



Professional

Blitzschnelle TK-Desserts mit **WOW!**-Effekt



Alle Abbildungen sind Serviervorschlage.

Tiefgekühlte Refills: 8 Desserts in 10 Sekunden

Du willst im Handumdrehen leckere Desserts in hoher Qualität? Und das alles mit geringstem Aufwand? Unsere tiefgekühlten und fix und fertig rezeptierten Refills mit ihren leckeren Schichten müssen nur in die attraktiven Dessertgläser eingesetzt und aufgetaut werden - fertig! Bei unseren 12 Sorten von fruchtig bis schokoladig ist sicherlich für jeden etwas dabei!

Vorteile

- + Einfachstes Handling in kurzer Zeit
- + Kein Fachwissen notwendig
- + Lange Haltbarkeit durch tiefgekühlten Zustand
- + Absolut kalkulationssicher
- + Nachhaltiges Refill-System

1-39-209699

Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse
Sahne-Milch-Mousse und Limetten-
Joghurt-Creme, tiefgefroren.



Darf es ein
Dessert im
Glas sein?

1-39-209693

Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch

Feinstes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, kakaohaltiger Biskuitscheibe, Mousse mit Kirschwasser-Geschmack und Schokoladenstückchen, tiefgefroren.

1-39-209692

Bayerische Creme mit Erdbeere

Fruchtiger Erdbeerspiegel mit kakaohaltigem Biskuit und Bayerischer Creme, tiefgefroren.

1-39-209696

Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere

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



1-39-209694

Haselnussdessert mit Karamell- und Vanille-geschmack

Haselnussdessert mit Karamell-creme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen, tiefgefroren.

Und so einfach geht's



Mach dein Buffet zum Hingucker!



Rezeptideen
gibt's auf unserer
Webseite:



Kleiner Gugel, großer Hupf – Hingucker ohne Aufwand

Unsere Gugelhupfe gibt es auch als leckere Dessert-Hupferl in der bekannten Form!
Vom Dessert-Klassiker bis hin zur veganen Alternative! Jeder kann es: Einfach auf-
tauen, nach Lust garnieren, servieren – fürs Buffet oder à la carte.

LET'S 
GUGELHUPF!

Vorteile

- + Schnelle und einfache Zubereitung
- + Kein Fachwissen notwendig
- + Lange Haltbarkeit durch tiefgekühlten Zustand
- + Planungssicherheit
- + Kreatives servieren

Darf es noch
etwas für den
Dessertteller
sein?

1-39-209689

TK Dessert-Hupferl

Mousse au Chocolat vegan

Vegane Mousse au Chocolat in
Gugelhupfform, tiefgefroren.

1-39-209691

TK Dessert-Hupferl Cheesecake

Frischkäsedessert mit Butter-
keksboden in Gugelhupfform,
tiefgefroren.

1-39-209687

TK Dessert-Hupferl Tiramisu

TK Dessert in Gugelhupfform mit
Mascarpone und Kaffeestreuseln,
tiefgefroren.

1-39-209688

TK Dessert-Hupferl

Lavacake Schoko

Zartbitterschokoladenkuchen
in Gugelhupfform, mit leicht
flüssigem Kern, tiefgefroren.

Auftauen,
garnieren,
servieren!

1-39-209690

TK Dessert-Hupferl

Panna Cotta

Panna Cotta mit Vanillenote in
Gugelhupfform, tiefgefroren.



DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Palettierung
TK Desserts				
1-39-209692 4008241103548	Bayerische Creme mit Erdbeere	frei a c g	1 x 3,88 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209693 4008241103562	Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch	frei a c f g	1 x 4,08 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209694 4008241103579	Haselnussdessert mit Karamell- und Vanillegeschmack	frei g h	1 x 4,60 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209695 4008241103586	Karamellcreme mit Schokosoße	frei f g h	1 x 4,12 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209696 4008241103593	Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere	frei c f g	1 x 3,79 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209697 4008241103609	Panna Cotta mit Erdbeere	frei g	1 x 4,17 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209698 4008241103616	Mousse au Chocolat mit Mandarine	frei a c f g	1 x 2,88 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209699 4008241103623	Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse	frei c g	1 x 3,93 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209700 4008241103630	Schoko-Panna Cotta	frei c f g	1 x 3,74 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209701 4008241103647	Kaffee-Panna Cotta	frei c g	1 x 3,55 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209702 4008241103654	Milch-Sahne Mousse mit Schoko-Gebäck	frei a c g	1 x 2,92 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-209703 4008241103661	Frischkäsecreme mit Aprikose	frei g	1 x 4,75 kg Kt.	6/Lage 66/Palette
1-39-281036 4006733004366	TK-Dessertgläser	frei	1 x 4,68 kg Kt.	9/Lage 90/Palette



TK Dessert-Hupferl

1-39-209687 4008241103494	TK Dessert-Hupferl Tiramisu	frei a c g	1 x 1,08 kg Kt.	12/Lage 120/Palette
1-39-209688 4008241103500	TK Dessert-Hupferl Lavacake Schoko	frei a c f g	1 x 1,17 kg Kt.	12/Lage 120/Palette
1-39-209689 4008241103517	TK Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan	frei f	1 x 0,81 kg Kt.	12/Lage 120/Palette
1-39-209690 4008241103524	TK Dessert-Hupferl Panna Cotta	frei g	1 x 1,08 kg Kt.	12/Lage 120/Palette
1-39-209691 4008241103531	TK Dessert-Hupferl Cheesecake	frei a g	1 x 1,17 kg Kt.	12/Lage 120/Palette



frei Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*

frei Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**

frei Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**

frei Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**

frei Vegetarisch

frei Vegan

frei Tiefgefroren

frei Weiche Kost

frei Passierte Vollkost

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

a enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse***

c enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

f enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse

g enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose

h enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse***

i enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

* gem. deutscher LMZDV

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

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

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im August 2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Alle lebensmittelrechtlichen Angaben für die zubereiteten Produkte liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Für Bestellungen wende Dich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:

07243-104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

Hier findest Du Deinen richtigen Ansprechpartner im Außendienst:



www.oetker-professional.de/kontakt/aussendienst-suche

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

www.oetker-professional.de



Kennst Du schon unsere süßen Mahlzeiten?

Zaubere Deinen Gästen ein stimmungsvolles Hüttenerlebnis mit süßen Schmankerln.

