

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



Waffeln

S. 10



Toppings

S. 8



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 Kühlhaus 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



Nach Art Schwanzwälden Kirsch

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

1-39-209693
48 St. à ca. 85 g

free



Limettencreme mit Mousse

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

1-39-209699
48 St. à ca. 82 g

free



Mousse au Chocolat mit Mandarine

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

1-39-209698
48 St. à ca. 60 g

free



Frischkäsecreme mit Aprikose

Frischkäsecreme mit fruchtiger Aprikosenzubereitung.

1-39-209703
48 St. à ca. 99 g

free



Kaffee-Panna-Cotta

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta.

1-39-209701
48 St. à ca. 74 g

free



Bayenische Creme Erdbeere

Fruchtiger Erdbeerspiegel mit feinem, kakaohaltigem Tellerbiskuit und Bayerischer Creme.

1-39-209692
48 St. à ca. 81 g

free



Haselnuss Karamell

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

1-39-209694
48 St. à ca. 96 g

free



Joghurtcreme mit Zweienlei von den Himbeere

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

1-39-209696
48 St. à ca. 79 g

free



Schoko-Panna-Cotta

Weißer Schokomousse trifft auf Schoko-Panna-Cotta.

1-39-209700
48 St. à ca. 78 g

free



Panna Cotta mit Erdbeere

Cremige Panna Cotta mit feiner Erdbeerbereitung.

1-39-209697
48 St. à ca. 87 g

free



Karamellcreme Schoko

Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen auf Karamellcreme.

1-39-209695
48 St. à ca. 86 g

free

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



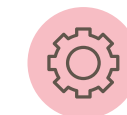
Hohe
 Ergiebigkeit



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 Schokoladen-
 stückchen.

1-39-204200
 10 x 1 kg FS

free



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



Vegane Creme Tiramisu-Geschmack

Eine vegane Variante,
 inspiriert von der
 italienischen Dessertikone.

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

free ✓



Schoko-Dekor- Selektion

Vier ausgefallene
 Schoko-Dekore in
 einem Karton.

1-39-252362
 8 x 340 St.

free ✓

Nr. 1

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

An Kreativität nicht zu toppen.



Servientipp

Perfekte Toppings aus dem iSi Gourmet Whip – einfach unsere servierfertige Dessertsoße mit Sahne füllen, schütteln und nach Belieben dressieren.

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



Individualisierbar



Kreatives Servieren



Lass dich von unseren Rezept-Ideen inspirieren.



Auch in zwei weiteren Varianten.

Dessertsoße Toffee-Geschmack

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

1-39-252372
6 x 850 ml Flasche



Mich gibt es auch in Schoko.

Dessertsoße Vanille-Geschmack

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.

1-39-206072
10 x 1 kg FS



Schoko-Dekor Zebra Ola

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

1-39-252350
4 x 0,7 kg (4 x 145 Stück)



Klassischen 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



Salted Caramel Fudge

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

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



Klassischen 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



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



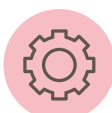
Hohe Ergiebigkeit



Lange Haltbarkeit



Kalkulations-sicherheit



Individuali-sierbar



Kalkulationsbeispiel Waffel in der Tüte

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



Waffelmix

Grundmischung für die einfacher Herstellung leckerer Waffeln.

1-39-252359
6 x 1 kg FS



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



Backspray

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

1-39-250105
6 x 600 ml Sprühdose



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



25% Rabatt

Dieses Eisen ist Gold wert.

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.



Unsere Geheimwaffeln

– immer ein Volltreffer!



Servientipp
Präsentiere deine Mini-Waffeln doch mal im Frittierkörbchen!

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

Lüttichen Waffel
Ein wahrer Genuss – die original belgische Waffel mit Zuckerstückchen.

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

free ✓

Mini-Waffeln
Belgische Mini-Waffeln mit Zuckerstückchen – perfekt für Zwischendurch.

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

free ✓

Kalkulationsbeispiel Lütticher Waffel

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

EisknaXx
Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet und Eis-Genuss zu einem Geschmackserlebnis macht.

1-39-252343
8 x 900 ml Flasche

free ✓

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

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

free ✓

Für den finalen Touch.

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!



Servientipp

Probier mal unsere servierfertige Vanillesauce – ganz einfach im Handling und die perfekte Ergänzung für jedes Gericht.

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.

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

free ✓

Mich gibt es auch ohne Rosinen.



Palatini Nougat

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

1-39-280013
40 St. à 40 g

free ✓

Auch in zwei weiteren Varianten.



Zwetschgen-Topfenknödel

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

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

free ✓

Mich gibt es auch mit Marille.



Vanillesauce

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

1-44-203454
12 x 1 l Tetrapack

free ✓



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

Unsere Minis als süßen Snack

Schon gewusst?
Snacken ist Trend:

9 von 10 Personen
snacken täglich*

6 von 10 Personen wünschen
sich portionierte Snacks und
bevorzugen kleinere Mahlzeiten*



Mich
gibt es
auch mit
Aprikose.

Mini-Berlinen Himbeere

Lockere kleine Hefebällchen,
gefüllt mit feinfruchtiger Him-
beerkonfitüre.

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

free V



Mini-Amerikanen

Kleine Gebäckstücke aus locke-
rem Rührteig, auf der Oberseite
mit Zuckerguss überzogen.

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

free V



Schokino
und Vanille
auch separat
erhältlich.

Mini-Muffins Sortimentskanton

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)

free V



Kuchen-Minis Sortimentskanton

Kleine Kuchenhäppchen (4 cm x
4,5 cm) in den beliebten Sorten:
Russischer Zupfkuchen, Apfel-
streusel und Donauwelle.

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

free V



Mini-Windbeutel Sahne

Knusprige kleine Windbeutel
aus Brandteig mit Sahne-
füllung.

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

free V



Auch
in zwei
weiteren
Varianten.

Mini-Rolly Erdbeere

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

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

free

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



Gugelhupf Quark-Blaubeere

Kuchen in Gugelhupfform mit Füllung aus Quarkzubereitung und Blaubeeren, teilweise überzogen mit einer hellen Fettglasur.

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



Gugelhupf Marmor

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

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



vorge-
schnitten

Donauwelle

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

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



vorge-
schnitten

Schoko-Bananen-Kuchen

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

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



vorge-
schnitten

Sahnerolle Schoko-Kirsch

Rolle aus lockerem Schokoladen-Biskuitteig, gefüllt mit Kirsch-Sahne.

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



vorge-
schnitten

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)



Unsere Rezepte



Veganer Himbeer-Mousse-Crumble



Waffel in der Tüte



Mousse au Chocolat noir



Unser Service für deinen Service.

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



DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/Ergiebigkeit	Palettierung
Waffel-Konzept				
1-39-281102	Lütticher Waffel	                                                                    		

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.

