

LET'S GUGELHUPF!



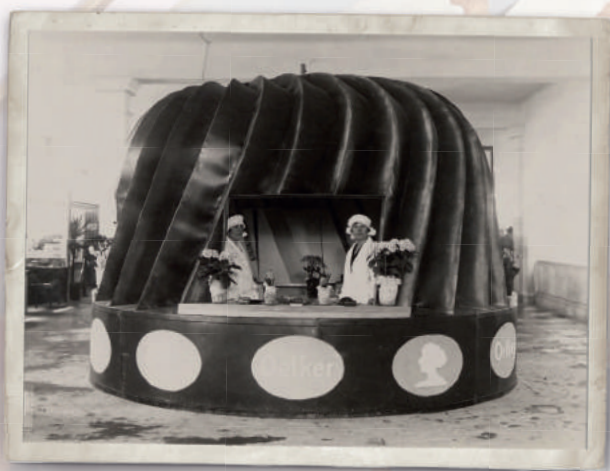
*Alle Abbildungen sind
Servieranschläge.*



NICHT ERFUNDEN, ABER GROSS GEMACHT.

Groß, klein, alt, jung - alle kennen ihn: den Gugelhupf. Die ikonische Kuchenform haben wir zwar nicht erfunden, sondern die alten Römer - aber wir haben sie groß gemacht. Was für eine lange, leckere Geschichte! Wir kennen uns eben aus mit Gugelhupf. Besser denn je.

Dank mehr als 100 Jahren Erfahrung von Dr. Oetker.





WIR SIND GUGELHUPF

Wenn einer „Wir sind Gugelhupf“ sagen darf, dann wir: die Dessert- und Backexperten von Dr. Oetker Professional. Wir haben mehr Liebe in die Gugelhupf-Form eingesteckt als jeder andere. Neben den vielfältigen Kuchenvarianten bieten wir auch eine breite Auswahl Dessert-Hupferl an, beides auch in veganen Variationen – kinderleicht zubereitet, weil tiefgekühlt.

Außerdem machen wir für Sie den Außer-Haus-Markt noch mehr als lecker und „convenient“ – mit einem **360° Rundum-sorglos-Servicekonzept** bestehend aus hilfreichem Zubehör für Zubereitung, Präsentation und Verkauf.

Bleibt also nur zu sagen:
Let's Gugelhupf!





DAS BESTE, WAS KUCHENTEIG WERDEN KANN.

Jeden Tag entstehen unzählige Kuchen auf der Welt. Und bestimmt sind viele davon traurig, weil sie nicht die beliebte und bekannte Form eines Gugelhupfs haben – denn sie verkörpert wohlige Erinnerungen, ein Lächeln und natürlich Genuss.

Unser breites Sortiment vom Klassiker bis zur veganen Alternative lässt jedes Herz hupfen: Saftige Rührkuchen, ungefüllte und gefüllte Varianten, knackige Glasuren ... alles sieht aus wie handgemacht und schmeckt auch so! Einfach auftauen, in bis zu 20 Stücke schneiden und servieren.



GUGELHUPF SCHOKO

*Man kann nie genug
Schokolade haben*

**Unser Gugelhupf Schoko hält, was er verspricht.
Eine intensive Schokoladennote mit einer
knackigen, kakaohaltigen Fettglasur lässt Herzen
höher hupfen.**

Artikel-Nr.: 1-39-282050

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.200 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016819

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette





GUGELHUPF ZITRONE

Der Klassiker

Der klassische Gugelhupf schmeckt auch bei uns genau so, wie er soll, zitronig frisch und einfach gewohnt lecker. Der abgestäubte Puderzucker sorgt für das optische Highlight.

Artikel-Nr.: 1-39-282054

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.100 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016857

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette





GUGELHUPF MARMOR

*Außen schön,
innen schöner*

Heller und dunkler Rührteig sorgen bei unserem Gugelhupf Marmor für eine einzigartige Marmorierung, die nicht nur gut aussieht, sondern auch hervorragend schmeckt. Die Abstäubung mit Puderzucker verleiht das i-Tüpfelchen.

Artikel-Nr.: 1-39-282052

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.100 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016833

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette





GUGELHUPF NUSS

Genuss mit Nuss

Er sieht nicht nur gut aus, sondern ist aufgrund seines intensiven Nusscharakters auch ein echter Genuss – unser Gugelhupf Nuss mit gehackten Haselnüssen auf kakaohaltiger Fettglasur.

Artikel-Nr.: 1-39-282055

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.200 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016864

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette





GUGELHUPF QUARK-BLAUBEERE

*Noch nie sah ein
Gugelhupf so gut aus!*

Der wohl schönste Gugelhupf aller Zeiten überzeugt nicht nur durch seine einzigartige Optik, aber auch mit seiner Füllung aus Quarkcreme und fruchtigen Blaubeerstückchen.

Artikel-Nr.: 1-39-282056

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.200 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016871

Auftauzeit: ca. 7-8 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette



GUGELHUPF MARMOR-KIRSCH VEGAN

Geliebt, gelobt, gegessen



Unser Gugelhupf Marmor-Kirsch überrascht mit einer fruchtigen Füllung aus Kirschenstücken, einer schönen Marmorierung und der abgepuderten kakaohaltigen Fettglasur – alles vegan!

Artikel-Nr.: 1-39-282053

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.200 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016840

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette



GUGELHUPF SCHOKO VEGAN

*Der beste Beweis für
veganen Genuss*



Vegan kann so lecker sein! Das beweist unser Gugelhupf Schoko vegan, der seinem klassischen Zwilling in nichts nachsteht. Einfach probieren und selbst überzeugen.

Artikel-Nr.: 1-39-282051

Gebinde: 1 Stück à ca. 1.200 g

Durchmesser: ca. 22 cm

EAN VS: 4006733016826

Auftauzeit: ca. 4-5 h bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

168/Palette







KLEINER GUGEL, GROSSER HUPE.

Nach dem Mittag- oder Abendessen gilt eigentlich immer: Ein Nachtisch darf's gerne noch sein! Unsere Gugelhupfe gibt es deshalb nicht nur als leckere Kuchen, sondern auch als leckere Dessert-Hupferl in der bekannten Form!



Jeder kann es: Einfach auftauen, nach Lust garnieren, servieren – fertig. Genau die richtige Portion. Fürs Buffet oder à la carte. Natürlich auch in veganen Varianten und in vielen spannenden Konsistenzen.



DESSERT-HUPFERL PANNA COTTA

Der italienische Klassiker

Unser Dessert-Hupferl Panna Cotta begeistert wie das italienische Vorbild – mit einer sahnig-cremigen Konsistenz und der beliebten Vanille-Note. Che delizia!

Gebinde: 18 Stück à ca. 60 g

Artikel-Nr.: 1-39-209690

EAN VS: 4008241103524

Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

120/Palette





DESSERT-HUPFERL LAVACAKE-SCHOKO

Verführerisch lecker

Eine süße Verführung! Mit einem flüssigen Kern verwöhnt der Dessert-Hupferl Lavacake-Schoko nach kurzem Erwärmen jeden Gaumen. Ein Muss für Schoko-Fans.

Gebinde: 18 Stück à ca. 65 g

Artikel-Nr.: 1-39-209688

EAN VS: 4008241103500

Auftauzeit: Kein Auftauen notwendig.
Zubereitung im gefrorenen Zustand.

12/Lage

120/Palette





DESSERT-HUPFERL TIRAMISU

Anderes Format, gewohnter Geschmack

**Bella Italia im Dessert-Hupferl-Format. Der Geschmack bleibt vertraut
lecker und feine Kaffee-Streusel sorgen für das geliebte Tiramisu-
Mundgefühl. Buon appetito!**

Gebinde: 18 Stück à ca. 60 g

Artikel-Nr.: 1-39-209687

EAN VS: 4008241103494

Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

120/Palette





DESSERT-HUPFERL CHEESECAKE

In jeder Form beliebt

Zwar ist er nicht aus New York, aber mit einem typischen Cheesecake-Geschmack und einem crunchy Crumble-Boden überzeugt unser Dessert-Hupferl Cheesecake in jeder Hinsicht.

Gebinde: 18 Stück à ca. 65 g

Artikel-Nr.: 1-39-209691

EAN VS: 4008241103531

Auftauzeit: ca. 1-2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

12/Lage

120/Palette





DESSERT-HUPFERL MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

Vegan kann so lecker sein

Ein veganer Schokoladentraum in Dessert-Hupferl-Form. Eine luftige Konsistenz und eine zartschmelzende Schokoladennote machen dieses Dessert zu einem unvergesslichen Genuss – auch als Parfait einsetzbar.

Gebinde: 18 Stück à ca. 45 g

Artikel-Nr.: 1-39-209689

EAN VS: 4008241103517

Auftauzeit: Über Nacht im Kühlhaus auftauen.

Alternativ ca. 20 min. bei Zimmertemperatur oder falls als Parfait gewünscht 10 min. auftauen lassen.

12/Lage

120/Palette



WIR HABEN VORGELEGT. JETZT SIND SIE DRAN!

Mit unseren neuen Dessert-Hupferln begeistern Sie Ihre Gäste – und mit einer kreativen Präsentation noch viel mehr: Steigern Sie das leckere Erlebnis weiter durch Verzierungen und Dekoration! Zum Beispiel mit frischen Früchten, grüner Minze, Puderzucker und natürlich mit unseren vielfältigen Dekorprodukten und Dessertsoßen. **Bereit für Instagram und Genuss!**

Unser Rezeptvorschlag zur Sorte Cheesecake



1. Gefrorenen Dessert-Hupferl mit einer Winkelpalette auf passenden Teller setzen und auftauen lassen.



2. Nach Belieben einen Pinselstrich der Dr. Oetker Professional Toffee Dessert-Soße neben dem aufgetauten Dessert-Hupferl platzieren.



3. Mit frischen Blaubeeren garnieren und optional mit frischer Minze dekorieren.



Le Café Gourmand
Eine Kombination aus
Kaffee und verschiedenen
Mini-Desserts

UNSER SERVICE IST WIE UNSER GUGELHUPF: RUND UND PERFEKT!

Die vielen leckeren Sorten unserer Gugelhupfe und Dessert-Hupferl sind noch lange nicht alles. Dr. Oetker Professional bietet Ihnen auch das passende 360°-Servicepaket dazu an! Denn wir wollen nicht nur Ihre Gäste glücklich machen, sondern vor allem Sie: Damit Sie nicht lange nach passendem Zubehör suchen müssen, haben wir schon alles vorbereitet, was Sie für das perfekte Gugelhupf-Erlebnis brauchen. Ihr zuständiger Außendienst-Berater unterstützt Sie gerne.

Zubereitung & Servieren



Kuchenhupferl



Greifzange



Winkelpalette



Kuchen-Platte



Dessertscheiben

Kuchen-Glocke



Präsentation & Verkauf



Vorlagen für
Bildschirmwerbung



Tischaufsteller



Speisekarte

Alle Abbildungen beispielhaft

GENAU WIE BEIM GUGELHUPF EIN BISSCHEN MEHR GEHT IMMER!

*Dekor, Dekor, Dekor für
jedes Dessert*

Ob klassisches Dessert oder unsere neuen Dessert-Hupferl: Alles wird noch schöner mit unseren perfekt darauf abgestimmten Soßen und Dekoren. Hier ein kleiner Teil der großen Vielfalt:



**Haselnuss
Krokant**



**Raspel
Schokolade**

Dessertsoßen

So ein Gugelhupf oder ein Dessert-Hupferl sind die besten Appetitmacher für mehr. Unser Sortiment hält deshalb noch viele andere leckere Produkte im Bereich Kuchen und Desserts für Sie und Ihre Gäste bereit. Einen Auszug unserer Sortimente sehen Sie hier ...

Backen in jeder leckeren Form

Neben unseren Gugelhupf-Kuchen bieten wir auch eine Vielzahl an köstlichen Blechkuchen in zwei unterschiedlichen Schnittgrößen. Eine Auswahl an cremigen Sahnerollen und unterschiedlichen Mini-Gebäcken, wie Berliner oder Amerikaner, runden unser Kuchen-Sortiment ab.



Blechkuchen
(2 Größen: 6 x 8 cm & 6 x 6,75 cm)



Sahnerollen



Mini-Gebäck



Auftauen
& Servieren

Die coole Dessert-Option im Glas

Unsere TK-Desserts im Glas sind eine leckere Alternative zum Dessert-Hupferl. Dazu sind sie im Refill-Konzept super nachhaltig und maximal komfortabel!



+



=





LET'S KONTAKT!

Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:

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

Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt finden Sie unter:

www.oetker-professional.de

Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften



tiefgefroren



ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*



ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten*



vegetarisch



vegan

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr.1169/2011 (LMIV):



enthält glutenhaltiges Getreide**



enthält Eier



enthält Sojabohnen



enthält Milch (einschließlich Laktose)



enthält Schalenfrüchte**

*gem. deutscher LMZDV.

** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen „Glutenhaltiges Getreide und/oder Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional-Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.