



Professional

Süß in allen Facetten.



Schnell gezaubert. Ganz ohne Magie.

Dafür mit ganz viel Erfahrung. Denn bereits im Jahr 1891 brachte der Apotheker Dr. August Oetker viel mehr auf den Markt als nur das Original Backin Backpulver: die innovative Idee, leckere Köstlichkeiten schnell und einfach zubereiten zu können. Drei Jahre später stellte Dr. Oetker sein erstes Puddingpulver vor. Heute bietet Dr. Oetker Professional im Bereich Dessert & Backen mehr als 160 süße Produkte an, die einfach immer ruckzuck gelingen.

Desserts

S. 4



Toppings

S. 8



Waffeln

S. 10



Süße Mahlzeiten

S. 14



Mini-Gebäck

S. 16



Kuchen

S. 18



Das vielleicht schnellste TK-Dessert: 100 Stück in 180 Sekunden.*



Kalkulation

Wareneinsatz	1,79 €
Handlingaufwand	0,00 €
Verkaufsvorschlag	3,90 €
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.

-  Einfaches Handling
-  Kein Fachwissen
-  Lange Haltbarkeit
-  Kalkulations-sicherheit
-  Kurze Auftauzeit
-  Nachhaltiges Refill-System
-  Voll im Trend**



So geht's:



TK-Refill-Dessert ins Glas einsetzen, im Kühlschrank über Nacht oder in 2,5 h bei Zimmertemperatur auftauen.

 Schau dir an, wie einfach das ist!

*bezogen auf das Einsetzen der Refills in das Glas
**Quelle: Geomarketing



TK-Dessertgläser

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, kakaohaltigem Tellerbiskuit und Bayerischer Creme.

1-39-209692
48 St. à ca. 81 g

frei



Nach Art Schwarzwälder Kirsch

Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauer-kirschkompost, kakaohaltigem Biskuit, Mousse mit Kirschschwartz-Geschmack und Schokostückchen.

1-39-209693
48 St. à ca. 85 g

frei



Haselnuss Karamell

Geröstete Haselnussstückchen auf Creme Vanille-Geschmack, Karamellcreme und Haselnusscreme.

1-39-209694
48 St. à ca. 96 g

frei



Limettencreme mit Mousse

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

1-39-209699
48 St. à ca. 82 g

frei



Joghurtcreme mit Zwei-enlei von der Himbeere

Joghurtcreme zwischen zarter Himbeermousse und fruchtigem Himbeerpüree, garniert mit weißer Raspelschokolade.

1-39-209696
48 St. à ca. 79 g

frei



Mousse au Chocolat mit Mandarine

Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree, garniert mit Schoko-Gebäckstückchen.

1-39-209698
48 St. à ca. 60 g

frei



Schoko-Panna-Cotta

Weisse Schokomousse trifft auf Schoko-Panna-Cotta.

1-39-209700
48 St. à ca. 78 g

frei



Frischkäsecreme mit Aprikose

Frischkäsecreme mit fruchtiger Aprikosenzubereitung.

1-39-209703
48 St. à ca. 99 g

frei



Panna Cotta mit Erdbeere

Cremige Panna Cotta mit feiner Erdbeerzubereitung.

1-39-209697
48 St. à ca. 87 g

frei



Kaffee-Panna-Cotta

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelée und Panna Cotta.

1-39-209701
48 St. à ca. 74 g

frei



Karamellcreme Schoko

Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen auf Karamellcreme.

1-39-209695
48 St. à ca. 86 g

frei

Dank Pulverprodukten vom Marktführer kein Geld verpulvern!



Das Mousse-Duo ist auch im Glas ein Hingucker.

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.



Geringer Wareneinsatz



Hohe Ergiebigkeit



Lange Haltbarkeit



Kalkulations-sicherheit



Individuali-sierbar

Kalkulationsbeispiel Panna Cotta

Wareneinsatz Panna Cotta	0,21 €
Wareneinsatz Deko	0,90 €
Verkaufsvorschlag	6,90 €
Gewinnspanne	5,79 €



Mousse au Chocolat

Klassisch, mit Schokoladenstückchen.

1-39-204200
10 x 1 kg FS

free



Vegane Creme Tiramisu-Geschmack

Eine vegane Variante, inspiriert von der italienischen Dessertikone.

1-39-250552
6 x 0,8 kg FS

free V



Mousse au Chocolat blanc

Mousse mit weißer Raspelschokolade.

1-39-204380
6 x 1 kg FS

free



Panna Cotta

Dessert-Klassiker inspiriert von der italienischen Küche.

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

free



Schoko-Dekor-Selektion

Vier ausgefallene Schoko-Dekore in einem Karton.

1-39-252362
8 x 340 St.

free V

Nr. 1

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!

An Kreativität nicht zu toppen.



Keine Zeit? Kein Problem!
Im Handumdrehen verzieren.

Verwandle deine Desserts schnell und bequem in individuelle, kreative Kunstwerke - ganz ohne Fachwissen. Mit unseren Toppings und Dekoren hast du's drauf.



Einfaches
Handling



Kein
Fachwissen



Hohe
Ergiebigkeit



Lange
Haltbarkeit



Individuali-
sierbar



Kreatives
Servieren



Lass dich von unseren
Rezept-Ideen inspirieren.



Dessertsoße Toffee-Geschmack

Das i-Tüpfelchen für alle
Dessert-Kreationen.



Auch
in zwei
weiteren
Varianten.

1-39-252372
6 x 850 ml Flasche

frei V



Mich
gibt es
auch in
Schoko.

Dessertsoße Vanille-Geschmack

Die Schnelle! Einfach in kalte
Milch einrühren.

1-39-206072
10 x 1 kg FS

frei V



Schoko-Dekor Zebra Ola

Das gewölbte Schoko-Dekor
Zebra Ola verleiht jedem
Dessert den besonderen Schliff.



Salted Caramel Fudge

Die perfekte Ergänzung zu
jedem Dessert - verleiht das
gewisse salzig-karamellige
Etwas.

1-39-252361
6 x 0,7 kg Dose

frei V



Klassischer Crumble hell

Ob als Topping, Einlage oder
Basis - der klassische, helle
Crumble schenkt jedem Dessert
eine besondere Note.

1-39-252377
8 x 0,45 kg Dose

frei V



Klassischer Crumble dunkel

Egal ob über, im oder unter
dem Dessert, der kakaohaltige
Crumble verleiht jedem Dessert
den perfekten Crunch.

1-39-252378
8 x 0,45 kg Dose

frei V

Damit bekommst du alles gebacken!



Die leckerste Basis für deinen Erfolg:
unser Waffelmix.

Leckere Waffeln sind sehr beliebt und mit unserer Grundmischung auch sehr einfach zuzubereiten. Einfach Wasser und Speiseöl in einer Rührschüssel hinzugeben, verrühren – und fertig ist der Waffelteig!

Du kannst ihn ganz einfach individualisieren. Zum Beispiel mit leckeren Gewürzen wie Zimt, kreativen Toppings oder in unterschiedlichen Formen.



Geringer
Wareneinsatz



Hohe
Ergiebigkeit



Lange
Haltbarkeit



Kalkulations-
sicherheit



Individuali-
sierbar



Waffelmix

Grundmischung für die einfacher Herstellung leckerer Waffeln.

1-39-252359
6 x 1 kg FS



V



Kalkulationsbeispiel Waffel in der Tüte

Wareneinsatz Waffelmix	0,40 €
Wareneinsatz Füllung & Deko	1,20 €
Verkaufsvorschlag	6,90 €
Gewinnspanne	5,30 €



Backspray

Backtrennspray auf Rapsöl-Basis – zum Einfetten von Waffeleisen, Backformen, Backblechen, Auflaufformen etc. geeignet.

1-39-250105
6 x 600 ml Sprühdose



V



Mini-Marshmallows

Mini-Marshmallows in Weiß, Gelb, Orange und Pink zur Dekoration von Desserts und Gebäcken.

1-39-252324
6 x 0,15 kg Dose



Bunte Zuckerstreusel

Ein Klassiker der Streudekore. Ihre farbige Vielfalt verwandelt Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke.

1-39-252308
6 x 0,7 kg Dose



Dieses Eisen ist Gold wert.

25 %
Rabatt

Sichere dir jetzt deinen Vorteilsrabatt von bis zu 25 % auf ausgewählte Waffeleisen und Zubehör von Neumärker. Wende dich für die Bestellung einfach an deinen Ansprechpartner.

Neumärker®
seit 1894



Unsere Geheimwaffeln – immer ein Volltreffer!



Theoretisch lange haltbar:
praktisch schnell ausverkauft.

Fachwissen ist hier absolut nicht nötig. Unsere Lütticher Waffeln und Mini-Waffeln sind einfach zuzubereiten und gelingen immer.

Dabei sind sie so lecker, dass deine Gäste gerne noch eine weitere Portion bestellen. Kein Problem bei der kurzen Auftauzeit.



Einfaches
Handling



Kein
Fachwissen



Lange
Haltbarkeit



Kalkulations-
sicherheit



Kurzfristige
Nach-
produktion



Kurze
Auftauzeit



To go



Kalkulationsbeispiel Lütticher Waffel

Wareneinsatz Lütticher Waffel	1,09 €
Wareneinsatz Deko	0,90 €
Verkaufsvorschlag	6,90 €
Gewinnspanne	4,91 €



Lütticher Waffel

Ein wahrer Genuss –
die original belgische Waffel
mit Zuckerstückchen.

1-39-281102
1 x 3,6 kg (40 St. à ca. 90 g)

frei V



Eisknäxx

Kakao-Eisglasur, die im Handum-
drehen auf Eis aushärtet und
Eis-Genuss zu einem Geschmacks-
erlebnis macht.

1-39-252343
8 x 900 ml Flasche

frei V



Mini-Waffeln

Belgische Mini-Waffeln
mit Zuckerstückchen –
perfekt für Zwischendurch.

1-39-281103
1 x 1,8 kg (120 St. à ca. 15 g)

frei V



Knusper-Perlen

Die drei unterschiedlich farbigen
Knusper-Perlen runden jedes
Dessert perfekt ab.

1-39-252332
6 x 0,45 kg Dose

frei



Ob Kombidämpfer, Schnellgarsystem oder Backofen: Unsere Waffeln gelingen mit jedem Gerät
perfekt. Und sogar ohne Gerät! Einfach bei Raumtemperatur auftauen lassen, fertig!

Kein Schmarrn.

Unsere Hüttenklassiker machen deine Hütte klasse!



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.



Einfaches
Handling



Kein
Fachwissen



Lange
Haltbarkeit



Kalkulations-
sicherheit



Kurzfristige
Nach-
produktion



Kreatives
Servieren



To go



Kalkulationsbeispiel
Palatini Nougat trifft rote Beeren

Wareneinsatz Palatini	1,75 €
Wareneinsatz Deko	0,15 €
Verkaufsvorschlag	6,90 €
Gewinnspanne	5,00 €



Kaiserschmarrn mit Rosinen

Süßspeise nach österreichischer Art mit Rosinen.



Mich
gibt es
auch ohne
Rosinen.

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

free V

Palatini Nougat

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



Auch
in zwei
weiteren
Varianten.

1-39-280013
40 St. à 40 g

free V



Mich
gibt es
auch mit
Marille.

Zwetschgen-Topfenknödel

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

1-39-280014
2 x 2,6 kg Beutel

free V



Vanillesauce

Die servierfertige Vanillesauce ist die perfekte Ergänzung für alle süßen Mahlzeiten.

1-44-203454
12 x 1 l Tetrapack

V

Übrigens: Kaiserschmarrn ist das beliebteste Gericht und führt den Markt der süßen Mahlzeiten an - und das mit eindrucksvollen 55 % Anteil.*

mini-Portion, Maxi-Genuss.



Genauso klein wie dein Aufwand.

Großer Genuss kann auch mit kleinem Aufwand entstehen. Unsere Minis sind einfach zuzubereiten, gelingen zuverlässig ohne Fachwissen und sind lange haltbar.

Kurzum: Diese Minis sind einfach großartig!



Einfaches
Handling



Kein
Fachwissen



Lange
Haltbarkeit



Kalkulations-
sicherheit



Kurze
Auftauzeit



Fingerfood



Mich
gibt es
auch mit
Aprikose.

Mini-Berliner Himbeere

Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Himbeerkonfitüre.

1-39-206140
1 x 2,5 kg Kt. (ca. 200 St. à ca. 12,5 g)

frei V



Mini-Amerikaner

Kleine Gebäckstücke aus lockrem Rührteig, auf der Oberseite mit Zuckerguss überzogen.

1-39-206143
1 x 2,5 kg Kt. (ca. 100 St. à ca. 25 g)

frei V



Schokino
und Vanille
auch separat
erhältlich.

Mini-Muffins Sortimentskarton

Kleine runde Rührkuchen - Mix aus 40 Chocolate-Mini-Muffins, Schokino-Mini-Muffins und Vanille-Mini-Muffins.

1-39-259050
1 x 2,28 kg Kt. (ca. 120 St. à ca. 19 g)

frei V



Kuchen-Minis Sortimentskarton

Kleine Kuchenhäppchen (4 cm x 4,5 cm) in den beliebten Sorten: Russischer Zupfkuchen, Apfels Streusel und Donauwelle.

1-39-282023
1 x 6,05 kg Kt. (162 St. à ca. 42 g / 33 g / 37 g)

frei V



Mini-Windbeutel Sahne

Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Sahnefüllung.

1-39-206145
2 x 1 kg Kt. (ca. 135 St. à ca. 14,5 g)

frei V



Mini-Rolly Erdbeere

Biskuitröllchen mit zartcremiger Füllung aus Sahne und Erdbeerbereitung. Bestäubt mit Dekor-Zucker.

1-39-282027
1 x 0,84 kg Kt. (ca. 42 St. à ca. 20 g)

frei

Das Beste, was Kuchenteig werden kann!



Deine Gäste möchten Vielfalt.
Wir bieten sie dir.

Wir haben über 20 verschiedene Kuchen in den unterschiedlichsten Formaten für dich! Egal, ob du es lieber rund, eckig, schokoladig, fruchtig oder etwas ganz anderes magst - bei uns findest du den perfekten Kuchen für deine Gäste!



Einfaches
Handling



Kein
Fachwissen



Lange
Haltbarkeit



Kalkulations-
sicherheit



Perfekt als
Kombiangebot
zum Kaffee

Gugelhupf Quark-Blaubeere



Kuchen in Gugelhupfform mit
Füllung aus Quarkzubereitung
und Blaubeeren, teilweise über-
zogen mit einer hellen Fettglasur.

1-39-282056
1 x 1,2 kg Kt.

frei V



Gugelhupf Marmor

Klassischer Marmorkuchen in
Gugelhupfform, fein bestäubt
mit Puderzucker und mit echtem
handwerklichem Charakter.

1-39-282052
1 x 1,1 kg Kt.

frei V

Donauwelle



vorge-
schnitten

Vollreife Sauerkirschen in hellem
und kakaohaltigem Rührteig, ge-
füllt mit Creme Vanille-Geschmack
und kakaohaltiger Fettglasur.

1-39-250012
3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)

frei V



Schoko-Bananen- Kuchen

Ein saftiger Schokoladenkuchen
mit Bananenfüllung, abglänzt
mit Gelee und bestreut mit
Schokostreuseln.

1-39-282065
3 x 1,7 kg Tray (72 St. à ca. 71 g)

frei V



vorge-
schnitten

Sahnerolle Schoko-Kirsch

Rolle aus lockerem Schoko-
laden-Biskuitteig, gefüllt mit
Kirsch-Sahne.

1-39-282059
1 x 2,4 kg Kt. (48 St. à ca. 50 g)

frei V



Sahnerolle Himbeere

Rolle aus lockerem Biskuit,
gefüllt mit cremiger Himbeer-
Sahne und Himbeeren.

1-39-282060
1 x 2,4 kg (48 St. à ca. 50 g)

frei V

Unsere Rezepte



Veganer Himbeer-Mousse-Crumble



Waffel in der Tüte



Entdecke jetzt das passende Service-Zubehör in unserem Onlineshop.



Kuchenglocke



Greifzange



Kuchenplatte

Erstelle deine individuelle Speisekarte mit unserem Speisekartenkonfigurator „MenuFactory“.



Alle Abbildungen beispielhaft.

DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Kuchen				
1-39-282056	Gugelhupf Quark-Blaubeere	frei V L A C f g	1 x 1,2 kg Kt.	12/Lage 168/Palette
1-39-282052	Gugelhupf Marmor	frei V L A C g	1 x 1,1 kg Kt.	12/Lage 168/Palette
1-39-282054	Gugelhupf Zitrone	frei V L A C g	1 x 1,1 kg Kt.	12/Lage 168/Palette
1-39-250012	Donauwelle, geschnitten	frei V L A C f g	3 x 2 kg Tray 72 St. à ca. 83 g	8/Lage 96/Palette
1-39-250009	Russischer Zupfkuchen, geschnitten	frei V L A C g	3 x 2,25 kg Tray 72 St. à ca. 93 g	8/Lage 96/Palette
1-39-250006	Gefüllter Streuselkuchen, geschnitten	frei V L A C g	3 x 1,8 kg Tray 72 St. à ca. 75 g	8/Lage 96/Palette
1-39-282006	Apfelkuchen, geschnitten	frei V L A C g	3 x 2 kg Tray 72 St. à ca. 83 g	8/Lage 96/Palette
1-39-206165	Carrot-Cake, geschnitten	frei V L A C f g	3 x 1,9 kg Tray 72 St. à ca. 79 g	8/Lage 96/Palette
1-39-282065	Schoko-Bananen-Kuchen	frei V L A C f g	3 x 1,7 kg 72 St. à ca. 71 g	8/Lage 96/Palette
1-39-282059	Sahnerolle Schoko-Kirsch, geschnitten	frei V L A C g	1 x 2,4 kg Kt. 48 St. à ca. 50 g	4/Lage 88/Palette
1-39-282061	Sahnerolle Zitrone, geschnitten	frei V L A C g	1 x 2,4 kg 48 St. à ca. 50 g	4/Lage 88/Palette
1-39-282060	Sahnerolle Himbeere, geschnitten	frei V L A C g	1 x 2,4 kg 48 St. à ca. 50 g	4/Lage 88/Palette
1-39-282062	Sahnerolle Erdbeere, geschnitten	frei V L A C g	1 x 2,4 kg 48 St. à ca. 50 g	4/Lage 88/Palette
Mini-Gebäck				
1-39-206140	Mini-Berliner Himbeere	frei frei V L A C	1 x 2,5 kg Kt. ca. 200 St. à ca. 12,5 g	6/Lage 84/Palette
1-39-206141	Mini-Berliner Aprikose	frei frei V L A C	1 x 2,5 kg Kt. ca. 200 St. à ca. 12,5 g	6/Lage 84/Palette
1-39-206143	Mini-Amerikaner	frei V L A C g	1 x 2,5 kg Kt. ca. 100 St. à ca. 25 g	6/Lage 84/Palette
1-39-259050	Mini-Muffins Sortimentskarton	frei V L A C g	1 x 2,28 kg Kt. 120 St. à ca. 19 g	10/Lage 90/Palette
1-39-282034	Mini-Muffins Schokino	frei V L A C g	1 x 2,394 kg Kt. 126 St. à ca. 19 g	10/Lage 90/Palette
1-39-282035	Mini-Muffins Vanille	frei V L A C g	1 x 2,39 kg Kt. 126 St. à ca. 19 g	10/Lage 90/Palette
1-39-206145	Mini-Windbeutel Sahne	frei V L A C g	2 x 1 kg Kt. ca. 136 St. à ca. 14,5 g	13/Lage 143/Palette
1-39-282023	Kuchen-Minis Sortimentskarton	frei V L A C f g	1 x 6,05 kg Kt. 162 St. à ca. 42 g / 33 g / 37 g	8/Lage 96/Palette
1-39-282027	Mini-Rolly Erdbeere	frei L A C g	1 x 0,84 kg Kt. ca. 42 St. à ca. 20 g	8/Lage 200/Palette
1-39-282028	Mini-Rolly Schwarzwälder Art	frei L A C g	1 x 0,84 kg Kt. ca. 42 St. à ca. 20 g	8/Lage 200/Palette
TK-Desserts im Glas				
1-39-209692	Bayerische Creme mit Erdbeere	frei L A C g	1 x 3,88 kg Kt. 48 St. à ca. 81 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209693	Dessert nach Art Schwarzwälder Kirsch	frei L A C f g	1 x 4,08 kg Kt. 48 St. à ca. 85 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209694	Haselnussdessert mit Karamell- und Vanillegeschmack	frei frei L G h	1 x 4,6 kg Kt. 48 St. à ca. 96 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209696	Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere	frei frei L C f g	1 x 3,79 kg Kt. 48 St. à ca. 79 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209698	Mousse au Chocolat mit Mandarine	frei L A C f g	1 x 2,88 kg Kt. 48 St. à ca. 60 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209700	Schoko-Panna-Cotta	frei frei L C f g	1 x 3,74 kg Kt. 48 St. à ca. 78 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209699	Limettencreme mit Mousse	frei frei L C f g	1 x 3,93 kg Kt. 48 St. à ca. 82 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209703	Frischkäsecreme mit Aprikose	frei frei L G	1 x 4,75 kg Kt. 48 St. à ca. 99 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209697	Panna Cotta mit Erdbeere	frei frei L C f g	1 x 4,17 kg Kt. 48 St. à ca. 87 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209695	Karamellcreme mit Schokosoße	frei frei L f g h	1 x 4,12 kg Kt. 48 St. à ca. 86 g	6/Lage 66/Palette
1-39-209701	Kaffee-Panna-Cotta	frei frei L C f g	1 x 3,55 kg Kt. 48 St. à ca. 74 g	6/Lage 66/Palette
Süße Mahlzeiten				
1-39-280013	Palatini Nougat	frei V L A C f g h	1 x 1,6 kg Kt. 40 St. à 40 g	24/Lage 264/Palette
1-39-280012	Palatini Apfel	frei V L A C f g	1 x 1,6 kg Kt. 40 St. à 40 g	24/Lage 264/Palette
1-39-280011	Palatini Topfen	frei V L A C f g	1 x 1,6 kg Kt. 40 St. à 40 g	24/Lage 264/Palette
1-39-280015	Marillen-Topfenknödel	frei V L A C f g	2 x 2,6 kg Beutel 80 St. à ca. 65 g	12/Lage 108/Palette
1-39-280014	Zwetschgen-Topfenknödel	frei V L A C f g	2 x 2,6 kg Beutel 80 St. à ca. 65 g	12/Lage 108/Palette
1-39-206315	Kaiserschmarrn mit Rosinen	frei V L A C f g	2 x 2,5 kg Beutel	9/Lage 72/Palette
1-39-280009	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	frei V L A C f g	2 x 2,5 kg Beutel	9/Lage 72/Palette
1-39-280016	Grießschnitte	frei V L A C f g	1 x 3 kg Beutel 2 x ca. 33 St. à ca. 45 g	13/Lage 130/Palette
1-39-280018	Ofenschlupfer	frei V L A C f g	4 x 2 kg Beutel 80 St. à ca. 100 g	8/Lage 72/Palette



DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung	
Waffel-Konzept					
1-39-281102	Lütticher Waffel	free V a c f	1 x 3,6 kg 40 St. à ca. 90 g	6/Lage 60/Palette	
1-39-281103	Mini-Waffeln	free V a c	1 x 1,8 kg 120 St. à ca. 15 g	12/Lage 132/Palette	
1-39-252359	Waffelmix	free V a c	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-252375	Waffelmix	free V a c	1 x 10 kg Eimer	8/Lage 24/Palette	
1-39-250105	Backspray	free free free V	6 x 600 ml Sprühdose	29/Lage 145/Palette	
Mousses					
1-39-204200	Mousse au Chocolat	free free g	10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette	
1-39-204201	Mousse au Chocolat	free free g	1 x 5 kg Eimer	11/Lage 44/Palette	
1-39-250546	Mousse au Chocolat noir	free free g	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250547	Vegane Mousse au Chocolat	free free free V	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204380	Mousse au Chocolat blanc	free free f g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204211	Mousse Bourbon-Vanille	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250548	Vegane Mousse Vanille-Geschmack	free free free V	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204400	Mousse Stracciatella	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204330	Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack	free V a g h	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204220	Mousse Noisette-Geschmack	free g h	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204370	Mousse Walnuss-Geschmack	free V a g h	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250543	Mousse au Café	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204320	Mousse Mango-Joghurt-Geschmack	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204360	Mousse Zitronen-Geschmack	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204300	Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack	free free g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250549	Vegane Mousse Himbeer-Geschmack	free free free V	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204310	Mousse Limone-Joghurt-Geschmack	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-242313	Mousse Heidelbeer-Geschmack	free free g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204350	Mousse Blutorangen-Geschmack	free free g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250544	Mousse Pink Grapefruit-Geschmack	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204270	Mousse Lebkuchen-Geschmack	free a g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204390	Mousse Bratapfel-Geschmack	free free g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204420	Mousse Marzipan-Geschmack	free free g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250506	Basis für Mousse	free free V g	6 x 0,9 kg FS	12/Lage 72/Palette	
Cremes					
1-39-250552	Vegane Creme Tiramisu-Geschmack	free free free V	6 x 0,8 kg Kt.	12/Lage 72/Palette	
1-39-204250	Bayerische Creme	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250550	Vegane Basis für Creme	free free free V	6 x 0,8 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204230	Creme Tiramisu-Geschmack	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204613	Paradiescreme Vanille-Geschmack	free free V	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-204623	Paradiescreme Schokolade	free free V	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250500	Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch	free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250508	Creme Amaretto-Geschmack	free free V g h	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250545	Mokka-Creme	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250511	Lemon-Cheesecake-Creme	free V a g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250518	Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere	free free V g	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
Internationale Spezialitäten					
1-39-250084	Panna Cotta	free free V g	6 x 1,1 kg FS	12/Lage 72/Palette	
1-39-250551	Crème Brûlée	free free V c	6 x 0,45 kg FS	15/Lage 75/Palette	
1-39-250532	Crème Brûlée / Crème Caramel	free free V c	6 x 1 kg FS	12/Lage 96/Palette	
1-39-202550	Crème Caramel	free free V c	6 x 1 kg FS	12/Lage 72/Palette	

DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Dekore				
1-39-252362	Schoko-Dekor-Selektion	free free V f g	8 x 340 St.	9/Lage 36/Palette
1-39-252350	Schoko-Dekor Zebra Ola	free free V g	4 x 0,7 kg Kt. 4 x 145 St. à ca. 4,8 g	8/Lage 48/Palette
1-39-252345	Schoko-Dekor Punto Triangolo	free free V g	4 x 0,98 kg Kt. 4 x 450 St. à ca. 2,17 g	13/Lage 65/Palette
1-39-250072	Raspel-Schokolade	free free free free V	1 x 1 kg Kt.	38/Lage 190/Palette
1-39-252369	Dekorblätter dunkel	free free free free V	1 x 0,6 kg Kt. 480 St. à 1,25 g	31/Lage 341/Palette
1-39-252370	Dekorblätter weiß	free free V g	1 x 0,6 kg Kt. 480 St. à 1,25 g	31/Lage 341/Palette
1-39-250073	Mokka-Bohnen	free free free	6 x 1 kg Kt.	12/Lage 60/Palette
1-39-252361	Salted Caramel Fudge	free free V g	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	free a g	6 x 0,45 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252331	Schoko-Zebra-Röllchen	free free V g	6 x 0,4 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252324	Mini-Marshmallows	free free V 1	6 x 0,15 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252308	Bunte Zuckerstreusel	free free V 1	6 x 0,7 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-250074	Schokoladen-Streusel	free free V f	6 x 0,7 kg Dose	16/Lage 64/Palette
1-39-252377	Klassischer Crumble hell	free V a c	8 x 0,45 kg Dose	13/Lage 91/Palette
1-39-252378	Klassischer Crumble dunkel	free V a c	8 x 0,45 kg Dose	13/Lage 91/Palette
Dessertsoßen				
1-44-203454	Vanillesauce, servierfertig	free V C V T V E 1	12 x 1 l Tetrapak	12/Lage 72/Palette
1-39-252353	Dessertsoße Vanille-Geschmack	free free free V C V T	10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-206072	Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen	free free V C V T E g	10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-206082	Dessertsoße Schokolade ohne Kochen	free free free V C V T	10 x 1 kg FS	7/Lage 42/Palette
1-39-252343	Eisknaxx	free free V g	8 x 900 ml Flasche	14/Lage 56/Palette
1-39-252366	Dessertsoße Schokolade	free V C V T 2	6 x 850 ml Flasche	16/Lage 64/Palette
1-39-252371	Dessertsoße Erdbeere	free free free V C V T	6 x 850 ml Flasche	16/Lage 64/Palette
1-39-252372	Dessertsoße Toffee-Geschmack	free free V C V T g	6 x 850 ml Flasche	16/Lage 64/Palette



Piktogramme auf einen Blick:

Produkteigenschaften

- Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**
- Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
- Vegan
- Vegetarisch
- Tiefgefroren
- Fingerfood
- Weiche Kost
- Passierte Kost
- Leichte Vollkost
- Enthält Alkohol
- Cook&Chill-geeignet**
- Regenerierfertig

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- Enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse***
- Enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- Enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse***

* gem. deutscher LMZDV.

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

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

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

Weitere süße Produkte findest du in unserer Sortimentsliste

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- Mit Farbstoff(en)
- Mit Konservierungsstoff(en)

Auf den Geschmack gekommen?

Kontaktiere jetzt unseren Außendienst.

Für Bestellungen wende dich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:
07243-104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de

Finde den Ansprechpartner in deiner Nähe:



Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt findest du unter:
www.oetker-professional.de



Interesse an unserem Zubehör?
Einfach rund um die Uhr online bestellen!
www.oetker-shop.de



Unsere neusten Produkte, inspirierende Rezeptideen und aktuelle Events findest du auf LinkedIn, Facebook und Instagram.   



Hier erwarten dich weitere süße Produkte.



Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.