

# 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](http://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 Schnittblech (60×20 cm)

<b>Backmischung</b> .....	<b>1250 g</b>
Wasser.....	200 g
Rahm, flüssig.....	100 g
Vollei.....	100 g
Baumüsse, gebrochen.....	120 g
<b>Total</b> .....	<b>1770 g</b>

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 Bienestichdecken, Florentiner, Nussknacker, Knusperauflagen und -dekorationen

### Richtrezept

Backmischung.....	1000 g
Mandeln, gehobelt.....	500 g
<b>Total.....</b>	<b>1500 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1800 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1250–1280 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1200 g</b>

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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Wasser, kalt .....	360 g
Speiseöl .....	360 g
<b>Total</b> .....	<b>1720 g</b>

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 4 Minuten glatt rühren. Mögliche Beigaben am Schluss einmelnieren. 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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Butter, weich (oder Margarine).....	350 g
Vollei .....	125 g
<b>Total</b> .....	<b>1475 g</b>

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 Kakaoapulver, 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
<b>Total.....</b>	<b>1850 g</b>

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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Wasser, kalt.....	800 g
<b>Total</b> .....	<b>1800 g</b>

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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Wasser, kalt.....	1740 g
Vollei.....	220 g
<b>Total</b> .....	<b>2960 g</b>

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 geflämmte Torten-Kreationen sowie quarkig-fruchtige Desserts.

- Quarkmasse variabel einsetzbar für geflämmte 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
<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Eiweiss.....	600 g
Zucker.....	300 g
<b>Total</b> .....	<b>5600 g</b>

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

○ 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
<b>Total.....</b>	<b>2000 g</b>

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



Cocoa



## 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
<b>Total.....</b>	<b>2000 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>2000 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1500 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1500 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>2250 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>2250 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1115 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>950 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>640 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1250–1300 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1400–1450 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1400 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1300 g</b>

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 Mangogesmack 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% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1350 g</b>

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

- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutral



## Alaska-express Fruchtsorten

Richtrezept

Alaska-express Fruchtsorten .....	200 g
Wasser 20–25 °C .....	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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



## Alaska-express Spezialitäten

Richtrezept

Alaska-express Spezialitäten.....	200 g
Wasser 20–25 °C .....	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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



\* 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
<b>Total</b> .....	<b>2500 g</b>

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



### Richtrezept

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

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



### Richtrezept

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

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
<b>Total .....</b>	<b>2600 g</b>	<b>2400 g</b>

\* 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
<b>Total .....</b>	<b>2700 g</b>	<b>2440 g</b>

\*\* 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 g	200 g
Aromapaste .....	90–130 g	
Flüssigaroma .....	4 g	
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	1000 g	1000 g
<b>Total .....</b>	<b>1440–1480 g</b>	<b>1354 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>	<b>1450 g</b>

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 .....

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

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
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1850 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1440–1480 g</b>	<b>1354 g</b>

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 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 Kaltanwendung 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 Kaltanwendung 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 Kaltanwendung für Cremes, 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)



Milchschokolade-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)



Milchschokolade-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 Patisserie, 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.



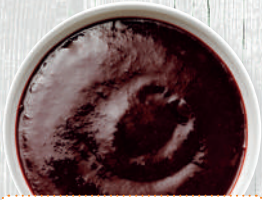
Ananas



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 Confitserie, Patisserie, Desserts sowie den Traiteurbereich.



## Ka-Gel flüssig, neutral Ka-Gel flüssig, rot Ka-Gel flüssig, Zitrone

Gebrauchsfertige Frischhalte-Glanzgeees 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-Glanzgeees 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-Glanzgeees 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.

## 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)

## 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)

## Knusperguetzli



Mürbeteigguetzli mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage.

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

## Zitronenguetzli



Mürbeteigguetzli mit Zitronenfruchtfüllung.

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

## Nuss-Nougat-Creme-Guetzli



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

○ Art. 01141100004.5, 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)

## Mürbeteigguetzli 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 5x5 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 24x24 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 (2x1 kg)



### Pektin Jaune

Geliermittel auf pflanzlicher Basis für Fruchtpasten und feste Füllungen.

- Art. 01600740001.0, Umkarton (2x1 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



### Dekorsüsspuder 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 Unterkneten 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**



**HAUSGEMACHT**



## 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 Iistee 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 Iistee 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 Iistee 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 RSP0 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: 2×21 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 Proteinmischung 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.