

# Rund um Gastronomie

*Ihre Kreationen, unsere Zutaten*







# Rund um Gastronomie

*Ihre Kreationen, unsere Zutaten*

Backmischungen	4–9
Dessertmischungen	10–17
Crempulver	18–19
Kuchenguss	20–21
Rahmhaltemittel	22–25
Fruchtfüllungen	26
Krokantspezialitäten	26
Flüssigaromen	27

Dekor	27
Binde- und Geliermittel	28
Gelatinen	28
Gelees	29
Lebensmittelfarben	29
Zucker und zuckerartige Produkte	30
Diverses	30
Non Food	31
Weiteres für die Gastronomie	32–33



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



Sie müssen nur noch Wasser hinzufügen.



Gebrauchsfertig.



- Ohne Farbstoffe
- Nur mit natürlichen Aromen
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Emulgatoren



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)

Cocoa

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







## 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)

<b>Backmischung</b> .....	<b>1250 g</b>
Wasser.....	200 g
Rahm, flüssig.....	100 g
Vollei.....	100 g
Baumnüsse, 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. 02010200002.0, 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, gemahlenem 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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
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





## 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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
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  
**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. 02013200002.0, 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 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

<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







## 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



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

Mousse Mischung 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

Mousse Mischung .....	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®

Mousse Mischung 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

Mousse Mischung .....	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®

Mousse Mischung 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

Mousse Mischung .....	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

Mousse Mischung 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

Mousse Mischung .....	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

Mousse Mischung 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

Mousse Mischung .....	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

Mousse Mischung für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

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

### Richtrezept

Mousse Mischung .....	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. 01552200002.0, 2-kg-Beutel



## Mousse au chocolat weiss

Mousse Mischung für die einfache und schnelle Herstellung einer weissen Schokoladenmousse.

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

### Richtrezept

Mousse Mischung .....	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. 01553200002.0, 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. 02012200002.0, 2-kg-Beutel
- Art. 81200220005.0, 5-kg-Karton



## 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

<b>Basis-Mousse neutral</b> .....	<b>140 g</b>
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



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.

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



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
<b>Total.....</b>	<b>1350 g</b>

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 Fruchtsorten

### Richtrezept

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

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. 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% ¾-geschlagen, ungesüsst .....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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**



\* 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

ohne Gelatine

### 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

ohne Gelatine

### 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> ..... 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
<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 .....	500 g
Wasser 20–25 °C .....	1000 g
Joghurt, Quark .....	500 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, Milcherzeugnis einrühren, 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.

## Fruchtfüllungen



### 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



### 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

## Krokantspezialitäten



### Haselnuss-Krokantstreusel mittel

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



### Reis-Knusperstreusel mittel

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



### Haselnuss-Krokant grob

○ Art. 01294220004.0, 4-kg-Karton



### Haselnuss-Krokant mittel

○ Art. 01296220004.0, 4-kg-Karton



### Haselnuss-Krokant

○ Art. 01053050005.0, 5-kg-Karton





## 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
- Art. 71520120002.5, 2,5-kg-Flasche

### Flüssigaroma Vanille

- Art. 71660120000.5, 450-g-Flasche
- Art. 71660140002.5, 2,5-kg-Flasche

## Weitere Flüssigaromen

### Flüssigaroma Karotte

- Art. 06674060000.9, 900-g-Flasche

## Dekor



### Schokodrops

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

- Art. 02014200002.0, 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



### 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 Frucht-nappagen und -gelees. Ideal in Verbindung mit unseren feinen Frucht-pürees.

- 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 Frucht-pasten und feste Füllungen.

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



### Proespuma, kalt

Stabilisator für kalten Schaum.

- Art. 01608740000.7, 700-g-Dose



### Proespuma, heiss

Stabilisator für heissen Schaum.

- Art. 01607740000.5, 500-g-Dose



### Bindemittel Agar Agar

Pflanzliches Geliermittel, geeignet zum Binden und Stabilisieren.

- Art. 01611740000.5, 500-g-Dose



### K-Stabil

Instantgelatine in Pulverform. Zum Stabilisieren, Gelieren oder Binden von Schlagrahm, gekochter Vanillecreme, Grundcremen, gesalzene Sulze und Salatsaucen.

- Art. 01309100003.0, 3-kg-Eimer

## 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



### Rindergelatine (Pulver)

Rindergelatine in Pulverform.

- ▷ Bloomwert: 200
- Art. 01609740000.8, 800-g-Dose



## 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



### 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



### Ka-Gel flüssig, Zitrone

Gebrauchsfertiger Frischhalte-Glanzelee zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- Art. 01491100005.0, 5-kg-Eimer



### Ka-Gel Traiteur

Frischhalte-Glanzelee zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit Pinsel oder durch Übergiessen. Pulverförmig zum Anrühren.

- Art. 01302220004.0, Umkarton (4×1 kg)

## 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
- Art. 72624120001.0, 1-kg-Flasche

### Farbe Grün, flüssig

- Art. 72623120000.3, 250-g-Flasche

### Farbe Himbeerrot, flüssig

- Art. 72625120000.3, 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)



### 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



### Glukosesirup getrocknet

Zur Herstellung von Süßspeisen und Glace.

○ Art. 01532200002.0, 2-kg-Beutel



### Dextrose

Zum Süßen von Glace, Sorbets, Konditorei- und Backwaren.

○ Art. 01558200002.0, 2-kg-Beutel



### 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

## Diverses



### Vollmilchpulver SGA

○ Art. 01530200002.0, 2-kg-Beutel



### Siebolett Aufschlagmittel

Aufschlagemulgator in Pastenform.

○ Art. 75100100005.0, 5-kg-Eimer



### Pro-Biskuit-Paste

Emulgator in Pastenform für Biscuits, Cakes, Mohrenkopfmassen usw.

○ Art. 01291100004.5, 4,5-kg-Eimer



### 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



### Schneepulver (Eiweiss)

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

○ Art. 84300200000.5, 500-g-Beutel



## 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

# Weiteres für die Gastronomie

Prospekt-Download über QR-Code

## Konditoreiprodukte



In diesem Katalog finden sich viele weitere Produkte, die ideal für den Einsatz in der Gastronomie geeignet sind.



## Cresco Glaceprodukte



«Cresco Italia» ist unsere Marke für die Herstellung von original italienischem Gelato.



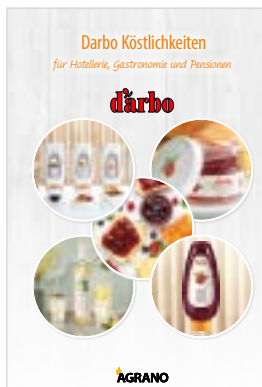
## Capfruit Fruchtpürees



Hochwertige Fruchtpürees für den professionellen Einsatz.



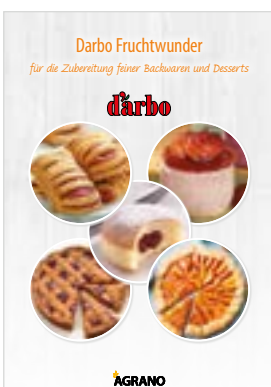
## Darbo Köstlichkeiten



Fruchtaufstriche, Konfitüren und Sirupe für Hotellerie, Gastronomie und Pensionen.



## Darbo Frucht wunder



Fruchtcremen, Fruchtfüllungen, Konfitüren und Apricoture für die Zubereitung feiner Backwaren und Desserts.



## Eistee konzentrate



Erfrischend-natürliche Eistees, die wie selbstgemacht schmecken.





## Guetzli, fertig gebacken



Fertig gebackene, verführerische Guetzli. Einzeln abgepackt oder im wiederverschliessbaren, luftdichten Eimern.



## Weihnachtssortiment



Unser Sortiment speziell zur Weihnachtszeit.



## Vegan easy classic



Die beste Wahl zur Zubereitung von 100% veganen Fleischalternativen.



## Tiefgekühlte Backwaren



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke und Snacks.



## Rahmhaltemittel (Rezepte)



Im Handumdrehen über 100 süsse Verführungen mit Alaska-express-Rahmhaltemittel.



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

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und 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

Leiter Verkauf & Verkaufsdienst,  
Key-Account-Manager  
Telefon 079 898 82 17



### Ettore Salerno

Fachberater  
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie  
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,  
Solothurn  
Telefon 079 779 24 21



### Reto Herger

Fachberater  
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie  
Demonstrateur ganze Schweiz  
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,  
Oberwallis, Tessin  
Telefon 079 600 96 74



### Norbert Schreiner

Fachberater  
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie  
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt,  
Unterwallis  
Telefon 079 240 66 07



### Thomas Widmer

Fachberater  
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie  
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich  
Telefon 079 634 67 58



### Michael Hablützel

Fachberater  
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie  
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen,  
Uri, Zug  
Telefon 079 406 46 01



### Michel Villars

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz  
Telefon 079 484 24 11



### Max Berner

Fachberater Gastronomie  
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz  
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-Berufsbekenntnis!**

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.