



Professional

Unsere Highlights und Genusstrends ab Januar 2020

COOK IT!



HÜBSCH VERPACKT

Heimisches Trendgemüse raffiniert in Szene gesetzt – unsere neuen Saccottini Mangold-Crème fraîche

+ mehr ab Seite 10

SÜSSES UNIVERSUM

Fantastische Mousse-Kreationen, leckere Puddings und Dessertsoßen zum Dahinschmelzen

+ mehr auf Seite 16

KREATIV UND TRENDY

Wer jeden Tag in der Küche steht, braucht verlässliche Partner und natürlich gute Produkte. Dr. Oetker Professional steht für beides. Freuen Sie sich auf unsere Produktneuheiten, die optimal auf Ihren Küchenalltag abgestimmt sind, und lassen Sie sich von ihrem unkomplizierten Handling und vielen neuen Rezeptideen begeistern.

In dieser Ausgabe unseres Magazins zeigen wir Ihnen, wie Sie mit Fischfonds ein unnachahmliches Küstenflair auf Ihre Teller zaubern. Wir stellen wieder ein Superfood aus Omas Garten vor: den Mangold, der als „buntes Blattgold“ lange vom Spinat verdrängt wurde. Und wir machen einen Streifzug durch unsere riesige Welt der Desserts, eine zuckersüße Spielwiese, auf der sich nicht nur Dessertkünstler richtig austoben können.

Lassen Sie sich inspirieren und seien Sie ideenreich!

Ihr Team von Dr. Oetker Professional

UNSERE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK

Suppenkonzentrate	4
Fisch- und Krustentierfond	6
Superfood aus Omas Garten	10
Saccottini Mangold-Crème fraiche	12
Pizza Perfettissima	14
Süßes Universum	16
Mousse Pink Grapefruit-Geschmack und Mousse au Café	18
Pudding ohne Kochen Erdbeer-Geschmack	20
EisknaXx	22



LÖFFEL FÜR LÖFFEL EIN GENUSS

Die Basis muss stimmen. Das gilt ganz besonders für Suppen. Suppen gehören zum „Daily Business“. Sie müssen geschmacklich überzeugen und schnell zubereitet sein. Mit unseren vier neuen Suppenkonzentraten haben Sie alles, was Sie für eine gute Suppe brauchen.

Einfach das Konzentrat mit Wasser aufkochen und in wenigen Minuten erhalten Sie eine Suppe, die schmeckt wie hausgemacht. Die neuen Suppenkonzentrate sind jetzt noch aromatischer und begeistern mit ihren satten Farben auch optisch.

Klare Rindfleischsuppe mit Fleischeinlage 1:6, Royal
Klare Suppe mit kräftigem Rindfleischcharakter und feiner Fleischeinlage



Klare Rindfleischsuppe ohne Fleischeinlage 1:10, Royal
Klare Fleischbrühe mit kräftigem Rindcharakter, ohne Fleischeinlage



Klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage 1:6, Royal
Klare Suppe mit zarter Hühnerfleischeinlage und kräftigem Huhncharakter



Klare Hühnersuppe ohne Fleischeinlage 1:10, Royal
Klare, kräftige Suppe mit feinem Huhncharakter, ohne Fleischeinlage



TIPP
Probieren Sie auch unsere vielseitigen Suppen-einlagen



DAS HUHN UND SEIN FUTTER!

1 Die Brühe nach Anleitung zubereiten. Anschließend in der heißen Brühe die Hühnerbrust garen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und mit einem Brenner braun abflämmen.

2 Die Suppe mit dem Zitronensaft und dem Abrieb abschmecken und ziehen lassen. Aus den Maiskörnern, dem Meersalz und dem Rapsöl ein cremiges Püree herstellen.

3 Die Maiskolben in gefällige Stücke schneiden und einen Teil der Körner lose abtrennen. Den restlichen Maiskolben mit dem Brenner abflämmen.

4 Abschließend alles in tiefen Tellern anrichten, mit der heißen Brühe begießen und mit dem Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 10 Portionen à ca. 340 g:

- 2 l Wasser
- 300 ml 1-39-255073 Klare Hühnersuppe ohne Fleischeinlage 1:10, Royal
- 300 g Hühnerbrust
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 350 g Maiskörner aus der Dose
- 1 g Meersalz
- 10 g Rapsöl
- 3 Maiskolben, gegart
- 30 g Schnittlauch am Stück

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

DOP-Art.-Nr. / EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit / Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 ml verzehrfertige Suppe:							Palettierung
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-255070 4006733012972		Klare Rindfleischsuppe mit Rindfleisch 1:6, Royal	6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 21 kcal	89 kJ	1,8 g	0,9 g	0,0 g	0,0 g	1,2 g	1,4 g	12/Lage 108/Palette
1-39-255071 4006733012996		Klare Rindfleischsuppe ohne Fleisch einlage 1:10, Royal	6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 9 kcal	39 kJ	0,9 g	0,5 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g	1,0 g	12/Lage 108/Palette
1-39-255072 4006733013016		Klare Hühnersuppe mit Hühnerfleisch 1:6, Royal	6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 29 kcal	119 kJ	2,1 g	0,6 g	0,0 g	0,0 g	2,1 g	1,1 g	12/Lage 108/Palette
1-39-255073 4006733013030		Klare Hühnersuppe ohne Fleisch einlage 1:10, Royal	6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 11 kcal	46 kJ	1,1 g	0,3 g	0,0 g	0,0 g	0,2 g	1,1 g	12/Lage 108/Palette



Fischfond, Royal, pastös
 Pastöser Fond mit fein ausgewogenem
 Weißfischcharakter



GRÜSSE VON DER KÜSTE

Was braucht man für eine charaktervolle Bouillabaisse? Einen Fond, der nach Küste schmeckt. Was darf in einer feinen Sauce zu Fisch nicht fehlen? Ein Fond, der den Charakter des Fisches akzentuiert. Und was macht einen Fisch-Eintopf unnachahmlich? Sie ahnen es schon: ein Fond als Grundlage für ein echtes maritimes Gericht.

Mit dem neu rezeptierten Fischfond, Royal und dem Krustentierfond, Royal gelingt Ihnen die feinsten Fisch- und Krustentiergerichte. Es ist vor allem der ausgewogene Weißfischcharakter, der dem Fischfond mit dem hohen Anteil an Kabeljau die besonders harmonische Fischnote verleiht. Der Krustentierfond mit dem authentischen Krustentiergeschmack eignet sich hervorragend zum Abschmecken.

- + verbesserte Konsistenz
- + leicht zu entnehmen und zu dosieren
- + besonders ergiebig
- + noch leichter löslich



DOP-Art.-Nr./ EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit / Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-257037 4006733012606		Fischfond, Royal, pastös	4 x 0,85 kg	1992 kJ 477 kcal	28,0 g	11,0 g	41,0 g	1,6 g	15,0 g	12,1 g	11/Lage 110/Palette
1-39-257038 4006733012620		Krustentierfond, 4 x 0,85 kg Royal, pastös		1965 kJ 471 kcal	28,0 g	11,0 g	49,0 g	7,6 g	4,0 g	10,1 g	11/Lage 110/Palette

FISCHSUPPE À LA BOUILLABAISSE

1 Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel, den Knoblauch, die Karotten, den Thymian und den Rosmarin anschwitzen. Dann das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Tomatenpulp und dem Wasser auffüllen. Jetzt noch die Lorbeerblätter und den pastösen Fischfond zugeben. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

2 Den Fenchel, den Mini-Mais, die Zuckrerbsen, die Cocktailtomaten und die roten Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Mit dem Meersalz würzen und in Teller verteilen.

3 Die Garnelen, den Schwertfisch, den Thunfisch und den Tintenfisch mit dem Meersalz würzen. Den Fisch und die Meeresfrüchte in Olivenöl anbraten und ebenfalls in die Teller verteilen.

4 Die Muscheln in die Brühe geben und garziehen lassen. Abschließend die Brühe mit den Muscheln über den Fisch und das Gemüse geben.

- Zutaten für 10 Portionen à ca. 427 g:
- 40 ml Olivenöl
 - 100 g rote Zwiebeln
 - 20 g Knoblauch, fein gewürfelt, tiefgefroren
 - 200 g Karotten
 - 10 g Zitronenthymian
 - 10 g Rosmarin, frisch
 - 100 ml Weißwein, trocken
 - 120 ml Tomatenpüree
 - 1,5 l Wasser
 - 2 g Lorbeerblatt, getrocknet
 - 120 g 1-39-257037 Fischfond, Royal, pastös
 - 100 g Fenchel
 - 100 g Mini-Mais
 - 100 g Zuckrerbsen
 - 100 g Cocktailtomaten
 - 100 g rote Zwiebeln
 - 20 ml Olivenöl
 - 5 g Meersalz
 - 300 g Garnelen, roh
 - 300 g Schwertfisch
 - 300 g Thunfisch, roh
 - 300 g Tintenfisch, gegart
 - 5 g Meersalz
 - 25 ml Olivenöl
 - 300 g Miesmuscheln, gegart

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

WOLFSBARSCH MIT SPARGEL UND KARTOFFELGEMÜSE

1 Das Wasser zusammen mit der Sahne in einem Topf erwärmen. Nun den pastösen Fischfond sowie die Basis für helle Suppen und Soßen unterrühren und einmal aufkochen lassen. Vor dem Servieren den frisch geschnittenen Schnittlauch zugeben.

2 Die Drillinge in gefällige Stücke schneiden und scharf in dem Öl anbraten. Nun den Spargel, die geschnittenen roten Zwiebeln mit anbraten und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

3 Den filetierten Wolfsbarsch mit dem Salz würzen, auf der Hautseite mehlieren und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl anbraten.

4 Zum Schluss alle Komponenten gefällig anrichten.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Zutaten für 10 Portionen à ca. 340 g:

500 ml Wasser
 500 ml Sahne, 30 % Fett
 50 g 1-39-257037
 Fischfond, Royal, pastös
 80 g 1-39-257036
 Basis für helle Suppen und Soßen,
 kaltquellend
 40 g Schnittlauch, frisch
 500 g Kartoffeln, Drillinge
 60 ml Rapsöl
 500 g Spargel
 200 g rote Zwiebeln
 3 g Meersalz
 1 g Pfeffer, geschrotet
 800 g Wolfsbarschfilet
 10 g Meersalz
 80 g Weizenmehl
 80 g Rapsöl

Krustentierfond, Royal, pastös

Pastöser Fond mit einem ausgeprägten und dabei harmonischen Krustentiergeschmack



TIPP

Probieren Sie auch unsere Lasagne Lachs-Gemüse mit grünem Spargel

Fischfond, Royal, pastös

Pastöser Fond mit fein ausgewogenem Weißfischcharakter



MARITIME KRUSTENTIERMOUSSE

1 Die Milch zusammen mit dem Krustentierfond, dem Curryketchup, dem Zitronensaft und dem weißen Pfeffer aufkochen, gegebenenfalls abschmecken, und kaltstellen.

2 Den abgekühlten Fond zusammen mit der Basis für Mousse in einer Küchenmaschine aufschlagen und in Gläser verteilen.

3 Den grünen Spargel in gefällige Stücke schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Mit dem Salz würzen und abkühlen lassen.

4 Die Cocktailtomaten in Viertel schneiden und bereitstellen. Den Mascarpone zusammen mit dem Zitronensaft, dem Abrieb der Zitrone, der Milch, dem Salz und dem Pfeffer glattrühren und bereitstellen.

5 Abschließend den Spargel und die eingelegten Garnelen auf der Mousse anrichten und mit etwas Kaviar krönen.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Zutaten für 10 Portionen à ca. 184 g:

500 ml Milch
 50 g 1-39-257038
 Krustentierfond, Royal, pastös
 20 g Curryketchup
 3 g Zitronensaft
 n. B. Pfeffer, weiß
 70 g Basis für Mousse
 500 g Spargel, grün, küchenfertig
 10 g Rapsöl
 2 g Meersalz
 100 g Cocktailtomaten
 200 g Mascarpone
 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
 50 ml Milch, 1,5 % Fett
 2 g Meersalz
 1 g Pfeffer, grob
 300 g Garnelen in Knoblauchöl eingelegt
 10 Zweige Zitronenthymian
 n. B. Saiblingskaviar (Garnitur)



SUPERFOOD AUS OMAS GARTEN

Mangold ist eine Rübe. Wie bitte? Richtig gelesen. Denn botanisch gesehen ist Mangold mit Roter Bete und mit der Zuckerrübe verwandt. Nur dass man von ihm nicht die Wurzel, sondern die Blätter und Stängel isst. Das Trendgemüse stammt ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeer und aus Vorderasien und war lange vom Spinat verdrängt. Heute ist er von den Marktständen, aus Gourmetküchen und auch aus der täglichen Küche nicht mehr wegzudenken.

BUNTES BLATTGOLD

In Mangold steckt wahres Gold. Zumindest, was die Wertigkeit der Mineralstoffe anbelangt. Durch den Anteil an Kalium, Beta-Carotin und Magnesium nimmt das Superfood aus Omas Garten einen Spitzenplatz ein. Damit liegt Mangold noch vor Paprika, Tomaten und Bohnen.* Mangold ist zudem eine pflanzliche Eisenquelle. Das Blattgemüse bringt es pro 100 Gramm auf 2,7 Milligramm Eisen - im Vergleich: der Eisengehalt von Fleisch pro 100 Gramm liegt bei 1 bis 2,5 Milligramm Eisen.

Mit seinem intensiven rustikalen und leicht erdigen Geschmack eignet sich Mangold gedünstet, angebraten, als Füllung für Strudel und Quiches, als Salat, für

Nudelgerichte oder als Beilage zu Fleisch. Das bunte Gemüse enthält viel kalziumbindende Oxalsäure, deshalb sollte Mangold am besten immer mit kalziumhaltigen Lebensmitteln wie Käse oder Sahne kombiniert werden.**

Je nach Farbe der Stängel - sie können rot, pink, orange, gelb oder weiß sein - zaubert er ein buntes Farbenfeuerwerk auf den Teller. Man unterscheidet die traditionsreiche Vitaminbombe zwischen Stielmangold mit dicken, hellen Stielen und weniger Blattanteil und in Blattmangold mit großen Blättern.

* Quelle: Die Nährwerttabelle, Deutsche Gesellschaft für Ernährung
** Quelle: Ernährungsumschau 11/09

SACCOTTINI MANGOLD-CRÈME FRAÎCHE MIT KNACKIGEM GEMÜSE

- 1 Die Sauce Crème fraîche nach Anleitung zubereiten. Die Sahne und den geschnittenen Schnittlauch zugeben.
- 2 Das Gemüse in gefällige Stücke schneiden und blanchieren. Vor dem Anrichten in einer Pfanne durch die Butter ziehen und mit dem Meersalz und dem Limettenabrieb abschmecken.
- 3 Nun die Walnüsse und die Mandeln in einer Pfanne mit etwas Rapsöl oder im Ofen bei 160 °C für ca. 10 Minuten rösten.
- 4 Als nächstes die Saccottini Mangold-Crème fraîche nach Anleitung zubereiten und mit den anderen Komponenten auf den Tellern anrichten und sofort servieren.

Rezeptidee:

Unsere Saccottini Mangold-Crème fraîche eignen sich auch hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten. Ein passendes Rezept und viele weitere raffinierte Ideen finden Sie auf unseren aktuellen Rezeptkarten.



Zutaten für 10 Portionen à ca. 386 g:

900 ml	Wasser
160 g	1-39-205858
	Sauce Crème fraîche, Royal, Instant
150 ml	Sahne, 30 % Fett
25 g	Schnittlauch
150 g	Rote Bete, gegart
150 g	Edamame (Sojabohnen)
100 g	Zuckererbsen
150 g	Schalotten
250 g	Karotten
50 g	Butter
10 g	Meersalz
2 g	Limette, Abrieb
10 ml	Rapsöl
80 g	Walnüsse
80 g	Mandeln
1,6 kg	1-39-270154
	Saccottini Mangold-Crème fraîche

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

HÜBSCH VERPACKT

In den Saccottini Mangold-Crème fraîche hat das beliebte Gemüse seinen großen Auftritt. Die feinen Säckchen aus Kräuter-Eierteigwaren sind vor allem mit Mangold und Crème fraîche gefüllt. Durch ihr ansprechendes Äußeres eignen sie sich nicht nur als wandelbares Tellergericht, sondern auch als Beilage

zu Fleisch- und Fischgerichten oder als Fingerfood. Die einzeln entnehmbaren Teigsäckchen sind schnell zubereitet und gelingen immer. Mit in den Teig eingearbeiteten Petersilienstückchen werden die Saccottini Mangold-Crème fraîche zu optischen Hinguckern, ganz egal, wie kreativ Sie sie verwenden.



Saccottini Mangold-Crème fraîche

Feine Säckchen aus Kräuter-Eierteigwaren mit einer Füllung mit Mangold und Crème fraîche



UNSER TIPP

Probieren Sie auch die Saccottini Ratatouille und unsere leckeren Pastasaucen, die fein auf die gefüllten „Säckchen“ abgestimmt sind.

DOP-Art.-Nr./ EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit / Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-270154 4006733012293		Saccottini Mangold- Crème fraîche	4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à ca. 8 g)	833 kJ 198 kcal	5,0 g	3,1 g	31,0 g	2,0 g	6,0 g	0,7 g	8/Lage 40/Palette



PIZZA *Perfettissima*

Was macht eine echte Pizza aus? Ein dünner Boden mit locker-knusprigem Rand, auf Stein vorgebacken und mit herzhaften, saftigen Auflagen belegt – das ist die neue Pizza Perfettissima von Dr. Oetker Professional. Die neue Pizza-Range überzeugt vor allem durch ihren Handmade-Charakter. Dank ihrer runden, aber ungleichmäßigen Form ist jede Pizza ein Unikat.

Pizza Perfettissima bietet noch mehr: Die neue Pizza-Range ist in ein modernes Food-Konzept integriert, das perfekt auf Ihre gastronomischen Bedürfnisse abgestimmt ist. So können Sie Ihre Gäste nicht nur mit einer perfekten Pizza überraschen, sondern erhalten auch die notwendige Küchentechnik und verkaufsfördernde Materialien.

Pizza Perfettissima von Dr. Oetker Professional gibt es in acht belegten Varianten und einer unbelegten Ausführung. Der unbelegte Pizzaboden mit Tomatensoße lässt Raum für Ideen und individuelle Pizzakreationen. Die belegten Sorten bedienen vielfältige Geschmacksvorlieben.



Neugierig? Mehr zu Pizza Perfettissima erfahren Sie in unserem Folder.



SÜSSES UNIVERSUM

Wer kennt ihn nicht, Omas Vanille- oder Schokopudding aus der Kindheit? Seit Generationen löffeln Groß und Klein unsere beliebten Dessertklassiker. Wir haben diese Tradition bewahrt und gleichzeitig immer wieder Neues und Innovatives geschaffen. Bis heute. Traumhafte Puddings, paradiesische Cremes, fantastische Mousse-Kreationen, Götterspeisen, feine Dessertsoßen, Toppings und Dekore – das ist die Dessertwelt von Dr. Oetker Professional.

Zum Anrühren, Aufkochen oder Verfeinern, im dekorativen Gläschen, als To-go-Variante oder als Basis für kreative Dessertkünstler. Ob für die schnelle Großküche oder die Gastronomie – diese einzigartige Geschmacksvielfalt und Dessert-Kompetenz gibt es nur bei Dr. Oetker Professional.





**SAISON
VARIANTE**
.....
nur bis August
erhältlich

**Mousse Pink
Grapefruit-Geschmack**
Erfrischend fruchtiger Geschmack



HIMMLISCHE LIEBLINGE

Die eine zartrosa und erfrischend, die andere mit feiner KaffeeNote: Mousse Pink Grapefruit-Geschmack und Mousse au Café sind ein Fall für kreative Küchenchefs. Als Bestandteil einer Dessertvariation oder in kleinen Gläschen serviert, mit frischem Obst oder einfach nur „pur“ – jeder Löffel ist herrlich leicht und besonders fein im Geschmack.

DOP-Art.-Nr./ EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-250544 4006733012583		Mousse Pink Grapefruit- Geschmack	6 x 1 kg	1791 kJ 424 kcal	9,2 g	8,9 g	76,0 g	54,0 g	8,4 g	0,4 g	12/Lage 72/Palette
1-39-250543 4006733012569		Mousse au Café	6 x 1 kg	1925 kJ 457 kcal	14,0 g	12,0 g	73,0 g	50,0 g	9,3 g	0,5 g	12/Lage 72/Palette

SOMMERLICHES MOUSSE-DESSERT

- 1 Die Mousse Grapefruit-Geschmack nach Anleitung aufschlagen und kaltstellen. Den Skyr in einer Schüssel glattrühren. Danach die frischen Früchte und Beeren vorbereiten und in gefällige Stücke schneiden.
- 2 Anschließend alle Zutaten entweder in Form einer Bowl mit den Früchten als Topping oder als frisches, sommerliches Tellerdessert anrichten.
- 3 Mit den Mandeln und den Kakao Nibs bestreuen und genießen.

Zutaten für 10 Portionen à ca. 180 g:
 140 g 1-39-250544
 Mousse Pink Grapefruit-
 Geschmack
 500 ml Milch, 1,5 % Fett
 400 g Skyr
 600 g Früchte und Beeren
 100 g Mandeln, geröstet
 60 g Kakao Nibs

EISKAFFEE MAL ANDERS!

- 1 Die Mousse au Café nach Anleitung aufschlagen.
- 2 Den Kaffee zusammen mit dem Vanillin-Zucker aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend in eine gefettete Form füllen und kaltstellen. Wenn das Kaffeegelee fest ist, in Würfel schneiden und bereitstellen.
- 3 Den Vanillesirup zusammen mit der Milch und dem Pulver für Basis für Mousse in einen Sahnespender füllen und gut schütteln. Danach mit einer Patrone unter Druck setzen und nochmals kräftig schütteln.
- 4 Das Kaffeegelee auf die Mousse geben, mit dem Milchschaum toppen und mit den Mokka-Bohnen und Himbeeren dekorieren.

Zutaten für 10 Portionen à ca. 155 g:
 140 g 1-39-250543 Mousse au Café
 500 ml Milch, 1,5 % Fett
 200 ml Kaffee
 20 g 1-39-201201 Vanillin-Zucker
 3 Blatt 1-39-201805 Blattgelatine
 20 g Vanillesirup
 250 ml Milch, 1,5 % Fett
 20 g 1-39-250506 Basis für Mousse
 300 g Himbeeren, frisch
 60 g 1-39-250073 Mokka-Bohnen

Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



Mousse au Café
Klassische Mousse
mit Kaffeepulver





DER HELD IM ERDBEERFELD

Wer sagt eigentlich, dass leckere Desserts viel Arbeit machen? Der cremige Instant-Pudding Erdbeer-Geschmack wird kalt angerührt und ist in wenigen Minuten servierbereit. Deshalb ist er insbesondere in Großküchen im Care-Bereich unser Held, wo Desserts in großen Mengen in kurzer Zeit schnell und unkompliziert hergestellt werden.

pudding ohne Kochen Erdbeer-Geschmack

Cremiger Instant-Pudding mit Erdbeer-Geschmack



UNSER TIPP

Den Pudding ohne Kochen gibt es in weiteren Geschmacksrichtungen, wie zum Beispiel Vanille-Geschmack und Schokolade.



Sonder-Edition ab Februar 2020! Probieren Sie auch unser neues TK-Dessert Gartenfräulein! Fruchtiger Erdbeerspiegel mit zart-würziger Basilikumousse und feiner Sahnecreme.

DOP-Art.-Nr./ EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit / Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-251512 4006733012132		Pudding ohne Kochen Erdbeer- Geschmack	6 x 1 kg FS	1686 kJ 397 kcal	2,0 g	1,9 g	94,0 g	61,0 g	0,3 g	0,4 g	12/Lage 72/Palette

DAS ROCKT JEDES EIS

Eiskugeln mit einer Waffel zum Dessert? Kann man machen. Es geht aber noch besser. Mit EisknaXx, dem leckeren Schoko-Topping für Eiskreationen. Einfach über das Eis geben, erstarren lassen und servieren. Dank der handlichen Flasche mit dem Anti-Tropf-Verschluss geht nichts daneben und die Füllstandsanzeige zeigt, wie viel noch in der Flasche ist. Geschmacklich und optisch rockt EisknaXx jedes Eis.



EisknaXx

Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet



Anti-Tropf-Verschluss
Für garantiert tropf-
freies Handling



Füllstandsanzeige
Den Flascheninhalt
immer im Blick



UNSER TIPP

Dekorieren Sie Ihre Eiskreationen auch mit den Dessertsoßen Himbeere, Erdbeere, Schokolade oder Toffee-Geschmack aus unserem Sortiment.



DOP-Art.-Nr./ EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-252343		EisknaXx	8 Flaschen	2671 kJ	52,0 g	24,0 g	40,0 g	39,0 g	3,1 g	0,1 g	14/Lage
4006733012743			x 900 ml	644 kcal							56/Palette

Piktogramme auf einen Blick

- Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**
- Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
- Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- Tiefgefroren
- Fingerfood
- Weiche Kost
- Passierte Kost
- Leichte Vollkost
- Cook & Chill-geeignet
- Regenerierfertig

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

- a** Glutenhaltiges Getreide***
- b** enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c** Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d** enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g** Milch (einschließlich Laktose)
- m** enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

* gem. § 9 ZZuLV.

** 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“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbraucherassortiment“.

Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Dezember 2019. Änderungen sind möglich.

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

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

**Bei Fragen rund um unsere Produkte steht Ihnen
unsere Fachberatung mit Rat und Tat zur Seite:**

fachberatung@oetker.de



Impressum

Herausgeber

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Sortimentsbereich Professional
Mörscher Straße 21, 76275 Ettlingen
info@oetker-professional.de

Konzeption und Gestaltung

Hedgehog Werbeagentur GmbH
www.hedge-hog.de

Druck

Stober GmbH Druckerei und Verlag
www.stober.de

Stand aller Angaben

Dezember 2019