



Traumhafte **Desserts**



Zur Inspiration
für verführerische
Desserts gibt es
Dr. Oetker Professional

Das Dr. Oetker Professional-Sortiment überzeugt durch eine unglaubliche Vielfalt an Desserts. So können Sie sich inspirieren lassen und von Rezepten profitieren, die immer gelingen, Kalkulationssicherheit bieten und ebenso ergiebig wie unkompliziert sind.

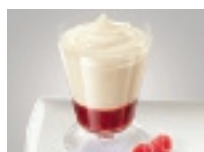
Vielfalt trifft
Qualität und
Ergiebigkeit



Mousses

05 | Premium Mousses
06 | Mousses

08 | Saisonartikel Herbst/Winter



Cremes

10 | Klassische Cremes
12 | Dessertcremes
14 | Cheesecake Cremes

15 | Joghurtcremes
16 | Quarkcremes



Pudding

18 | Premium Pudding
19 | Klassischer Pudding

21 | Pudding ohne Kochen



Internationale Spezialitäten

23 | Beliebte Klassiker



Desserts auf Wasserbasis

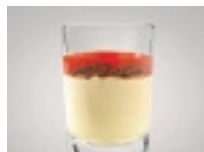
25 | Klassische Götterspeisen
26 | Vegane Götterspeisen
26 | Express-Götterspeisen

27 | Fruchtkaltschalen
28 | Frucht-desserts
29 | Grützen



Basisprodukte

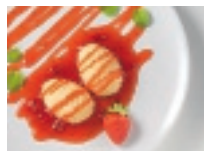
30 | Basisprodukte



Tiefkühl-desserts

32 | Tiefkühl-desserts
35 | Basis-Desserts

36 | TK-Desserts, to go



Dessertsoßen

38 | Servierfertig
38 | Ohne Kochen

38 | Zum Kochen



Fruchtpürees

40 | Tiefgekühlt



Dekore

42 | Dekore

43 | Dessertfrüchte

Mousses



Mit unseren Mousse-Sorten
lassen sich im Handumdrehen
traumhafte Desserts zaubern!

Mousses

Premium Mousses



**Premium Mousse
au Chocolat**

1-39-250535 4006733009613

6 x 0,75 kg FS (6 St. à 750 g)

Premium Mousse mit Edelschokolade zur Zubereitung nur mit Wasser.



**Premium Mousse
Dark Cookies**

1-39-250536 4006733009637

6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g)

Premium Mousse mit Schokoladenkeks-Stückchen und gemahlenen Bourbon-Vanille-Schoten zur Zubereitung nur mit Wasser.



**Premium Mousse
Erdbeere**

1-39-250537 4006733009651

6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g)

Erdbeermousse mit Erdbeerpulver und getrockneten Erdbeerstückchen zur Zubereitung nur mit Wasser.



**Premium Mousse
Limette**

1-39-250538 4006733009675

6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g)

Limettenmousse mit Limetten-Geleestückchen zur Zubereitung nur mit Wasser.



**Premium Mousse
Mango-Maracuja**

1-39-250534 4006733009590

6 x 0,65 kg FS (6 St. à 650 g)

Fruchtige Premium Mousse mit Mangopüree und Maracujakonzentrat zur Zubereitung nur mit Wasser.

Exklusive Desserts für
jeden Geschmack

Zubereitung:

⚡ Die erforderliche Menge kalte Milch bzw. kaltes Wasser (nur bei Premium Mousses) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Ihre Vorteile

- ✓ gelingsichere und schnelle Zubereitung mit Wasser
- ✓ ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
- ✓ hohe Ergiebigkeit





Ihre Vorteile

- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ abwechslungsreiche Varianten
- ✓ hoher Conveniencegrad durch einfaches Handling



Mousses



**Mousse
au Chocolat**

1-39-204201 4008241420133

1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g)

1-39-204200 4008241420034

10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Klassisch, mit Schokoladenstückchen.



**Mousse
au Chocolat blanc**

1-39-204380 4008241438039

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Edle Mousse mit weißer Raspelschokolade.



**Mousse
Bourbon-Vanille**

1-39-204211 4008241421130

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Der vielseitige Klassiker mit Bourbon-Vanille.



**Mousse
Schoko-Trüffel-Geschmack**

1-39-204330 4008241433034

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Verführerisch und vollmundig.



**Mousse
Noisette-Geschmack**

1-39-204220 4008241422038

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Mit Haselnusskrokant.



**Mousse
Stracciatella**

1-39-204400 4008241440032

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Die Italienerin unter den Mousses! Mit Schokoladenstückchen.

Mousses



**Mousse
Kokos**

1-39-204412 4008241441237

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Mit Kokosraspeln und Schokoladenplättchen.



**Mousse
Walnuss-Geschmack**

1-39-204370 4008241437032

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Typischer Geschmack nach Walnüssen.



**Mousse
Orangen-Geschmack**

1-39-204411 4008241441138

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Mit Raspelschokolade.



**Mousse
Erdbeer-Rhabarber-Geschmack**

1-39-204300 4008241430033

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Mit Erdbeerstückchen.



**Mousse
Blutorangen-Geschmack**

1-39-204350 4008241435038

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Frisch und fruchtig, mit dem typischen leicht herben Geschmack.



**Mousse
Heidelbeer-Geschmack**

1-39-242313 9008200670475

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Frisch und fruchtiger Heidelbeer-Geschmack.



**Mousse
Limone-Joghurt-Geschmack**

1-39-204310 4008241431030

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtig locker mit milder Joghurtnote.



**Mousse
Mango-Joghurt-Geschmack**

1-39-204320 4008241432037

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtig exotisch mit milder Joghurtnote.



**Mousse
Zitronen-Geschmack**

1-39-204360 4008241436035

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischender Zitronen-Geschmack.

Exklusive Desserts für
die kalte Jahreszeit

Saisonartikel Herbst / Winter



SAISON-
VARIANTE

Mousse Marzipan-Geschmack

1-39-204420 4008241442036

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Edle Mousse mit feinem Marzipan-Geschmack und Schokoladenstückchen.



SAISON-
VARIANTE

Mousse Bratapfel-Geschmack

1-39-204390 4008241439036

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Edle Mousse mit feinem Bratapfelaroma und Apfelstückchen.



SAISON-
VARIANTE

Mousse Lebkuchen

1-39-204270 4008241427033

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Weihnachtliche Mousse mit Lebkuchenstückchen und feiner Kakaonote.

Zubereitung:

🔪 Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Cremes



Kleine süße Persönlichkeiten
im Glas - mit Dr. Oetker
Professional kein Problem



Ihre Vorteile

- ✓ attraktive Varianten
- ✓ raffinierte Cremes ohne großen Aufwand – dank schneller und einfacher Zubereitung
- ✓ cremig-feine Konsistenz



Klassische Cremes



Bayerische Creme

1-39-204252 4008241425237
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g)
1-39-204250 4008241425039
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für feine Kreationen mit frischen Früchten, leckeren Dessertsauces und, und, und ...



Creme Tiramisu-Geschmack

1-39-204230 4008241423035
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)
Ein echter Ausdruck italienischer Lebensart.



Creme Cappuccino-Geschmack

1-39-204265 4008241426531
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)
Mit Kaffeepulver und mildem Kakao.



Creme Amaretto-Geschmack

1-39-250508 4006733001457
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Cremespeise mit Amaretto-Geschmack und mit gehackten Mandeln verfeinert.



Creme English Mint-Geschmack

1-39-250507 4006733001433
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Very british, Cremespeise mit Minzgeschmack und Schokoladenstückchen.



Rotwein-Creme

1-39-252338 4006733010701
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack.

Cremes



Weißwein-Creme

1-39-252337 4006733010688
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack.



Käse-Sahne-Creme

1-39-250501 4008241102350
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert.
Creme mit sahnig feiner Konsistenz.



Himbeer-Sahne-Creme

1-39-250502 4008241102374
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert.
Feinartes Dessert mit Himbeerstückchen.



Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch

1-39-250500 4008241102336
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert.
Creme mit authentischem Geschmack und
Schokoladen- und Sauerkirschstückchen.



Mokka-Creme

1-39-250503 4006733000047
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert.
Raffinierter Dessertgenuss mit dem Ge-
schmack von Mokatorte.



Nach Art Bienenstich-Creme

1-39-250509 4006733001471
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Cremespeise mit dem typischen Geschmack
des Kuchenklassikers Bienenstich, mit Man-
delkrokant.



Unsere Cremes:
Dessertklassiker immer
wieder neu interpretiert

Zubereitung:

🔪 Für alle Cremes entnehmen Sie bitte die entsprechenden
Zubereitungsempfehlungen den jeweiligen Packungsanleitungen.



Desserts im Teller: die trendige Inszenierung

Dessertcremes



**Dessertcreme
Vanille-Geschmack**

1-39-204613 4008241461334

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt sahnig locker nach Vanille.



**Dessertcreme
Schokolade**

1-39-204623 4008241462331

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt schokoladig locker.



**Dessertcreme
Walnuss-Geschmack**

1-39-204676 4008241467633

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit feinem Walnuss-Geschmack.



**Dessertcreme
Stracciatella**

1-44-242336 9008200670253

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Schokostückchen.



**Dessertcreme
Sahne-Karamell-Geschmack**

1-39-204633 4008241463338

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt sahnig locker.



**Dessertcreme
Pfirsich-Maracuja-Geschmack**

1-39-204681 4008241468135

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit exotisch-fruchtigem Geschmack.

Cremes



**Dessertcreme
Zitronen-Geschmack**

1-39-204643 4008241464335

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt zitronig frisch.



**Dessertcreme
Erdbeer-Geschmack**

1-39-204653 4008241465332

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Erdbeer-Geschmack.

Zubereitung:

⚡ Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Dessertcreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Ihre Vorteile

- ✓ einfaches Handling
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuIV
- ✓ schnelle, gelingsichere Zubereitung
- ✓ hohe Ergiebigkeit





Ihre Vorteile

- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ✓ attraktive Varianten
- ✓ raffinierte Cremes ohne großen Aufwand – dank schneller und einfacher Zubereitung
- ✓ enthält Gebäckstückchen



Cheesecake Cremes



Lemon-Cheesecake-Creme

1-39-250511 4006733003482

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischendes Zitronen-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.



Blueberry-Cheesecake-Creme

1-39-250512 4006733003505

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Leckeres Heidelbeer-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.



Raspberry-Cheesecake-Creme

1-39-250513 4006733003529

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Feines Käsekuchen-Dessert mit Himbeeren und Gebäckstückchen.



Strawberry-Cheesecake-Creme

1-39-250533 4006733009576

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischendes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.

Zubereitung:

- 🔪 Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren, die entsprechende Menge Quark zugeben und einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.



Fruchtige
Geschmacksrichtungen

Joghurtcremes



**Joghurtcreme
Zitrone**

1-39-250515 4006733003666

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Zitronencreme zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme
Erdbeere**

1-39-250531 4006733008050

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtige Erdbeercreme zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme
Ananas-Kokos**

1-39-250517 4006733003703

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Exotische Creme mit Ananassaft und Kokosflocken zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme
Himbeere-Heidelbeere**

1-39-250518 4006733003727

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Leckere Creme mit einer Komposition aus Himbeeren und Heidelbeeren zur Zubereitung mit Joghurt.

Ihre Vorteile

- ✓ nur mit Wasser und Joghurt zuzubereiten
- ✓ dressierfähig (mit Spritzbeutel)
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV





Servieren Sie Ihren
Gästen Quarkspeisen
wie bei Oma!

Quarkcremes



**Basis für Quarkcreme
Vanille-Geschmack**

1-39-208201 4008241820131

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.



**Basis für Quarkcreme
Erdbeer-Geschmack**

1-39-208211 4008241821138

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.



**Basis für Quarkcreme
Bananen-Geschmack**

1-39-208231 4008241823132

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise. Typischer Geschmack nach Banane.

Zubereitung:

⚡ Die erforderlichen Mengen Milch und Dessertpulver in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren, bis die Masse etwas andickt. Speisequark hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Die Speise ist sofort verzehrfertig.

Ihre Vorteile

- ✓ sehr schnelle und gelingsichere Zubereitung
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ✓ individuell dosierbar
- ✓ hohe Ergiebigkeit



Pudding



Die zeitlosen Klassiker von
Dr. Oetker Professional
gehen einfach immer!

Premium Pudding



**Premium Pudding
Schokolade**

1-39-251500 4008241102268

6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g)

Hochwertiges Schokoladenpuddingpulver der Premium-Klasse.



**Premium Pudding
Bourbon-Vanille**

1-39-202205 4008241220535

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Hochwertiges Vanillepuddingpulver mit echter Bourbon-Vanille.



**Premium Pudding
Karamell**

1-39-202245 4008241224533

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Hochwertiges Karamellpuddingpulver der Premium-Klasse.

Ihre Vorteile

- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ hohe Ergiebigkeit



Zubereitung:

☛ Die erforderlichen Mengen Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Tipp: Für einen besonders feinen Pudding können 1/4 der Milchmenge durch Sahne ersetzt werden.

Klassischer Pudding



**Klassischer Pudding
Vanille-Geschmack**

1-39-202006 4008241200636
1 x 15 kg Eimer (1 St. à 15000 g)

1-39-202004 4008241200438
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

1-39-202005 4008241200537
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding - der Klassiker.



**Klassischer Pudding
Schokolade**

1-39-202106 4008241210635
1 x 12,5 kg Eimer (1 St. à 12500 g)

1-39-202104 4008241210437
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

1-39-250083 4008241101902
6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g)

Traditioneller Pudding - der Klassiker.



**Klassischer Pudding
Mokka-Geschmack**

1-39-202083 4008241208335
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding mit Mokka-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Cappuccino-Geschmack**

1-39-202152 4008241215234
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Cappuccino-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Toffee-Geschmack**

1-39-251505 4006733009163
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Pudding zum Kochen mit leckerem Toffee-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Nuss-Geschmack**

1-39-202073 4008241207338
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding mit Nuss-Geschmack.

Ihre Vorteile

Profitieren Sie von über 100 Jahren
Puddingkompetenz!

- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ individuell portionierbar
- ✓ gelingsichere Zubereitung





**Klassischer Pudding
Mandel-Geschmack**

1-39-202023 4008241202333

4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding mit Mandel-Geschmack.



**Klassischer Grießpudding
Mandel-Geschmack**

1-39-202423 4008241242339

4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding - der Klassiker mit Grieß und Mandel-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Pistazien-Geschmack**

1-39-202145 4008241214534

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Pistazien-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Sahne-Geschmack**

1-39-202013 4008241201336

4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding mit Sahne-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Bananen-Geschmack**

1-39-202115 4008241211533

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Bananen-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Nektarinen-Geschmack**

1-39-202125 4008241212530

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Nektarinen-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Erdbeer-Geschmack**

1-39-202053 4008241205334

4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)

Traditioneller Pudding mit Erdbeer-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Himbeer-Geschmack**

1-39-202135 4008241213537

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Himbeer-Geschmack.



**Klassischer Pudding
Kokos-Mandel-Geschmack**

1-39-251501 4006733002553

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Traditioneller Pudding mit Kokos-Mandel-Geschmack.

Pudding ohne Kochen



**Pudding ohne Kochen
Vanille-Geschmack**

1-39-251506 4006733009187
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

1-39-251510 4006733011319
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g)

Cremiger Instant-Pudding mit Vanille-Geschmack.



**Pudding ohne Kochen
Schokolade**

1-39-251507 4006733009200
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

1-39-251511 4006733011326
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g)

Cremiger Instant-Schokoladenpudding.



**Pudding ohne Kochen
Bananen-Geschmack**

1-39-251508 4006733009224
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Cremiger Instant-Pudding mit Bananen-Geschmack.



**Pudding ohne Kochen
Sahne-Karamell-Geschmack**

1-39-251509 4006733009248
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Cremiger Instant-Pudding mit Sahne-Karamell-Geschmack.

Feiner Cremepudding,
besonders schnell
herzustellen

Zubereitung:

⚡ Die erforderliche Menge kalte Milch in ein Gefäß geben.
Das Dessertpulver dazugeben und mit einem Schneebesen oder elektrischen Rührgerät (niedrigste Stufe) ca. 2 Minuten verrühren.
Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Tipp: Bei der Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Ihre Vorteile

- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ✓ hoher Conveniencegrad, da kein Kochen notwendig
- ✓ optimale, cremig-feine Konsistenz



Internationale Spezialitäten

Nicht wiederzuerkennen –
unsere Panna Cotta

Internationale Spezialitäten

Beliebte Klassiker



Crème Brûlée / Crème Caramel

1-39-250532 4006733008128
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Dessertpulver zur Zubereitung der beiden Klassiker der französischen Küche Crème Brûlée und Crème Caramel.



Crème Caramel

1-39-202550 4008241255032
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Klassisch helle, etwas festere Dessertcreme. Voll gezuckert. Karamellsoße zugeben.



Crème Brûlée

1-39-202580 4008241258033
8 x 0,45 kg FS (8 St. à 450 g)

Klassisch helles Cremedessert mit Flambierzucker ergibt eine braune Kruste. Voll gezuckert. Flambierzucker ist der Packung bereits beigelegt!



Panna Cotta

1-39-250084 4008241101926
6 x 1,1 kg FS (6 St. à 1100 g)

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Sahne.

Ihre Vorteile

- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ hohe Produktqualität
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ schnelles und einfaches Handling



Zubereitung:

☛ **Crème Brûlée:** Die Trockenmischung in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1–2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflammen.

☛ **Panna Cotta:** Die erforderlichen Mengen Milch und Sahne aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Panna Cotta-Pulver mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich alles gelöst hat (nicht mehr aufkochen). Die fertige Panna Cotta portionieren und über Nacht kalt stellen.

☛ **Crème Caramel:** Die Trockenmischung mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die verbliebene Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter Rühren ca. 1 Minute kochen. Karamellsoße (ca. 10g) in eine Portionsform (Timbal) geben und die Crème Caramel darauf portionieren. Danach für 1–2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Rand mit einem spitzen Messer lösen und stürzen.

Desserts auf Wasserbasis

Erfrischende
Grützen



Desserts auf Wasserbasis

Götterspeisen



**Götterspeise
Kirsch-Geschmack**

1-39-203432 4008241343234

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Geleespeise.



**Götterspeise
Waldmeister-Geschmack**

1-39-203452 4008241345238

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Geleespeise.



**Götterspeise
Himbeer-Geschmack**

1-39-203412 4008241341230

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Geleespeise.



**Götterspeise
Tropic-Geschmack**

1-39-203482 4008241348239

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Geleespeise.



**Klassische Götterspeise
Zitronen-Geschmack**

1-39-252001 4006733005912

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Erfrischende Geleespeise.

Zubereitung:

🔪 **Klassische Götterspeise:** Die Hälfte der angegebenen Wassermenge aufkochen und die Wärmezufuhr abstellen. Das Götterspeisenpulver mit dem Zucker mischen und unter Rühren in das nicht mehr kochende Wasser geben, bis sich das Pulver vollständig gelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Ihre Vorteile

- ✓ trendige und frische Geschmacksvarianten
- ✓ sehr schnelle und gelingsichere Zubereitung
- ✓ sehr hohe Ergiebigkeit





**Vegane Götterspeise
Kirsch-Geschmack**

1-39-252002 4006733006735

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.



**Vegane Götterspeise
Waldmeister-Geschmack**

1-39-252003 4006733006759

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.



**Express-Götterspeise
Himbeer-Geschmack**

1-39-252005 4006733006797

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Schnell zubereitete Götterspeise: nur mit Wasser direkt aus dem Wasserhahn.



**Express-Götterspeise
Waldmeister-Geschmack**

1-39-252004 4006733006773

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Schnell zubereitete Götterspeise: nur mit Wasser direkt aus dem Wasserhahn.

*fertig gezuckert, mit rein
pflanzlichem Geliermittel*

*Mit Wasser aus dem
Wasserhahn schnell
zubereitet*

Zubereitung:

🔪 **Vegane Götterspeise:** Wasser auf ca. 80°C erhitzen. Das Götterspeisenpulver mit dem Schneebesen in das heiße Wasser einrühren. So lange weiterrühren, bis sich das Pulver vollkommen aufgelöst hat. Die flüssige Götterspeise portionieren und kalt stellen.

🔪 **Express Götterspeise:** Die erforderliche Menge kaltes Wasser (mind. 15°C) in ein Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren, bis es sich vollständig gelöst hat. Portionieren und mind. 3 Stunden kalt stellen

Ihre Vorteile

- ✓ sehr hohe Ergiebigkeit
- ✓ Vegane Götterspeise: mit Carrageen anstelle von Gelatine.
- ✓ Express Götterspeise: Zubereitung mit kaltem Wasser



Fruchtkaltschalen



**Fruchtkaltschale
Aprikosen-Geschmack**

1-39-203732 4008241373231
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.



**Fruchtkaltschale
Erdbeere**

1-39-203742 4008241374238
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.



**Fruchtkaltschale
Himbeer-Johannisbeer**

1-39-203752 4008241375235
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.



**Fruchtkaltschale
Kiwi-Bananen-Geschmack**

1-39-203782 4008241378236
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.



**Fruchtkaltschale
Sauerkirsche**

1-39-203792 4008241379233
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.

Zubereitung:

🕒 Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Mindestens 10 Minuten stehen lassen, damit die Früchte ausquellen.

Ihre Vorteile

- ✓ extrem einfache Zubereitung
- ✓ individuell abwandelbar (mit Früchten) oder als Ansatz mit Fruchtsaft
- ✓ auch heiß als Fruchtsoße für Hefeklößchen, Milchreis und Aufläufe einsetzbar



Fruchtdesserts



Fruchtdessert Aprikose

1-39-203700 4008241370032

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.



Fruchtdessert Erdbeere

1-39-203702 4008241370230

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.

Die Frucht in Tüten - nur
in kaltes Wasser einrühren

Zubereitung:

🕒 Kaltes Wasser in eine Schale geben. Das Dessertpulver mit einem Esslöffel oder Schneebesen einrühren und so lange weiterrühren, bis sich das Pulver vollständig gelöst hat. Mindestens 1 Minute stehen lassen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Ihre Vorteile

- ✓ extrem einfache Zubereitung
- ✓ optimal zu portionieren
- ✓ genaue Kalkulation



Grützen



**Basis für Rote Grütze
Himbeer-Geschmack, glatt**

1-39-203012 4008241301234
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Die klassische Erfrischungsspeise aus dem Norden, mit Himbeer-Geschmack.



**Instant Rote Grütze
Himbeer-Geschmack**

1-39-203061 4008241306130
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Instant-Rote-Grütze mit fruchtigem Himbeer-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!



**Instant Gelbe Grütze
Aprikosen-Geschmack**

1-39-203060 4008241306031
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Instant-Gelbe-Grütze mit fruchtigem Aprikosen-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!



**Instant Grüne Grütze
Kiwi**

1-39-203062 4008241306239
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Instant-Grüne-Grütze mit fruchtigem Kiwi-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!

Dessertklassiker aus dem Norden, in vielfältigen Geschmacksrichtungen

Zubereitung:

⚡ Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Dessertpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Kalt stellen.

Ihre Vorteile

- ✓ schnelle und einfache Zubereitung
- ✓ hohe Produktqualität





Die perfekten
Grundlagen für
Ihre Kreativität

Basisprodukte



Basis für Mousse

1-39-250506 4006733001419
6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g)

Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen.



Tiramisu-Basismischung

1-39-242320 9008200670529
6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)

Basismischung Tiramisu - Füllcreme für Tiramisu-Desserts.

Zubereitung:

🔪 **Basis Mousse:** Die erforderliche Menge kalte Milch (ca. 8°C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend nach Belieben aromatisieren, z.B. mit Likör, Fruchtpüree, Schokosoße oder Gemüse-, Fisch-, Fleischpürees bzw. -pasten. Die Mousse in Schüsseln oder Formen füllen und mind. 1 Stunde kühlen.

🔪 **Basis für Tiramisu:** Das Dessertpulver mit kalter (5 °C) pasteurisierter Milch bis zur cremigen Konsistenz (ca. 5-10 Minuten) aufschlagen. Mascarpone beigeben und gut verrühren. Die Creme auf ein mit Kaffee gut getränktes Biskuit auftragen. Mit Kakaopulver bestreuen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Zubereitetes Tiramisu bitte gut gekühlt und trocken lagern.

Ihre Vorteile

- ✓ Basis für Mousse: für süße oder pikante Mousse-Zubereitungen geeignet
- ✓ Grundlage für individuelle, selbst gemachte Desserts
- ✓ geling- und kalkulationssicher
- ✓ einfache Zubereitung



Rein in's Glas – auftauen – servieren...
und das in unglaublicher Vielfalt

TiefkühlDesserts



Ihre Vorteile

- ✓ Qualität: Harmonisch abgestimmte Rezepturen mit handwerklichem Charakter und hochwertigen Zutaten
- ✓ Vielfalt: Ob Klassiker oder Trenddessert – Sie haben die Wahl aus vielen verschiedenen süßen Köstlichkeiten
- ✓ Schnelle Verfügbarkeit: Über Nacht im Kühlhaus oder für den kurzfristigen Bedarf in 2,5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen
- ✓ Wertigkeit: Exklusive Gefäße zur perfekten Präsentation – diese sind darüber hinaus robust im Handling
- ✓ Kalkulationssicherheit: Keine versteckten Kosten – das Rundum-sorglos-Paket für Ihr Dessertbuffet
- ✓ Nachhaltigkeit: Refill-Konzept vermeidet Abfall und spart Entsorgungskosten
- ✓ Effizienz: Im Handumdrehen servierfertige Desserts: Tiefgekühltes Refill einsetzen, auftauen und servieren!

Tiefkühl-desserts



**TK-Dessert
Heiliger Bim-Bam**

1-39-281004 4006733003789

1 x 3,74 kg Kt. (48 St. à 78 g)

Bayerische Creme durch feinen Tellerbiskuit getrennt und mit Erdbeerspiegel garniert.



**TK-Dessert
Bruno's**

1-39-281005 4006733003796

1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)

Bayerische Creme mit roter Grütze und fruchtigem Holunderblütengelee.



**TK-Dessert
Alpenkracher**

1-39-281006 4006733003994

1 x 4,75 kg Kt. (48 St. à 99 g)

Topfencreme mit Marillenkompott und gerösteten Weizen-Haselnuss-Bröseln.



**TK-Dessert
Think Pink**

1-39-281007 4006733004007

1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)

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

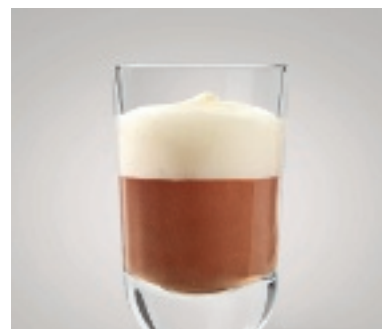


**TK-Dessert
Schwarzwaldmädel**

1-39-281077 4006733011562

1 x 3,98 kg Kt. (48 St. à 83 g)

Feinstes Schichtdessert aus Zartbitterschokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, Kirschwassermousse und Schokoladenstückchen.

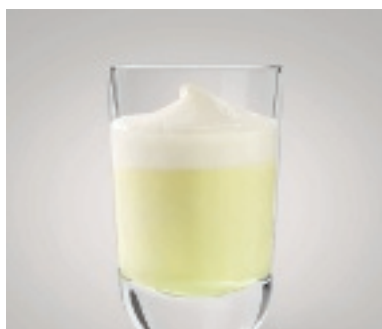


**TK-Dessert
Black & White**

1-39-281013 4006733004113

1 x 3,74 kg Kt. (48 St. à 78 g)

Schoko-Panna-Cotta trifft auf weiße Schokomousse.

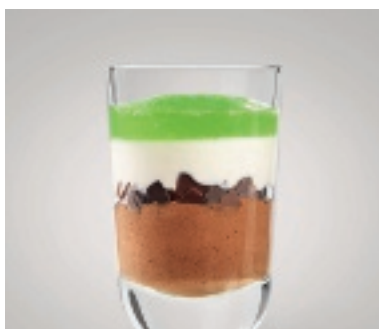


**TK-Dessert
Lime Time**

1-39-281014 4006733004120

1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g)

Limetten-Joghurt-Creme mit Sahne-Milch-Mousse.

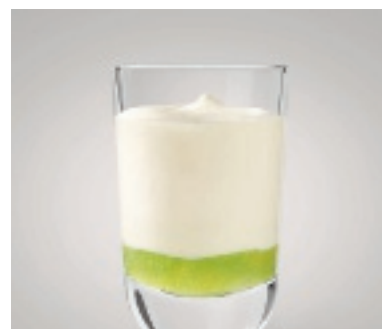


**TK-Dessert
Peppermint Petty**

1-39-281016 4006733004144

1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)

Schokoladencreme trifft sahnige Mousse mit Minzgeschmack.



**TK-Dessert
Grüner Fritz**

1-39-281019 4006733004175

1 x 3,36 kg Kt. (48 St. à 70 g)

Limettenschaum auf grünem Apfelkompott.

Tiefkühl Desserts



**TK-Dessert
Affentanz**

1-39-281020 4006733004182
1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)

Bananenmousse auf Schokoladencreme mit Schokosoße und gerösteten Haselnussstückchen.



**TK-Dessert
Exotic Sunrise**

1-39-281021 4006733004199
1 x 3,16 kg Kt. (48 St. à 66 g)

Exotisches Fruchttragout auf Mousse au chocolat blanc.



**TK-Dessert
Sunny Side Down**

1-39-281023 4006733004212
1 x 2,88 kg Kt. (48 St. à 60 g)

Mousse au chocolat auf Mandarinenpüree garniert mit Gebäckstückchen.



**TK-Dessert
Reini's Hüftgold**

1-39-281024 4006733004229
1 x 4,12 kg Kt. (48 St. à 86 g)

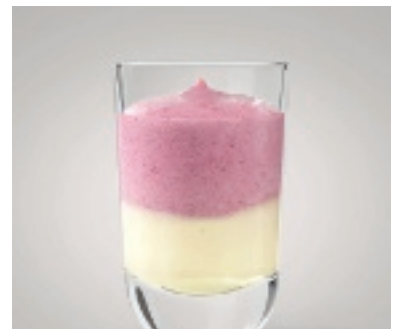
Karamellcreme trifft Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen.



**TK-Dessert
Nuss-Kuss**

1-39-281025 4006733004236
1 x 4,46 kg Kt. (48 St. à 93 g)

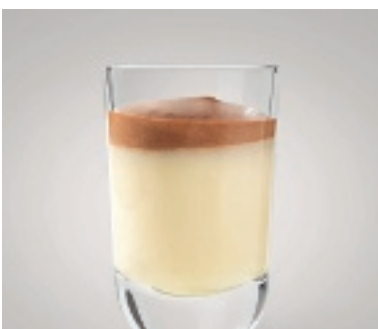
Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen.



**TK-Dessert
ClasseRolle**

1-39-281027 4006733004250
1 x 3,84 kg Kt. (48 St. à 80 g)

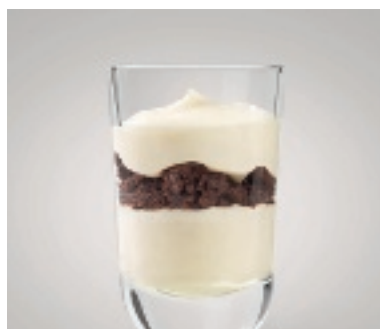
Cassismousse auf Creme Vanille-Geschmack.



**TK-Dessert
Banana Bee**

1-39-281028 4006733004267
1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)

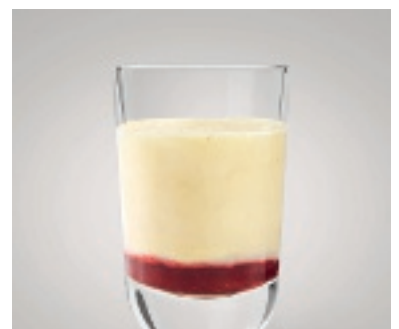
Bananencreme mit zartem schokoladehaltigen Schaum.



**TK-Dessert
Milchstraße**

1-39-281029 4006733004298
1 x 2,92 kg Kt. (48 St. à 61 g)

Milch-Sahne-Mousse, getrennt durch feine Schoko-Gebäckstückchen.



**TK-Dessert
Cassis-Queen**

1-39-281030 4006733004304
1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g)

Bayerische Creme auf feinherbem Cassis-spiegel.



**TK-Dessert
Kaffee-Shot**

1-39-281034 4006733004342

1 x 3,55 kg Kt. (48 St. à 74 g)

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta.



**TK-Dessert
Pircher's Müsli**

1-39-281035 4006733004359

1 x 3,98 kg Kt. (48 St. à 83 g)

Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott mit Müsli-Topping.



**TK-Dessert
Himbeerherz**

1-39-281044 4006733007466

1 x 3,88 kg Kt. (48 St. à 81 g)

Fruchtiges Himbeerpüree eingebettet in Mascarponecreme und Biskuit, garniert mit knusprigen Amarettini.



**TK-Dessert
FräuleinWunder**

1-39-281072 4006733011388

1 x 3,16 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 66 g)

Erfrischende Joghurt-Limetten-Mousse mit Mandarinspiegel und hellem Tellerbiskuit.

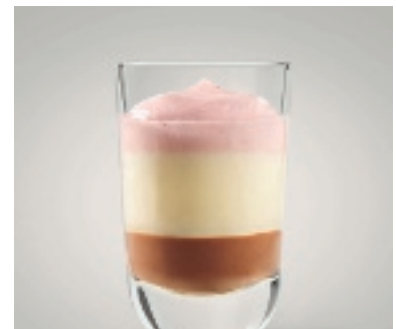


**TK-Dessert
Coole Colada**

1-39-281049 4006733007961

1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)

Fruchtige Ananas zwischen Sahne-Kokos-Mousse und einer Creme mit Rum-Geschmack, mit Kokosraspeln garniert.



**TK-Dessert
Adel verpflichtet**

1-39-281052 4006733008104

1 x 4,36 kg Kt. (48 St. à 91 g)

Schoko-Panna-Cotta und Sahnecreme treffen auf zarte Erdbeermousse.



**TK-Dessert
Mango No.5**

1-39-281056 4006733009071

1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)

Feine Mangomousse zwischen Limetten-Rum-Creme und spritzigem Limettengelee.



**TK-Dessert
Mamma Mia!**

1-39-281073 4006733011395

1 x 3,64 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 75 g)

Cremiges Schichtdessert nach Art Tiramisu.



Jede Schicht
fein rezeptiert



Ihre Vorteile

- ✓ Hochwertige Rohstoffe
- ✓ Handwerklicher Charakter
- ✓ Basis-Desserts zum individuellen Finalisieren
- ✓ ideale Basis für kreative Dessertkreationen

Basis-Desserts

NEU



TK-Dessert
Joghurt-Limetten-Mousse

1-39-281054 4006733008937

1 x 2,35 kg Kt. (48 St. à 49 g)

Zarte Joghurtmousse mit erfrischender Limette verfeinert.

NEU



TK-Dessert
Bayerische Creme

1-39-281058 4006733009415

1 x 3,81 kg Kt. (72 St. à 53 g)

Klassische Bayerische Creme mit Schlagsahne und Vanillearoma.

NEU



TK-Dessert
Zartbitter-Schoko-Mousse

1-39-281062 4006733009996

1 x 2,11 kg Kt. (48 St. à ca. 44 g)

Feine Zartbitterschokoladenmousse.

Für Kreative – vollenden Sie
wie Ihre Gäste es wünschen!



Ihre Vorteile

- ✓ nach dem Auftauen mit Deckel 3 Tage haltbar
- ✓ ideal als to-go-Dessert geeignet
- ✓ hochwertige Zutaten
- ✓ feines Dessertangebot ohne Aufwand

TK-Desserts, to go



TK-Dessert
Mousse au chocolat

1-39-281080 4006733011654

1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)

Dunkle Schokomousse mit belgischer Schokolade, im to-go-Becher mit Deckel.



TK-Dessert
Erdbeer-Tiramisu

1-39-281081 4006733011678

1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)

Mascarpone Creme mit Biskuit und Erdbeerpüree, im to-go-Becher mit Deckel.



TK-Dessert
Joghurtcreme mit Mangopüree

1-39-281082 4006733011692

1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)

Joghurtcreme mit Mangopüree und Biskuit, im to-go-Becher mit Deckel.

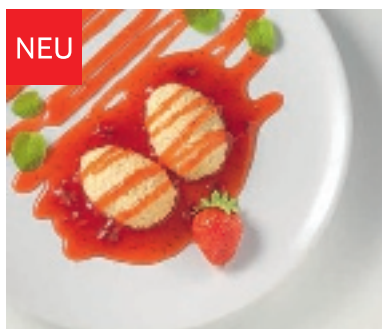
Jederzeit und überall ein
Genuss: Hochwertige Desserts
in 3 Variationen

Dessertsoben



So toppt man
unsere Desserts
aufs Allerfeinste

Servierfertig



**Dessertsoße
Erdbeere**

1-39-252310 4006733000870
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.



**Dessertsoße
Toffee-Geschmack**

1-39-252311 4006733000931
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)

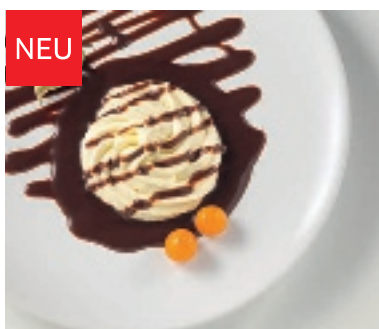
Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.



**Dessertsoße
Himbeere**

1-39-252312 4006733000894
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770 ml)

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.



**Dessertsoße
Schokolade**

1-39-252313 4006733000917
6 x 765 ml Flasche (6 St. à 765 ml)

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Zubereitung:

⚡ Dessertsoße zum Kochen: Die erforderlichen Mengen Dessertpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Damit sich während des Erhaltens keine Haut an der Oberfläche bildet, Soße ab und zu umrühren.

⚡ Dessertsoße ohne Kochen: Milch in ein Gefäß geben. Die entsprechende Menge Soßenpulver dazugeben. Mit einem Rührbesen kurz und schnell durchschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden.

Ohne Kochen



**Dessertsoße
Vanille-Geschmack ohne Kochen**

1-39-206072 4008241607237
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.



**Dessertsoße
Schokolade ohne Kochen**

1-39-206082 4008241608234
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.

Zum Kochen



**Dessertsoße
Vanille-Geschmack**

1-39-206012 4008241601235
10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

Vanillesoße zum Kochen - für viele Verfeinerungsideen.

Fruchtpürees



Für super fruchtige
Dessertkreationen



Ihre Vorteile

- ✓ mindestens 90% Fruchtanteil
- ✓ vielseitig verwendbar (Küche, Patisserie, Dessert, Bar)
- ✓ voller Fruchtgeschmack – fast wie frische Früchte
- ✓ perfekt in Kombination mit unseren Basisprodukten



Fruchtpürees, tiefgekühlt



Fruchtpüree Erdbeere

1-39-281000 4006733000191

2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)

Tiefgefrorenes, gezuckertes Erdbeerpüree.



Fruchtpüree Mango

1-39-281001 4006733000214

2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)

Tiefgefrorenes Mangopüree.



Fruchtpüree Himbeere

1-39-281002 4006733000238

2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)

Tiefgefrorenes, gezuckertes Himbeerpüree.



Fruchtpüree Sauerkirsche

1-39-281038 4006733006834

2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000 g)

Tiefgefrorenes, gezuckertes Sauerkirschkompott.

Unsere „Früchtchen“
veredeln Backwaren,
Desserts und Getränke!

Hinweise zum Auftauen:

- im Kühlraum: bei 0 bis 4°C, mindestens 24 Stunden, maximal 48 Stunden
- in der Bain-Marie: Schale in warmes Wasser stellen
- in der Mikrowelle: schonend (bei geringer Wattzahl) auftauen

Dekore



Unsere Dekore:
Kleine Akzente - große Wirkung

Kreative Akzente,
einfaches verzieren

Dekore



Bunte Zuckerstreusel

1-39-252308 4006733000481

6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700 g)

Ein Klassiker unter den Streudekoren. Mit ihrer farbigen Vielfalt verwandeln sie Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke.



Schokoladen-Streusel

1-39-250074 4008241101681

6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700 g)

Die Schokoladenstreusel runden jedes Dessert perfekt ab.



Raspel-Schokolade

1-39-250072 4008241101643

1 x 1 kg Kt. (1 St. à 1000 g)

Die Raspelschokolade rundet jedes Dessert perfekt ab.



**Raspel-Schokolade
weiß**

1-39-252323 4006733007688

1 x 1 kg Kt. (1 St. à 1000 g)

Weißer Schokoladenraspeln zur kreativen Dekoration Ihrer Desserts.



**Schokoladen-Dekorblätter
zartbitter**

1-39-250070 4008241101629

1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g)

Die Schokoladen-Dekorblätter Zartbitter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk.



**Schokoladen-Dekorblätter
weiß**

1-39-250071 4008241101636

1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g)

Die weißen Schokoladen-Dekorblätter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk.



Schoko-Zebra-Röllchen

1-39-252331 4006733009347

6 x 0,4 kg Dose (6 St. à 400 g)

Die Schoko-Zebra-Röllchen aus Vollmilch- und weißer Schokolade sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert.



Haselnuss-Krokant

1-39-252330 4006733009262

6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700 g)

Die Haselnuss-Krokant-Streusel sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert.



Knusper-Perlen

1-39-252332 4006733009361

6 x 0,45 kg Dose (6 St. à 450 g)

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



Mokka-Bohnen

1-39-250073 4008241101667

6 x 1 kg Kt. (6 St. à 1000 g)

Mokka-Bohnen mit 1,7 % Kaffeepulver.



Mini-Marshmallows

1-39-252324 4006733007732

6 x 0,15 kg Dose (6 St. à 150 g)

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



Dekor nach Art Salted Caramel

1-39-252325 4006733007756

6 x 0,8 kg Dose (6 St. à 800 g)

Modernes Zuckerdekor mit dem Geschmack von Salz-Karamell.

Dessertfrüchte



Dessertfrüchte Zwetschenröster, servierfertig

1-39-203985 4008241398500

1 x 2,9 kg Dose (1 St. à 2900 g)

Fruchtdessertspezialität nach österreichischer Art aus Backpflaumen mit feinem Zimtaroma.

Ihre Vorteile

- ✓ viele Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ einfaches und schnelles Handling
- ✓ einfach zu portionieren



Weitere tolle Produkte
finden Sie in unserem
„Süße Mahlzeiten“ Folder.

Serviovorschlag.



DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
-------------------------	----------	---------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------------	------	--------------	----	-----------------	--------	------	--------------

Premium Mousses

1-39-250535 4006733009613		Premium Mousse au Chocolat		6 x 0,75 kg FS (6 St. à 750 g); 750 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 43 Portionen à ca. 40 g	1924 kJ / 459 kcal	19.0 g	15.0 g	58.0 g	43.0 g	9.8 g	0.4 g	12 / Lage 96 / Palette
1-39-250536 4006733009637		Premium Mousse Dark Cookies		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	2048 kJ / 488 kcal	20.0 g	15.0 g	69.0 g	50.0 g	7.3 g	0.5 g	12 / Lage 96 / Palette
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 96 / Palette

Mousses

1-39-204201 4008241420133		Mousse au Chocolat		1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g); 5000 g Dessertpulver auf 12,5 l Milch = ca. 291 Portionen à ca. 60 g	1773 kJ / 422 kcal	12.0 g	9.6 g	63.0 g	49.0 g	11.0 g	0.5 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-204200 4008241420034		Mousse au Chocolat		10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch = ca. 58 Portionen à ca. 60 g	1773 kJ / 422 kcal	12.0 g	9.6 g	63.0 g	49.0 g	11.0 g	0.5 g	11 / Lage 44 / Palette
1-39-204380 4008241438039		Mousse au Chocolat blanc		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 3,1 l Milch = ca. 68 Portionen à ca. 60 g	2066 kJ / 492 kcal	20.0 g	16.0 g	69.0 g	56.0 g	8.4 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204211 4008241421130		Mousse Bourbon-Vanille		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 83 Portionen à ca. 60 g	1966 kJ / 467 kcal	16.0 g	13.0 g	71.0 g	53.0 g	9.8 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204330 4008241433034		Mousse Schoko-Trüffel- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g	1820 kJ / 432 kcal	11.0 g	9.2 g	72.0 g	58.0 g	9.0 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204220 4008241422038		Mousse Noisette-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 2,8 l Milch = ca. 63 Portionen à ca. 60 g	1839 kJ / 437 kcal	12.0 g	8.8 g	72.0 g	58.0 g	8.8 g	0.5 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
1-39-204412 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
1-39-204370 4008241437032		Mousse Walnuss-Geschmack		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	1916 kJ / 455 kcal	13.0 g	11.0 g	76.0 g	52.0 g	8.1 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204411 4008241441138		Mousse Orangen-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	1830 kJ / 434 kcal	11.0 g	9.3 g	71.0 g	50.0 g	8.9 g	0.3 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
1-39-204350 4008241435038		Mousse Blutorangen-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	1779 kJ / 421 kcal	8.7 g	7.7 g	75.0 g	54.0 g	8.4 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
1-39-204310 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
1-39-204360 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

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	davon Fett	davon GFS	KH	Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
-------------------------	----------	---------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------------	---------------	--------------	----	--------	--------	------	--------------

Saisonartikel Herbst/Winter

SAISON-VARIANTE	1-39-204420 4008241442036		Mousse Marzipan-Geschmack		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	1970 kJ / 468 kcal	16.0 g	13.0 g	71.0 g	54.0 g	9.0 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
	1-39-204390 4008241439036		Mousse Bratapfel-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1795 kJ / 425 kcal	8.7 g	7.7 g	77.0 g	55.0 g	8.2 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
SAISON-VARIANTE	1-39-204270 4008241427033		Mousse Lebkuchen		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	1867 kJ / 444 kcal	13.0 g	11.0 g	68.0 g	48.0 g	11.0 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette

Klassische Cremes

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	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	8 / Lage 24 / 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
1-39-204265 4008241426531		Creme Cappuccino-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	1818 kJ / 432 kcal	12.0 g	10.0 g	70.0 g	50.0 g	9.3 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250508 4006733001457		Creme Amaretto-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g	1877 kJ / 445 kcal	11.0 g	8.2 g	79.0 g	63.0 g	7.2 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250507 4006733001433		Creme English Mint-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g	1895 kJ / 450 kcal	13.0 g	9.5 g	76.0 g	63.0 g	6.7 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252338 4006733010701		Rotwein-Creme		10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver und 1,5 l Wein und 0,9 l Wasser und 750-1500 g geschlagene Sahne = ca. 42-49 Portionen à ca. 75 g	1666 kJ / 392 kcal	0.0 g	0.0 g	91.0 g	83.0 g	6.2 g	0.2 g	7 / Lage 42 / Palette
1-39-252337 4006733010688		Weißwein-Creme		10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver und 1,5 l Wein und 0,9 l Wasser und 750-1500 g geschlagene Sahne = ca. 55-65 Portionen à ca. 75 g	1666 kJ / 392 kcal	0.0 g	0.0 g	91.0 g	83.0 g	5.5 g	0.3 g	7 / Lage 42 / Palette
1-39-250501 4008241102350		Käse-Sahne-Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 2,4 l Milch und 4 kg Quark = ca. 98 Portionen à ca. 75 g	1854 kJ / 439 kcal	10.0 g	8.3 g	85.0 g	69.0 g	2.1 g	0.1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250502 4008241102374		Himbeer-Sahne-Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1787 kJ / 423 kcal	8.2 g	6.6 g	83.0 g	61.0 g	2.0 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250500 4008241102336		Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1823 kJ / 432 kcal	10.0 g	7.7 g	81.0 g	53.0 g	2.4 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250503 4006733000047		Mokka-Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1851 kJ / 439 kcal	12.0 g	10.0 g	80.0 g	52.0 g	2.2 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250509 4006733001471		Nach Art Bienenstich- Creme		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1919 kJ / 456 kcal	13.0 g	9.3 g	82.0 g	54.0 g	2.2 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette

Dessertcremes

1-39-204613 4008241461334		Dessertcreme Vanille-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1880 kJ / 446 kcal	12.0 g	9.8 g	84.0 g	59.0 g	1.2 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204623 4008241462331		Dessertcreme Schokolade		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1841 kJ / 438 kcal	13.0 g	11.0 g	72.0 g	50.0 g	4.2 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204676 4008241467633		Dessertcreme Walnuss-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1874 kJ / 445 kcal	12.0 g	9.9 g	83.0 g	57.0 g	1.4 g	0.5 g	12 / Lage 72 / Palette
1-44-242336 9008200670253		Dessertcreme Stracciatella		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 3,5 l Milch = ca. 64 Portionen à ca. 75 g	1908 kJ / 453 kcal	13.0 g	11.0 g	80.0 g	57.0 g	1.8 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204633 4008241463338		Dessertcreme Sahne-Karamell- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1880 kJ / 446 kcal	12.0 g	9.8 g	84.0 g	57.0 g	1.2 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	Fett	GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-204681 4008241468135		Dessertcreme Pfirsich-Maracuja- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1798 kJ / 426 kcal	9.7 g	8.6 g	79.0 g	53.0 g	2.3 g	1.1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204643 4008241464335		Dessertcreme Zitronen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1799 kJ / 426 kcal	9.7 g	8.6 g	79.0 g	54.0 g	2.3 g	1.1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-204653 4008241465332		Dessertcreme Erdbeer-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g	1798 kJ / 426 kcal	9.8 g	8.6 g	79.0 g	52.0 g	2.4 g	1.1 g	12 / Lage 72 / Palette

Cheesecake Cremes

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
1-39-250512 4006733003505		Blueberry-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	1816 kJ / 430 kcal	8.8 g	6.7 g	84.0 g	61.0 g	2.9 g	0.1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250513 4006733003529		Raspberry-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	1816 kJ / 430 kcal	8.8 g	6.7 g	83.0 g	61.0 g	3.1 g	0.1 g	12 / Lage 72 / 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

Joghurtcremes

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
1-39-250531 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
1-39-250517 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
1-39-250518 4006733003727		Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere		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	1733 kJ / 409 kcal	5,0 g	4,3 g	86,0 g	66,0 g	2,9 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette

Quarkcremes

1-39-208201 4008241820131		Basis für Quarkcreme Vanille-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 g	1675 kJ / 394 kcal	0,0 g	0,0 g	98,0 g	87,0 g	0,1 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-208211 4008241821138		Basis für Quarkcreme Erdbeer-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 g	1678 kJ / 395 kcal	0,0 g	0,0 g	97,0 g	88,0 g	0,1 g	0,0 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-208231 4008241823132		Basis für Quarkcreme Bananen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 g	1681 kJ / 396 kcal	0,0 g	0,0 g	98,0 g	87,0 g	0,1 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette

Premium Pudding

1-39-251500 4008241102268		Premium Pudding Schokolade		6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g); 450 g Puddingpulver und 450 g Zucker auf 4,5 l Milch = ca. 54 Portionen à ca. 100 g Puddingpulver und 900 g Zucker auf 9 l Milch = ca. 108 Portionen à ca. 100 g	1430 kJ / 338 kcal	3,2 g	1,9 g	67,0 g	0,3 g	6,5 g	0,3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-202205 4008241220535		Premium Pudding Bourbon-Vanille		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Puddingpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g	1497 kJ / 352 kcal	0,3 g	0,0 g	87,0 g	5,0 g	0,3 g	0,1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-202245 4008241224533		Premium Pudding Karamell		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Puddingpulver und 1250 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 147 Portionen à ca. 100 g	1492 kJ / 351 kcal	0,3 g	0,1 g	87,0 g	1,0 g	0,3 g	0,6 g	12 / Lage 72 / Palette

Klassischer Pudding

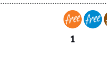
1-39-202006		Klassischer Pudding Vanille-Geschmack		1 x 15 kg Eimer (1 St. à 15000 g);	1480 kJ	0.2 g	0.0 g	86.0 g	0.1 g	0.3 g	0.9 g	6 / Lage
4008241200636				1000 g Dessertpulver und 1070 g	348 kcal							
				Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g								

Pudding ohne Kochen

47

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-251508 4006733009224		Pudding ohne Kochen Bananen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g	1688 kJ / 398 kcal	2.0 g	1.9 g	94.0 g	62.0 g	0.3 g	0.4 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-251509 4006733009248		Pudding ohne Kochen Sahne-Karamell- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g	1683 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

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
1-39-202550 4008241255032		Crème Caramel		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 10 l Milch = ca. 110 Portionen à ca. 100 g	1634 kJ / 385 kcal	1.6 g	0.5 g	90.0 g	69.0 g	1.9 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-202580 4008241258033		Crème Brûlée		8 x 0,45 kg FS (8 St. à 450 g); 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch und 1 l Schlagsahne, 170 g Flambierzucker = ca. 24 Portionen à ca. 100 g	1666 kJ / 392 kcal	0.7 g	0.2 g	95.0 g	85.0 g	0.9 g	0.2 g	15 / Lage 75 / 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 Schlagsahne 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

1-39-203432 4008241343234		Götterspeise Kirsch-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g	1495 kJ / 351 kcal	0.1 g	0.0 g	28.0 g	16.0 g	50.0 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203452 4008241345238		Götterspeise Waldmeister- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g	1510 kJ / 355 kcal	0.0 g	0.0 g	31.0 g	29.0 g	49.0 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203412 4008241341230		Götterspeise Himbeer-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g	1483 kJ / 349 kcal	0.1 g	0.0 g	30.0 g	16.0 g	48.0 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203482 4008241348239		Götterspeise Tropic-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g	1517 kJ / 356 kcal	0.0 g	0.0 g	34.0 g	31.0 g	47.0 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252001 4006733005912		Klassische Götterspeise Zitronen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g	1531 kJ / 360 kcal	0.1 g	0.0 g	35.0 g	34.0 g	47.0 g	0.3 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252002 4006733006735		Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g	1616 kJ / 380 kcal	0.0 g	0.0 g	92.0 g	89.0 g	0.1 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252003 4006733006759		Vegane Götterspeise Waldmeister- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g	1619 kJ / 381 kcal	0.0 g	0.0 g	92.0 g	92.0 g	0.0 g	0.6 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252005 4006733006797		Express-Götterspeise Himbeer-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 4 l Wasser = ca. 50 Portionen à ca. 100 g	1674 kJ / 394 kcal	0.0 g	0.0 g	89.0 g	88.0 g	7.1 g	0.1 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-252004 4006733006773		Express-Götterspeise Waldmeister- Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1 kg Dessertpulver auf 4 l Wasser = ca. 50 Portionen à ca. 100 g	1678 kJ / 395 kcal	0.0 g	0.0 g	89.0 g	89.0 g	7.1 g	0.1 g	12 / Lage 72 / Palette

1-39-203732 4008241373231		Fruchtkaltschale Aprikosen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g	1648 kJ / 388 kcal	0,0 g	0,0 g	95,0 g	76,0 g	0,1 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203742 4008241374238		Fruchtkaltschale Erdbeere		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g	1645 kJ / 387 kcal	0,1 g	0,0 g	95,0 g	76,0 g	0,2 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203752 4008241375235		Fruchtkaltschale Himbeer-Johannisbeer		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g	1635 kJ / 385 kcal	0,1 g	0,0 g	93,0 g	66,0 g	0,4 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203782 4008241378236		Fruchtkaltschale Kiwi-Bananen-Geschmack		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g	1638 kJ / 385 kcal	0,1 g	0,0 g	94,0 g	65,0 g	0,2 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-203792 4008241379233		Fruchtkaltschale Sauerkirsche		6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g); 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g	1640 kJ / 386 kcal	0,1 g	0,0 g	94,0 g	73,0 g	0,3 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette

Fruchtdesserts

Grützen

Basisprodukte

Tiefkühl Desserts

49

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-281024 4006733004229		TK-Dessert Reini's Hüftgold		1 x 4,12 kg Kt. (48 St. à 86 g);	1014 kJ / 243 kcal	17.0 g	9.8 g	21.0 g	13.0 g	2.8 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281025 4006733004236		TK-Dessert Nuss-Kuss		1 x 4,46 kg Kt. (48 St. à 93 g);	893 kJ / 214 kcal	14.0 g	6.8 g	19.0 g	13.0 g	2.8 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281027 4006733004250		TK-Dessert ClasseRolle		1 x 3,84 kg Kt. (48 St. à 80 g);	827 kJ / 198 kcal	11.0 g	7.8 g	21.0 g	11.0 g	3.0 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281028 4006733004267		TK-Dessert Banana Bee		1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g);	710 kJ / 169 kcal	7.5 g	5.0 g	22.0 g	12.0 g	2.9 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281029 4006733004298		TK-Dessert Milchstraße		1 x 2,92 kg Kt. (48 St. à 61 g);	1017 kJ / 243 kcal	14.0 g	9.1 g	25.0 g	15.0 g	4.0 g	0.2 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281030 4006733004304		TK-Dessert Cassis-Queen		1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g);	695 kJ / 166 kcal	9.5 g	5.6 g	16.0 g	12.0 g	3.1 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281034 4006733004342		TK-Dessert Kaffee-Shot		1 x 3,55 kg Kt. (48 St. à 74 g);	845 kJ / 203 kcal	14.0 g	9.1 g	16.0 g	11.0 g	3.1 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281035 4006733004359		TK-Dessert Pircher's Müsli		1 x 3,98 kg Kt. (48 St. à 83 g);	743 kJ / 177 kcal	6.0 g	3.3 g	26.0 g	16.0 g	3.2 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281044 4006733007466		TK-Dessert Himbeerherz		1 x 3,88 kg Kt. (48 St. à 81 g);	911 kJ / 218 kcal	14.0 g	8.9 g	20.0 g	14.0 g	3.1 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
1-39-281072 4006733011388		TK-Dessert FräuleinWunder		1 x 3,16 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 66 g);	745 kJ / 178 kcal	9.0 g	6.5 g	20.0 g	15.0 g	3.3 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 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
1-39-281052 4006733008104		TK-Dessert Adel verpflichtet		1 x 4,36 kg Kt. (48 St. à 91 g);	908 kJ / 218 kcal	14.0 g	9.1 g	20.0 g	14.0 g	3.0 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 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
1-39-281073 4006733011395		TK-Dessert Mamma Mia!		1 x 3,64 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 76 g);	890 kJ / 213 kcal	13.0 g	9.2 g	21.0 g	14.0 g	3.1 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette

Basis-Desserts

NEU	1-39-281054 4006733008937		TK-Dessert Joghurt-Limetten- Mousse		1 x 2,35 kg Kt. (48 St. à 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
NEU	1-39-281058 4006733009415		TK-Dessert Bayerische Creme		1 x 3,81 kg Kt. (72 St. à 53 g);	750 kJ / 180 kcal	12.0 g	6.5 g	15.0 g	12.0 g	3.6 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette
NEU	1-39-281062 4006733009996		TK-Dessert Zartbitter-Schoko- Mousse		1 x 2,11 kg Kt. (48 St. à ca. 44 g); 48 St. à ca. 44 g	1198 kJ / 287 kcal	18.0 g	13.0 g	26.0 g	17.0 g	4.1 g	0.1 g	6 / Lage 66 / Palette

TK-Desserts, to go

NEU	1-39-281080 4006733011654		TK-Dessert Mousse au chocolat		1 x 1,92 kg (24 St. à 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
NEU	1-39-281081 4006733011678		TK-Dessert Erdbeer-Tiramisu		1 x 1,92 kg (24 St. à 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
NEU	1-39-281082 4006733011692		TK-Dessert Joghurtcreme mit Mangopüree		1 x 1,92 kg (24 St. à 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, servierfertig

Dessertsoßen, ohne Kochen

Dessertsoßen, zum Kochen

Fruchtpürees, tiefgekühlt

Dekore

51

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	davon Fett	davon GFS	KH	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 40082411101667		Mokka-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
1-39-252324 4006733007732		Mini-Marshmallows		6 x 0,15 kg Dose (6 St. à 150 g);	1379 kJ / 324 kcal	0,0 g	0,0 g	76,0 g	65,0 g	4,7 g	0,0 g	16 / Lage 64 / Palette
1-39-252325 4006733007756		Dekor nach Art Salted Caramel		6 x 0,8 kg Dose (6 St. à 800 g);	1627 kJ / 383 kcal	0,0 g	0,0 g	94,0 g	93,0 g	0,2 g	1,1 g	16 / Lage 64 / Palette

Dessertfrüchte

1-39-203985 4008241398500		Dessertfrüchte Zwetschgenröster, servierfertig		1 x 2,9 kg Dose (1 St. à 2900 g);	421 kJ / 99 kcal	0,2 g	0,0 g	22,0 g	20,0 g	0,7 g	0,0 g	35 / Lage 175 / Palette
------------------------------	--	--	--	-----------------------------------	---------------------	-------	-------	--------	--------	-------	-------	----------------------------

Produkteigenschaften/Nährwerte

ohne kennzeichnungs- pflichtige Zusatzstoffe*	ohne kennzeichnungs- pflichtige laktosehaltige Zutaten**	vegan	tiefgefroren	weiche Kost	leichte Vollkost	für Pulver-Dessert- produkte: ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
ohne kennzeichnungs- pflichtige Allergene**	ohne kennzeichnungs- pflichtige gluten- haltige Zutaten***	vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)	passierte Kost	enthält Alkohol	Cook & Chill-geeignet	

Allergene**

glutenhaltiges Getreide	Eier	Sojabohnen	Milch (einschließlich Laktose)	Schalenfrüchte	Schwefeldioxid und Sulfite
-------------------------	------	------------	-----------------------------------	----------------	-------------------------------

Zusatzstoffe*

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel
-----------------	---------------------------	----------------------------

* gem. § 9 ZZuV

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

*** 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 Großverbrauersortiment“

GFS gesättigte Fettsäuren

KH Kohlenhydrate

**Für Bestellungen wenden
Sie sich bitte an:**

07243 104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

Für Fragen rund um unsere
Produkte steht Ihnen unsere
Fachberatung mit Rat und
Tat zur Seite.

fachberatung@oetker.de

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

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

Dr. Oetker Professional · 0800 5891773 · www.oetker-professional.de