



*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.



Servivorschlag

° Lagerung / Storage
10°C – 25°C

	Mittel Medium	Groß Large	klein Small
Artikelnummer / Item number	30	31	34
Größe / Size	ca. / approx. ø 8,5 cm	ca. / approx. ø 10 cm	ca. / approx. ø 4,5 - 5 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 12 g Stück / piece	ca. / approx. 15 g Stück / piece	ca. / approx. 3,5 - 4 g Stück / piece
Inhalt / Box	96 Stück / pieces	72 Stück / pieces	300 Stück / pieces

	Mittel Medium	Groß, (auf Nachfrage) Large
Artikelnummer / Item number	330	331
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	24 Stück / pieces	18 Stück / pieces



Bild_24er- Karton



Serviervorschlag

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C



Windbeutel

	Windbeutel Margarine <i>Cream puff margarine</i>
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	37
Größe / Size	ca. / approx. 16 cm	ca. / approx. 18 cm - breiter, mehr Standfläche
Gewicht / Weight	ca. / approx. 9,6 g Stück / piece	ca. / approx. 25 g Stück / piece
Inhalt / Box	100 Stück / pieces	40 Stück / pieces



Serviervorschlag

Brandmasse-Ringe

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



Serviervorschlag



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

334



Größe / Size

ca. / approx. ø 10,5 - 11 cm

Gewicht / Weight

ca. / approx. 12 g Stück /
piece

Inhalt / Box

50 Stück / pieces



Butter Mürbeteigtartelette

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 Genusserebnis.



Serviervorschlag

 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.

Mürbeteigtarlette



 Lagerung / Storage
10°C – 25°C

 Mindestmenge wegen
Bruchgefahr

NEU

	Groß, Margarine (MG) Lage	Mittel, vegan (auf Anfrage) Medium	Groß, vegan (auf Anfrage) Lage
Artikelnummer / Item number	55	579	580
Größe / Size	ca. / approx. ø 10 cm	ca. / approx. ø 8,5 cm	ca. / approx. ø 10 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 40 g Stück / piece	ca. / approx. 30 g Stück / piece	ca. / approx. 40 g Stück / piece
Inhalt / Box	80 Stück / pieces	126 Stück / pieces	80 Stück / pieces

	Mittel, Butter Medium	Groß, Butter Lage	Mürbteig-Tartelett, Butter nach französischer Art
Artikelnummer / Item number	50	51	52
Größe / Size	ca. / approx. ø 8,5 cm	ca. / approx. ø 10 cm	ca. / approx. ø 8 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 30 g Stück / piece	ca. / approx. 40 g Stück / piece	ca. / approx. 36 g Stück / piece
Inhalt / Box	126 Stück / pieces	80 Stück / pieces	132 Stück / pieces



Butter Shortcrust Pastry Tartlet

Baumkuchenbögen

In Vollmilch, Zartbitter und gemischt.

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

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		



Serviervorschlag

Baumkuchen 3-er Ringe

In Vollmilch, Zartbitter und ohne Glasur.

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



Serviervorschlag

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

Nur auf Anfrage

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		



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.

 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.



Servivorschlag

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.

 Lagerung / Storage
10°C – 25°C



Serviervorschlag

Artikelnummer / Item number	1001
Größe / Size	ca. / approx. Ø 11 cm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 16 g Stück / piece
Inhalt / Box	100 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.

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

Servivorschlag

Schillerlocken

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

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



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

Cream Horns

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

HeSchn 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 2025 | Für Druckfehler oder Irrtümer übernehmen wir keine Haftung | Änderungen vorbehalten