



Professional

Sommer Küche

Frischer Genuss für
die heiße Jahreszeit!

Just in time!

Mit heraustrennbarem
Saisonkalender für regionales
Obst, Beeren und Gemüse
in den Sommermonaten!

Sommerliche Rezeptideen



Unsere Themen im Heft!

Piktogramme auf einen Blick

	Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*		glutenhaltiges Getreide***	
	Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**		Eier	
	Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**		enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**		Milch (einschl. Laktose)	
	Vegan		Schalenfrüchte***	
	Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)		Sellerie	
	Tiefgefroren		Senf	
	Fingerfood			
	Enthält Alkohol			
	Weiche Kost			
	Leichte Vollkost			
	Passierte Kost			
	Cook- & Chill-geeignet			
	Regenerierfertig			

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

* 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“ und „Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

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 Mai 2019.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Frisch, frischer, Salat!	
Kräutersalat mit gepickeltem Gemüse	4
Cube vom Thunfisch mit Fenchel, Zitrone und Kresse	5
Veni, vidi, veggio!	
Spinat-Ricotta-Klößchen auf lauwarmem Gemüsesalat mit Gremolata	8
Saccottini Ratatouille mit feiner Salbeibutter und mediterranem Gemüse	9
Pizza – einfach lecker!	
Steinofenpizza mit Kräutersalat und Garnele	12
Steinofenpizza mit Mailänder Salami und Basilikum	13
So saisonal, so regional – Beeren!	
Bayerische Creme mit marinierten Beerenfrüchten	16
Délice von der Himbeere	17
Mousse Limone-Joghurt mit Himbeeren und Zitronenthymian	18
Knusperkörnchen mit Limette und frischen Beeren	19
Tolle Optik, höherer Ertrag!	
Passionsfrucht Crème Brûlée	22
Mango Panna Cotta mit exotischen Früchten	23

Unsere Produkte für Ihre Sommerküche	
Pikant	24
Süß	27

Das lohnt sich!

Beachten Sie bei Ihrer Speisenplanung das regionale und saisonale Obst- bzw. Gemüse-Angebot. Damit punkten Sie bei Ihren Gästen und haben in der Regel Vorteile im Wareneinsatz!

Frisch, frischer, Salat!

Kaum klettern die Außentemperaturen auf dem Thermometer, steigt auch die Nachfrage nach leichteren Gerichten wie Salat.

Doch der klassische Kopfsalat ist längst nicht mehr der alleinige Star im Salatangebot. Im Sommer bringen bunte Wildkräuter-Mischungen und essbare Blüten Farbe auf den Teller.

Mit Toppings wie Hähnchenbrust, Rinderfiletstreifen oder Garnelen kommen so moderne Kreationen und sommerliche Gerichte auf den Tisch, die den Gast begeistern.

Für Ihre Kalkulation bedeutet dies eine höhere Wertschöpfung, denn schließlich sind sie vollwertige Hauptspeisen!



Dressing und Co – immer wohldosiert

Setzen Sie mit dem Dressing punktuell optische und geschmackliche Akzente auf dem Teller – für eine hochwertige Optik.





Handle with Care!

Die zarten Blätter des Wildkräutersalats sind empfindlich und sollten erst kurz vor dem Servieren mit Dressing benetzt werden.

Cube vom Thunfisch mit Fenchel, Zitrone und Kresse

Zutaten für 10 Personen:

600 g	Thunfischfilet, frisch
10 g	Meersalz
10 g	Pfeffer, geschrotet
100 ml	Öl zum Braten
500 g	Fenchel, in Scheiben
100 g	Spitzpaprika, in Ringe geschnitten
100 g	Zwiebeln, rot, gesechelt
20 g	Olivenöl
8 g	Salz
200 ml	Wasser
30 g	1-39-259041 Gartenkräuter-Dressing, Salatgold
150 g	Zitronensaft
10 g	Ingwerpaste
2 g	Salz
10 g	Zucker
15 g	1-39-205850 Bindemittel, Cook & Chill, kaltquellend

Zubereitung:

1. Das Thunfischfilet von allen Seiten mit dem Meersalz und dem geschroteten Pfeffer würzen. Anschließend ca. 10 Sekunden von allen Seiten in dem Öl anbraten und zur Seite stellen.
2. Den Fenchel, die roten Spitzpaprika, die roten Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten und mit dem Salz würzen. Bei Zimmertemperatur zur Seite stellen.
3. Das Wasser mit dem Pulver für Gartenkräuter-Dressing, Salatgold anrühren.
4. Den Zitronensaft zusammen mit der Ingwerpaste, dem Salz, dem Zucker und dem Bindemittel, Cook & Chill, kaltquellend zu einem Gel rühren und in eine Quetschflasche füllen.
5. Den Thunfisch in Cubes schneiden und zusammen mit dem Fenchel, den Zwiebeln und der Paprika gefällig auf Tellern anrichten. Alles mit dem Dressing beträufeln und einige Tupfen vom Zitronengel daraufgeben.

Kräutersalat mit gepickeltem Gemüse

Zutaten für 10 Personen:

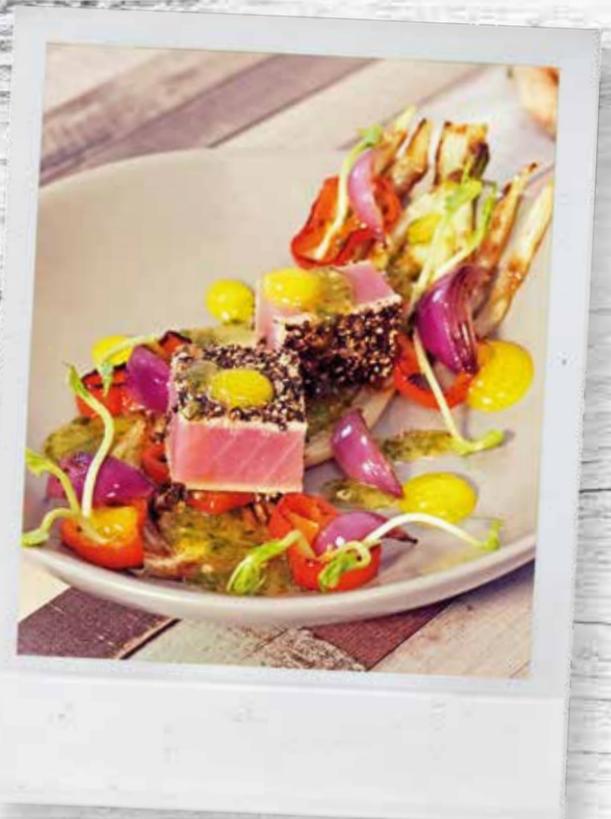
400 ml	Wasser
100 ml	Sushi-Essig
40 g	1-39-259041 Gartenkräuter-Dressing, Salatgold
60 g	Gurke, frisch
60 g	Mini-Mais
60 g	Blumenkohl
60 g	Radieschen
60 g	Romanesco
80 g	1-39-259044 Joghurt-Dressing, Salatgold
500 ml	Milch
20 g	Limettensaft
1	Abrieb von einer Limette
300 g	Kräutersalat

Zubereitung:

1. Gemüse: das Wasser mit dem Sushi-Essig und dem Gartenkräuter-Dressing, Salatgold anrühren. Die Gurke, den Mais, den Blumenkohl, die Radieschen und den Romanesco in gefällige Stücke schneiden und mit der Marinade bedecken. Das Ganze mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Das Joghurt-Dressing, Salatgold mit der Milch nach Anleitung herstellen und mit dem Limettensaft und dem Limettenabrieb abschmecken.
3. Den Kräutersalat auf den Tellern anrichten und mit den weiteren Komponenten garnieren.

Klein, aber oho!

Sprossen oder Kressen eignen sich hervorragend als Garnitur. Zahlreiche „neue“ Varianten, wie Rote-Bete-Sprossen, Shiso- oder Honigkresse bieten neben einer hochwertigen Optik auch geschmackliche Reize.



Veni, vidi, veggie!

Fast jeder dritte Verbraucher verzichtet im Alltag bewusst auf Fleisch bzw. betrachtet sich selbst als Flexitarier. (Ipsos 2018)

20,5 % der Vegetarier gehen häufig auswärts essen (Nichtvegetarier: 17 %). (IfD Allensbach, AWA 2018)

Aufgrund der wachsenden Zielgruppe sind vegetarische Gerichte eine optimale Ergänzung für Ihr Speisenangebot. So können Sie den Wunsch Ihrer Gäste nach fleischlosen Köstlichkeiten bestens bedienen.

Gerade in der Sommerküche kommen vegetarische Gerichte besonders farbenfroh und knackig daher.



Eine gute Basis!

Unsere Pastasauce Basilikum, Royal lässt sich z. B. mit frischen bunten Tomatenstücken schnell und unkompliziert verfeinern.



Spinat-Ricotta-Klößchen auf lauwarmem Gemüsesalat mit Gremolata

Zutaten für 10 Personen:

50 ml	Olivenöl
500 g	Zucchini, in groben Schnitzen
500 g	Paprika, gelb, in groben Stücken
20 g	Zwiebeln, rot, geschält
500 g	Cocktailtomaten, halbiert
200 g	Oliven, schwarz, ohne Stein
50 g	Kapern
n/B	Salz
50 ml	Olivenöl
100 g	Petersilie, fein gehackt
10 ml	Zitronensaft
n/B	Salz
1 l	Wasser
180 g	1-39-205333
	Pastasoße Pomodoro, Royal, Instart
50 St.	1-39-275022
	Spinat-Ricotta-Klößchen, tiefgefroren

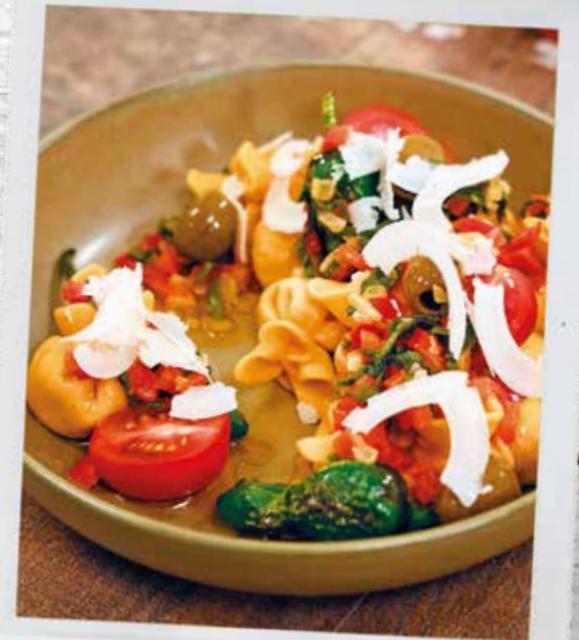
Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini, Paprika und Zwiebeln scharf anbraten. Nun die Cocktailtomaten, die Oliven sowie die Kapern zugeben und durchschwenken. Zum Schluss mit dem Salz abschmecken.
2. Das Olivenöl und die Petersilie mit dem Zitronensaft mixen und anschließend mit dem Salz abschmecken.
3. Währenddessen sowohl die Pastasoße Pomodoro, Royal mit dem Wasser als auch die Spinat-Ricotta-Klößchen, nach Anleitung zubereiten.
4. Zum Schluss alle Komponenten auf den Tellern anrichten und sofort servieren.



Alles in Butter!

Verwenden Sie in diesem Rezept statt der Klößchen unsere Gnocchi-Varianten – für mehr Abwechslung auf Ihrer Speisekarte.



Saccottini Ratatouille mit feiner Salbeibutter und mediterranem Gemüse

Zutaten für 10 Personen:

250 g	Butter
200 g	rote Paprikawürfel, fein geschnitten
100 g	Zwiebelwürfel, fein geschnitten
100 g	Salbei, frisch, fein geschnitten
10 g	Salz
300 g	Pimientos de Padrón
20 g	Olivenöl
5 g	Meersalz
120 g	grüne Oliven, ohne Stein
2,5 kg	1-39-270148
	Saccottini Ratatouille
120 g	Parmesanspäne

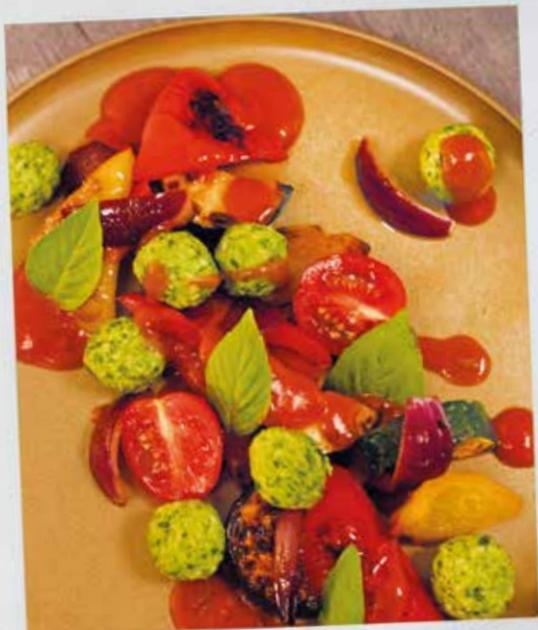
Zubereitung:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und bei milder Hitze die Paprika- und Zwiebelwürfel darin garen. Wenn diese weich sind, den fein geschnittenen Salbei zugeben und die Temperatur kurz erhöhen. Dann das Salz zugeben, damit der Salbei seinen Geschmack abgibt.
2. Die Pimientos de Padrón in einer heißen Pfanne mit dem Olivenöl schön braun braten und mit dem Meersalz würzen. Die Oliven zum Erwärmen kurz mit in die Pfanne geben.
3. Die Saccottini Ratatouille nach Anleitung garen und auf die Teller verteilen. Jetzt die Gemüse-Butter-Mischung darübergeben, einige Pimientos de Padrón und Oliven darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Tipp: Wer möchte, kann das Gericht noch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer oder Chili abrunden – für das gewisse Etwas!

Aus Prinzip anders?

Richten Sie dieses Gericht doch einmal als breiten Streifen mittig auf dem Teller an. So begeistern Sie Ihre Gäste mit einer ausgefallenen Optik!



Pizza – einfach lecker!

Die Pizza entwickelt sich aktuell vom gelernten Allrounder zum hochwertigen Gourmet-Erlebnis und bietet somit neue Potenziale.

Nutzen Sie die Möglichkeiten, die dieser Trend für Ihre Gastronomie bietet. Pizzaböden mit frischen Zutaten belegt, sind gerade in der Sommersaison beim Gast sehr beliebt und lassen sich ganz unkompliziert und immer wieder neu umsetzen.

Der Gast ist auf der Suche nach raffinierten Interpretationen. Hier geht es ihm um Premium und nicht um kostengünstige Masse.



*Individuell, flexibel,
kalkulationssicher:*

Unser Steinofenpizzaboden mit Pulpe ist schnell und gelingsicher zubereitet und bietet so Raum für Ihre vielfältigen Kreationen!





Garnier-Tipp:

Die fertige Pizza kann mit Tomatenvierteln, Parmesanspänen und Crema di Balsamico verfeinert werden.



Steinofenpizza mit Mailänder Salami und Basilikum



Zutaten für 10 Personen:

- 10 St. 1-25-015000 Steinofenpizzaboden mit Pulpe
- 600 g Pizzakäsemix
- 450 g Mini-Mozzarella-Kugeln

Nach dem Backen:

- 350 g Cocktailtomaten, in Scheiben
- 450 g Mailänder Salami, in dünnen Scheiben
- 30 g Basilikum, frisch, à la minute gezupft
- 150 g Parmesan, gehobelt
- 50 g Balsamico-Creme

Zubereitung:

1. Die Steinofenpizzen mit dem Pizzakäsemix und den Mini-Mozzarella-Kugeln belegen und nach Anleitung zubereiten.
2. Anschließend mit den in Scheiben geschnittenen Cocktailltomaten belegen.
3. Nun die Mailänder Salami und die Basilikumblätter ergänzen.
4. Zum Schluss mit dem Parmesan sowie der Balsamico-Creme verfeinern und danach sofort servieren.

Steinofenpizza mit Kräutersalat und Garnelen

Zutaten für 10 Personen:

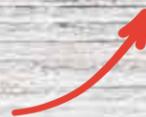
- 4 g Chiliflocken
- 4 g Pfeffer, geschrotet
- 8 g Salz
- 20 g Knoblauch, fein gehackt
- 40 g Rapsöl
- 60 St. Garnelen 31/40er mit Kopf, ohne Schale
- 100 g Kräutersalat
- n/B Saft von einer Limette
- 10 St. 1-25-015000 Steinofenpizzaboden mit Pulpe
- 500 g Mozzarella, gerieben
- n/B essbare Blüten zum Garnieren

Zubereitung:

1. Aus den Chiliflocken, dem Pfeffer, dem Salz, dem Knoblauch und dem Rapsöl eine Marinade herstellen. Die Garnelen in die Marinade geben und ca. 30 Minuten darin ziehen lassen.
2. Den Kräutersalat putzen, waschen und gut trocken schleudern. Dann mit dem Limettensaft marinieren.
3. Die Steinofenpizza mit dem Mozzarella bestreuen und nach Anleitung backen.
4. Während die Pizza im Ofen ist, die Garnelen in einer Pfanne braten und bereitstellen. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, den Kräutersalat darauf verteilen und die Garnelen gleichmäßig daraufsetzen.
5. Das Ganze noch mit den essbaren Blüten garnieren.

Some like it hot!

... some not. Frische Kräuter wie z. B. Basilikum oder empfindliche Zutaten wie hauchdünne Salami gehören erst nach dem Backen auf die Pizza. Sie vertragen keine große Hitze, garen auf der heißen Pizza aber noch ausreichend nach.



So saisonal, so regional - Beeren!

Superfood ist der Trend der letzten Monate. Inzwischen setzt sich aber auch die Erkenntnis durch, dass unsere heimischen Beeren es mit Trendprodukten wie Goji- oder Acai-Beeren locker aufnehmen können.

Begeistern Sie Ihre Gäste beim Dessert mit den leuchtend bunten Farben und dem sommerlichen Geschmack unserer Beerenvielfalt, die jetzt Saison hat.

- Brombeeren sind reich an Antioxidantien und eine Handvoll deckt bereits die Hälfte des durchschnittlichen Tagesbedarfs an Vitamin C ab.
- Erdbeeren haben sogar mehr Vitamin C als Orangen.
- Himbeeren sind ebenfalls reich an Antioxidantien und liefern dem Körper wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

Die kleinen Leckereien passen zu fast allen Dessert-Kreationen, die Sie Ihren Gästen anbieten.



Very berry!

Für ein schnelles Dessert einfach unsere Dessertsoße Erdbeere unter frischen Quark ziehen.



Bayerische Creme mit marinierten Beerenfrüchten

Zutaten für 10 Personen:

375 ml	Milch 1,5 % Fett
375 ml	Sahne 30 % Fett
150 g	1-39-204250 Bayerische Creme
80 g	Himbeeren
80 g	Blaubeeren
80 g	Erdbeeren
60 g	Physalis
30 ml	Limettensaft
15 g	Zucker
150 g	1-39-281000 Fruchtpüree Erdbeere
20 g	Minze

Zubereitung:

1. Die Milch zusammen mit der Sahne und dem Pulver der Bayerischen Creme nach Anleitung aufschlagen, in Gläser portionieren und kalt stellen.
2. Die Beeren zusammen mit dem Limettensaft und dem Zucker marinieren.
3. Die Bayerische Creme vor dem Servieren mit dem Erdbeerpüree, den marinierten Beeren und der Minze ausgarnieren.

Welcher Teil der Himbeere heißt Délice?

Délice bedeutet eigentlich nichts anderes als Delikatesse oder Köstlichkeit – und bei diesem Dessert wird der Name zum Programm.



Délice von der Himbeere

Zutaten für 10 Personen:

250 ml	Milch 1,5 % Fett
250 g	1-39-281002 Fruchtpüree Himbeere
60 g	1-39-250506 Basis für Mousse
200 ml	Milch 1,5 % Fett
20 ml	Cookie Choco-Sirup
12 g	1-39-250506 Basis für Mousse
150 g	1-39-281002 Fruchtpüree Himbeere
100 g	Karamell-Kekse, gebröselt

Zubereitung:

1. Die Milch zusammen mit dem Fruchtpüree Himbeere und dem Pulver der Basis für Mousse nach Anleitung aufschlagen, portionieren und anschließend mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Für den Cookie-Schaum die Milch, den Sirup und das Pulver der Basis-Mousse in einer iSi-Flasche mischen, schütteln, begasen und mindestens eine Stunde kalt stellen.
3. Das Fruchtpüree Himbeere auf die Mousse geben und die zerbröselten Kekse darauf verteilen. Jetzt den Cookie-Schaum darauf spritzen und nach Wunsch dekorieren.

Be prepared!

Dieses Dessert lässt sich sehr gut vorbereiten und so à la minute entsprechend dem Gästeaufkommen rasch servieren.





Wir sind da flexibel!

Himbeeren verleihen diesem Dessert ein sommerliches Aroma. Sie können aber auch durch Rote Johannisbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden – diese harmonieren ebenfalls mit dem Zitronenthymian.

Knusperkörbchen mit Limette und frischen Beeren



Zutaten für 10 Personen:

10 Blatt	Filoteig
160 g	1-39-250538
	Premium Mousse Limette
250 ml	Wasser
150 g	Himbeeren
150 g	Blaubeeren
150 g	Erdbeeren
100 g	Mini-Kiwi
50 g	Physalis
20 g	Minze
250 g	1-39-252310
	Dessertsoße Erdbeere
20 g	Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Filoteig mithilfe einer Schöpfkelle in einer Fritteuse zu Körbchen backen und anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen.
2. Währenddessen die Premium Mousse Limette mit dem kalten Wasser nach Anleitung herstellen und mindestens eine Stunde kalt stellen.
3. Nun die Mousse mittels eines Spritzbeutels in die Körbchen dressieren. Mit dem Obst, der Minze, der Dessertsoße Erdbeere und dem Puderzucker ausgarnieren und sofort servieren.

Mousse Limone-Joghurt mit Himbeeren und Zitronenthymian

Zutaten für 10 Personen:

280 g	1-39-204310
	Mousse Limone-Joghurt-Geschmack
1 l	Milch 1,5 %
400 g	Himbeeren, frisch
20 g	Limettensaft
20 g	Puderzucker
5 g	Zitronenthymian, fein gehackt

Zubereitung:

1. Das Pulver der Mousse Limone-Joghurt-Geschmack mit der Milch nach Anleitung aufschlagen.
2. Wenn die Mousse ihr Volumen erreicht hat, mit einem Spritzbeutel die Hälfte davon in Gläser füllen.
3. Die Himbeeren zusammen mit dem Limettensaft, dem Puderzucker und dem Zitronenthymian mit einer Gabel zerdrücken und in die Gläser verteilen. Bitte 10 Himbeeren und etwas Zitronenthymian für die Garnitur zurückhalten.
4. Jetzt die andere Hälfte der Mousse daraufspritzen und mit einer Himbeere und Zitronenthymian garnieren.

Husch, husch ins Körbchen!

Statt Filoteig-Körbchen können Sie auch Königin-Pasteten aus Blätterteig vorbereiten bzw. auf ein vorgebackenes Produkt zurückgreifen.



Tolle Optik, höherer Ertrag!

Die extrovertierte Social-Media-Welt erfordert gestylte und besondere Produkte, die eine große Chance auf einen „viralen Hit“ haben – gerade bei der jüngeren Zielgruppe.

Eine individuelle und besondere Inszenierung muss aber nicht gleichbedeutend mit hohem Personalaufwand sein. Hier sind Kreativität und Mut gefragt, einfach einmal neue Ideen umzusetzen. Der Teller wird zur Leinwand, auf der das Gericht der Star ist.

Ergebnis: Der Gast teilt sein gastronomisches Erlebnis digital und ist bereit, einen höheren Preis zu bezahlen.



Entdecken Sie den Künstler in sich

Mit unseren Dessertsoßen lassen sich ganz einfach grafische Muster auf die Teller bringen!



Passionsfrucht

Crème Brûlée

Zutaten für 10 Personen:

450 ml	Sahne 30 % Fett
450 ml	Milch 1,5 % Fett
100 g	Passionsfruchtmark
140 g	1-39-250532 Crème Brûlée / Crème Caramel
250 ml	1-39-281001 Fruchtpüree Mango
5 ml	Limettensaft
3 g	Agar-Agar
75 g	brauner Rohrzucker
250 g	Obst zur Garnitur

Zubereitung:

1. Die Sahne und die Milch zusammen mit dem Passionsfruchtmark aufkochen. Nun das Pulver der Crème Brûlée / Crème Caramel einrühren und vom Herd nehmen. Als Nächstes in feuerfeste Formen oder Silikonformen portionieren und anschließend kalt stellen.
2. Das Fruchtpüree Mango zusammen mit dem Limettensaft und dem Agar-Agar verrühren, auf ein flaches Blech gießen und kalt stellen.
3. Zum Schluss die Creme mit dem braunen Rohrzucker abflämmen, das Mango-Gelee ausstechen und zusammen mit dem Obst anrichten.

Punkt, Punkt, Komma, Strich ...

Mit unseren Fruchtpürees können Sie punktgenau dekorieren. Dank ihrer Konsistenz sind diese besonders standstabil.



Frucht meets Schoko

Das Zusammenspiel von exotischen Früchten und schokoladigen Dekoren ist sowohl optisch als auch geschmacklich beliebt.

Mango Panna Cotta mit exotischen Früchten

Zutaten für 10 Personen:

300 ml	1-39-281001 Fruchtpüree Mango
350 ml	Milch 1,5 % Fett
350 ml	Sahne 30 % Fett
120 g	1-39-250084 Panna Cotta
250 g	exotische Früchte
20 g	Minze

Zubereitung:

1. Das Fruchtpüree Mango zusammen mit der Milch und der Sahne aufkochen. Nun das Pulver der Panna Cotta einrühren und vom Herd nehmen. Als Nächstes in Gläser oder Silikonformen portionieren und kalt stellen.
2. Vor dem Servieren mit den exotischen Früchten und der Minze ausgarnieren.



Pasta und Beilagen

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-206207 4008241101728		Buonfatti Mediterrane		4 x 2,5 kg Beutel (208 St. à ca. 48 g) 4 x 52 St. à ca. 48 g	617 kJ 146 kcal	2.2 g	0.5 g	27.0 g	2.5 g	3.4 g	1.4 g	7 / Lage 49 / Palette
1-39-206205 4001724620525		Buonfatti Spinaci		4 x 2,5 kg Beutel (208 St. à ca. 48 g) 4 x 52 St. à ca. 48 g	630 kJ 149 kcal	2.6 g	0.8 g	27.0 g	2.5 g	3.6 g	1.4 g	7 / Lage 49 / Palette
1-39-206232 4008241620700		Cannelloni Verdure		4 x 2,5 kg Beutel (192 St. à ca. 52 g) 4 x 48 St. à ca. 52 g	658 kJ 156 kcal	5.0 g	3.4 g	20.0 g	2.9 g	6.4 g	1.4 g	9 / Lage 45 / Palette
1-39-270101 4008241103166		Fagottini Gartenkräuter		4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à ca. 8 g) 4 x 313 St. à ca. 8 g	820 kJ 195 kcal	4.4 g	3.0 g	31.0 g	1.5 g	6.6 g	0.7 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-270102 4008241103180		Fagottini Pesto Rosso		4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à ca. 8 g) 4 x 313 St. à ca. 8 g	842 kJ 200 kcal	4.4 g	2.6 g	32.0 g	2.8 g	6.6 g	0.8 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-206200 4001724620020		Gnocchi		4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,5 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g	930 kJ 221 kcal	7.6 g	1.3 g	35.0 g	0.9 g	2.6 g	1.2 g	7 / Lage 49 / Palette
1-39-206280 4008241628027		Gnocchi Raffinato Rosso		4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,5 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g	927 kJ 221 kcal	7.7 g	1.4 g	33.0 g	2.5 g	3.3 g	1.6 g	7 / Lage 49 / Palette
1-39-206281 4008241628126		Gnocchi Raffinato Verde		4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,5 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g	917 kJ 218 kcal	7.7 g	1.4 g	33.0 g	1.2 g	3.1 g	1.5 g	7 / Lage 49 / Palette
1-39-206486 4001724648628		Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter		1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g) 70 St. à ca. 75 g	687 kJ 164 kcal	7.7 g	4.2 g	20.0 g	1.4 g	2.6 g	1.5 g	9 / Lage 99 / Palette
1-39-206554 4008241655429		Mini-Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter		1 x 5,25 kg Kt. (150 St. à ca. 35 g) 150 St. à ca. 35 g	738 kJ 176 kcal	7.4 g	4.2 g	24.0 g	1.1 g	2.4 g	1.4 g	9 / Lage 99 / Palette
1-39-206556 4008241655627		Kartoffeltaschen Tomate-Mozzarella		1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g) 70 St. à ca. 75 g	687 kJ 164 kcal	6.6 g	3.0 g	22.0 g	1.4 g	3.0 g	1.3 g	9 / Lage 99 / Palette
1-39-270146 4006733010589		Lasagne Mediterrane		1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen	458 kJ 109 kcal	3.1 g	1.0 g	16.0 g	2.8 g	3.7 g	0.8 g	6 / Lage 60 / Palette
1-39-205682 4008241568224		Peperonata		6 x 2,5 kg Dose (6 St. à 2500 g)	276 kJ 66 kcal	2.2 g	0.2 g	10.0 g	9.2 g	1.0 g	1.0 g	5 / Lage 35 / Palette
1-39-270106 4008241103265		Ravioli Bruschetta		4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,2 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g	783 kJ 185 kcal	2.6 g	1.6 g	33.0 g	2.5 g	5.7 g	0.5 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-270104 4008241103227		Ravioli Pesto Verde		4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,2 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g	789 kJ 187 kcal	3.9 g	2.4 g	30.0 g	1.4 g	7.0 g	0.8 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-270148 4006733011180		Saccottini Ratatouille Limitierte Edition		4 x 2,5 kg Beutel (ca.1252 St. à ca. 8 g) 4 x ca. 313 St. à ca. 8 g	735 kJ 174 kcal	2.1 g	1.4 g	32.0 g	2.1 g	5.3 g	0.7 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-275022 4006733010664		Spinat-Ricotta-Klößchen; tiefgefroren		6 x 1 kg Beutel/ 6 x ca. 133 St. à ca. 7,5 g	523 kJ 124 kcal	2.6 g	1.3 g	17.0 g	1.7 g	7.2 g	1.2 g	9 / Lage 81 / Palette
1-39-206214 4008241621424		Tortelloni Bolognese		4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g	799 kJ 189 kcal	3.6 g	1.9 g	31.0 g	2.3 g	6.7 g	0.7 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-270131 4006733007343		Tortelloni Gemüse, vegan		4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g	737 kJ 174 kcal	1.8 g	1.2 g	33.0 g	1.5 g	5.4 g	0.7 g	8 / Lage 40 / Palette

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-206215 4008241621523		Tortelloni Spinaci		4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g	772 kJ 183 kcal	3.4 g	2.1 g	31.0 g	1.3 g	6.4 g	0.8 g	8 / Lage 40 / Palette
1-39-275017 4006733009033		Vegane Falafel		1 x 5 kg Kt. (332 St. à ca. 15 g) 332 St. à ca. 15 g	1344 kJ 323 kcal	19.0 g	1.8 g	28.0 g	4.5 g	7.7 g	1.8 g	9 / Lage 99 / Palette
1-39-275019 4006733009965		Veganer Kichererbsen-Gemüse Bratling		2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g	716 kJ 171 kcal	7.4 g	1.2 g	21.0 g	2.5 g	3.1 g	1.3 g	10 / Lage 90 / Palette
1-39-206553 4008241655320		Vegetarische Gemüse-Nuggets		2 x 2,5 kg Beutel (250 St. à ca. 20 g) 2 x 125 St. à ca. 20 g	791 kJ 189 kcal	9.0 g	2.5 g	19.0 g	2.3 g	5.8 g	0.9 g	9 / Lage 81 / Palette
1-39-206559 4008241655924		Vegetarische Hirse-Käse-Schnitte		2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g	1070 kJ 257 kcal	15.0 g	5.9 g	21.0 g	1.2 g	8.1 g	1.0 g	10 / Lage 90 / Palette
1-39-205850 4008241585023		Bindemittel, Cook & Chill, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g)	1590 kJ 374 kcal	0.1 g	0.1 g	93.0 g	0.0 g	0.3 g	0.0 g	8 / Lage 24 / Palette

Herzhaftes Soßen

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-205338 4008241533826		Bolognesesoße, vegetarisch, Royal, Instant		2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g)/ 2,5 kg Trockenmischung auf 12,5 l Wasser = ca. 13,5 l fertige Soße	1513 kJ 358 kcal	4.8 g	0.5 g	56.0 g	29.0 g	18.0 g	6.7 g	19 / Lage 76 / Palette
1-39-205335 4008241533529		Pastasauce Basilikum, Royal, Instant		2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g)/ 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße	2036 kJ 488 kcal	28.0 g	19.0 g	41.0 g	23.0 g	16.0 g	7.3 g	19 / Lage 76 / Palette
1-39-205334 4008241533420		Pastasauce Carbonara, Royal, Instant		2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g)/ 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße	1896 kJ 453 kcal	24.0 g	15.0 g	46.0 g	15.0 g	13.0 g	8.8 g	19 / Lage 76 / Palette
1-39-205333 4008241533321		Pastasauce Pomodoro, Royal, Instant		2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g)/ 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße	1644 kJ 391 kcal	12.0 g	7.5 g	58.0 g	42.0 g	7.6 g	6.8 g	19 / Lage 76 / Palette
1-39-205907 4008241590720		Pastasauce Pomodoro, Royal, Instant		1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g)/ 10 kg Trockenmischung auf 56 l Wasser = ca. 60 l fertige Soße	1644 kJ 391 kcal	12.0 g	7.5 g	58.0 g	42.0 g	7.6 g	6.8 g	8 / Lage 24 / Palette
1-39-205336 4008241533628		Pastasauce Quattro Formaggi, Royal, Instant		2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g)/ 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße	2057 kJ 493 kcal	31.0 g	20.0 g	38.0 g	18.0 g	15.0 g	8.9 g	19 / Lage 76 / Palette
1-39-250043 4008241100936		Tomatensoße, Granulat		1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g)/ 12 kg Granulat auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße	1921 kJ 459 kcal	22.0 g	15.0 g	56.0 g	26.0 g	4.9 g	5.6 g	8 / Lage 24 / Palette
1-39-205325 4008241532522		Tomatensoße, Instant		1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g)/ 12 kg Trockenmischung auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße	1525 kJ 360 kcal	3.6 g	2.2 g	72.0 g	26.0 g	5.8 g	6.0 g	8 / Lage 24 / Palette

Dressings

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-259039 4006733009316		American-Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 34,8 l fertiges Dressing	1590 kJ 376 kcal	8,2 g	0,6 g	68,0 g	32,0 g	4,0 g	10,5 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-259041 4006733009460		Gartenkräuter- Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Salatdressing	1561 kJ 370 kcal	10,0 g	0,8 g	59,0 g	13,0 g	2,9 g	13,7 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-259042 4006733009477		Italian-Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Dressing	1583 kJ 375 kcal	10,0 g	0,8 g	57,0 g	23,0 g	3,5 g	12,2 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-259044 4006733009491		Joghurt-Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 34,5 l fertiges Dressing	1579 kJ 373 kcal	5,2 g	0,4 g	72,0 g	22,0 g	5,1 g	6,9 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-259040 4006733009323		Syter Art-Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 33,5 l fertiges Dressing	1663 kJ 394 kcal	10,0 g	0,8 g	69,0 g	42,0 g	0,9 g	10,2 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-259043 4006733009484		Universell-Dressing, Salatgold		1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Dressing	1577 kJ 374 kcal	10,0 g	0,7 g	60,0 g	18,0 g	2,3 g	13,4 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-205982 4008241598221		Wurstsalat-Dressing		4 x 1 kg Dose (4 St. à 1000 g) 1 kg Trockenmischung auf 10 l Wasser, 1 l Öl und 30 kg Wurst = ca. 200 Portionen	1084 kJ 255 kcal	1,4 g	0,2 g	46,0 g	36,0 g	4,0 g	32,0 g	11 / Lage 77 / Palette

Flammkuchen und Pizza

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-270002 4006733010367		Flammkuchen Apfel-Zimt, vegetarisch		1 x 2,6 kg Kt. (10 St. à ca. 260 g) 10 St. à ca. 250 g	1013 kJ 242 kcal	10,0 g	5,1 g	32,0 g	6,8 g	5,0 g	0,9 g	12 / Lage 144 / Palette
1-39-270000 4006733010329		Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebel		1 x 2,6 kg Kt. (10 St. à ca. 260 g) 10 St. à ca. 260 g	1086 kJ 259 kcal	13,0 g	6,3 g	28,0 g	2,2 g	6,9 g	1,4 g	12 / Lage 144 / Palette
1-39-270001 4006733010336		Flammkuchen Käse-Lauch, vegetarisch		1 x 2,5 kg Kt. (10 St. à ca. 250 g) 10 St. à ca. 250 g	1102 kJ 263 kcal	13,0 g	7,0 g	28,0 g	2,2 g	7,8 g	1,1 g	12 / Lage 144 / Palette
1-39-270003 4006733010398		Flammkuchenboden mit Sauerrahm, zum Selbstbelegen		1 x 3,15 kg Kt. (15 St. à ca. 210 g) 15 St. à ca. 210 g	1198 kJ 285 kcal	13,0 g	6,5 g	35,0 g	2,4 g	6,4 g	1,4 g	12 / Lage 144 / Palette
1-39-250075 4008241101711		Kartoffelpizza Gemüse		1 x 7,04 kg Kt. (32 St. à ca. 220 g) 32 St. à ca. 220 g	708 kJ 169 kcal	8,5 g	4,7 g	19,0 g	0,9 g	3,2 g	1,2 g	6 / Lage 60 / Palette
1-39-250076 4008241101728		Kartoffelpizza Tomate-Mozzarella		1 x 7,04 kg Kt. (32 St. à ca. 220 g) 32 St. à ca. 220 g	734 kJ 175 kcal	9,0 g	5,0 g	19,0 g	1,1 g	4,0 g	1,1 g	6 / Lage 60 / Palette
1-25-020900 4001724016335		Rohteigpizzaboden mit Pulpe		1 x 6,38 kg Kt. (22 St. à ca. 290 g) 22 St. à ca. 290 g	843 kJ 199 kcal	2,9 g	1,5 g	36,0 g	4,1 g	5,8 g	1,3 g	6 / Lage 42 / Palette
1-25-015000 4001724027874		Steinofenpizzaboden mit Pulpe		1 x 4,6 kg Kt. (20 St. à ca. 230 g) 20 St. à ca. 230 g	936 kJ 221 kcal	2,9 g	0,3 g	41,0 g	2,2 g	6,4 g	1,4 g	8 / Lage 40 / Palette

Schon serviert?
Unsere Pizzaböden mit Pulpe
individuell von Ihnen verfeinert.

Cremes, Mousses und Puddinge

DOP-Art-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-250506 4006733001419		Basis für Mousse		6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g) 900 g Dessertpulver auf 6 l Milch = ca. 115 Portionen à ca. 60 g	2171 kJ 519 kcal	27,0 g	22,0 g	51,0 g	8,9 g	16,0 g	0,9 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204250 4008241425039		Bayerische Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne (oder 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne) = ca. 100 Portionen à ca. 60 g	1873 kJ 444 kcal	11,0 g	9,1 g	78,0 g	60,0 g	9,4 g	0,6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204252 4008241425237		Bayerische Creme		1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne (oder 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne) = ca. 100 Portionen à ca. 60 g	1873 kJ 444 kcal	11,0 g	9,1 g	78,0 g	60,0 g	9,4 g	0,6 g	8 / Lage 24 / Palette
1-39-250532 4006733008128		Crème Brûlée / Crème Caramel		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 7 l Flüssigkeit = ca. 80 Portionen à ca. 100 g	1660 kJ 391 kcal	0,9 g	0,3 g	94,0 g	80,0 g	1,0 g	0,4 g	12 / Lage 96 / Palette
1-39-204230 4008241423035		Creme Tiramisu- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1848 kJ 438 kcal	9,7 g	8,2 g	79,0 g	62,0 g	8,7 g	0,6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250517 4006733003703		Joghurtcreme Ananas-Kokos		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g	1811 kJ 428 kcal	8,3 g	7,4 g	84,0 g	63,0 g	3,1 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250531 4006733008050		Joghurtcreme Erdbeere		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g	1754 kJ 414 kcal	5,2 g	5,0 g	87,0 g	66,0 g	2,9 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250515 4006733003666		Joghurtcreme Zitrone		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g	1747 kJ 413 kcal	5,0 g	4,4 g	88,0 g	65,0 g	2,8 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250511 4006733003482		Lemon-Cheesecake- Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2 l Milch und 3 kg Magerquark = ca. 80 Portionen à ca. 75 g	1829 kJ 433 kcal	8,8 g	6,7 g	85,0 g	60,0 g	2,9 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204300 4008241430033		Mousse Erdbeer- Rhabarber-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1792 kJ 424 kcal	8,7 g	7,7 g	76,0 g	55,0 g	8,3 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-242313 9008200670475		Mousse Heidelbeer- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1786 kJ 423 kcal	8,7 g	7,7 g	75,0 g	56,0 g	8,2 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204412 4008241441237		Mousse Kokos		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g	2019 kJ 481 kcal	19,0 g	16,0 g	68,0 g	53,0 g	8,9 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204310 4008241431030		Mousse Limone- Joghurt-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1787 kJ 423 kcal	8,7 g	7,7 g	75,0 g	56,0 g	8,9 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204320 4008241432037		Mousse Mango- Joghurt-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1786 kJ 423 kcal	8,7 g	7,7 g	75,0 g	54,0 g	8,6 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204400 4008241440032		Mousse Stracciatella		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g	1959 kJ 466 kcal	15,0 g	13,0 g	72,0 g	56,0 g	8,8 g	0,5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204360 4008241436035		Mousse Zitronen- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1794 kJ 425 kcal	8,7 g	7,7 g	75,0 g	54,0 g	9,2 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250084 4008241101926		Panna Cotta		6 x 1,1 kg FS (6 St. à 1100 g) 1100 g Dessertpulver auf 3,6 l Schlag- sahne und 5,5 l Milch = ca. 102 Portionen à ca. 100 g	1642 kJ 386 kcal	0,0 g	0,0 g	85,0 g	72,0 g	11,0 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette

Cremes, Mousses und Puddinge

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-250537 4006733009651		Premium Mousse Erdbeere		6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g) 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 41 Portionen à ca. 40 g	1994 kJ 475 kcal	19,0 g	15,0 g	68,0 g	49,0 g	6,9 g	0,3 g	12 / Lage 96 / Palette
1-39-250538 4006733009675		Premium Mousse Limette		6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g) 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 41 Portionen à ca. 40 g	2014 kJ 479 kcal	19,0 g	15,0 g	71,0 g	49,0 g	6,4 g	0,3 g	12 / Lage 96 / Palette
1-39-250534 4006733009590		Premium Mousse Mango-Maracuja		6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g) 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 41 Portionen à ca. 40 g	2021 kJ 481 kcal	19,0 g	15,0 g	71,0 g	53,0 g	6,6 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-251507 4006733009200		Pudding ohne Kochen Schokolade		10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Cremepulver auf 5 l Milch = ca. 60 Portionen à ca. 100 g	1617 kJ 382 kcal	3,0 g	2,3 g	83,0 g	49,0 g	3,2 g	0,3 g	7 / Lage 42 / Palette
1-39-251511 4006733011326		Pudding ohne Kochen Schokolade		1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Cremepulver auf 50 l Milch = ca. 600 Portionen à ca. 100 g	1617 kJ 382 kcal	3,0 g	2,3 g	83,0 g	49,0 g	3,2 g	0,3 g	8 / Lage 24 / Palette
1-39-251506 4006733009187		Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack		10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g	1690 kJ 398 kcal	2,1 g	1,9 g	94,0 g	62,0 g	0,4 g	0,4 g	7 / Lage 42 / Palette
1-39-251510 4006733011319		Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack		1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Cremepulver auf 62,5 l Milch = ca. 720 Portionen à ca. 100 g	1690 kJ 398 kcal	2,1 g	1,9 g	94,0 g	62,0 g	0,4 g	0,4 g	8 / Lage 24 / Palette
1-39-250533 4006733009576		Strawberry-Cheesecake-Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2 l Milch und 3 kg Magerquark = ca. 80 Portionen à ca. 75 g	1835 kJ 434 kcal	9,1 g	7,4 g	84,0 g	61,0 g	3,1 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette

TK-Desserts



Ganzes Sortiment unter:
www.oetker-individual-solutions.de

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-281054 4006733008937		TK-Dessert Joghurt-Limetten-Mousse		1 x 2,35 kg Kt. 48 St. à ca. 49 g	818 kJ 196 kcal	12,0 g	8,8 g	18,0 g	14,0 g	3,8 g	0,1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281021 4006733004199		TK-Dessert Exotic Sunrise		1 x 3,16 kg Kt. 48 St. à ca. 66 g	972 kJ 232 kcal	10,0 g	6,6 g	32,0 g	26,0 g	2,7 g	0,1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281049 4006733007961		TK-Dessert Coole Colada		1 x 3,79 kg Kt. 48 St. à ca. 79 g	830 kJ 199 kcal	11,0 g	7,8 g	22,0 g	17,0 g	2,6 g	0,1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281056 4006733009071		TK-Dessert Mango No. 5		1 x 4,17 kg Kt. 48 St. à ca. 87 g	753 kJ 180 kcal	9,9 g	6,9 g	19,0 g	14,0 g	2,6 g	0,1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281080 4006733011654		TK-Dessert Mousse au Chocolat		1 x 1,92 kg Kt. 24 St. à ca. 80 g	1747 kJ 420 kcal	31,0 g	18,0 g	31,0 g	24,0 g	5,5 g	0,1 g	10 / Lage 120 / Palette
1-39-281081 4006733011678		TK-Dessert Erdbeer-Tiramisu		1 x 1,92 kg Kt. 24 St. à ca. 80 g	1079 kJ 258 kcal	15,0 g	10,0 g	28,0 g	26,0 g	3,3 g	0,1 g	10 / Lage 120 / Palette
1-39-281082 4006733011692		TK-Dessert Joghurtcreme mit Mangopüree		1 x 1,92 kg Kt. 24 St. à ca. 80 g	639 kJ 153 kcal	8,2 g	4,5 g	17,5 g	16,3 g	2,0 g	0,1 g	10 / Lage 120 / Palette

Dessertsoßen und Fruchtjoghurts

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-252310 4006733000870		Dessertsoße Erdbeere		6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)	1426 kJ 336 kcal	0,0 g	0,0 g	83,0 g	79,0 g	0,2 g	0,0 g	20 / Lage 80 / Palette
1-39-252311 4006733000931		Dessertsoße Toffee-Geschmack		6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)	1744 kJ 412 kcal	5,3 g	3,3 g	88,0 g	77,0 g	3,4 g	0,3 g	20 / Lage 80 / Palette
1-39-252312 4006733000894		Dessertsoße Himbeere		6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)	1402 kJ 330 kcal	0,3 g	0,0 g	80,0 g	76,0 g	0,5 g	0,0 g	20 / Lage 80 / Palette
1-39-252313 4006733000917		Dessertsoße Schokolade		6 x 765 ml Flasche (6 St. à 765 ml)	1783 kJ 421 kcal	4,1 g	2,5 g	91,0 g	71,0 g	3,1 g	0,2 g	20 / Lage 80 / Palette
1-39-281000 4006733000191		Fruchtjoghurt Erdbeere		2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)	352 kJ 83 kcal	0,4 g	0,1 g	18,0 g	18,0 g	0,7 g	0,0 g	20 / Lage 300 / Palette
1-39-281001 4006733000214		Fruchtjoghurt Mango		2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)	331 kJ 78 kcal	0,5 g	0,1 g	17,0 g	17,0 g	0,6 g	0,0 g	20 / Lage 300 / Palette
1-39-281002 4006733000238		Fruchtjoghurt Himbeere		2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)	417 kJ 98 kcal	0,3 g	0,1 g	20,0 g	20,0 g	1,2 g	0,0 g	20 / Lage 300 / Palette

Dekore

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-252332 4006733009361		Knusper-Perlen		6 x 0,45 kg Dose (6 St. à 450 g)	1914 kJ 455 kcal	15,0 g	9,1 g	73,0 g	58,0 g	5,5 g	0,4 g	16 / Lage 64 / Palette
1-39-250073 4008241101667		Mocca-Bohnen		6 x 1 kg Kt. (6 St. à 1000 g)	2097 kJ 503 kcal	28,0 g	17,0 g	51,0 g	48,0 g	5,9 g	0,0 g	12 / Lage 60 / Palette
1-39-252331 4006733009347		Schoko-Zebra-Röllchen		6 x 0,4 kg Dose (6 St. à 400 g)	2234 kJ 535 kcal	30,0 g	18,0 g	60,0 g	58,0 g	5,9 g	0,2 g	16 / Lage 64 / Palette

Kuchen und Gebäck

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	davon gesättigte Fett	Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-99-230116 4038368301169		Cruffin Cherry-Choc		24 St. à ca. 105 g 1 x 2,52 kg Kt. (ca. 24 St. à ca. 105 g)	1324 kJ 316 kcal	14,5 g	7,2 g	39,7 g	15,3 g	5,6 g	0,9 g	4 / Lage 60 / Palette
1-99-230111 4038368301114		Cruffin Vanilla-Choc		24 St. à ca. 105 g 1 x 2,52 kg Kt. (ca. 24 St. à ca. 105 g)	1360 kJ 325 kcal	15,3 g	8,0 g	39,9 g	15,4 g	5,9 g	0,9 g	4 / Lage 60 / Palette
1-39-282033 4006733011739		Premium Cheesecake American Style		1 x 2,2 kg Kt. (1 St. à 2200 g)	1349 kJ 324 kcal	21,0 g	11,0 g	28,0 g	27,0 g	6,1 g	0,9 g	6 / Lage 120 / Palette
1-39-282030 4006733011708		Premium Zitronentorte		1 x 2,2 kg (1 St. à 2200 g)	1226 kJ 294 kcal	19,0 g	13,0 g	27,0 g	24,0 g	3,4 g	0,3 g	6 / Lage 78 / Palette

Obst und Beeren der Saison



Finden Sie hier eine Auswahl an Früchten, die in den genannten Monaten aus regionalem, deutschem Anbau sehr gut erhältlich sind. Die Verfügbarkeit ist dabei abhängig von Wetterlage und Erntesituation.

	Juni	Juli	August	September
Äpfel				
Aprikosen				
Birnen				
Brombeeren				
Erdbeeren				
Esskastanien				
Haselnüsse				
Heidelbeeren				
Himbeeren				
Johannisbeeren, rot				
Johannisbeeren, schwarz				
Kirschen, sauer				
Kirschen, süß				
Mirabellen, Renekloden				
Pfirsiche, Nektarinen				
Pflaumen, Zwetschgen				
Preiselbeeren				
Stachelbeeren				
Tafeltrauben				
Walnüsse				



Gemüse der Saison



Schöpfen Sie aus dem Vollen! Jede Menge Gemüse hat in den warmen Monaten Erntezeit und kann somit bei Ihrem Lieferanten aus regionalem, deutschem Anbau bezogen werden. Finden Sie hier einige Küchenklassiker.

	Juni	Juli	August	September
Artischocken				
Auberginen				
Blumenkohl				
Bohnen				
Brokkoli				
Chinakohl				
Erbsen				
Gemüsefenchel				
Gemüsepaprika				
Gurken				
Kohlrabi				
Kürbis				
Mangold				
Möhren				
Porree/Lauch				
Radicchio				
Radieschen				
Rettich				
Rhabarber				
Rote Bete				
Rotkohl				
Spargel				
Spitzkohl				
Stangensellerie				
Tomaten				
Zucchini				



Beratung ist unsere Stärke!

Für Bestellungen wenden Sie sich
gerne an unsere Großhandelspart-
ner oder bitte auch direkt an:

 07243 104-307

 kundenbetreuung@
oetker-professional.de

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

 fachberatung@oetker.de

www.oetker-professional.de