

2 ÜBERSICHT 3





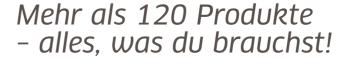


Ein Dessertangebot erhöht nachhaltig den Durchschnittsbon pro Gast.



3. Gast bestellt auf aktive Nachfrage ein Dessert





#### Du hast Kostendruck, Fachkräftemangel, Zeitdruck?

Dann haben wir genau das richtige Dessert für dich. Mit unserer breiten Vielfalt an hochwertigen Dessert-Lösungen meisterst du jede Herausforderung mühelos – egal ob große Mengen, schnell zubereitet oder für einen individuellen Touch. Überzeug dich selbst.

#### Desserts im Glas



- große Mengen, kleiner Aufwand
- · einfach auftauen und direkt servieren
- perfekt f
  ür Buffets



#### Dessert-Hupferl



- · hohe Convenience, höchst individualisierbar
- schnell und leicht zuzubereiten
- für Buffet und à la carte



#### Süße Mahlzeiten



- · als Dessert oder süße Mahlzeit einsetzbar
- einfach zuzubereiten
- · ganz leicht abzuwandeln



#### Pulverdesserts

- geringer Wareneinsatz
- hohe Ergiebigkeit
- ideal für eigene Kreationen



TIPP: Einzigartige Dessert-Kreationen – mit unserer Vielzahl an Dekoren und Dessertsoßen.



## Das vielleicht schnellste TK-Dessert:

100 Stück in 180 Sekunden.\*



Gewinnspanne

2.11 €

#### Auftauen, anreichen, abrechnen, alle glücklich.

Fix und fertig, damit du nicht fix und fertig bist: Unsere bereits dekorierten Convenience-Desserts müssen nur ins Glas eingesetzt und aufgetaut werden.

So schnell kann's gehen! Fachpersonal? Unnötig. Große Mengen für Events und Buffets? Gerne.



Handlina

Fachwissen





Lange Haltbarkeit

Kalkulationssicherheit







Nachhaltiaes **Auftauzeit** Refill-System

Trend\*



#### TK-Dessentgläsen

Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der TK-Desserts.

1-39-281036 24 St. à ca. 195 g





#### Bayerische Creme Endbeere

Fruchtiger Erdbeerspiegel mit feinem Tellerbiskuit und Bayerischer

1-39-209692 48 St. à ca. 81 g



#### Haselnuss Karamell

Geröstete Haselnussstückchen auf Creme Vanille-Geschmack und Karamellcreme.

1-39-209694 48 St. à 96 g



#### Mousse mit Schokogebäck

Feine Schoko-Gebäckstückchen zwischen Milch-Sahne-Mousse.

1-39-209702 48 St. à 61 g



#### Mousse au Chocolat mit Mandarine

Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree garniert mit Gebäckstückchen.

1-39-209698 48 St. à 60 g



#### Frischkäsecreme mit Aprikose

Frischkäsecreme mit fruchtigem Aprikosenkompott.

1-39-209703

free



#### Kaffee-Panna-Cotta

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta.

1-39-209701 48 St. à 74 g



#### Nach Art Schwarzwälder Kirsch

Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, Biskuit, Mousse mit Kirschwasser-Geschmack und Schokostückchen.

1-39-209693

free

#### Limettencreme mit Mousse

Spritzige Limetten-Joghurt-Creme getoppt mit luftiger Sahne-Milch-Mousse

1-39-209699



1-39-209696 48 St. à 79 g

### Schoko-Panna-Cotta

Weiße Schokomousse trifft auf Schoko-Panna-Cotta.

1-39-209700 48 St. à 78 g



### Panna Cotta mit

Cremige Panna Cotta mit feinem Frd-

1-39-209697 48 St. à 87 g





#### Karamellcreme Schoko

Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen auf Karamellcreme

1-39-209695 48 St. à 86 g





#### Kreative Tellergestaltung: mehr Genuss, mehr Umsatz!

Du willst deinen Gästen Kreationen servieren, die du selbst mit wenigen Handgriffen individualisiert hast? Aber natürlich einfach, schnell und profitabel? Dann sind unsere Dessert-Hupferl genau richtig für dich.



Handling

**Auftauzeit** 



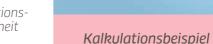
Fachwissen





Haltbarkeit sicherheit













Cheesecake mit Blaubeeren Wareneinsatz Dessert-Hupferl Wareneinsatz Deko Verkaufsvorschlag Gewinnspanne

1.99 € 0,61 € 5,90 €

3,30 €

#### Tiramisu

Tiramisu-Dessert in Gugelhupfform mit Mascarpone und Kaffeestreuseln. Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.

1-39-209687 18 St. à 60 g





### Lavacake Schoko

Zartbitterschokoladenkuchen in Gugelhupfform, mit leicht flüssigem Kern. Zubereitung in der Mikrowelle (90 W, ca. 3-3,5 Min.) oder im Kombidämpfer (180°C, 90 % Dampf, 4-4,5 Min.)\*

1-39-209688





#### Panna Cotta

Panna Cotta mit Vanillenote in Gugelhupfform. Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.

1-39-209690 18 St. à 60g





#### Vegane Mousse au Chocolat

Vegane Mousse au Chocolat in Gugelhupfform. Auftauzeit: ca. 20 Min. bei Zimmertemperatur oder 5-10 Min. als Halbgefrorenes.

1-39-209689







#### Cheesecake

Frischkäsedessert mit Butterkeksboden in Gugelhupfform. Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.

1-39-209691 18 St. à 65 g





#### Salted Caramel Fudge

Verleiht das gewisse salzig-karamellige Etwas.

1-39-252361 6 x 700 g Dose



#### Wir machen es lecker und schnell, du machst es schöner und noch leckerer.

Unsere beliebten Klassiker kannst du als Dessert oder süße Mahlzeit leicht selbst abwandeln und individuell anrichten.











Haltbarkeit





sicherheit



Nach-Servieren produktion





Variation



Wareneinsatz Palatini Wareneinsatz Deko Verkaufsvorschlag Gewinnspanne

1.75 € 0,15 € 6,90 €

SÜSSE MAHLZEITEN 9

5,00 €



#### Kaiserschmarrn mit Rosinen

Süßspeise nach österreichischer Art mit Rosinen.

1-39-206315 2 x 2,5 kg Beutel





#### Palatini Nougat

Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Nougat-Creme-Füllung.

1-39-280013





#### Zwetschgen-Topfenknödel

Quark-Kartoffelteig mit . Zwetschgenfüllung, umhüllt mit süßen, gerösteten Paniermehlbröseln.

1-39-280014





#### Dessentsoße Vanille-Geschmack

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.

1-39-206072







Übrigens: Kaiserschmarrn ist das beliebteste Gericht und führt den Markt der süßen Mahlzeiten an - und das mit eindrucksvollen 47 % Anteil.\*

Alle Produkte findest du auf S. 14 \*Quelle: Geomarketing 2023

#### Kleine Mengen, große Mengen und jede Menge Umsatz.

Du bist kostenbewusst und kannst auch große Mengen von Desserts zubereiten und abwandeln?

Dann passen unsere Pulverprodukte bestens zu dir: flexibel, ergiebig und trotzdem individuell.

Entdecke unser umfangreiches Sortiment an Pulverdesserts, das von Klassikern wie Mousse und Pudding bis hin zu fruchtigen Kreationen reicht.



Individuali sierbar



Wareneinsatz Ergiebigkeit



Haltbarkeit





Kalkulationssicherheit



#### Kalkulationsbeispiel Panna Cotta

Wareneinsatz Panna Cotta Wareneinsatz Deko Verkaufsvorschlag Gewinnspanne

0.21 € 0,90 € 6,90 €

**PULVERDESSERTS 11** 

5,79 €



#### Mousse au Chocolat

Klassisch, mit Schokoladenstückchen.

1-39-204200 10 x 1 kg FS





#### Schoko-Dekon-Selektion

Vier ausgefallene Schoko-Dekore in einem Karton.

1-39-252362





#### Mousse au Chocolat blanc

Mousse mit weißer Raspelschokolade

1-39-204380





#### Schoko-Dekon Punto Triangolo

Ergänzt jedes Dessert perfekt.

1-39-252345





#### Panna Cotta

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Sahne.

1-39-250084 6 x 1,1 kg FS





Wir sind Marktführer bei den Pulverprodukten.\* Weil wir die größte Vielfalt an Produkten mit unvergleichlicher Qualität bieten – und das schon mit langer Tradition für beste Desserts!

Alle Produkte findest du auf S. 14 \*Quelle: Geomarketing 2023

12 REZEPT SERVICE 13

# Viele Rezepte, viele Chancen.

Erdbeer-Vanille-Cheesecake



#### Zutaten für 1 Portion

- 1x Dr. Oetker Professional Dessert-Hupferl Cheesecake 65 g
- 3 g Dr. Oetker Professional Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen
- 25 ml Kuhmilch 1,5 % Fett
- 20 g Erdbeer-Sorbet
- **25 g** Erdbeeren
- **5** *g* Dr. Oetker Professional Salted Caramel Fudge

Mehr Lust auf lecker? Scanne für weitere Rezepte:





Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf dem Teller verteilen



Den nach Anleitung aufgetauten Dessert-Hupferl Cheesecake mit Hilfe einer Winkelpalette auf den Erdbeerscheiben platzieren.



Kleine Kugel des Erdbeer-Sorbets mit Hilfe des Portionierers neben dem Dessert-Hupferl platzieren.



Nach Belieben mit frischer Minze und Salted Caramel Fudge ausgarnieren.



Die nach Anleitung zubereitete Dessertsoße mit einer Squeezeflasche als Tupfen um das Dessert herum dekorieren.

## Mehr Tipps, mehr Nachfrage.

- Biete deinen Gästen eine vielfältige Auswahl an köstlichen
  Desserts, von schokoladig über fruchtig bis klassisch und vegan 3-5 ausgewählte Desserts auf der Karte genügen.
- 2 Schaffe mehr Aufmerksamkeit für Desserts mit einem Tischaufsteller, auf der Tageskarte oder auf Social Media.
- Integriere verlockende Desserts ins Tagesmenü oder biete günstige Kombiangebote mit Getränken wie Kaffee, Espresso oder Likör an.
- Sprich deine Gäste aktiv an, indem du sie mit einer offenen Frage zum Dessert verführst, z. B. "Was halten Sie von einem leckeren Tiramisu passend zu Ihrem Espresso?".
- Schaffe Abwechslung durch saisonale Variationen setze passende Desserts und frische saisonale Früchte ein.

# Unser Service für deinen Service.

Verführe zu mehr Desserts: mit unseren Promo-Materialien! Wir beraten dich gerne.





#### Dessertscheiben

Für ein einfacheres Umsetzen der Dessert-Hupfer den tiefgefrorenen Hupferl auf die Scheibe setzen auffauen lassen und auf der Scheibe servieren

Erstelle deine individuelle Speisekarte mit unserem Speisekartenkonfigurator "MenuFactory".





FÜR ALLE

MENTSAUSZUG SORTIMENTSAUSZUG 15

OOP-ArtNr.	Artikel	Droduktaicanash aft	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Dalattian
TK-Desserts im Glas	AI LIKEI	Produkteigenschaften	Destellell II IEIT/ EI YIEUIYREIT	ruiciliei UNG
1-39-209692	Bayerische Creme Erdbeere	<b>∞</b> ⊗ <b>∂⊘</b> ₿	1 x 3,88 kg Kt. 48 St. à ca. 81 g	6/Lage 66/Pale
1-39-209693	Nach Art	@@@@@@	1 x 4,08 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
1-39-209694	Schwarzwälder Kirsch Haselnuss Karamell		48 St. à 85 g 1 x 4,61 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
1-39-209699	Limettencreme	@ @ \$ B h	48 St. à 96 g 1 x 3,93 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
	mit Mousse		48 St. à 82 g	
1-39-209702	Mousse mit Schokogebäck	666 8 € G G B	1 x 2,92 kg Kt. 48 St. à 61 g	6/Lage 66/Pale
1-39-209696	Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere	free free 🛞 🖸 f 🔞	1 x 3,79 kg Kt. 48 St. à 79 g	6/Lage 66/Pale
1-39-209698	Mousse au Chocolat mit Mandarine	<b>₩800f8</b>	1 x 2,88 kg Kt. 48 St. à 60 g	6/Lage 66/Pale
1-39-209700	Schoko-Panna-Cotta	<b>®®©®©</b> ↑®	1 x 3,74 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
-39-209703	Frischkäsecreme	@@V≥⊗B	48 St. à 78 g 1 x 4,75 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
1-39-209697	mit Aprikose Panna Cotta		48 St. à 99 g 1 x 4,17 kg Kt.	6/Lage 66/Pale
1-39-209701	mit Erdbeere Kaffee-Panna-Cotta	<b>® © ⊗ 8</b>	48 St. à 87 g 1 x 3.55 ka Kt.	6/Lage 66/Pale
		<b>®®⊘⊗⊙</b>	48 St. à 74 g	
1-39-209695	Karamellcreme Schoko	free free 🛞 fr (g h	1 x 4,12 kg Kt. 48 St. à 86 g	6/Lage 66/Pale
TK-Dessert-Hupferl 1-39-209688	TK-Dessert-Hupferl		1 x 1,17 kg Kt.	12/Lage 120/Pa
	Lavacake Schoko		18 St. à 65 g	
1-39-209687	TK-Dessert-Hupferl Tiramisu	666 8 € G G B	1 x 1,08 kg Kt. 18 St. à 60 g	12/Lage 120/P
1-39-209691	TK-Dessert-Hupferl Cheesecake	@ <b>8</b> a <b>8</b>	1 x 1,17 kg Kt. 18 St. à 65 g	12/Lage 120/P
1-39-209690	TK-Dessert-Hupferl Panna Cotta	free free 😂 🛞 🔞	1 x 1,08 kg Kt. 18 St. à 60 g	12/Lage 120/Pa
1-39-209689	TK-Dessert-Hupferl		1 x 0,81 kg Kt.	12/Lage 120/P
Süße Mahlzeiten	Mousse au Chocolat vegan		18 St. à 45 g	
1-39-280014	Zwetschgen-Topfenknödel	<b>₩ // 8 ♦ (*) 8 (*)</b>	2 x 2,6 kg Beutel 80 St. à ca. 65 g	12/Lage 108/P
1-39-280015	Marillen-Topfenknödel	<b>®</b> ♥ <b>8</b> ₹ <b>8008</b>	2 x 2,6 kg Beutel	12/Lage 108/P
-39-280012	Palatini Apfel	<b>8000</b> 8008	80 St. à ca. 65 g 1 x 1,6 kg Kt.	24/Lage 264/P
-39-280013	Palatini Nougat		40 St. à 40 g 1 x 1,6 kg Kt.	24/Lage 264/P
1-39-280011		<b>8000000000000000000000000000000000000</b>	40 St. à 40 g	24/Lage 264/P
	Palatini Topfen	<b>∞000000000000000000000000000000000000</b>	1 x 1,6 kg Kt. 40 St. à 40 g	
1-39-206315	Kaiserschmarrn mit Rosinen	<b>₩ (/ 1 / 1 % a c g</b>	2 x 2,5 kg Beutel	9/Lage 72/Pale
1-39-280009	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	<b>₩ (/ 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / </b>	2 x 2,5 kg Beutel	9/Lage 72/Pale
1-39-280018	Ofenschlupfer	₩V <b>∮</b> %ace	4 x 2 kg Beutel 80 St. à ca. 100g	8/Lage 72/Pale
-39-280016	Grießschnitte	<b>₩V</b> ₩8008	1 x 3 kg Beutel	13/Lage 130/P
Mousses		•••••	2 x ca. 33 St. à ca. 45 g	
-39-250547	Vegane Mousse au Chocolat	€ € € € € € € € € € € € € € € € € € €	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-204200	Mousse au Chocolat	@ @ © B	10 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-204201	Mousse au Chocolat	@@CB	1 x 5 kg Eimer	11/Lage 44/Pa
1-39-204380	Mousse au Chocolat blanc		6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
		@ @ C () B		
1-39-250546	Mousse au Chocolat noir	<b>∞ ∞ ⊘ 8</b>	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Pai
1-39-204211	Mousse Bourbon-Vanille	Rec (Rec (2) (8)	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pal
1-39-204360	Mousse Zitronen-Geschmack	free free 🕒 💟 🔞	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-250549	Vegane Mousse Himbeer-Geschmack	free free free (V)	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-250548	Vegane Mousse	Free Free Free Free V	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-204350	Vanille-Geschmack Mousse		6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-250544	Blutorangen-Geschmack  Mousse Pink-	<b>∞ ∞ ⊘ 8</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pai
	Grapefruit-Geschmack	<b>@@@© ◎ ◎ ◎</b>		
1-39-204300	Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack	<b>® © © B</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pal
-39-242313	Mousse Heidelbeer-Geschmack	<b>@ @ ② B</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-204310	Mousse Limone-Joghurt-Geschmack	<b>® © © © B</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
1-39-204320	Mousse	@ <b>@ &gt; \ 3</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
-39-204220	Mango-Joghurt-Geschmack Mousse	<b>∞</b> ∞80	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Pa
	Noisette-Geschmack	www o w		













DOP-ArtNr. Mousses	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
1-39-204400	Mousse Stracciatella	<b>@@⊘</b> ♥ <b>❸</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204370	Mousse Walnuss-Geschmack	@ <b>``</b> 0000	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204270	Mousse Lebkuchen-Geschmack	<b>@©</b> ∂ <b>8</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204390	Mousse Bratapfel-Geschmack	free free 🙋 😉	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204420	Mousse Marzipan-Geschmack	600 € B	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250543	Mousse au Café	<b>@@⊘</b> ♥ <b>®</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250506	Basis für Mousse	<b>® © © © 8</b>	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Palette
Cremes 1-39-204250	Bayerische Creme	<b>®@○○</b> 8	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204252	Bayerische Creme	@@CVB	1 x 10 kg Eimer	8/Lage 24/Palette
1-39-250500	Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch		6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204230	Creme Tiramisu-Geschmack	@@ <b>````</b>	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250518	Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere	600 600 (V € B	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250511	Lemon-Cheesecake-Creme	@ (1) (a) (B)	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250545	Mokka-Creme	@ @ V <b>○</b> B	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204623	Paradiescreme Schokolade	@ @ V C V 8 B	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-204613	Paradiescreme Vanille-Geschmack	@ @ (V ○ V ® B	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250508	Creme Amaretto-Geschmack	@@⊘86h	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
1-39-250550	Vegane Basis für Creme		6 x 0,8 kg FS	12/Lage 72/Palette
Internationale Spezialitäten 1-39-250532	Crème Brûlée / Crème Caramel		6 v 1 ha FC	12/Lage 96/Palette
1-39-250084	Panna Cotta	free free free (V) 🔞 🖸	6 x 1 kg FS 6 x 1,1 kg FS	12/Lage 90/Palette
1-39-2500551	Crème Brûlée	@ @ O O B	6 x 0,45 kg FS	15/Lage 75/Palette
1-39-202550	Crème Caramel		6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette
	Creme curumer		0 X 1 Kg F3	12/Luge /2/Fulette
<b>Dekore</b> 1-39-252362	Schoko-Dekor-Selektion	<b>₩∅⊕</b> ₿	8 x 340 St.	9/Lage 36/Palette
1-39-252350	Schoko-Dekor	@@VB	4 x 0,7 kg Kt.	8/Lage 48/Palette
1-39-252345	Zebra Ola Schoko-Dekor		4 x 145 St. à ca. 4,8 g 4 x 0,98 kg Kt.	13/Lage 65/Palette
1-39-250072	Punto Triangolo Raspel-Schokolade		4 x 450 St. à ca. 2,17 g 1 x 1 kg Kt.	38/Lage 190/Palette
1-39-250071	Schokoladen-Dekorblätter,		1 x 0,6 kg Kt.	31/Lage 341/Palette
1-39-250070	Schokoladen-Dekorblätter,		480 St. à 1,25 g 1 x 0,6 kg Kt.	31/Lage 341/Palette
1-39-250073	zartbitter Mokka-Bohnen	free free free	480 St. à 1,25 g 6 x 1 kg Kt.	12/Lage 60/Palette
1-39-252361	Salted Caramel Fudge	fire (I) (B)	6 x 700 g Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252330	Haselnuss-Krokant	free free free V h	6 x 0,7 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252332	Knusper-Perlen	@ <b>a g</b>	6 x 0,45 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252331	Schoko-Zebra-Röllchen	<b>₩₩</b> ₩ <b>₽</b>	6 x 0,4 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252324	Mini-Marshmallows	<b>∞∞∞○1</b>	6 x 0,15 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252308	Bunte Zuckerstreusel	<b>∞ ∞ ∞ 0 0 1</b>	6 x 0,7 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-250074	Schokoladen-Streusel	Rec free free V f	6 x 0,7 kg Dose	16/Lage 64/Palette
Dessertsoßen				
1-39-252353	Dessertsoße Vanille-Geschmack		10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-206072	Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen	<b>∞∞0000</b> 0000000000000000000000000000000	10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-206082	Dessertsoße Schokolade ohne Kochen		10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-252343	EisknaXX	<b>₩₩ ₩ ₩ B</b>	8 x 900 ml Flasche	14/Lage 56/Palette
1-39-252310	Dessertsoße Erdbeere		6 x 770 ml Flasche	20/Lage 80/Palette
1-39-252313	Dessertsoße Schokolade Dessertsoße	<b>@00088</b> 2	6 x 765 ml Flasche	20/Lage 80/Palette
1 JJ 232311	Toffee-Geschmack			20/Lage 80/Palette
				Weitere Dessertprodukte fi

















## Deine Dessents gefunden?

Kontaktiere einfach unseren Außendienst.

Für Bestellungen wende dich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an: Finde den Ansprechpartner in deiner Nähe.



07243-104-307 kundenbetreuung@oetker-professional.de

Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt findest du unter:

www.oetker-professional.de

Unsere neusten Produkte, inspirierende Rezeptideen und aktuelle Events findest du auf LinkedIn:

in www.linkedin.com/company/dr-oetker-professional-de/

#### Piktogramme auf einen Blick:

#### Produkteigenschaften

- **free** Ohne kennzeichnungspflich Zusatzstoffe\*
- free Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene\*\*
- *free* Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten\*\*
- *free* Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten\*\*
- Vegan
- **√** Vegetarisch
- Tiefgefroren
- Fingertooa
- S Welene Rose
- I eichte Vollkost
- Enthält Δlkoho
- Cook&Chill-geeignet\*\*\*
- Regenerierfertig

#### Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a enthält glutenhaltiges Getreide und
- enthält Eier und daraus hergestellte
- **f** enthält Sojabohnen und daraus heraestellte Erzeuanisse
- g enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- **h** enthält Schalenfrüchte und darau: hergestellte Erzeugnisse

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- **1** mit Farbstoi
- **2** mit Konservierungsstoff



\*\* gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unver meidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\* Vor dem Regenerieren: Lagerung max. 72 Std. unter 3 °C und max. 12 Std. unter 1 °C. Beim Regenerieren: Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten sicherstellen

