

Rund um Gastronomie

Ihre Kreationen, unsere Zutaten





Rund um Gastronomie

Ihre Kreationen, unsere Zutaten

Backmischungen und -massen	4–11
Dessertmischungen	12–17
Crempulver	18–19
Kuchenguss	20–21
Dessert-Portionenbeutel	22–23
Rahmhaltemittel	24–27
Darbo Fruchtcremen	28–29
Fruchtfüllungen	30–31
Marmeladen	32
Apricoture	32
Spezialfüllungen	33
Füllmassen	33
Fruchtpürees	34–35
Ka-Gel Frischhalte-Glanzgelees	36–37
Guetzli wie hausgemacht	38
Krokantspezialitäten	39
Aromapasten und -pulver	40–41

Flüssigaromen	42
Toppings	42
Fondants	42
Dekor	43
Binde- und Geliermittel	44
Gelatinen	44
Glasuren	44
Gelees	45
Lebensmittelfarben	45
Zucker und zuckerartige Produkte	46
Diverses	46
Non Food	47
Eisteekonzentrate	48–49
Apfelkuchen, fertig gebacken	50
Vegan easy classic, pflanzliche Proteinmischung	50



So erkennen Sie den Zeitbedarf der Zubereitung ohne Stand-, Back- und Kühlzeit.



Sie müssen nur noch Wasser hinzufügen.



Gebrauchsfertig.



Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass Farmbesitzer ihr Land nachhaltiger bewirtschaften, die Umwelt schützen und ihre Lebensbedingungen verbessern können. Die Rainforest Alliance setzt sich für eine Welt ein, in der Mensch und Natur in Harmonie leben. www.rainforest-alliance.org

Locker und lecker. Mit unseren Backmischungen und -massen gelingt alles im Handumdrehen. Einfach mischen, rühren, backen – einfach gut.





Amarettimasse

Gebrauchsfertige Backmasse für die einfache und schnelle Herstellung von Amarettigebäck.

- gebrauchsfertige Masse
- einfach aufdressieren und backen
- alle Zutaten bereits enthalten
- saftig-weiche Krumenstruktur mit knuspriger Kruste und ansprechend goldgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Runde Tupfen, mit Spritzsack und eingesetzter Lochtülle, auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. 10–12 Stunden trocknen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. Die Ränder gegen die Mitte mit den Fingern eindrücken. Backtemperatur ca. 210 °C, Backzeit je nach Gewicht 8–10 Minuten.

○ Art. 23150100006.0, 6-kg-Eimer



Brownie

Für die einfache und schnelle Herstellung von Brownie-Massen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser, Rahm und Vollei hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit allen Sorten von gebrochenen Nüssen usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche und elastische Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept für 1 Schnittenblech (60×20 cm)

Backmischung	1250 g
Wasser.....	200 g
Rahm, flüssig.....	100 g
Vollei.....	100 g
Baumnüsse, gebrochen.....	120 g
Total	1770 g

Zutaten mischen und glatt (nicht schaumig) rühren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und 30–35 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 00782200002.0, 2-kg-Beutel





Florentiner Bienex RSPO SG

Für die einfache und schnelle Herstellung von Florentinergebäck.

- alle Zutaten bereits enthalten
- benötigt kein Wasser – einfach aufstreuen und backen
- kombinieren lässt sich die Mischung mit allen Sorten von gehobelten Nüssen usw.
- fließen nicht beim Ausbacken
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Bienenstichdecken, Florentiner, Nussknacker, Knusperauflagen und -dekorationen

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Mandeln, gehobelt	500 g
Total	1500 g

Zutaten trocken mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmässig aufstreuen. Nach Belieben mit Nüssen und Trockenfrüchten bestreuen. 8–10 Minuten bei 190–200 °C backen.

- Art. 00781200001.0, 1-kg-Beutel



Rührkuchen Mella-Rühr



Für die einfache und schnelle Herstellung von Rührmassen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen, Kakao usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit zarter Kruste und ansprechend goldgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Cakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Speiseöl (oder weiche Butter/Margarine)	400 g
Wasser	400 g
Total	1800 g

Zutaten (Raumtemperatur) mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 3–5 Minuten rühren. Nach Belieben weiterverarbeiten. Backzeit Cake: ca. 45 Minuten bei 180 °C.

- Art. 00823200002.0, 2-kg-Beutel





Kokosnussmakrönli Coconella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Kokosnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fließfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Kokosnussmakronen und -dauergebäck

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt	250–280 g
Total	1250–1280 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten rühren.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren und 20–25 Minuten bei 190–200 °C backen.

○ Art. 00783200002.0, 2-kg-Beutel



Haselnussmakrönli Makronella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Haselnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fließfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur und ansprechend hellgelbe Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Haselnussmakronen und -dauergebäck

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt	200 g
Total	1200 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren, mit Kristallzucker bestreuen und 20–25 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 00784200002.0, 2-kg-Beutel





Muffin

Für die einfache und schnelle Herstellung von Muffin-Massen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- kombinieren lässt sich die Masse z. B. mit Früchten, Rosinen, Schokodrops, Mandeln, Nüssen, Pistazien usw.
- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit zarter Kruste und ansprechend hellgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt	360 g
Speiseöl	360 g
Total	1720 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 4 Minuten glatt rühren. Mögliche Beigaben am Schluss einmellieren. In Muffin-Papierbackformen dressieren und 30 Minuten backen (Etagenofen: 190 °C, Umluftofen: 170 °C).

○ Art. 00785200002.0, 2-kg-Beutel



Mürbeteig vegetabil



Für die einfache und schnelle Herstellung von Mürbeteigen.

- Sie müssen nur Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- zarte Mürbung und erstklassiger Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Teegebäck, Tartelettes, Torten- und Schnittböden, Linzertorten usw.

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Butter, weich (oder Margarine)	350 g
Vollei	125 g
Total	1475 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten. 10–12 Minuten bei ca. 180–190 °C backen.

○ Art. 00786200002.0, 2-kg-Beutel





Biskuit Svell

Für die einfache und schnelle Herstellung von Biskuitmassen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Vollei hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Kakaopulver, gemahlene Nüssen, gemahlendem Mohn, Schokolade, kandierten Früchten, Sultaninen usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- feinporige, zartlockere und elastische Krumenstruktur mit ansprechend hellgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Torten- und Schnittenböden, Rouladen

Richtrezept

Backmischung	1000 g
Vollei (Raumtemperatur).....	750 g
Wasser, kalt.....	100 g
Total	1850 g

Zutaten 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen.
Roulade 4 Minuten bei ca. 240 °C backen, auf ein Tuch stürzen und abkühlen lassen. Biskuitboden (Ø 26 cm) 25–30 Minuten bei ca. 200 °C backen.

○ Art. 00787200002.0, 2-kg-Beutel





Waffel/Crêpe

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Waffel- oder Crêpemasse.

- Sie müssen für Waffeln nur kaltes Wasser hinzufügen
- Sie müssen für Crêpes kaltes Wasser und Vollei hinzufügen
- problemloses Lösen von Waffeleisen und Backplatten
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept Waffel

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt	800 g
Total	1800 g

Zutaten gut mischen und mit einem Stabmixer 3 Minuten zu einer glatten Masse mixen. Masse mit der Schöpfkelle in ein geheiztes, geöltes Waffeleisen dressieren. Backzeit: ca. 2 Minuten, Backtemperatur: 200–220 °C.

Richtrezept Crêpe

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt	1740 g
Vollei	220 g
Total	2960 g

Zutaten gut mischen und mit einem Stabmixer 5 Minuten zu einer glatten Masse mixen.

○ Art. 00788200002.0, 2-kg-Beutel



Quark-Mix leicht

Gelingsichere Herstellung von Quarkmassen für gebackene oder geblähte Torten-Kreationen sowie quarkig-fruchtige Desserts.

- Quarkmasse variabel einsetzbar für geblähte Torten, mit oder ohne Eiweiss, mit oder ohne Rahm
- Auch als Quarkcreme für fruchtig-frische Desserts einsetzbar

Richtrezept

Quark, frisch	1700 g
Wasser	2000 g
Backmischung	1000 g
Eiweiss	600 g
Zucker	300 g
Total	5600 g

Wasser aufkochen, Quark-Mix leicht und Quark einrühren. Eiweiss und Zucker aufschlagen und unterheben. Mürbe-teigboden mit Ring umstellen, Quarkmasse einfüllen und für 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschliessend bei 250 °C ca. 12 Minuten abblämen.

○ Art. 01531200002.0, 2-kg-Beutel





Wir führen auch ein vielseitiges Sortiment an tiefgekühlten Backwaren. Verlangen Sie den separaten Produktkatalog.



Luftig und liebevoll.
Für die Mousse ein Muss,
für die Creme kein Problem.
Unsere Dessertmischungen
sind dafür gemacht, Ihren
feinen Menüs die süsse
Krone aufzusetzen.



Cailler® Mousse Branche Originale

Moussepulver mit 80% Cailler® Branche Originale für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Extra luftige Mousse mit Cailler® Branche Originale Stückchen
- Intensiver Schokoladen-Haselnuss-Geschmack
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- Palmölfrei
- Kooperation Nestlé & Agrano

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 01248200002.0, 2-kg-Beutel





Mousse mit Toblerone®

Moussepulver mit 60% Toblerone® für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Zartschmelzende Mousse mit Toblerone®-Stückchen
- Vollmundiger Geschmack von Toblerone®-Schokolade
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 00732200002.0, 2-kg-Beutel



Mousse mit weisser Toblerone®

Moussepulver mit 60% Toblerone® für die einfache und schnelle Herstellung einer weissen Schokoladenmousse.

- Zartschmelzende Mousse mit Toblerone®-Stückchen
- Vollmundiger Geschmack von weisser Toblerone®-Schokolade
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 01133200002.0, 2-kg-Beutel





Basler-Läckerli-Mousse-Set

Moussepulver inklusive original Basler-Läckerli-Würfeli, für die einfache und schnelle Herstellung einer luftig-verführerischen Mousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- praktisches Dessert-Set
(2 kg Dessertmischung + 500 g Basler-Läckerli-Würfeli)

Richtrezept

Moussepulver.....	500 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	1500 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für 3 Stunden kühl stellen.

Serviervorschläge: Basler-Läckerli-Würfeli vor dem Kühlstellen unterziehen (125 g auf 1500 g Mousse) oder vor dem Servieren mit Basler Läckerli dekorieren.

- Art. 00882240002.5, 2-kg-Beutel + 500 g Basler-Läckerli-Würfeli



Rahmtäfelchen-Mousse-Set

Moussepulver inklusive original Rahmtäfelchen-Würfeli, für die einfache und schnelle Herstellung einer luftig-verführerischen Mousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- praktisches Dessert-Set
(2 kg Dessertmischung + 500 g Rahmtäfelchen-Würfeli)

Richtrezept

Moussepulver.....	500 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	1500 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für 3 Stunden kühl stellen.

Serviervorschläge: Rahmtäfelchen-Würfeli vor dem Kühlstellen unterziehen (125 g auf 1500 g Mousse) oder vor dem Servieren mit Rahmtäfelchen dekorieren.

- Art. 00883240002.5, 2-kg-Beutel + 500 g Rahmtäfelchen-Würfeli





Mousse au chocolat

Moussepulver für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- tiefkühl- und auftaustabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt (oder Milch und Rahm).....	1250 g
Total	2250 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen, portionieren und kühl stellen.

○ Art. 00771200002.0, 2-kg-Beutel



Mousse au chocolat weiss

Moussepulver für die einfache und schnelle Herstellung einer weissen Schokoladenmousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- tiefkühl- und auftaustabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt (oder Milch und Rahm).....	1250 g
Total	2250 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen, portionieren und kühl stellen.

○ Art. 00772200002.0, 2-kg-Beutel





Flan Vanille

Für die einfache und schnelle Herstellung von Flan oder Pudding mit feinem Vanillegeschmack.

- Sie müssen nur heiße Milch hinzufügen

Richtrezept

Dessertmischung.....	115 g
Milch	1000 g
Total	1115 g

Dessertmischung in die Milch einrühren, aufkochen, portionieren und 2 Stunden kühl stellen.

- Art. 00777200002.0, 2-kg-Beutel



Crème brûlée

Für die einfache und schnelle Herstellung von Crème brûlée oder Crème catalane.

- Sie müssen nur heißes Rahm-Milch-Gemisch hinzufügen
- tiefkühl- und auftaustabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Dessertmischung.....	150 g
Rahm	500 g
Milch	300 g
Total	950 g

Rahm und Milch erhitzen (80 °C), Dessertmischung einrühren, portionieren und 2 Stunden kühlen. Mit Puderzucker bestäuben, dann karamellisieren (Grill).

- Art. 00776200002.0, 2-kg-Beutel
- Art. 81300200000.0, 1-kg-Beutel





Basis-Mousse neutral

Basismischung für die einfache und schnelle Herstellung von salzigen und süßen Mousses.

- kombinieren lässt sich die Basis-Mousse wahlweise salzig mit Fisch-, Fleisch-, Gemüsepürees oder Kräutern
- mit Fruchtpüree, Schokolade oder Kaffeearomen lassen sich auch zahlreiche süße Moussevarianten herstellen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

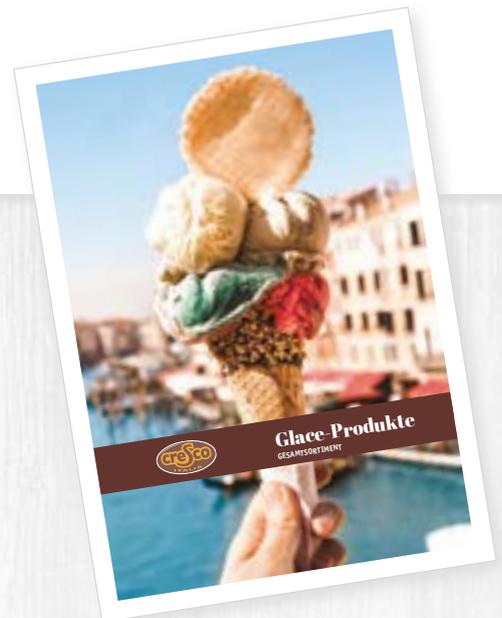
Basis-Mousse neutral.....	140 g
Milch, kalt.....	500 g
Total	640 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

○ Art. 01084200001.0, 1-kg-Beutel



Wir führen auch ein vielseitiges Sortiment an Glaceprodukten. Verlangen Sie den separaten Produktkatalog.



Sämig und superfein. Mit unseren Cremepulvern wird jede Füllung Ihrer Dessertkreationen zum Erfolg.





Kochcreme de luxe

Für die einfache und schnelle Herstellung von geschmeidigen, edlen Vanillecremefüllungen und Dessertcremen.

- mit natürlichen Vanillesamen
- stand- und schnittfest
- leichter dosiert auch als Dessertcreme oder -sauce
- kombinieren lässt sich die Creme mit Vollrahm, Buttercreme, flüssigen oder pastösen Aromen, Fruchtpürees, Spirituosen usw.
- ideal als Vanillecremefüllung für Choux, Cornets, Cremeschnitten, Diplomat, Eclairs, Torten, Torteletts usw.

Richtrezept

Cremepulver.....	100 g
Zucker.....	150–200 g
Milch.....	1000 g
Total.....	1250–1300 g

Cremepulver mit 100 g Milch anrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, dann das Pulver-Milch-Gemisch eingießen und unter ständigem Rühren 2 Minuten aufkochen.

○ Art. 00778200002.0, 2-kg-Beutel



Kaltcreme Nova

Für die einfache und schnelle Herstellung von fein vanillierten Cremefüllungen und Dessertcremen.

- entsprechend dosiert backfest
- stand- und schnittfest
- leichter dosiert auch als Dessertcreme oder -sauce
- kombinieren lässt sich die Creme mit flüssigen oder pastösen Aromen, Fruchtpürees, Spirituosen usw.
- tiefkühl- und auftaustabil (Cremefüllungen/Cremen)
- ideal als Füllung für Choux, Cornets, Cremeschnitten, Diplomat, Eclairs, Torten und Torteletts, Berliner, Donuts, Dänischen Plunder usw.

Richtrezept

Cremepulver.....	400–450 g
Wasser, kalt.....	1000 g
Total.....	1400–1450 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

○ Art. 00773200002.0, 2-kg-Beutel



Klassisch und kreativ.
Mit unseren Kuchenguss-
mischungen gelingen süsse
und salzige Wähen jeder Art.





Kuchenguss Fiesta, süß

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses mit rahmigem Vanillegeschmack.

- Sie müssen nur kaltes Wasser unterschlagen
- enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Zucker
- kein Schaum, sämige Beschaffenheit und ideale Viskosität
- ansprechende Färbung nach dem Backen
- glatter, regelmässiger Guss mit dauerndem Glanz
- delikater, milchig-rahmiger Geschmack
- stand- und schnittfest
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Kuchengussmischung.....	400 g
Wasser, kalt.....	1000 g
Total.....	1400 g

Kuchengussmischung mit 500 g Wasser bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, dann restliches Wasser einrühren.

○ Art. 00780200002.0, 2-kg-Beutel



Kuchenguss Fiesta, salzig

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses für Käse-, Zwiebel- und andere salzige Wähen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser unterschlagen
- einfache und schnelle Zubereitung
- enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Salz
- der angerührte Guss bleibt auch über Nacht homogen
- goldbraune Oberfläche und rahmiger Geschmack
- gutes Resultat mit allen Käsesorten
- stand- und schnittfest
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Kuchengussmischung.....	300 g
Wasser, kalt.....	1000 g
Total.....	1300 g

Kuchengussmischung und ein Drittel der Wassermenge mit einem feinen Rührbesen bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, dann restliches Wasser einrühren.

○ Art. 01529200002.0, 2-kg-Beutel



Schnell und unkompliziert.
Unsere handlichen
Portionenbeutel für eine
breite Palette an individuellen
Desserts.



Creme-Mischungen



Vanille-Creme

Für die einfache und schnelle Herstellung von fein vanillierten Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00224200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Schokoladen-Creme

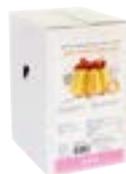
Für die einfache und schnelle Herstellung von feinen Schokoladen-Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00228200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und kaltstellen.

Pudding-Mischungen



Vanille-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Vanillegeschmack.

- Art. 00235200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Schokoladen-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Schokoladengeschmack.

- Art. 00238200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

5 dl Milch in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Beutelinhalt (75 g) einstreuen und unter Rühren 1 Minute weiter köcheln lassen. In Formen giessen und kaltstellen.

Mousse-Mischungen



Mango-Mousse

Rahmhaltemittel mit Mangogeschmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftaustabilen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00232200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Erdbeer-Mousse

Rahmhaltemittel mit Erdbeergeschmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftaustabilen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00230200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

2 dl Milch + 3 dl Vollrahm in eine Schüssel geben, dann Beutelinhalt (80 g) einrühren. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen, portionieren und kaltstellen.

Mischung für Wähenguss



Süsser Kuchenguss

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses mit rahmigem Vanillegeschmack.

- Art. 00233200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel:
2 Wähen Ø 24–26 cm

Zubereitung für 2 Wähen Ø 24–26 cm (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen.

Unsere Rahmhaltemittel sind die perfekte Basis für alle, die Ihre Kunden mit vielfältiger Rahm-Pâtisserie und cremigen Desserts verzaubern wollen.

Alaska-express neutral

Richtrezept

Alaska-express neutral.....	150 g
Wasser 20–25 °C	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total.....	1350 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutral**



Alaska-express Spezialitäten

Richtrezept

Alaska-express Spezialitäten.....	200 g
Wasser 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 01830200001.0 **Alaska-express Latte macchiato**

- Art. 95890200000.0 **Alaska-express Mandel-Caramel***

- Art. 01825200001.0 **Alaska-express Cappuccino**

- Art. 01422200001.0 **Alaska-express Schokolade**



Alaska-express Fruchtsorten

Richtrezept

Alaska-express Fruchtsorten	200 g
Wasser 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 01405200001.0 **Alaska-express Ananas**



- Art. 01601200001.0 **Alaska-express Aprikose**

- Art. 95442200000.0 **Alaska-express Banane**



- Art. 01620200001.0 **Alaska-express Birne**

- Art. 01453200001.0 **Alaska-express Blutorange**



- Art. 01725200001.0 **Alaska-express Erdbeere**



- Art. 01410200001.0 **Alaska-express Himbeere**



- Art. 01414200001.0 **Alaska-express Mandarine**



- Art. 01407200001.0 **Alaska-express Mango**

- Art. 01456200001.0 **Alaska-express Zitrone**



* Im Rahmen der Produktweiterentwicklung wird das Alaska-express-Sortiment von Schweine- auf Rindergelatine umgestellt. Die Produkteigenschaften bleiben jedoch unverändert. Alle noch nicht umgestellten Produkte sind mit einem * gekennzeichnet.



Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten	500 g
Wasser 20–25 °C	1000 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total	2500 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01526200001.0 **Alaska-express Joghurt**



○ Art. 01420200001.0 **Alaska-express Quark**



○ Art. 95426200000.0 **Alaska-express Joghurt-Heidelbeere**



○ Art. 01845200001.0 **Alaska-express Joghurt-Limette**



○ Art. 95404200000.0 **Alaska-express Buttermilch-Waldfrucht***

Veggie-express neutral

ohne Gelatine

Richtrezept

Veggie-express neutral.....	200 g
Wasser 45 °C.....	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutral**

Veggie-express Tiramisu

ohne Gelatine

Richtrezept

Veggie-express Tiramisu.....	200 g
Wasser 45 °C.....	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01923200001.0 **Veggie-express Tiramisu**



Rahmhaltemittel
geliefert in 1-kg-Beuteln

Neben der klassischen Anwendung mit Wasser und Rahm gibt es zahlreiche weitere Variationsmöglichkeiten.

Alaska-express neutral mit Fruchtpürees

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree*	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	400 g	200 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1200 g	1200 g
Total	2600 g	2400 g

* Fruchtpüree Ananas, Aprikose, grüner Apfel, Banane, Cassis, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, weisser Pfirsich, rote Früchte, exotische Früchte und Williamsbirne.

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree**	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	500 g	240 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1200 g	1200 g
Total	2700 g	2440 g

** Fruchtpüree Mandarine, Passionsfrucht und Zitrone

Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

Alaska-express neutral mit Aromen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen	
Alaska-express neutral.....	150 g 150 g
Wasser 20–25 °C	200 g200 g
Aromapaste	90–130 g
Flüssigaroma.....	4 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g1000 g
Total	1440–1480 g 1354 g

Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.



Fruchtcremevarianten mit anderen Flüssigkeiten oder weiteren Milcherzeugnissen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Fruchtsorten	200 g	200 g
Weisswein, Sekt, Fruchtsaft	250 g	
Wasser 20–25 °C	250 g	
Joghurt, Sauerrahm, Kefir, Quark, Frischkäse.....	500 g	
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g	500 g
Total	1450 g	1450 g

Rahmhaltemittel in der jeweiligen Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist (Milcherzeugnis anschliessend einrühren). Dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Rahmfüllungen mit frischem Joghurt oder Quark

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten	500 g
Wasser 20–25 °C	1000 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total	2500 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Rahmfüllungen mit Milch oder Kaffee

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Spezialitätensorte.....	200 g
Milch oder Kaffee (fertig) 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g
Total	1450 g

Rahmhaltemittel in der Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Veggie-express neutral mit Fruchtpürees

ohne
Gelatine

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Fruchtpüree	400 g
Wasser 45 °C.....	200 g
Veggie-express neutral.....	300 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	950 g
Total	1850 g

Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen. Rahmhaltemittel begeben und gut rühren, bis es ganz aufgelöst ist. Dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Veggie-express neutral mit Aromen

ohne
Gelatine

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Veggie-express neutral.....	150 g	150 g
Wasser 45 °C.....	200 g	200 g
Aromapaste	90–130 g	
Flüssigaroma.....	4 g	
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	1000 g	1000 g
Total	1440–1480 g	1354 g

Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

d'arbo

Fruchtig und frisch: Unsere Darbo Fruchtcremen für Cremetorten und -rouladen, Cremedesserts oder zur Zubereitung von Fruchtspiegeln.



Darbo Fruchtcremen

Fruchtcremebasen zur Herstellung von Füllungen für Cremetorten und -rouladen, Cremedesserts oder zur Zubereitung von Fruchtspiegeln.

- hochwertige Fruchtbasen aus besten Früchten zubereitet
- hoher Fruchtanteil (je nach Sorte zwischen 45–65%)
- je nach Wunsch mit geschlagenem Vollrahm, Mascarpone, Quark oder Joghurt zu verarbeiten
- durch Kühlung wird die Fruchtcrememasse schnittfest
- tiefkühl- und auftaustabil
- bei Raumtemperatur lagerbar

Anwendung

Fruchtcrememasse: 1 Teil Darbo Fruchtcreme glatt rühren und 1 Teil geschlagener Vollrahm unterheben.

Fruchtspiegel: Darbo Fruchtcreme mit ca. 25% Wasser verdünnen, erwärmen und auftragen.



Darbo Fruchtcreme Aprikose

Fruchtcremebasis zur Herstellung von Füllungen für Cremetorten und -rouladen, Cremedesserts oder zur Zubereitung von Fruchtspiegeln. Fruchtanteil: 65% Aprikosen.

- Art. 01159100004.5, 4,5-kg-Eimer



Darbo Fruchtcreme Heidelbeere

Fruchtcremebasis zur Herstellung von Füllungen für Cremetorten und -rouladen, Cremedesserts oder zur Zubereitung von Fruchtspiegeln. Fruchtanteil: 45% Heidelbeeren.

- Art. 01162100004.5, 4,5-kg-Eimer



Darbo Fruchtcreme Himbeere

Fruchtcremebasis zur Herstellung von Füllungen für Cremetorten und -rouladen, Cremedesserts oder zur Zubereitung von Fruchtspiegeln. Fruchtanteil: 45% Himbeeren.

- Art. 01163100004.5, 4,5-kg-Eimer



Erstklassig und erlesen.
Mit unseren Fruchtfüllungen
wird jedes Gebäck vorzüglich
vollendet.



Fruchtfüllungen



Aprikosenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01038740002.7, 2,7-kg-Dose



Birnenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01036740002.7, 2,7-kg-Dose



MB-Fruit Apfel 85%

Dank dem grossen Fruchtanteil von 85% und den saftigen Apfelstückchen schmeckt unsere Füllung wie frisch vom Baum.

○ Art. 14500740002.8, 2,8-kg-Dose



Senna Apfelspalten

Als Basisprodukt für feinste Apfelfüllungen. Geeignet für Apfelstrudel, gedeckte Torten und als Auflage für Blechkuchen.

○ Art. 14550220005.0, 5-kg-Karton



Dörraprikosenfüllung 70%

Mit 70% Dörraprikosenanteil ist diese gebrauchsfertige Fruchtfüllung perfekt für Plunder- und Blätterteiggebäck.

○ Art. 21467100012.5, 12,5-kg-Eimer



Cherita Weichselfüllung 45%

Unsere feine und fixfertige Weichselfüllung mit saftigen Fruchtstücken und 45% Sauerkirschanteil lässt sich ganz leicht verarbeiten.

○ Art. 01118100004.5, 4,5-kg-Eimer



Darbo Fruchtfüllung Aprikose

Backfeste Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Teiglingen, Plunder und Blätterteiggebäck oder zur Kaltanwendung für Cremen, Glaces usw. Fruchtanteil: 60% Aprikosen.

○ Art. 01165100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Fruchtfüllung Erdbeere

Backfeste Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Teiglingen, Plunder und Blätterteiggebäck oder zur Kaltanwendung für Cremen, Glaces usw. Fruchtanteil: 60% Erdbeeren.

○ Art. 01166100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Fruchtfüllung Sauerkirsche

Backfeste Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Teiglingen, Plunder und Blätterteiggebäck oder zur Kaltanwendung für Cremen, Glaces usw. Fruchtanteil: 70% Sauerkirschen.

○ Art. 01168100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Fruchtfüllung Zwetschge

Backfeste Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Teiglingen, Plunder und Blätterteiggebäck oder zur Kaltanwendung für Cremen, Glaces usw. Fruchtanteil: 58% Zwetschgen, 12% Äpfel.

○ Art. 01030100005.0, 5-kg-Eimer

Marmeladen



Himbeermarmelade mit Kernen

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 01535100004.5, 4,5-kg-Eimer



Himbeermarmelade ohne Kerne

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 12450100013.0, 13-kg-Eimer

Bäckereimarmeladen



Darbo Bäckereimarmelade Himbeere

Backfeste Bäckereimarmelade mit Kernen, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck. Fruchtanteil: 45% Himbeeren.

○ Art. 01171100013.3, 13,3-kg-Eimer



Darbo Bäckereimarmelade Aprikose

Backfeste Bäckereimarmelade mit Kernen, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck. Fruchtanteil: 45% Aprikosen.

○ Art. 01236100013.3, 13,3-kg-Eimer

Konfitüren



Darbo Konfitüre Aprikose

Aprikosenkonfitüre, geeignet zum Füllen von Berlinern und Donuts sowie zum Bestreichen von Torten, Rouladen usw. Fruchtanteil: 45% Aprikosen.

○ Art. 01183100013.3, 13,3-kg-Eimer



Darbo Konfitüre Himbeere-Rote Johannisbeere

Himbeer-Rote Johannisbeerkonfitüre, geeignet zum Füllen von Berlinern und Donuts sowie zum Bestreichen von Torten, Rouladen usw. Fruchtanteil: 30% Himbeeren, 15% rote Johannisbeeren.

○ Art. 01180100013.3, 13,3-kg-Eimer



Darbo Konfitüre Mehrfrucht dunkle Auslese

Mehrfruchtkonfitüre, geeignet zum Füllen von Berlinern und Donuts sowie zum Bestreichen von Torten, Rouladen usw. Fruchtanteil: 45% (Sauerkirschen, Brombeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren).

○ Art. 01181100013.3, 13,3-kg-Eimer

Apricoture



Darbo Apricoture

Speziell geeignet zum Aprikotieren von backofenwarmen Obstkuchen, Plunder- und Blätterteiggebäck. Fruchtanteil: 45% Aprikosen.

○ Art. 01172100013.3, 13,3-kg-Eimer

Spezialfüllungen



Praliné-Stängel dunkel o.P.

Dunkle Schokolade-Stängeli mit zartschmelzender Haselnuss-Füllung zum Einbacken in Schoggiweggli und -gipfeli.

Länge ca. 80 mm/Gewicht ca. 20 g.

○ Art. 05650220007.0, 7-kg-Karton



Praliné-Stängel Prinzess (RSPO SG)

Milkschokolade-Stängeli mit zartschmelzender Haselnuss-Mandel-Füllung zum Einbacken in Schoggiweggli und -gipfeli.

Länge ca. 95 mm/Gewicht ca. 20 g.

○ Art. 25645220006.0, 6-kg-Karton



Praliné-Stängel Prinzess K (RSPO SG)

Milkschokolade-Stängeli mit zartschmelzender Haselnuss-Mandel-Füllung zum Einbacken in Schoggiweggli und -gipfeli.

Länge ca. 80 mm/Gewicht ca. 17,5 g.

○ Art. 25655220006.0, 6-kg-Karton



Schokobella MB

Schokobella lässt sich direkt aus dem Eimer verarbeiten und eignet sich hervorragend zum Füllen von Pâtisserie, Dauerbackwaren und Pralinen, zum Überziehen von Torten und Cakes, als Garniercreme sowie zur Herstellung von feinen Füllcremen.

○ Art. 25367100006.0, 6-kg-Eimer



Bon Citron

Feine pastöse Creme mit einem abgerundeten, milden Zitronengeschmack.

○ Art. 01198100004.0, 4-kg-Eimer



Füllmassen

Haselnussfüllung extra 20%

Mit dieser Haselnussfüllung sind Nussgipfeli und Schnecken im Handumdrehen fertig. Die streich- und dressierfähige Masse kann direkt verarbeitet werden und begeistert mit ihrer hochwertigen Qualität und ihrem intensiven Nussaroma.

○ Art. 22100100012.5, 12,5-kg-Eimer



Mandelmasse Linzella 20%

Manchmal soll es nur ein Hauch von Mandeln sein. Dann ist unsere Füllung Linzella genau die Richtige. Mit einem Mandelanteil von 20% verleiht sie Cakes, Gebäck und Linzertorten eine feine Mandelnote, ohne dabei die anderen Aromen zu überdecken.

○ Art. 23100100012.5, 12,5-kg-Eimer



Mandelmasse 1:1

Für das volle Mandelaroma in Gipfeli und Schnecken eignet sich unsere helle Füllung mit 43% Mandelanteil am besten. Die streich- und dressierfähige Masse überzeugt nicht nur mit ihrem köstlichen Geschmack, sondern auch durch die hohe Qualität und die einfache Anwendung.

○ Art. 23600100010.0, 10-kg-Eimer



LE GOURMET

Fruchtig und fein. Natürliche Frische im wiederverschliessbaren Beutel, damit Sie stets auf einen unverfälschten Geschmack zählen können.



Ananas



Aprikose



Banane



Cassis



Erdbeere



Grüner Apfel



Heidelbeere



Himbeere



Mandarine



Mango



Passionsfrucht



Sauerkirsche



Williamsbirne



Zitrone



Rote Früchte



Exotische Früchte

Fruchtpürees



Zur Herstellung von Fruchtmousses, -füllungen, -nappagen, -glaces, - sorbets, -cocktails usw.

- gebrauchsfertig
- vielseitig anwendbar
- fein pürierte und passierte Früchte ohne Kerne oder Schalentteile
- mindestens 89,8% Fruchtanteil
- köstlicher Fruchtgenuss dank schonender Verarbeitung
- wenig Verpackungsmüll und einfaches Handling durch wiederverschliessbare 1-kg-Standbeutel

○ Art. 00951200001.0 **Fruchtpüree Ananas**

○ Art. 00947200001.0 **Fruchtpüree Aprikose**

○ Art. 00952200001.0 **Fruchtpüree Banane**

○ Art. 00942200001.0 **Fruchtpüree Cassis**

○ Art. 00943200001.0 **Fruchtpüree Erdbeere**

○ Art. 00950200001.0 **Fruchtpüree grüner Apfel**

○ Art. 00946200001.0 **Fruchtpüree Heidelbeere**

○ Art. 00944200001.0 **Fruchtpüree Himbeere**

○ Art. 00956200001.0 **Fruchtpüree Mandarine**

○ Art. 00954200001.0 **Fruchtpüree Mango**

○ Art. 00953200001.0 **Fruchtpüree Passionsfrucht**

○ Art. 00945200001.0 **Fruchtpüree Sauerkirsche**

○ Art. 00948200001.0 **Fruchtpüree Williamsbirne**

○ Art. 00955200001.0 **Fruchtpüree Zitrone**

○ Art. 00958200001.0 **Fruchtpüree rote Früchte**

○ Art. 00959200001.0 **Fruchtpüree exotische Früchte**



**ka
gel**®

Gut und glänzend: Unsere Frischhalte-Glanzgelees für Confiserie, Patisserie, Desserts sowie den Traiteurbereich.



Ka-Gel flüssig, neutral

Ka-Gel flüssig, rot

Ka-Gel flüssig, Zitrone

Gebrauchsfertige Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- Art. 01287220013.0 Ka-Gel flüssig, neutral, 13-kg-Bag-in-Box
- Art. 01411220013.0 Ka-Gel flüssig, rot, 13-kg-Bag-in-Box
- Art. 01491100005.0 Ka-Gel flüssig, Zitrone, 5-kg-Eimer

Spritz-Ka-Gel neutral

Konzentriertes Frischhalte-Glanzgelee zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- Art. 01286100012.5 Spritz-Ka-Gel neutral, 12,5-kg-Kessel

Ka-Gel universal

Ka-Gel rot

Konzentrierte Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit dem Pinsel.

- Art. 01282100012.5 Ka-Gel universal, 12,5-kg-Kessel
- Art. 01283100012.5 Ka-Gel rot, 12,5-kg-Kessel



Ka-Gel Traiteur, flüssig

Ka-Gel Traiteur

Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit Pinsel oder durch Übergießen. In 2 Varianten erhältlich: flüssig, direkt gebrauchsfertig, oder pulverförmig zum Anrühren.

- Art. 01547220013.0 Ka-Gel Traiteur, flüssig, 13-kg-Bag-in-Box
- Art. 01302220004.0 Ka-Gel Traiteur, Umkarton (4×1 kg)



Gluschtig und guet.
Unsere feinen Guetzli
sind fertig gebacken
und wie hausgemacht.



Zitronenguetzli

Mürbeteiguetzli mit Zitronenfruchtfüllung.

- Art. 01144100003.5, 3,5-kg-Eimer (100 g = 8 bis 9 Stück)



Caramel-Cookies

Typisch American Style: feines Guetzli mit gluschtigen weissen Schokochips, abgerundet mit feinem Karamellaroma.

- Art. 01138100004.5, 4,5-kg-Eimer (100 g = 12 bis 14 Stück)



Nuss-Nougat-Creme-Guetzli

Mürbeteiguetzli mit Nussstückchen und einer erlesenen Nuss-Nougat-Cremefüllung.

- Art. 01141100004.5, 4,5-kg-Eimer (100 g = 12 bis 14 Stück)



Schoko-Chips-Cookies

Typisch American Style: feines Guetzli mit gluschtigen Schokochips. Einmalig schokoladig!

- Art. 01142100004.5, 4,5-kg-Eimer (100 g = 12 bis 14 Stück)



Butterstollenkonfekt*

Minibutterstollen in Häppchenform mit feiner Marzipanfüllung.

- Art. 01116100004.0, 4-kg-Eimer (100 g = 5 bis 7 Stück)



Knusperguetzli

Mürbeteiguetzli mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage.

- Art. 01140100004.0, 4-kg-Eimer (100 g = 16 bis 18 Stück)



Mürbeteiguetzli in Sternform

Mürbeteiggebäck in Sternform, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.

- Art. 01148100004.5, 4,5-kg-Eimer (100 g = 17 bis 19 Stück)

* nur saisonal verfügbar



Guetzli
wie hausgemacht

Köstlich und knackig.
Unsere Krokantspezialitäten
zum Dekorieren von Glacen,
Desserts und Gebäck.



Haselnuss-Krokant grob

- Art. 01294220004.0, 4-kg-Karton
- Art. 01295050025.0, 25-kg-Sack



Haselnuss-Krokant mittel

- Art. 01296220004.0, 4-kg-Karton
- Art. 01297050025.0, 25-kg-Sack



Haselnuss-Krokant

- Art. 01053050005.0, 5-kg-Karton



Haselnuss-Krokantstreusel mittel

- Art. 01301220004.0, Umkarton (4×1 kg)



Reis-Knusperstreusel mittel

- Art. 01300220004.0, Umkarton (4×1 kg)

Klassische Aromapasten



Aromapaste Erdnuss

○ Art. 01543740003.0, 3-kg-Dose



Aromapaste Karamell

○ Art. 67745740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Pistazie

○ Art. 67755740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Schokolade

○ Art. 67760740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Tiramisu

○ Art. 67770740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Walnuss

○ Art. 01540100003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Zabaione

○ Art. 67775740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Kirschwasser

○ Art. 67810740001.0, 1-kg-Dose

Ergiebig und effektiv.
Unsere Aromapasten und
-pulver zum Aromatisieren
von Glace, Desserts oder
Teig.

Premium-Aromapasten



Aromapaste Caffè Arabica

○ Art. 67850740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Nocciola Piemonte

○ Art. 67870740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Pistacchio Kerman

○ Art. 67860740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Vaniglia Bourbon

○ Art. 67875740003.0, 3-kg-Eimer

Premium-Aromapulver



Aroma Cocco di Sulù

○ Art. 01542200001.0, 1-kg-Beutel

Fruchtige Aromapasten



Aromapaste Ananas

○ Art. 67360740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Amarena Kirsche

○ Art. 01546100003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Aprikose

○ Art. 67365740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Banane

○ Art. 67370740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Erdbeere

○ Art. 67375740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Grüner Apfel

○ Art. 01544100003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Himbeere

○ Art. 67380740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Mango

○ Art. 67385740003.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Melone

○ Art. 67390740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Orange

○ Art. 67395740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Passionsfrucht

○ Art. 67410740000.0, 3-kg-Eimer



Aromapaste Waldbeeren

○ Art. 01147740003.0, 3-kg-Eimer

Fruchtige Flüssigaromen

Flüssigaroma Anis

- Art. 71140120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Himbeere

- Art. 71440120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Orange

- Art. 71560120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Zitrone

- Art. 71300120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Zitrone Favory

- Art. 71218140002.5, 2,5-kg-Kanister

Klassische Flüssigaromen

Flüssigaroma Bittermandel

- Art. 71170120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Fiore di Sicilia

- Art. 71420120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Kokos

- Art. 71490120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Mocca-Turc

- Art. 71520120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Vanille

- Art. 71660120000.5, 450-g-Flasche

Weitere Flüssigaromen

Flüssigaroma Karotte

- Art. 06674060000.9, 900-g-Flasche

Toppings



Topping Erdbeere

Zur Dekoration von Glace- und Konditorei-
produkten.

- Art. 67910120001.0, 1-kg-Spritzflasche



Topping Himbeere

Zur Dekoration von Glace- und Konditorei-
produkten.

- Art. 67915120001.0, 1-kg-Spritzflasche



Topping Karamell

Zur Dekoration von Glace- und Konditorei-
produkten.

- Art. 67905120001.0, 1-kg-Spritzflasche



Topping Schokolade

Zur Dekoration von Glace- und Konditorei-
produkten.

- Art. 67920120001.0, 1-kg-Spritzflasche

Fondants



Fondant weiss

Gebrauchsfertiger, weisser Fondant (Paste),
nach bewährter Rezeptur in der Schweiz
hergestellt. Hochglänzend und gut trock-
nend. Durch Zugabe von Lebensmittelfarben,
Aromen, Kakaopulver oder Spirituosen
erzielen Sie Abwechslung in Aussehen und
Geschmack.

- Art. 31145100014.0, 14-kg-Eimer



Rollfondant, weiss

Perfekt zum Überziehen von Torten,
Hochzeitstorten, Kuchen, Muffins und
Cupcakes jeder Art.

- Art. 01617100003.0, 3-kg-Eimer

Dekor



Schokodrops

Schokodrops zum Einstreuen in Backmassen für Cakes, Cookies und Hefengebäck und als Dekor für Desserts.

○ Art. 01151200002.0, 2-kg-Beutel



Rahmtäfelchen 5×5 mm

Original Rahmtäfelchen.

○ Art. 01047220002.5, 2,5-kg-Karton



Decor Gold

Dekorpaste mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

○ Art. 01906740001.5, 1,5-kg-Dose



Peta Crispy Himbeeren

Himbeer-Knisterzucker, eignet sich als Dekoration oder Füllung für Kuchen, Schokolade oder Glace.

○ Art. 01605740000.9, 900-g-Dose



Peta Crispy Kupfer

Kupferfarbener Knisterzucker, eignet sich als Dekoration oder Füllung für Kuchen, Schokolade oder Glace.

○ Art. 01606740000.9, 900-g-Dose



Zuckerstreusel, bunt

○ Art. 01596100001.8, 1,8-kg-Eimer



Nonpareilles, bunt

○ Art. 01598100002.0, 2-kg-Eimer



Mini-Zucker-Herzen, weiss/rosa

○ Art. 01593100001.5, 1,5-kg-Eimer



Schokolade-Moccabohnen

○ Art. 01589100000.6, 600-g-Eimer



Schokoladen-Filigrane, gross

○ Art. 01586220000.5, 540-g-Karton



Quadrate, dunkle Schokolade, sortiert

○ Art. 01585220000.3, Karton
Inhalt: 216 Stück zu 24×24 mm

Binde- und Geliermittel



Bindemittel neutral

Zur Herstellung von geschmeidigen Glacen mit längerer Haltbarkeit. Verhindert das Bilden von Eiskristallen.

○ Art. 65100740000.5, 500-g-Dose



Fixativ flüssig

Zum Abbinden von Saucen und für schnittfeste Rahmfüllungen.

○ Art. 83140120000.5, 450-g-Flasche



Nappage-Mischung

Fertigmischung für die einfache und sichere Herstellung von Fruchtnappagen und -gelees. Ideal in Verbindung mit unseren feinen Fruchtpürees.

○ Art. 00890740000.8, 800-g-Dose



Pektin NH Nappage

Pflanzliches Geliermittel für die Herstellung von Nappagen.

○ Art. 00822740001.0, Umkarton (2×1 kg)



Pektin Jaune

Geliermittel auf pflanzlicher Basis für Fruchtpasten und feste Füllungen.

○ Art. 01600740001.0, Umkarton (2×1 kg)



Proespuma, kalt

Stabilisator für kalten Schaum.

○ Art. 01608740000.7, 700-g-Dose

Gelatinen

Speisegelatine für Fruchtspeisen, Rahm usw. Vielseitig anwendbar, leichte Handhabung.



Blattgelatine Gold

▷ Bloomwert: 210

○ Art. 01408220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Silber

▷ Bloomwert: 160

○ Art. 83150220000.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze

▷ Bloomwert: 140

○ Art. 00973220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze R

Rindergelatine, halal. Für Fruchtspeisen, Rahm usw. Vielseitig anwendbar, leichte Handhabung.

▷ Bloomwert: 125–155

○ Art. 01523220001.0, 1-kg-Karton

Glasuren



Überzugsmasse Chips dunkel

Zum Überziehen von Gebäcken und zum Ausstreichen von Mürbeteigböden.

○ Art. 88637240010.0, 10-kg-Karton

Gelees



Kristallgussgelee neutral

Neutraler Geleeguss (pastös) nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Lässt sich von Hand oder rationell mit der Gelee-Spritzmaschine auftragen und ergibt einen schönen Glanz.

- Art. 11500100005.0, 5-kg-Eimer



Kristallgussgelee Erdbeere

Geleeguss (pastös) mit fruchtiger Erdbeernote. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Lässt sich von Hand oder rationell mit der Gelee-Spritzmaschine auftragen und ergibt einen schönen Glanz.

- Art. 11550100013.0, 13-kg-Eimer



Darbo Cool Gel Aprikose

Nappage mit Aprikosengeschmack, speziell für Backshops und Bäckereifilialen entwickelt. Geeignet zum Bestreichen (ohne Aufwärmen, Verdünnen oder Aufrühren) von heissen Plunder- und Blätterteiggebäck.

- Art. 01182100002.0, 2-kg-Eimer

Lebensmittelfarben



Farbe Blau, flüssig

- Art. 72100120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Echtgelb, flüssig

- Art. 72200120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Erdbeerrot, flüssig

- Art. 72300120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Orange, rötlich, flüssig

- Art. 72310120000.3, 250-g-Flasche

Farbe orange, flüssig, natürlich

- Art. 72311120001.0, 1-kg-Flasche

Farbe Pistaziengrün, flüssig

- Art. 72400120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Zitronengelb, flüssig

- Art. 72500120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Tiefschwarz, flüssig

- Art. 72620120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Zuckercouleur, dickflüssig

- Art. 72600120001.1, 1,1-kg-Flasche

Lebensmittelfarben (Pulver)



Farbe Blau, Pulver

- Art. 01575740000.3, 250-g-Dose

Farbstoff Zitronengelb (Pulver)

- 01576740000.3, 250-g-Dose

Farbe Pistaziengrün, Pulver

- 01578740000.3, 250-g-Dose

Farbstoff Erdbeerrot (Pulver)

- 01579740000.3, 250-g-Dose

Zucker und zuckerartige Produkte



Dekorüsspuder Bianca

Zum Bestäuben von Feinback- und Konditoreiwaren.

- Art. 00800200001.0, 1-kg-Beutel
- Art. 00366100010.0, 10-kg-Karton



Glukose 43°

Zum Verhindern von Kristallisation in Zuckerlösungen.

- Art. 34400100006.0, 6-kg-Eimer
- Art. 01293100010.0, 10-kg-Eimer



Bio Glukose (Knospe)

Zum Verhindern von Kristallisation in Zuckerlösungen.

- Art. 01243100010.0, 10-kg-Eimer



Glukosesirup getrocknet

Zur Herstellung von Süßspeisen und Glace.

- Art. 01532200002.0, 2-kg-Beutel



Caramelzucker flüssig

Für Cremes und Flans.

- Art. 34200140008.0, 8-kg-Kanister



Isomalt

Isomalt ist ein Zuckeraustauschstoff für Lebensmittel. Es eignet sich besonders für die Herstellung von Dessertdekor. Kann auch als kalorienreduziertes Süßungsmittel eingesetzt werden. Die Süßkraft im Vergleich zu Zucker beträgt ca. 50%.

- Art. 01586200002.0, 2-kg-Beutel



Hagelzucker, weiss C10

Nr. 3, mittlere Körnung: 2–2,5 mm.

- Art. 00906050025.0, 25-kg-Sack



Hagelzucker, weiss C20

Nr. 4, grobe Körnung: 3–3,5 mm.

- Art. 00907050010.0, 10-kg-Sack

Diverses



Saatenmischung

Aus erlesenen Saaten zum Unterketten und Aufstreuen.

- Art. 00857050010.0, 10-kg-Sack



Vollmilchpulver SGA

- Art. 01530200002.0, 2-kg-Beutel



Siebolett Aufschlagmittel

Aufschlagemulgator in Pastenform.

- Art. 75100100005.0, 5-kg-Eimer



Schneepulver (Eiweiss)

Geeignet für hochaufgeschlagenen Eischnee mit hohem Volumen und guter Stabilität. Für kalte Massen und warme Meringuagen.

- Art. 84300200000.5, 500-g-Beutel



Gummi arabicum

Zum Abglänzen und Bräunen von Gebäcken.

- Art. 93100120000.5, 450-g-Flasche



Mambo-Joghurt-Cakemix

Für die einfache und schnelle Herstellung von Rührmassen mit feinem Joghurtgeschmack.

- Art. 86510240005.0, 5-kg-Karton



Sprink Spray

Trennmittel mit Eignung für alle Bleche und Formen in der Küche.

- Art. 41220740000.6, 600-ml-Dose



Sprink flüssig

Flüssiges Universal-Backtrennmittel zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen.

- Art. 41160140010.0, 10-kg-Kanister

Non Food



Cake-Papierbackform, 15 cm

Cakebackform aus Papier (15×9,5×4,5 cm).

- Art. 79131220001.1
Lieferung: 1000 Stück pro Karton



Cake-Papierbackform, 23,6 cm

Cakebackform aus Papier (23,6×7,7×7 cm).

- Art. 79129220001.0
Lieferung: 240 Stück pro Karton



Holzbackform mit Einlagepapier, 18 cm

Holzbackform mit Einlagepapier (18×11×5 cm).

- Art. 79304220000.0
Lieferung: 100 Stück pro Karton

Einlagepapier, 14 cm

Einlagepapier für Holzbackform (14×9×6,5 cm).

- Art. 00889220000.0
Lieferung: 100 Stück pro Beutel



Minicake-Tray, 20er

Backformenverbund (55×36,5×4,5 cm) für 20 Minicakes zu 10×5,5×4,5 cm.

- Art. 79135220001.0
Lieferung: 24 Backtrays pro Karton



Muffin-Tray, 12er

Backformenverbund (21,5×16×2,5 cm) für 12 Muffins zu Ø 7×4 cm.

- Art. 79140220001.1
Lieferung: 25 Backtrays pro Karton



Minimuffin-Tray, 12er

Backformenverbund (34×25,5×4 cm) für 12 Minimuffins zu Ø 4,5×2,5 cm.

- Art. 00930220004.0
Lieferung: 150 Backtrays pro Karton



Tulpen-Papierbackform, Ø 5 cm

Ø 5×6,5 cm.

- Art. 79145220001.0
Lieferung: 2000 Stück pro Karton



Dressierbeutel, 24 cm

Einmaldressiersack aus Plastik (24×30 cm).

- Art. 71470700001.1
Lieferung: 1 Pack zu 50 Stück



Alu-Schnittenblech, 60 cm

Alu-Schnittenblech mit Einschubschlitz (60×20×5 cm).

- Art. 79185700001.0
Lieferung: 1 Stück pro Karton

Ersatzschiene Schnittenblech

Ersatzschiene für Alu-Schnittenblech (60×20 cm).

- Art. 01624990000.0
Lieferung: 1 Stück pro Karton



Schneidehilfe für Cakes, 22,5 cm

Ideal geeignet für Cakes, die in unserer Cake-Papierbackform, 23,6 cm, gebacken wurden (22,5×12,7×11 cm).

- Art. 01152700000.0
Lieferung: 1 Stück pro Karton



Ofenhandschuhe

- Art. 00519990000.0
Lieferung: 1 Paar



Teigplastikzuschnitt, 100 cm

Teigtücher aus Plastik (90×100 cm) zum Abdecken von Teigen, um eine Hautbildung der Teigoberfläche zu verhindern. Anwendung bis max. 40 °C.

- Art. 00518990000.0
Lieferung: 100 Stück pro Karton



Brezelständer, 34 cm

Vierarmiger Brezelständer aus Buchenholz (Höhe 34 cm).

- Art. 00512990000.0
Lieferung: 1 Stück

ÜSE IISTEE

Das 100% NATÜRLICHE
FLÜSSIGKONZENTRAT für deinen
HAUSGEMachten EISTEE



Eisteekonzentrate

Dank unseren praktischen Flüssigkonzentraten verwöhnen Sie Ihre Gäste im Handumdrehen mit erfrischend-natürlichen Eistees, die wie selbstgemacht schmecken. Servieren Sie die angerührten Eistees mit Eiswürfeln und nach eigenem Gusto verfeinert mit Zitrusfruchtscheiben, Zitronenmelisseblättern usw.

Die Konzentrate eignen sich auch perfekt als Basis für coole Eigenkreationen von Drinks, Cocktails bis hin zu heissem Punsch. In der praktischen Bag-in-Box geliefert, bietet jedes unserer Konzentrate optimale Eigenschaften für die Gastronomie.

Eisteekonzentrat über den Bag-in-Box-Zapfhahn in ein Glas oder Gefäß dosieren, dann kaltes Wasser zugeben und kurz umrühren. Die Konzentrate sind individuell dosierbar. Das empfohlene Mischungsverhältnis von Konzentrat zu Wasser liegt bei 1:9.



**Hohe Ergiebigkeit von
30 LITER EISTEE
(60–100 Portionen zu 3 oder 5 dl)
PRO 3-LITER-BAG-IN-BOX!**

HALTBARKEIT NACH ÖFFNEN

Dank luftdichtem Zapfhahn kommt kein Sauerstoff an das Konzentrat. Daher können Sie die Bag-in-Box nach der Erstverwendung bei Raumtemperatur stehen lassen.

Üse listee Lovely Lemon



Flüssiges Konzentrat aus Assam-Schwarztee und erfrischender Zitrone zur schnellen Zubereitung von Eistee mit klassisch-sommerlichem Geschmack.

○ Art. 01235220003.0, 3-Liter-Bag-in-Box

Üse listee Gentle Ginger



Flüssiges Konzentrat aus Zitronenverbene, Apfel und Ingwer zur schnellen Zubereitung von Eistee mit fruchtig-herbem Geschmack und besonderem «Kick». Auch bestens geeignet für heißen Punsch in der kalten Jahreszeit.

○ Art. 01233220003.0, 3-Liter-Bag-in-Box

Üse listee Happy Hibiscus



Flüssiges Konzentrat aus Hibiskus, Apfelminze und Apfelbeere zur schnellen Zubereitung von Eistee mit beerigem Geschmack und frisch-säuerlicher Note. Auch super geeignet für Drinks und Cocktails.

○ Art. 01234220003.0, 3-Liter-Bag-in-Box

**Greifen Sie jetzt zu und
erweitern Sie Ihr Angebot
und Ihre Marge mit unseren
aussergewöhnlich ergiebigen
Eisteekonzentraten!**





Apfelkuchen RSPO SG

Apfelkuchen mit einer saftigen Apfelfüllung mit Zimt, fruchtigen Apfelstückchen und knusprigen Butterstreuseln, fertig gebacken, geschnitten, tiefgefroren.

- Schnelle und einfache Zubereitung; 10 Minuten im 150 °C vorgeheizten Backofen auftauen lassen.
- Ergiebigkeit: 2x21 Stück à 143 g
- ideal als Dessert oder Zwischenverpflegung

○ Art. 01237220006.0, 6-kg-Karton



Vegan easy classic

Geschmacksneutrale, helle Basismischung zur Zubereitung von veganen Fleischalternativen wie Bratwurstsorten, Füllmassen sowie Pouletfleisch-Ersatz (Planted Chicken) wie z.B. Nuggets.

Vegan easy classic ist auch ideal für alle, die sich einen veganen Hackfleischersatz für Burger Patties, Frikadellen, Bolognese-Saucen usw. wünschen. Eine rötliche Färbung erzielen Sie ganz einfach durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

- Die fein abgestimmte pflanzliche Proteinnischung macht Vegan easy classic zur Top Fleischalternative mit prima Biss und fleischigem Mundgefühl.
- Vielseitig & individuell: mit Vegan easy classic bereiten Sie eine Vielzahl von feinen veganen Fleischalternativen zu. Fügen Sie nur Wasser, Speiseöl, Salz und Gewürze hinzu.
- Bratwürste, Nuggets, Burger Patties, Frikadellen, Hackfleischtätschli, Bolognese-Sauce, Chili sin carne, Lasagne usw. lassen sich mit Vegan easy classic vorproduzieren und einfrieren.
- Vegan easy classic schmeckt zubereitet richtig gut und verfügt über hochwertiges Eiweiss.
- Ideal zur Vorratshaltung: Vegan easy classic ist 12 Monate ungekühlt haltbar und wird in praktischen 4-kg-Eimern geliefert.

○ Art. 01238100004.0, 4-kg-Eimer



*Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.*

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können.

Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.



John Berner
Geschäftsleiter
Telefon 079 354 67 52



Manfred Blum
Verkaufsleiter
Telefon 079 898 82 17



Ettore Salerno
Fachberater Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Zürich
Telefon 079 779 24 21



Roland Elmiger
Fachberater Gastronomie
Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher Aargau
Telefon 079 500 42 72



Max Berner
Fachberater Care
Telefon 079 387 27 60

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

✓ **Individuell und vielfältig**

Das ist Agrano-Service!

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

✓ **Professionell und umfassend**

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

Das ist das Agrano-Berufsbekentnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.