

# Darbo Fruchtwunder

*für die Zubereitung feiner Backwaren und Desserts*

## d'arbo





*Lassen Sie sich von der Qualität  
unserer Darbo Fruchtprodukte  
verführen.*

Darbo Fruchtcremen	4
Darbo Fruchtfüllungen	5
Darbo Konfitüren	6
Darbo Apricoture	7
Darbo Cool Gel Aprikose	7

**d'arbo**



## 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



## Darbo Fruchtfüllungen

Backfeste Fruchtfüllungen mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Teiglingen, Plunder und Blätterteiggebäck oder zur Kalтанwendung für Cremes, Glaces usw.

- aus besten Früchten zubereitet
- hoher Fruchtanteil (je nach Sorte zwischen 60–70%)
- mit ganzen Fruchtstückchen
- besonders fruchtiger Geschmack
- backfest
- die Stärke neutralisiert sich nach dem Backen
- leichte Verarbeitbarkeit und schöne homogene Verarbeitungskonsistenz
- direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- tiefkühl- und auftaustabil
- bei Raumtemperatur lagerbar



### Darbo Fruchtfüllung Aprikose

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

- Art. 01030100005.0, 5-kg-Eimer



## Darbo Konfitüren passiert

Konfitüren, geeignet zum Füllen von Berlinern und Donuts sowie zum Bestreichen von Torten, Rouladen usw.

- aus besten Früchten, doppelt passiert, zubereitet
- Fruchtanteil von mindestens 45%
- weiche und streichfähige Konsistenz
- pumpstabil
- farbstofffrei
- zur Heiss- oder Kaltverarbeitung geeignet
- tiefkühl- und auftaustabil
- bei Raumtemperatur lagerbar



### 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



## Darbo Bäckereimarmeladen backfest

Backfeste Bäckereimarmeladen, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck.

- aus besten Früchten zubereitet
- Fruchtanteil von mindestens 45%
- backfest
- pumpstabil
- Verarbeitung bei Raumtemperatur
- tiefkühl- und auftaustabil
- bei Raumtemperatur lagerbar



### 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, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck. Fruchtanteil: 45% Aprikosen.

○ Art. 01236100013.3, 13,3-kg-Eimer



## Darbo Apricature

Zum Aprikotieren von backofenwarmen Obstkuchen, Plunder- und Blätterteiggebäck.

- aus besten Früchten, fein passiert, zubereitet
- zum Auftragen mit dem Pinsel, Handsprühanlage oder maschinell mit Sprühautomat geeignet
- verleiht dem Gebäck einen edlen Glanz und schützt es vor dem Austrocknen
- bei Raumtemperatur lagerbar



### Darbo Apricature

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

○ Art. 01172100013.3, 13,3-kg-Eimer



## Darbo Cool Gel Aprikose

Nappage mit Aprikosengeschmack, geeignet zum Bestreichen (ohne Aufwärmen, Verdünnen oder Aufrühren) von heißen Plunder- und Blätterteiggebäck.

- speziell geeignet für Backshops und Bäckereifilialen
- ohne Aufwärmen, Verdünnen oder Aufrühren mit dem Pinsel aufzutragen
- beim Abkühlen des Gebäckes geliert das Cool Gel rasch ab
- verleiht dem Gebäck einen edlen Glanz und schützt vor dem Austrocknen
- hohe Reichweite, sehr wirtschaftlich (ein 2-kg-Eimer reicht für ca. 400 Plundergebäckstücke)
- ohne Kühlung haltbar, bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt lagern.



### 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

## 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.