with machines optimally adapted to them.

My team and I promise you first-class quality, fast deliveries and uncomplicated customer service. Wherever possible, we use particularly environmentally friendly packaging, avoid waste and have recently started producing exclusively with green electricity.

Our family business in the seventh generation (since 1853) has its origins in a confectionery and bakery with a café. With passion and expertise we work every day for traditional and contemporary enjoyment of bakery products for you and your customers.



Konditorei Schulz in Schlesien, 1938

Pastry shop Schulz in Silesia, 1938



Windbeutel

In drei Größen: Klein, mittel und groß. Aus Brandmasse oder Butter-Brandmasse.

Cream Puffs

In three sizes: Small, medium or large. Made from butter-choux or choux pastry.



Klein Small

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Artikelnummer / Item number	34
Größe / Size	ca. / approx. ø 4-5 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 4 g Stück / piece
Inhalt / Box	150 Stück / pieces

Mittel Medium

Groß Large

Artikelnummer / Item number	30	31
Größe / Size	ca. / approx. ø 8,5 cm	ca. / approx. ø 10 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 12 g Stück / piece	ca. / approx. 15 g Stück / piece
Inhalt / Box	96 Stück / pieces	72 Stück / pieces

Lagerung / Storage
10°C – 25°C



Windbeutel

Windbeutel Margarine *Cream puff margarine*

Artikelnummer / Item number

36

Größe / Size

ca. / approx. ø 8,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 12 g pro Stück / per piece

Inhalt / Box

96 Stück / pieces

Cream Puffs

Butter-Eclair

Goldbraunes Butter-Brandmasse Gebäck. Eclairs können vielseitig mit Cremes, Sahne, Pudding, Früchten oder Eis gefüllt werden. Ein wunderbarer Genuss.

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Butter Eclair

Golden-brown, butter-choux pastry. Eclairs can be filled with cream, whipped cream, pudding, fruits or ice cream. A wonderful pleasure.

Artikelnummer / Item number

32

Größe / Size

ca. / approx. 16 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 9,6 g Stück / piece

Inhalt / Box

100 Stück / pieces



Servicevorschlag

Brandmasse-Ringe

Diese mit Butter gebackenen Brandmasse-Ringe sind für Frucht-, Sahne- und Cremefüllungen geeignet.

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Choux Pastry Rings

These choux pastry rings, baked with butter, are suitable for fruit, whipped cream or cream fillings.

Artikelnummer / Item number	33
Größe / Size	ca. / approx. 9 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 15 g Stück / piece
Inhalt / Box	100 Stück / pieces



Serviervorschlag

Butter Mürbeteigtarlette

In drei Größen: Klein, mittel und groß mit oder ohne Kakaoglasur.

Außergewöhnlich im Geschmack, ein Butter-Mürbeteig in gleichbleibender Qualität, gefüllt mit Früchten der Saison ein besonderes Genusserlebnis.

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

⚡ Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Mini

Small

Artikelnummer / Item number

53

Größe / Size

ca. / approx. ø 4 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 6 g Stück / piece

Inhalt / Box

350 Stück / pieces

Butter Shortcrust Pastry Tartlet

Three sizes: Small, medium and large with our without cocoa glaze.


With an exceptional taste, this butter shortcrust pastry of consistent quality is a very special treat when filled with seasonal fruits.

Serviervorschlag

Butter Mürbeteigtarlette

	Mittel <i>Medium</i>	Mittel vegan <i>Medium vegan</i>	Mittel Kakaoglasur <i>Medium Cocoa Glaze</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i>	50	579	550
Größe / <i>Size</i>	ca. / <i>approx.</i> ø 8 cm		
Gewicht / <i>Weight</i>	ca. / <i>approx.</i> 25 g pro Stück / <i>per piece</i>		ca. / <i>approx.</i> 30 g pro Stück / <i>per piece</i>
Inhalt / <i>Box</i>	132 Stück / <i>pieces</i>		



-  Lagerung / *Storage*
10°C – 25°C
-  Mindestmenge wegen
Bruchgefahr



	Groß <i>Large</i>	Groß vegan <i>Large vegan</i>	Groß Kakaoglasur <i>Large Cocoa Glaze</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i>	51	580	551
Größe / <i>Size</i>	ca. / <i>approx.</i> ø 10 cm		
Gewicht / <i>Weight</i>	ca. / <i>approx.</i> 41 g pro Stück / <i>per piece</i>		ca. / <i>approx.</i> 48 g pro Stück / <i>per piece</i>
Inhalt / <i>Box</i>	80 Stück / <i>pieces</i>		

Butter Shortcrust Pastry Tartlet

Mürbeteigschiffchen

Eine zarte Mürbeteig-Kreation. Eine Glasur erhält die knusprig-mürbe Konsistenz selbst bei weichen Füllungen.



Serviervorschlag

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

⚡ Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Shortcrust Pastry Boats

A delicate shortcrust pastry creation. A coating maintains the crispy, crumbly consistency even with soft fillings.

Artikelnummer / Item number	58
Größe / Size	ca. / approx. 10 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 14 g Stück / piece
Inhalt / Box	126 Stück / pieces



Baumkuchenbögen

In Vollmilch, Zartbitter und gemischt.

Die Krönung der Konditorenkunst. Schicht für Schicht meisterlich aufgetragen. Zart und weich.



Serviervorschlag

Lagerung / Storage

15°C – 18°C
oder / or -18°C



Auch als TK-Ware
erhältlich

Baumkuchen Arches

Whole milk, dark chocolate and mixed.

*The culmination of confectionary art. Expertly applied, layer by layer.
Delicate and soft.*

	Zartbitter <i>Dark chocolate</i>	Vollmilch <i>Milk chocolate</i>	Gemischt <i>Mixed</i>
Artikelnummer / Item number	28	29	26
Größe / Size	ca. / approx. 11 cm		
Gewicht / Weight	ca. / approx. 60 g pro Stück / per piece		
Inhalt / Box	24 Stück / pieces		



Baumkuchen 3-er Ringe

In Vollmilch, Zartbitter und ohne Glasur.

Die Krönung der Konditorenkunst. Schicht für Schicht meisterlich aufgetragen. Zart und weich.

Lagerung / Storage
15°C – 18°C
oder / or -18°C



Baumkuchen 3 Rings

Milk chocolate, dark chocolate and without glaze.

The culmination of confectionary art. Expertly applied, layer by layer. Delicate and soft.

	Zartbitter <i>Dark chocolate</i>	Vollmilch <i>Milk chocolate</i>	ohne Glasur <i>Without glaze</i>
Artikelnummer / Item number	929	927	206
Größe / Size	ca. / approx. 9,3 cm Höhe / height		
Gewicht / Weight	ca. / approx. 370 g + 272 g pro Stück / per piece		
Inhalt / Box	12 Stück / pieces		



Serviervorschlag

Baumkuchen Spitzen

Mit feinem Rum, Orangenlikör oder Irish Cream

° Lagerung / Storage
15°C – 18°C

Baumkuchen Tips

With a fine rum, orange liqueur or irish cream

	Rumaroma <i>Rum</i>	Irish Cream <i>Irish cream</i>	Orangenlikör <i>Orange liqueur</i>
Artikelnummer / Item number	21	22	23
Größe / Size	ca. / approx. 3,5 cm		
Gewicht / Weight	ca. / approx. 11 g Stück / piece		
Inhalt / Box	2.250 g		



Serviervorschlag

Othello-Biskuitschalen

Feinster Biskuit nach traditionellem Konditorenrezept.

Dieses trocken gebackene Biskuitgebäck erhält durch feine Cremefüllungen seine weiche Konsistenz zurück. Veredelt durch einen Überzug mit Kuvertüre, Fondant oder Marzipan erhalten sie ein exquisites Gebäck.



Serviervorschlag

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Artikelnummer / Item number	20
Größe / Size	ca. / approx. ø 6 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 8 g Stück / piece
Inhalt / Box	200 Stück

Sponge Cake Halbs (dry)

Finest sponge mixture base, baked according to a traditional confectioner recipe.

This dry baked sponge cake gets its soft texture back by fine cream fillings. Refined with a chocolate coating, fondant or marzipan, you receive an exquisite pastry.



Hippenrollen

Unser hochwertiges Makronen-Hippengebäck.

Das Gebäck sollte vor dem Verzehr gefüllt werden und ca. 2 Stunden durchweichen. Es schmeckt dann besonders saftig, frisch und zart.

Krumkake Waffel Tube

Our high-quality macaroon „krumkake“ pastry.

The pastry should be filled prior to eating and rest for approx. 2 hours for drenching. Then it will taste especially moist, fresh and soft.



Serviervorschlag

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Artikelnummer / Item number	1
Größe / Size	ca. / approx. 9,8 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 17 g Stück / piece
Inhalt / Box	100 Stück / pieces



Krokantrollen

Eine knusprig-zarte Spezialität aus Haselnüssen, Mandeln und Karamell. Zum Füllen mit Nougatcreme, Buttercreme oder Eis. In zwei Größen.

Brittle Crisp Pastry Tubes

A crisp, tender specialty made from hazelnuts, almonds and caramel. For filling with nougat cream, butter cream or ice cream. Available in two sizes.



Serviervorschlag

Groß

Large

Artikelnummer / Item number

10

Größe / Size

ca. / approx. 9,8 cm ø 2,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 17 g Stück / piece

Inhalt / Box

100 Stück / pieces

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

 Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Klein

Small

Artikelnummer / Item number

12

Größe / Size

ca. / approx. 4,7 cm ø 2,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 8,3 g Stück / piece

Inhalt / Box

200 Stück / pieces



Schillerlocken

In drei Varianten: Als Butter-Schillerlocke, Schillerlocke mit Margarine und als Mini.

Ein knuspriges Blätterteiggebäck mit Butter und feinem Zucker bestreut.
Zum Befüllen mit Schlagsahne, Vanillecreme oder Fruchtkreationen.



Serviervorschlag

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

 Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Cream Horns

In three variations: as butter cream horns, cream horns with margarine and as minis.



A crispy puff pastry sprinkled with butter and fine sugar. For fillings with whipped cream, vanilla cream or fruit creations.

	Mini <i>Mini</i>
Artikelnummer / Item number	406
Größe / Size	ca. / approx. 6,5 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 8 g Stück / piece
Inhalt / Box	120 Stück / pieces

Schillerlocken

	Butter <i>Butter</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i>	850
Größe / <i>Size</i>	ca. / <i>approx.</i> 12 cm
Gewicht / <i>Weight</i>	ca. / <i>approx.</i> 30 g pro Stück / <i>per piece</i>
Inhalt / <i>Box</i>	100 Stück / <i>pieces</i>



-  Lagerung / *Storage*
10°C – 25°C
-  Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

	Margarine <i>Margarine</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i>	444
Größe / <i>Size</i>	ca. / <i>approx.</i> 12 cm
Gewicht / <i>Weight</i>	ca. / <i>approx.</i> 30 g pro Stück / <i>per piece</i>
Inhalt / <i>Box</i>	100 Stück / <i>pieces</i>

Cream Horns

Königin Pastete

Für kulinarische Sternstunden. Mit Hummer, Krabben oder Ragout fin gefüllt und zuvor kurz aufgebacken, ein echter Genuss.



° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

⚡ Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Vol-au-Vent

For culinary magic moments. Filled with lobster, prawns or ragout fin and baked briefly before, a real pleasure.

	Königin Pastete Butter <i>Vol-au-Vent butter</i>	Königin Pastete Margarine <i>Vol-au-Vent margarine</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i>	442	441
Größe / <i>Size</i>	ca. / <i>approx.</i> ø 7,5 cm	ca. / <i>approx.</i> ø 7,5 cm
Gewicht / <i>Weight</i>	ca. / <i>approx.</i> 43 g Stück / <i>piece</i>	ca. / <i>approx.</i> 43 g Stück / <i>piece</i>
Inhalt / <i>Box</i>	72 Stück / <i>pieces</i>	60 Stück / <i>pieces</i>



Butter-Zimt Brezeln

Zartes Zimt-Zucker-Buttergebäck zum Tee, Kaffee oder zum Naschen zwischendurch.

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

⚡ Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Butter-Cinnamon Pretzels

Delicate cinnamon sugar butter pastries that can be served with tea, coffee or as an in-between snack.

Artikelnummer / Item number	409
Größe / Size	ca. / approx. 14,5 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 30 g Stück / piece
Inhalt / Box	104 Stück / pieces



Serviervorschlag

Butter-Schuhsohlen

Duftig zartes Butter-Blätterteiggebäck mit Zucker bestreut. Der feine Buttergeschmack macht das Besondere dieses Produktes aus.



Serviervorschlag

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

 Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Sugar Oval

*Aromatic tender butter puff pastries, sprinkled with sugar.
The fine butter taste is what makes this product so special.*

Artikelnummer / Item number	41
Größe / Size	ca. / approx. 12 x 6 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 20 g Stück / piece
Inhalt / Box	192 Stück / pieces



Kaisermuscheln

Ein zartes Butter-Blätterteiggebäck mit Zucker bestreut, eignet sich hervorragend zum Füllen mit Früchten und Cremes.



 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

 Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Sugar Flower

A tender butter puff pastry sprinkled with sugar, is excellent for filling with fruits and creams.

Artikelnummer / Item number	403
Größe / Size	ca. / approx. ø 9 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 25 g Stück / piece
Inhalt / Box	96 Stück / pieces



Macarons gemischt

Dieses Eiweiß-Makronengebäck mit einer langjährigen Tradition in Frankreich verführt nun auch bei uns die Sinne.

Macarons mixed

This French egg white meringue cookie, with a long tradition in France, now also seduces our senses.



Serviervorschlag

Klassik (Grün, Braun, Neutral, Hellrot)

Classic (green, brown, neutral, light red)

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

Artikelnummer / Item number

68

Größe / Size

ca. / approx. ø 3,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 2,4 g Stück / piece

Inhalt / Box

384 Stück / pieces



Trend (Schwarz, Rot, Gelb, Türkis)

Trend (black, red, yellow, turquoise)

Artikelnummer / Item number

69

Größe / Size

ca. / approx. ø 3,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 2,4 g Stück / piece

Inhalt / Box

384 Stück / pieces



Baiser

Muscheln, Wellen und Tropfen aus leicht-luftigem Eiweißschaum mit zartem Schmelz sind ein Genuss für jeden Gaumen.

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

⚡ Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Meringue

With their melting texture, light and fluffy meringues as shells, waves and drops are a pleasure for every palate.

Größe / Size

ca. / approx. ø 7,5 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 10,6 g Stück / piece

Inhalt / Box

100 Stück / pieces

Baiser Muscheln

Meringues



Artikelnummer /
Item number

60

Baiser Kakao Muscheln

Cocoa Meringues



Artikelnummer /
Item number

64

Baiser Erdbeer Muscheln

Strawberry Meringues



Artikelnummer /
Item number

66

Baiser Wellen
Meringue Waves



-  Lagerung / Storage
10°C – 25°C
-  Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

Artikelnummer / Item number	62
Größe / Size	ca. / approx. 10 x 7 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 18 g Stück / piece
Inhalt / Box	96 Stück / pieces

Baiser Tropfen
Meringue Drops

Artikelnummer / Item number	63
Größe / Size	ca. / approx. 3 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 12,5 g Stück / piece
Inhalt / Box	2 kg Karton / box

HeSchu Konditoreierzeugnisse

Das zeichnet uns aus:

Qualität seit 1853

- Familienbetrieb in siebter Generation
- Rohstoffe aus der Region
- Gleichbleibend hohe Qualität – kontrolliert und garantiert
- Lange Mindesthaltbarkeit
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte
- Auf unsere Produkte angepasste Maschinenausstattung
- Deutschlandweite Lieferung innerhalb 2-3 Tagen

Quality since 1853

That characterizes us:

- *Family business in the seventh generation*
- *Processing of regional products*
- *Consistently high quality - controlled and guaranteed*
- *Long shelf life*
- *Seamless product traceability*
- *Machine equipment adapted to our products*

HE-SCHU Konditorei-Erzeugnisse Schulz (GmbH & Co.) KG
Hasselbinnen 13-15 | 22869 Schenefeld

Fon +49 (0)40/8 30 10 20 | Fax +49 (0)40/8 30 54 25
info@heschu.de | www.heschu.de

© HeSchu 2023 | Für Druckfehler oder Irrtümer übernehmen wir keine Haftung | Änderungen vorbehalten



HE-SCHU Konditorei-Erzeugnisse Schulz (GmbH & Co.) KG
Hasselbinnen 13-15 | 22869 Schenefeld

Fon +49 (0)40/8 30 10 20 | Fax +49 (0)40/8 30 54 25
info@heschu.de | www.heschu.de