



Professional

Alle Produkte auf einen Blick

GROSSVERBRAUCHER SORTIMENT 2020



Gültig ab

.....

JANUAR
2020



Pikanter Genuss



Desserts & Toppings



Rund ums Backen

REZEPTIDEEN

Ob Herzhaftes oder Süßes – kreative Rezeptideen zur Inspiration, Tipps und vieles mehr.

 *mehr auf der Umschlag-Innenseite*

Ihre Ansprechpartner bei
Dr. Oetker Professional



**WIR SIND GERNE
FÜR SIE DA!**

Telefonische Bezirks-Betreuung

Tel.: 07243 104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

Service-Nummer

Tel.: 0800 589 177 3

IDEEN & REZEPTE ZUR INSPIRATION

Ihr Team von Dr. Oetker Professional



KÜRBISCREMESUPPE MIT APFEL UND PARMESAN-CHIPS

ZUTATEN

- 1** Den Parmesan und die fein gehackten Kürbiskerne vermischen und in kleinen Häufchen auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen. Diese etwas andrücken und im Backofen bei 200 °C 6 Minuten backen. Die gebackenen Chips mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen. Anschließend vorsichtig vom Backpapier nehmen.
- 2** Das Wasser und den Apfelsaft in einen Topf gießen. Die Kürbiscremesuppe einrühren, aufkochen und 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Mit der Würzmischung universal, Küchengold abschmecken.
- 3** Die Kürbisraspeln in die Kürbiscremesuppe geben und kurz in der heißen Suppe ziehen lassen.
- 4** Die Suppe in einen tiefen Teller füllen, mit der geschlagenen Sahne, den Parmesanchips, dem Kürbiskernöl sowie Petersiliensträußchen garnieren und servieren.

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 182 g

30 g Parmesan, mittelgrob geraspelt
5 g Kürbiskerne
1,2 l Wasser
300 ml Apfelsaft
150 g Kürbiscremesuppe
1-39-205786
5 g Würzmischung universal,
Küchengold 1-39-205878
40 g Hokkaido-Kürbis, geraspelt
80 ml Sahne, geschlagen
10 ml Kürbiskernöl
4 g Blattpetersilie



CRUFF-CAKES

ZUTATEN

- 1** Die Cruffins nach Anleitung aufbacken und anschließend auskühlen lassen.
- 2** Nun das Pulver der Premium Mousse au Chocolat zusammen mit der Milch und der Sahne auf höchster Stufe für 5 Min. aufschlagen, in einen Spritzbeutel (ggf. mit Tülle) füllen und mindestens eine Stunde kaltstellen. Die Mousse au Chocolat blanc analog der dunklen Mousse vorbereiten.
- 3** Nun die weiße und die dunkle Mousse nach Belieben auf die Cruffins dressieren. Mit den Dekoren, den Dessertsoßen sowie den Früchten ausgarnieren und servieren.

Zutaten für 10 Portionen
à ca. 180 g

5 Stk. Cruffin Cherry-Choc 1-99-230116
5 Stk. Cruffin Vanilla-Choc 1-99-230111
150 g Premium Mousse au Chocolat 1-39-250535
100 ml Milch 1,5 % Fett
75 ml Sahne 30 % Fett
60 g Mousse au Chocolat blanc 1-39-204380
100 ml Milch 1,5 % Fett
75 ml Sahne 30 % Fett
25 g Knusper Perlen 1-39-252332
25 g Bunte Zuckerstreusel 1-39-252308
25 g Schoko-Zebra-Röllchen 1-39-252331
50 g Dessertsoße Schokolade 1-39-252313
50 g Dessertsoße Himbeere 1-39-252312
50 g Beerenfrüchte zur Deko

Pikant



SUPPEN, SOSSEN, WÜRZMITTEL & CO.

8 | Suppen & Brühen
22 | Suppeneinlagen
27 | Soßen

39 | Würzmittel
45 | Bindemittel



PIKANTE SPEZIALITÄTEN

50 | Vegane Spezialitäten
51 | Vegetarische
Spezialitäten
55 | Kartoffelspezialitäten

57 | Klöße
59 | Fischspezialitäten
59 | Sonstige pikante
Spezialitäten



PIZZA

64 | Pizza, unbelegt
65 | Pizza, belegt

70 | Pizza-Snacks
71 | Kartoffelpizza



PASTA

74 | Pasta, gefüllt
78 | Kartoffelspezialitäten

79 | Lasagne
81 | Cannelloni

Süß



DESSERTS

84 | Mousses
89 | Cremes
97 | Pudding
102 | Intern. Spezialitäten

103 | Desserts auf
Wasserbasis
108 | Basisprodukte
109 | Tiefkühl-desserts



DESSERT- TOPPINGS

118 | Dessertsoßen
120 | Frucht-pürees

121 | Dekore
123 | Dessertfrüchte



BACKWAREN & BACKZUTATEN

126 | Backzutaten
128 | Kuchen
136 | Süßes Gebäck

137 | Croissants
138 | Pikantes Gebäck
140 | Mini-Gebäck



SÜSSE MAHLZEITEN

148 | Hüttenklassiker

Passierte Menükomponenten



PASSENIO – SPEZIELLE KOST

154 | Süße Suppen

155 | Passierte Kost

Praktisch & übersichtlich



NON-FOOD & INDEX

166 | Küchenfolien
166 | TK-Dessert-Glas

167 | Produktverzeichnis



Das kleine Lebensmittel-Lexikon

Auf einen Blick sehen, was Sache ist!

Ob auf der Verpackung, in Flyern oder online: Piktogramme weisen Ihnen den Weg zu den passenden Produkten.

- ✓ **Allergene Zutaten:** Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger allergener Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)) finden Sie im Anhang ab Seite 169! Die Information bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die eventuelle Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder den Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt.

Technologisch unvermeidbare Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder des Transports in das Produkt gelangen, können nicht ausgeschlossen werden.

- ✓ **Gentechnikerklärung:** Unsere Produkte sind gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel* nicht kennzeichnungspflichtig.

* Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderter Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

Produkteigenschaften

-  **Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (gem. § 9 ZZuV).
-  **Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene:** Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)). Das bedeutet auch, dass keine milch- und laktosehaltigen Zutaten sowie glutenhaltigen Zutaten enthalten sind.*
-  **Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten:** Die Rezeptur enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*
-  **Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten:** Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
-  **Vegan:** Produkte, die keinerlei tierische Bestandteile enthalten
-  **Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil):** Produkte, die außer Ei, Milcherzeugnissen, Bienenwachs und Honig keine tierischen Bestandteile enthalten
-  **Tiefgefroren:** Lagerung bei mindestens -18 °C.
-  **Fingerfood:** Produkte in mundgerechten Stücken (ein bis zwei Bissen), gut greifbar, besonders für Senioren geeignet
-  **Weiche Kost:** Produkte mit weicher Konsistenz, leicht zu kauen
-  **Passierte Kost:** Produkte mit einheitlicher und glatter Konsistenz ohne Fasern und Stücke, leicht zu schlucken
-  **Leichte Vollkost:** Produkte, die im Rahmen einer leichten Vollkost (gemäß der Definition der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) eingesetzt und fettarm zubereitet werden können
-  **Enthält Alkohol:** Produkte enthalten alkoholische Zutaten
-  **Cook&Chill-geeignet:**** Produkte, die im klassischen Cook&Chill-Prozess einsetzbar sind und einer thermischen Vorbehandlung bedürfen
-  **Regenerierfertig:** Produkte, die ohne thermische Vorbehandlung regenerierfertig sind
-  **für Pulver-Dessertprodukte:** ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
- GFS** gesättigte Fettsäuren

Geräteklassen und Portionierung

-  Kombidämpfer/Backofen
-  Heißluft-Ladenbackofen
-  Pfanne
-  Fritteuse
-  Kochtopf
-  Mikrowelle
-  Manitowoc Roundup-Dampfgarer
-  Kombi-Schnellgarsystem
-  geschnitten (im TK-Backwarensortiment)

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a** enthält glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b** enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c** enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d** enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e** enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f** enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g** enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- h** enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i** enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j** enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k** enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l** enthält Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m** enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n** enthält Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

und weitere Pflichtangaben

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 6 geschwefelt
- 7 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 10 enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- 11 mit kakaohaltiger Fettglasur
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 mit teilweise fein zerkleinertem Fleischanteil
- 14 geschwärzt
- 15 gewachst

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

** Bitte beachten Sie die Cook&Chill-Richtlinien für alle im Katalog aufgeführten Produkte, die mit dem Cook&Chill-Icon ausgezeichnet sind.

Vor dem Regenerieren: Lagerung max. 72 Std. unter 3 °C und max. 12 Std. unter 10 °C.

Beim Regenerieren: Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten sicherstellen.





BETREUUNG AUS GUTEM HAUS!

Unsere Kundennähe hat viele professionelle Facetten

Für alle Ihre Belange und Fragen stehen wir
Ihnen mit motivierten Teams zur Seite:

- + Unser **kompetenter Außendienst** berät
Sie umfassend und mit viel Herzblut
vor Ort.
- + Die **telefonische Bezirks-Betreuung**
nimmt gerne Ihre Bestellungen auf:
Tel.-Nr.: 07243 104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de



WIR STEHEN FÜR QUALITÄT

**Großverbraucher- und
Gastrokompetenz seit 1899**



Starke Marken

wie Coppenrath & Wiese Profi-Line und Wolf Butter-
Back runden das Sortiment ab.

Eigene Produktion

am Standort Ettlingen. Zertifiziert nach DIN ISO 9001,
14001 und 50001, FSSC 22000 und HACCP.

BERATUNG VOM FACH

Ihre Ansprechpartner bei Dr. Oetker Professional sind so richtig gut aufgestellt. Wir wissen von was wir sprechen sowohl in Sachen Pizza, Backen oder wenn es um das Thema Dessert geht. Unsere Fachberater sind Profis, egal ob Sie Unterstützung im Bereich Gastronomie, Betriebsrestaurant oder Care benötigen. Wir holen Sie dort ab, wo Sie stehen und gehen individuell auf Ihre Problemstellungen ein, um gemeinsam Lösungsansätze zu erarbeiten.



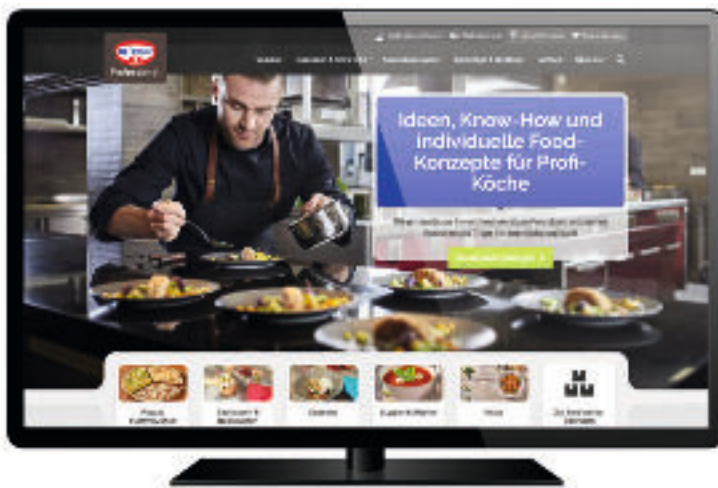
fachberatung@oetker.de

*„Produktberatung, Seminare,
Vor-Ort-Consulting, individuelle Rezepte –
wann immer Sie uns brauchen.“*

KLICK FÜR KLICK NEUES ENTDECKEN

www.oetker-professional.de

Unsere serviceorientierte
Website mit vielen Tipps
und Inspirationen



- + Mit der Produktsuche immer zum passenden Produkt
- + Produkte ganz unkompliziert speichern und bestellen mit der Merkliste
- + Inspirationen von unseren Profi-Köchen mit der Rezeptsuche
- + Immer neue Food-Trends, Know-how-Themen und Food-Rezepte





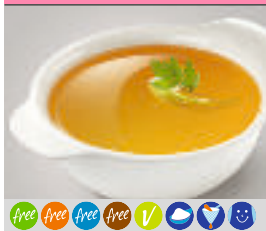
SUPPEN, SOSSSEN, WÜRZMITTEL & CO

Suppen & Brühen	8
Suppeneinlagen	22
Soßen	27
Würzmittel	39
Bindemittel	45



Suppen & Brühen

Brühe



Gekörnte Brühe

Die fein abgestimmte gekörnte Brühe macht Suppen, Soßen, Gemüse, Fleisch- und Kartoffelspeisen würziger und schmackhafter. Aufgrund ihrer Kaltlöslichkeit ist sie hervorragend zum Würzen von kalten Gerichten (z. B. Salaten oder Dips) geeignet.

16 g Trockenmischung auf 1 l Wasser oder 1 kg Speise

Nährwerte je 100 g: Brennwert 636 kJ (150 kcal), Fett 1.1 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 5.6 g, Eiweiß 2.1 g, Salz 61.3 g

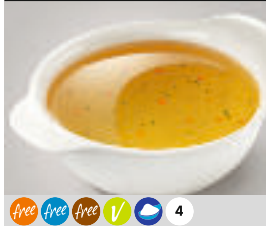
Cook & Chill-geeignet
 Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Die Trockenmischung ist kaltlöslich und kann zum Würzen auch in kalte Speisen eingerührt werden.

Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Rapsöl, Gewürze, Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin).
Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250039 4008241100813
1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg
Trockenmischung auf 750 l Wasser = ca. 755 l fertige Brühe

1-39-250040 4008241100837
4 x 1 kg Dose (4 St. à 1000 g) 1 kg
Trockenmischung auf 62,5 l Wasser = ca. 62,5 l fertige Brühe

Klare Gemüsesuppen



Gemüsesuppe, klar, Etoklar, mit Kräutereinlage, traditionell

Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feinem Gemüsebuckett und Petersilie.

20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 698 kJ (165 kcal), Fett 1.7 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 55.1 g

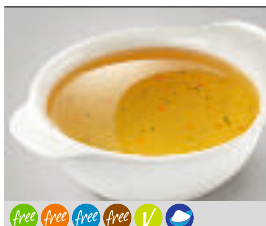
Cook & Chill-geeignet
 Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren.

Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Maltodextrin, 1.5 % Karotten, 1.5 % Zwiebeln, 1.3 % Lauch, Rapsöl, Petersilie, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat), Gewürze, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-255049 4006733007893
1 x 25 kg Eimer (1 St. à 25000 g) 25 kg
Trockenmischung auf 1250 l Wasser = ca. 1260 l fertige Suppe

1-39-255048 4006733007886
1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg
Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe

1-39-255050 4006733007909
1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg
Trockenmischung auf 250 l Wasser = ca. 252 l fertige Suppe



Gemüsesuppe, klar, Etoklar, mit Kräutereinlage

Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie.

20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 769 kJ (182 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 29.0 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 53.1 g

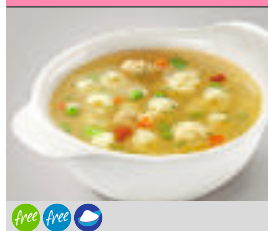
Cook & Chill-geeignet
 Wasser aufkochen

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
  	Gemüsesuppe, klar, Etoklar, hefefrei, mit Kräutereinlage Klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 871 kJ (206 kcal), Fett 2.2 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 31.0 g, Eiweiß 0.6 g, Salz 48.5 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, 0,8 % Karotten, 0,7 % Lauch, 0,6 % Zwiebeln, Gewürze, Petersilie, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255016 4006733001075 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe
  	Gemüsesuppe, klar, Etoklar, ohne Einlage Klare Suppe mit feinem Gemüsegeschmack, die aufgrund ihrer Kaltlöslichkeit auch hervorragend zum Würzen eingesetzt werden kann. Die Suppe enthält keine stückige Kräuter- und Gemüseeinlage. 20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 799 kJ (189 kcal), Fett 1.6 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 28.0 g, Eiweiß 3.0 g, Salz 52.2 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Dieses Produkt ist kaltlöslich und kann auch in kaltes Wasser eingerührt werden. Besonders geeignet zum Würzen. Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Maltodextrin, Hefeextrakt, Rapsöl, 1,0 % Pastinakenpulver, 0,4 % Karottenpulver, 0,4 % Lauchpulver, Gewürze, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255068 4006733011937 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000,00 g) 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe
  	Gemüsebouillon, Etoklar mit Kräutereinlage, salzreduziert (25 % weniger Salz) Salzreduzierte, klare Gemüsesuppe mit feinem Gemüsebukett und Petersilie. 20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1031 kJ (244 kcal), Fett 3.2 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 3.7 g, Salz 38.0 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Die Trockenmischung ist kaltlöslich und kann zum Würzen auch in kalte Speisen eingerührt werden. Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Rapsöl, 2,2 % Karotten, 0,8 % Zwiebeln, Petersilie, 0,7 % Lauch, Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255052 4006733010008 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 609 l fertige Suppe
  	Bouillon Méditerranée Tomatisierte, klare Brühe mit einer Einlage aus mediterranen Kräutern und verschiedenem Gemüse, wie Tomaten, Paprika, Karotten und Zwiebeln. 20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 810 kJ (191 kcal), Fett 1.5 g davon GFS 0.4 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 5.8 g, Salz 48.9 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Die Trockenmischung ist kaltlöslich und kann zum Würzen auch in kalte Speisen eingerührt werden. Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, 4,5 % Tomaten, Gewürze, Rapsöl, Kräuter (Basilikum, Oregano, Petersilie, Thymian), 0,6 % Karotten, 0,5 % Zwiebeln, 0,3 % rote Paprika, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250035 4008241100745 1 x 6 kg Eimer (ca. 1 St. à 6000,00 g) 6 kg Trockenmischung auf 300 l Wasser = ca. 302 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
        	Rindfleischkraftbouillon Herzhafte Brühe mit kräftigem Rindfleischgeschmack. 25 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 955 kJ (226 kcal), Fett 4,5 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 16,0 g, Eiweiß 9,7 g, Salz 43,5 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Die Trockenmischung ist kaltlöslich und kann zum Würzen auch in kalte Speisen eingerührt werden.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Rapsöl, Salz, Aroma, Palmfett, Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250030 4008241100691 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 240 l Wasser = ca. 243 l fertige Brühe
        	Rindfleischbouillon mit Kräutereinlage, salzreduziert (25 % weniger Salz) Salzreduzierte kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage. 22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1044 kJ (246 kcal), Fett 1,5 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 5,6 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 33,7 g	 Cook & Chill-geeignet  Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Die Trockenmischung ist kaltlöslich und kann zum Würzen auch in kalte Speisen eingerührt werden.	Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Zucker, Salz, Aroma, Kartoffelstärke, Rapsöl, Tomaten, Karotten, Petersilie, Palmfett, Karamell, Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250085 4006733010022 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe
	Klare Rindfleischsuppe mit Fleischeinlage 1:6, Royal Klare Suppe mit kräftigem Rindfleischcharakter und feiner Fleischeinlage.	 Dem Inhalt der Dose die 6-fache Wassermenge (4,8 Liter) zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Suppe anschließend 20 Minuten ziehen lassen. Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen finden Sie auf unserer Website www.oetker-professional.de		1-39-255070 4006733012972 6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 800 ml Doseninhalt auf 4,8 l Wasser = ca. 5,6 l fertige Suppe
	Klare Rindfleischsuppe ohne Fleischeinlage 1:10, Royal Klare Fleischbrühe mit kräftigem Rindcharakter, ohne Fleischeinlage.	 Dem Inhalt der Dose die 10-fache Wassermenge (8 Liter) zugeben und kurz aufkochen lassen. Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen finden Sie auf unserer Website www.oetker-professional.de		1-39-255071 4006733012996 6 x 800 ml (6 St. à 800 ml) 800 ml Doseninhalt auf 8 l Wasser = ca. 8,8 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free  	Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, mit Kräutereinlage Feine Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, fein abgerundet durch ihre Kräuter- und Gemüseeinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet. Die Bouillon ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 984 kJ (233 kcal), Fett 4.5 g davon GFS 1.5 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 20.0 g, Eiweiß 4.7 g, Salz 44.0 g	Cook & Chill-geeignet Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Aroma, 3,9 % Hühnerfett, 3,9 % Huhnextrakt, Karotten, Petersilie, Kurkuma, Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255028 4006733002706 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe
 free			

Suppen mit Einlage



Hochzeitssuppe

Klare Suppe mit einer hohen Einlage aus feinen Mark- und Fleischklößchen, Eiermuscheln und Gemüse.

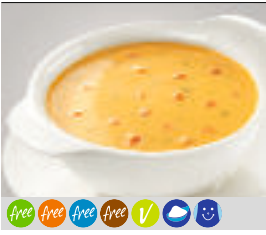
70 g Trockenmischung auf 1,05 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1576 kJ (375 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 6,0 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 4,8 g, Eiweiß 15,0 g, Salz 11,3 g

Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

34 % EIERNUDELN, 11 % Markklößchen (Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HARTWEIZENGRIESS, Rinderknochen

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free ✓ 	Früh		

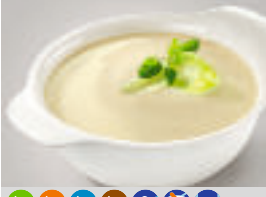
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ☁ 	Erbensencremesuppe mit Schwarzwälder Räucherspeck, Royal Cremige Erbsensuppe, fein abgerundet mit Schwarzwälder Räucherspeck. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1620 kJ (386 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 7,8 g, Eiweiß 15,0 g, Salz 10,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	56 % grüne Erbsen, Maltodextrin, 10 % Schwarzwälder Räucherspeck (Schweinespeck, Salz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Gewürz, Bohnenkraut, Aroma, Spinat, Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205758 4008241575826 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free free ☁ 😊 	Geflügelcremesuppe, Royal Fein cremige Suppe mit angenehmer Geflügelnote und zartem Hühnerfleisch. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1889 kJ (451 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 7,4 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 6,9 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 9,0 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), SAHNEPULVER, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 5,0 % Hühnerfett, Reismehl, Aroma, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Palmfett, 2,4 % Hühnerfleisch, Hefeextrakt, Gewürze, Kartoffeln, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205785 4008241578520 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free ✓ ☁ 	Grünkerncremesuppe mit feinem Gemüse, Royal Schmackhafte helle Suppe mit ausgeprägtem Grünkerngeschmack, Karotten und Sellerieblättern. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1706 kJ (407 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 4,1 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 4,7 g, Eiweiß 5,4 g, Salz 8,7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), 30 % GRÜNKERNMEHL und -GRIESS (DINKELWEIZEN), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), SAHNEPULVER, Glukosesirup, Palmfett, 2,0 % Karotten, Petersilie, SELLERIEBLÄTTER, Gewürze, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: EI. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205782 4008241578223 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free free free free ✓ ☁ 😊 	Karottencremesuppe, Royal Fruchtige Cremesuppe mit schmackhaften Karottenstücken und feiner Petersilie. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1752 kJ (417 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 10,0 g, Eiweiß 2,7 g, Salz 7,2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Sonnenblumenöl, 7,5 % Karotten, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 5,5 % Karottenextrakt, Glukosesirup, Zucker, Palmfett, Hefeextrakt, Aroma, Petersilie, Gewürz, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Orangensaftpulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205773 4008241577325 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe
 free free ☁ 	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse und Räucherspeck, Royal Reichhaltige Kartoffelsuppe mit herzhaftem Schwarzwälder Räucherspeck, Gemüstreifen und Zwiebeln. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1582 kJ (376 kcal), Fett 11,0 g davon GFS 6,2 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 4,3 g, Eiweiß 7,3 g, Salz 9,6 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	54 % Kartoffeln, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Maltodextrin, 3,0 % Schwarzwälder Räucherspeck (Schweinespeck, Salz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), SAHNEPULVER, Hefeextrakt, 1,2 % Karotten, 0,5 % Frühlingszwiebeln, Kräuter, Gewürze, MILCHEIWEISS, LAKTOSE, Aroma, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 471), Antioxidationsmittel (E 304, Natriummetabisulfit). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205714 4008241571422 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Kräutercrèmesuppe, Royal Helle Crèmesuppe mit würzigen Gartenkräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sellerie, Bärlauch und Bohnenkraut. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1723 kJ (410 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 2.7 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 0.2 g, Eiweiß 2.0 g, Salz 8.8 g       	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Glukosesirup, Palmfett, 2,0 % Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, SELLE-RIEBLÄTTER, Bärlauch, Bohnenkraut), Hefeextrakt, Gewürz, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205761 4008241576120 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 Lauchcrèmesuppe, Royal Helle, feincremige Suppe mit kräftigem Lauchcharakter und Lauchstückchen. Instant-Qualität. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1684 kJ (400 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 2.7 g, Kohlenhydrate 66 g davon Zucker 8.1 g, Eiweiß 3.8 g, Salz 7.8 g     	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), MAGERMILCH-PULVER, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Aroma, Glukosesirup, Palmfett, Hefeextrakt, 3,0 % Lauch, Petersilie, Gewürz, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205783 4008241578322 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 Maiscrèmesuppe, Royal Creimige Suppe mit ganzen Maiskörnern und feiner Petersilie. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1793 kJ (427 kcal), Fett 18.0 g davon GFS 6.0 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 5.9 g, Eiweiß 4.6 g, Salz 8.9 g       	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Maltodextrin, 13 % Gemüsemais, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, Reismehl, Hefeextrakt, Zucker, Glukosesirup, Gewürze, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205775 4008241577523 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 Spargelcrèmesuppe, Royal Feincremige Suppe mit delikaten weißen Spargelstücken. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1770 kJ (421 kcal), Fett 16.0 g davon GFS 7.6 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 8.8 g, Eiweiß 6.4 g, Salz 8.5 g      	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, Aroma, 3,0 % Spargelextraktpulver, 2,5 % Spargel, Hefeextrakt, Glukosesirup, LAKTOSE, Zucker, Gewürze, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205776 4008241577622 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe
 Steinpilzcrèmesuppe, Royal Feincremige Suppe mit aromatischer Steinpilznote und delikaten Steinpilzstückchen. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1838 kJ (438 kcal), Fett 20.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 8.4 g, Eiweiß 6.6 g, Salz 8.3 g     	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, 2,8 % Steinpilze, Hefeextrakt, Aroma, LAKTOSE, getrocknete BUTTER, 1,2 % Champignonextraktpulver, MILCHEIWEISS, Petersilie, Gewürze, Zucker, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamell, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205788 4008241578827 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ ☁ ☺ 	Spinatcremesuppe, Royal Cremige Suppe mit kräftigem Spinatcharakter und Blattspinatstücken. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1794 kJ (429 kcal), Fett 21.0 g davon GFS 6.8 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 5.7 g, Salz 11.7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, 7,5 % Spinat, Reismehl, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205777 4008241577721 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free free free free ✓ ☁ ☺ 	Tomatencremesuppe, Royal Cremesuppe mit vollfruchtigem Tomatengeschmack, verfeinert mit typisch italienischen Kräutern und aromatischen Tomatenstücken. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1585 kJ (376 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 6.2 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 31.0 g, Eiweiß 7.3 g, Salz 10.4 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. 32 % Tomaten, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Kräuter, Gewürze, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205778 4008241577820 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free free ✓ ☁ 	Waldpilzcremesuppe, Royal Feincremige Suppe mit typischen Waldpilzen wie Butterpilzen, Täublingen und Steinpilzen sowie Champignons. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1805 kJ (431 kcal), Fett 20.0 g davon GFS 12.0 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 6.2 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 10.7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), LAKTOSE, Reismehl, 4,0 % Champignonextrakt, Aroma, 4,0 % Pilze (Champignons, Butterpilze, Täublinge, Steinpilze), Hefeextrakt, Tomaten, MILCHEIWEISS, Petersilie, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamell. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205780 4008241578025 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
 free free free free ✓ ☁ 	Zucchini-cremesuppe, Royal Cremesuppe mit feinem Zucchini-charakter und fruchtigen Zuchiniwürfeln. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1831 kJ (437 kcal), Fett 20.0 g davon GFS 5.4 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 3.7 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 9.3 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Aroma, Glukosesirup, 4,5 % Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Spinat, Kräuter, Gewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205779 4008241577929 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe

Cremesuppen, Classic



 free free ✓ 🌱 🐟 🐣 	Blumenkohlcremesuppe Feincremige Suppe mit dem typisch herzhaften Geschmack von Blumenkohl. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1637 kJ (389 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 4,7 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 4,1 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 11,4 g	🍳 Cook & Chill-geeignet ⚙️ Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, Palmfett, Aroma, 5,0 % Blumenkohl, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205753 4008241575321 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe
 free free free free ✓ 🌱 🐟 🐣 	Champignoncremesuppe Feincremige Suppe mit typisch aromatischem Champignongeschmack. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1789 kJ (427 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 3,0 g, Eiweiß 2,3 g, Salz 11,5 g	🍳 Cook & Chill-geeignet ⚙️ Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, Hefeextrakt, Zucker, 1,5 % Champignonextraktpulver, 1,2 % Champignonpulver, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259045 4006733011883 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 40 l fertige Suppe
 free free free free ✓ 🌱 🐟 🐣 	Geflügelcremesuppe Suppe mit angenehm abgerundetem Geflügelgeschmack und feincremiger Konsistenz. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1883 kJ (449 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 6,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 0,6 g, Eiweiß 2,1 g, Salz 9,5 g	🍳 Cook & Chill-geeignet ⚙️ Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 6,0 % Hühnerfett, Reismehl, Aroma, Glukosesirup, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259032 4006733006407 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38,5 l fertige Suppe
 free free free free ✓ 🌱 🐟 🐣 	Kalbfleischcremesuppe Helle Cremesuppe mit mildem Kalbfleischcharakter. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1690 kJ (402 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 0,4 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 10,0 g	🍳 Cook & Chill-geeignet ⚙️ Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Sonnenblumenöl, Reismehl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Palmfett, Aroma, Kalbfleisch, Rindfleischextrakt, Gewürze, Salz, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205760 4008241576021 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	Kürbiscrèmesuppe Feincremige Suppe mit ausgeprägtem Kürbischarakter und feiner Petersilie. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1621 kJ (385 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 3,6 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 8,9 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 11,3 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 7,1 % Kürbis, Sonnenblumenöl, Palmfett, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Glukosesirup, Gewürze, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205786 4008241578629 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe
 free free 	Ochschwanzsuppe Kräftig-würzige Suppe mit typischem Ochschwanzcharakter. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1541 kJ (365 kcal), Fett 8,4 g davon GFS 5,9 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 1,8 g, Eiweiß 4,4 g, Salz 13,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, Hefeextrakt, Karamell, Rindfleischextrakt, Salz, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-259038 4006733008920 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe
 free free free ✓ 	Selleriecrèmesuppe Herzhafte Cremesuppe mit schmackhaftem Sellerie. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1766 kJ (421 kcal), Fett 17,0 g davon GFS 5,7 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 1,7 g, Eiweiß 1,4 g, Salz 10,4 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, 2,0 % SELLERIE, Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Kurkuma, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205767 4008241576724 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe
 free free free free ✓ 	Spargelcrèmesuppe Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1792 kJ (427 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 2,6 g, Eiweiß 2,4 g, Salz 11,2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, 2,7 % Spargelextraktpulver, Hefeextrakt, 1,5 % Spargelpulver, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-259046 4006733011906 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 40 l fertige Suppe
 free free free free ✓ 	Tomatencremesuppe Cremige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1483 kJ (350 kcal), Fett 4,7 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 25,0 g, Eiweiß 6,5 g, Salz 11,2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	28 % Tomaten, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Hefeextrakt, Gewürze, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205754 4008241575420 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Gulaschsuppe, ungarisch Deftige Cremesuppe mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1479 kJ (350 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 4.5 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 9.5 g, Eiweiß 7.2 g, Salz 12.7 g free free  	 regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.	WEIZENMEHL, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Tomaten, Zucker, Aroma, Paprika, Rindfleischextrakt, Zwiebeln, Gewürze, Hefeextrakt, Salz, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205769 4008241576922 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe

Cremesuppen, kaltquellend



 Blumenkohlcremesuppe, kaltquellend Helle, cremige Suppe mit dem typisch feinen Geschmack von Blumenkohl. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1765 kJ (421 kcal), Fett 18.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 11.0 g, Salz 9.8 g free free  	 regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.	Modifizierte Wachsmaisstärke, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 8,0 % Blumenkohl, Zucker, Hefeextrakt, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Aroma (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz, Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255018 4006733002331 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 86 l fertige Suppe
 Kartoffelcremesuppe, kaltquellend Herzhaft-cremige Kartoffelsuppe, mit feinen Gewürzen abgerundet. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1726 kJ (411 kcal), Fett 17.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 8.5 g, Eiweiß 7.7 g, Salz 9.8 g free free  	 regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.	35 % Kartoffeln, modifizierte Wachsmaisstärke, Palmfett, SAHNEPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, LAKTOSE, Zucker, Aroma (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, Gewürze, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (E 304, Natriummetabisulfit, Extrakt aus Rosmarin), Raucharoma, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255023 4006733002409 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 84 l fertige Suppe
 Pilzcremesuppe, kaltquellend Helle, cremige Suppe mit typisch aromatischem Pilzgeschmack. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1828 kJ (436 kcal), Fett 20.0 g davon GFS 13.0 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 7.9 g, Salz 9.8 g free free  	 regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.	Modifizierte Wachsmaisstärke, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, 4,0 % Champignonextraktpulver, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Hefeextrakt, Zucker, Aroma (enthält MILCH), 1,5 % Champignonpulver, MILCHEIWEISS, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-255066 4006733011913 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 87 l fertige Suppe



Spargelcremesuppe, kaltquellend

Helle, cremige Suppe mit feinem Spargelcharakter.

100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1779 kJ (424 kcal), Fett 18,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 15,0 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 10,3 g



regenerierfertig
Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.

Modifizierte Wachsmaismaisstärke, MAGER-MILCHPULVER, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, SAHNEPULVER, LAKTOSE, Aroma (enthält MILCH), 2,5 % Spargelextrakt, Hefeextrakt, 1,5 % Spargelpulver, MILCHEIWEISS, Zucker, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-255067 4006733011920

1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 87 l fertige Suppe



Spinatcremesuppe, kaltquellend

Mit Gewürzen und aromatischem Spinat fein abgeschmeckte cremige Suppe.

100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1723 kJ (410 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 10,0 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 19,0 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 10,0 g



regenerierfertig
Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.

Modifizierte Wachsmaismaisstärke, MAGER-MILCHPULVER, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 6,0 % Spinat, Zucker, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Hefeextrakt, Aroma (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, Rapsöl, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-255020 4006733002355

1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 86 l fertige Suppe



Tomatencremesuppe, kaltquellend

Fein cremige Suppe mit ausgeprägtem, fruchtigem Tomatencharakter.

100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1365 kJ (322 kcal), Fett 1,3 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 39,0 g, Eiweiß 8,9 g, Salz 9,9 g



regenerierfertig
Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Bei zusätzlicher Verarbeitung von Milchprodukten ändert sich die Konsistenz (wird dicker). Empfehlung: Bei Verwendung eines Rührgerätes geringe Stufeneinstellung wählen.

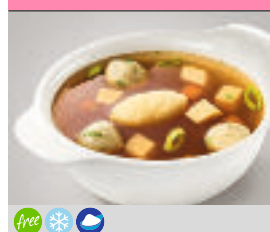
45 % Tomaten, modifizierte Wachsmaismaisstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Hefeextrakt, Aroma, Gewürze, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-255019 4006733002348

1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 84 l fertige Suppe

Suppeneinlagen

Suppeneinlagen, Fleisch



Hochzeitssuppen-Einlage, tiefgefroren

Klassische Suppeneinlage mit einem Mix aus pikanten Markklößchen, feinen Grießklößchen und gewürfeltem Eierstich.

Produktgewicht variiert nach Sorte: Markklößchen ca. 7 g, Grießklößchen ca. 15 g, Eierstichwürfel ca. 3 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 882 kJ (211 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 4,8 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 8,1 g, Salz 1,2 g

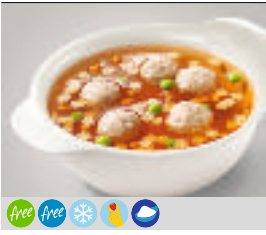


regenerierfertig
Die tiefgefrorene Suppeneinlage in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommt.

Wasser, 25 % HÜHNERVOLLEI, 9,2 % HARTWEIZENGRIESS, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 7,3 % Rinderknochenmarktfett, VOLLMILCH, WEIZENMEHL, Schweinefleisch, HÜHNEREIWEISSPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, Stärke (Mais, Kartoffel), pflanzliche Fette (Shea, Kokos), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Petersilie, Kartoffeln, SAHNEPULVER, Aroma, Rindergelatine, Hefeextrakt, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Zucker, Kurkuma.

1-39-275041 4006733012354

6 x 1 kg Beutel (6 St. à 1000 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 	Markklößchen, tiefgefroren Der beliebte Klassiker unter den Suppeneinlagen. 1 St. ca. 7 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1080 kJ (259 kcal), Fett 17,0 g davon GFS 7,6 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 1,4 g	regenerierfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.	Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 16 % Rinderknochenmarkfett, HÜHNERVOLLEI, Schweinefleisch, WEIZENMEHL, HÜHNEREIWEISSPULVER, HARTWEIZENGRIESS, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Aroma. 1-39-206437 4001724643708 6 x 1 kg Beutel (ca.858 St. à ca. 7,00 g) 6 x 143 St. à ca. 7 g
 	Markklößchen Suppenklößchen mit dem unverwechselbaren Geschmack. Fein abgerundet in der Würzung - geeignet für alle klaren Suppen und Brühen. 1 St. ca. 1,1 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1933 kJ (462 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 10,0 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 2,3 g, Eiweiß 15,0 g, Salz 7,0 g	regenerierfertig  Die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze 2 Minuten kochen. Danach weitere 4-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.	Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HARTWEIZENGRIESS, 20 % Rinderknochenmarkfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENMEHL, Säuerungsmittel (Weinsäure), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Backtriebmittel (Natriumcarbonat), HÜHNEREIGELBPULVER, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Petersilie, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-255056 4006733010848 2 x 2 kg FS (ca.3600 St. à ca. 1,10 g) 2 kg = ca. 1800 St. à ca. 1,1 g
 	Suppenputenklößchen, tiefgefroren Suppenputenklößchen mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 755 kJ (180 kcal), Fett 8,5 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 12 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 14,0 g, Salz 1,9 g	regenerierfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in der heißen Brühe gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.	51 % Putenfleisch, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Hühnerhaut, Zwiebeln, WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt. 1-39-206440 4001724644002 6 x 1 kg Beutel (ca.1200 St. à ca. 5,00 g) 6 x 200 St. à ca. 5 g
 	Suppenfleischklößchen, tiefgefroren Suppenfleischklößchen mit 47 % Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 815 kJ (194 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 1,0 g, Eiweiß 15,0 g, Salz 2,3 g	regenerierfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.	47 % Schweinefleisch, Wasser, WEIZENMEHL, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), geräucherter Speck (Schweinespeck, Salz, Rauch), HÜHNEREIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Hefeextrakt, Aroma, Knoblauch. 1-39-206438 4001724643807 6 x 1 kg Beutel (ca.1200 St. à ca. 5,00 g) 6 x 200 St. à ca. 5 g
 	Schwarzwälder Klößchen mit Rauchfleisch Suppenklößchen mit Rauchfleisch und Räucherspeck. 1 St. à ca. 3,3 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 2000 kJ (478 kcal), Fett 23,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 17,0 g, Salz 5,9 g	regenerierfertig  Die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen. Danach weitere 4-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.	HARTWEIZENGRIESS, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Palmfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, 6,0 % Rauchfleisch (Schweinefleisch, Rauch), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Rauch), WEIZENMEHL, Säuerungsmittel (E 334), 3,0 % geräucherter Speck (Schweinespeck, Salz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), Backtriebmittel (Natriumcarbonat), geröstete Zwiebeln, HÜHNEREIGELBPULVER, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Raucharoma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-205904 4008241590423 2 x 2 kg FS (ca.600 St. à ca. 3,3 g) 2 kg = ca. 600 St. à ca. 3,3 g

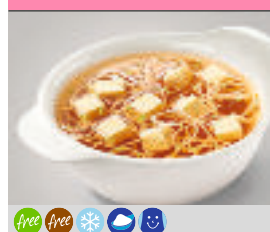
Suppeneinlagen, vegetarisch



       	Grießnockerl, tiefgefroren Nockerl aus lockerer Grießmasse mit feiner Butternote. Bestens geeignet als Suppeneinlage oder Beilage. 6 x 30 St. à ca. 33 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 684 kJ (163 kcal), Fett 7.1 g davon GFS 2.0 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 6.8 g, Salz 0.7 g	 regeneriertfertig  Die tiefgefrorenen Nockerln auf einem gelochten GN-Blech verteilen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf ca. 8 Minuten garen. Anschließend in heißer Suppe oder als Beilage servieren.  Die tiefgefrorenen Nockerln in die heiße Brühe geben und 5-10 min ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.	Wasser, 25 % HARTWEIZENGRIESS, 20 % HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, pflanzliche Fette (Shea, Kokos), 1,5 % HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Butteraroma.	1-39-275040 4006733012330 6 x 1 kg (ca. 180 St. à ca. 33 g)
     	Vegetarische Hochzeitssuppen-Einlage mit Grünkernklößchen, tiefgefroren Vegetarische Suppeneinlagen mit einem Mix aus feinen Grünkernklößchen, zarten Grießklößchen und bunten Eierstichbällchen. Produktgewicht variiert nach Sorte: Grünkernklößchen ca. 7.5 g, Grießklößchen ca. 15 g, Eierstichbällchen ca. 3 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 965 kJ (231 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 4.0 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 7.6 g, Salz 0.9 g	 regeneriertfertig  Die tiefgefrorene Suppeneinlage in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommt.	Wasser, 18 % HÜHNERVOLLEI, 11 % HARTWEIZENGRIESS, 10 % GRÜNKERN (DINKELWEIZEN), CRÈME FRAÎCHE, Rapsöl, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliche Fette (Shea, Kokos), MAGERMILCHPULVER, Spinat, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Stärke (Mais, Kartoffel), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffeln, Tomatenmark, VOLLMILCH, SAHNEPULVER, Petersilie, Aroma, Hefeextrakt, Karotten, Verdickungsmittel (Xanthan, Quarkkernmehl), Zucker, Kurkuma.	1-39-275042 4006733012378 6 x 1 kg Beutel (6 St. à 1000 g)
    	Flädle, tiefgefroren Leckere Einlage für Suppen und Brühen aus ungesüßten Eierkuchen-Streifen. Nährwerte je 100 g: Brennwert 896 kJ (214 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1.1 g, Eiweiß 7.3 g, Salz 1.0 g	 regeneriertfertig  Die Flädle aus der Verpackung nehmen, auf einem flachen GN-Blech verteilen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf ca. 2-3 Minuten regenerieren. Anschließend in heißer Suppe servieren.  Die Flädle in die heiße Brühe geben, ziehen lassen und anschließend servieren.  Die Flädle (eine Portion entspricht ca. 50-60 g) entnehmen und in einem mikrowellentauglichen Geschirr zugedeckt bei ca. 600 Watt ca. 30 Sekunden erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert	sich bei erhöhter Portionsmenge. Anschließend in heißer Suppe servieren. Die Zeit- und Temperaturangaben sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Gerätetyp etwas abweichen. Wasser, 24 % HÜHNERVOLLEI, HARTWEIZENGRIESS, Rapsöl, WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER, Jodsalz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte, Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275044 4006733012439 5 x 1 kg (5 St. à 1000 g)
       	Grießklößchen, tiefgefroren Traditionelle Suppeneinlage mit feinem Grießgeschmack. 1 St. ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 875 kJ (209 kcal), Fett 8.5 g davon GFS 2.7 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 6.0 g, Salz 0.6 g	 regeneriertfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.	Wasser, 26 % HARTWEIZENGRIESS, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), SAHNEPULVER, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Gewürz, Kartoffeln, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Quarkkernmehl), Salz, Hefeextrakt.	1-39-206435 4001724643500 6 x 1 kg Beutel (ca. 400 St. à ca. 15,00 g) 6 x 67 St. à ca. 15 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
  	Grießklößchen Das universelle Suppenklößchen als Einlage für alle klaren Suppen und Brühen. 1 St. à ca. 3,3 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1993 kJ (475 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 9,5 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 2,4 g, Eiweiß 19,0 g, Salz 3,3 g	 regenerierfertig  Die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze 2 Minuten kochen. Danach weitere 4-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.	68 % HARTWEIZENGRIESS, Palmfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENMEHL, Säuerungsmittel (Weinsäure), Backtriebmittel (Natriumcarbonat), HÜHNEREIGELBPULVER, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Aroma, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-255057 4006733010862 2 x 2 kg FS (ca.1200 St. à 3,30 g) 2 kg = ca. 600 St. à ca. 3,3 g
  	Brokkoliklößchen, tiefgefroren Suppenklößchen mit feinem Brokkoli. 1 St. ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 664 kJ (158 kcal), Fett 4,9 g davon GFS 1,7 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 2,4 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 1,1 g	 regenerierfertig  Die tiefgekühlten Klößchen in die heiße Brühe geben, ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.	VOLLMILCH, 15 % Brokkoli, Wasser, Kartoffeln, HÜHNERVOLLEI, HARTWEIZENGRIESS, modifizierte Kartoffelstärke, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Gewürz, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma (enthält MILCH), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Salz, Hefeextrakt. 1-39-206436 4001724643609 6 x 1 kg Beutel (ca.400 St. à ca. 15,00 g) 6 x 67 St. à ca. 15 g
  	Grünkernklößchen, tiefgefroren Suppenklößchen mit Grünkern und feiner Crème fraîche-Note, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 7,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1072 kJ (257 kcal), Fett 15,0 g davon GFS 5,9 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 0,9 g	 regenerierfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in der heißen Brühe gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.	Wasser, 25 % GRÜNKERN (DINKELWEIZEN), CREME FRAÎCHE, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, HARTWEIZENGRIESS, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), HÜHNEREIWEISSPULVER, Karotten, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt. 1-39-275025 4006733010763 6 x 1 kg Beutel (ca.800 St. à ca. 7,50 g) 6 x ca. 133 St. à ca. 7,5 g
  	Kräuterklößchen Suppenklößchen mit harmonisch abgestimmten Kräutern. Geeignet als Einlage für alle klaren Suppen und Brühen. 1 St. à ca. 3,3 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1909 kJ (454 kcal), Fett 17,0 g davon GFS g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 2,0 g, Eiweiß 17,0 g, Salz 5,0 g	 regenerierfertig  Die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen. Danach weitere 4-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.	HARTWEIZENGRIESS, Palmfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), WEIZENMEHL, Säuerungsmittel (Weinsäure), Backtriebmittel (Natriumcarbonat), 2,1 % Kräuter (Petersilie, Kerbel, Majoran), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-255058 4006733010886 2 x 2 kg FS (ca.1200 St. à 3,30 g) 2 kg = ca. 600 St. à ca. 3,3 g
  	Spinat-Ricotta-Klößchen, tiefgefroren Fein abgeschmeckte Spinat-Ricotta-Klößchen mit 45 % Spinat, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 7,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 523 kJ (124 kcal), Fett 2,6 g davon GFS 1,3 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 1,7 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 1,2 g	 regenerierfertig  Die tiefgefrorenen Klößchen in der heißen Brühe gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.	45 % Spinat, 15 % RICOTTA KÄSE, HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Wasser, Kartoffelpüreefloccen, WEIZENMEHL, Kartoffeln, HÜHNEREIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Aroma, Gewürze, Zucker, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan). 1-39-275022 4006733010664 6 x 1 kg Beutel (ca.800 St. à ca. 7,50 g) 6 x ca. 133 St. à ca. 7,5 g

Suppeneinlagen, Eierstich



Eierstichwürfel, tiefgefroren

Die klassische Suppeneinlage zum Verfeinern von Brühen und Suppen.

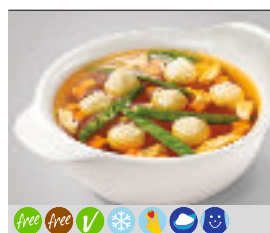
Nährwerte je 100 g: Brennwert 560 kJ (134 kcal), Fett 8.5 g davon GFS 3.1 g, Kohlenhydrate 4 g davon Zucker 1.6 g, Eiweiß 10.0 g, Salz 1.3 g



regenerierfertig
Die tiefgefrorenen Eierstichwürfel in die heiße Suppe geben, ziehen lassen, bis die Würfel an die Oberfläche kommen.

68 % HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCH, Wasser, Maisstärke, Rindergelatine, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan).

1-39-206444 4001724644408
6 x 1 kg Beutel (6 St. à 1000,00 g)



Eierstichbällchen, gelb, tiefgefroren

Bällchen mit feinem Ei-Geschmack.

1 St. ca. 3 g

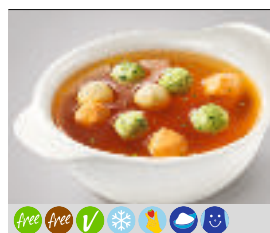
Nährwerte je 100 g: Brennwert 958 kJ (228 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 3.3 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 7.2 g, Eiweiß 11.0 g, Salz 1.0 g



regenerierfertig
Die tiefgefrorenen Eierstichbällchen in die heiße Suppe geben und ziehen lassen, bis die Bällchen an die Oberfläche kommen.

40 % HÜHNERVOLLEI, Wasser, MAGER-MILCHPULVER, VOLLMILCH, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, Maisstärke, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), HÜHNEREIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan).

1-39-275028 4006733010824
6 x 1 kg Beutel (ca.2004 St. à ca. 3,00 g)
6 x ca. 334 St. à ca. 3 g



Eierstichbällchen, bunt, tiefgefroren

Die runde und bunte Suppeneinlage wertet alle klaren Suppen geschmacklich und optisch auf.

1 St. ca. 3 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 945 kJ (226 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 3.3 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 6.8 g, Eiweiß 10.0 g, Salz 1.0 g



regenerierfertig
Die tiefgefrorenen Eierstichbällchen in die heiße Suppe geben und ziehen lassen, bis die Bällchen an die Oberfläche kommen.

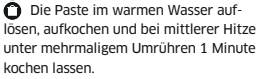
39 % HÜHNERVOLLEI, Wasser, MAGER-MILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, VOLLMILCH, Rapsöl, Maisstärke, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Spinat, HÜHNEREIWEISSPULVER, Tomatenmark, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Petersilie, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan).

1-39-275026 4006733010787
6 x 1 kg Beutel (ca.2004 St. à ca. 3,00 g)
6 x ca. 334 St. à ca. 3 g

Soßen

Fonds & Grundprodukte



      	Fischfond, Royal, pastös Pastöser Fond mit fein ausgewogenem Weißfischcharakter. Bestens geeignet als eigenständiger Fond oder zum Kochen, Verfeinern oder Porchieren. Als Fondbasis für Suppen und Soßen: 50g/l Zur Abrundung Ihrer Speisen: Dosierung nach individuellem Geschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1992 kJ (477 kcal), Fett 28.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 1.6 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 12.1 g	 Cook & Chill-geeignet 	Palmfett, Maltodextrin, 15 % FISCH-PULVER, Weißweineextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält FISCH, KREBSTIERE, WEICHTIERE), modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Lecithine), Verdickungsmittel (Xanthan), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257037 4006733012613 4 x 0,85 kg (4 St. à 850 g) 1000ml Wasser + 50g Paste = 1000ml Fond
      	Krustentierfond, Royal, pastös Pastöser Fond mit einem ausgeprägten und dabei harmonischen Krustentiergeschmack. Ideal zum Verfeinern von maritimen Gerichten. Als Fondbasis für Suppen und Soßen: 50g/l Zur Abrundung Ihrer Speisen: Dosierung nach individuellem Geschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1965 kJ (471 kcal), Fett 28.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 7.6 g, Eiweiß 4.0 g, Salz 10.1 g	 Cook & Chill-geeignet Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Maltodextrin, Palmfett, Weißweineextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Zwiebelpulver, Knoblauch, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Tomatenmark, Glukosesirup, Karamell, 1,0 % Norwegischer TIEFSEEHUMMEREXTRAKT, Zitronensaftkonzentrat, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Gewürz, Emulgator (Lecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (FISCH, WEICHTIERE, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257038 4006733012637 4 x 0,85 kg (4 St. à 850 g) 1000ml Wasser + 50g Paste = 1040ml Fond
       	Peperonata Pikante Gemüsezubereitung mit Paprika - aus frischen roten und gelben Paprikaschoten. Peperonata ist vielseitig verwendbar als Grundprodukt für Suppen und Soßen, Reis, Teigwaren oder Kartoffeln. Topping auf Fleisch, Fisch und Geflügel, Pizzagrundbelag oder -auflage, kalte Vorspeisen oder Salat. Nährwerte je 100 g: Brennwert 276 kJ (66 kcal), Fett 2.2 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 10 g davon Zucker 9.2 g, Eiweiß 1.0 g, Salz 1.0 g	 regenerierfertig Warme Zubereitung: Einfach erhitzen. Kalte Zubereitung: Nur servieren.	70 % roter und gelber Paprika, gebratene Zwiebeln, Tomatenkonzentrat, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure).	1-39-205682 4008241568224 6 x 2,5 kg Dose (6 St. à 2500 g)
       	Tomates Concassées Italienische Tomaten, geschält, gewürfelt, im eigenen Saft. Tomates Concassées ist vielseitig verwendbar als Grundprodukt für Suppen und Soßen, Reis, Teigwaren oder Kartoffeln. Topping auf Fleisch, Fisch und Geflügel, Pizzagrundbelag oder -auflage, kalte Vorspeisen oder Salat. Nährwerte je 100 g: Brennwert 124 kJ (29 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 5 g davon Zucker 3.7 g, Eiweiß 1.1 g, Salz 0.0 g	 regenerierfertig Warme Zubereitung: Einfach erhitzen. Kalte Zubereitung: Nur servieren.	Gehackte Tomaten, Tomatensaft, Festigungsmittel (E 509), Säuerungsmittel (Citronensäure).	1-39-205901 4008241590126 6 x 2,5 kg Dose (6 St. à 2500 g)

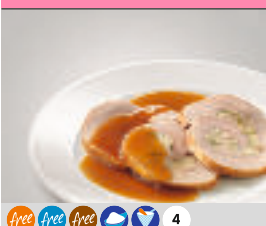
Bratensäfte



 free free free free 	Bratensaft, Goldox, Instant Leicht gebundene Fleischsoße, die äußerst vielseitig verwendbar ist: Zum Abschmecken und Verfeinern dunkler Soßen oder als Grundbasis für weitere Ableitungen. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1543 kJ (365 kcal), Fett 8.4 g davon GFS 5.3 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 4.2 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 14.0 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, modifizierte Wachsmaisstärke, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Karamell, Salz, Zucker, Gewürz, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat), Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205817 4008241581728 1 x 20 kg Eimer (1 St. à 20000 g) 20 kg Trockenmischung auf 200 l Wasser = ca. 210 l fertige Soße 1-39-205818 4008241581827 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 126 l fertige Soße 1-39-205255 4008241525524 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Trockenmischung auf 50 l Wasser = ca. 52,5 l fertige Soße 1-39-205964 4008241596425 4 x 0,7 kg Dose (4 St. à 700 g) 700 g Trockenmischung auf 7 l Wasser = ca. 7 l fertige Soße
 free free free 4 	Bratensaft, Goldox, traditionell, Instant Leicht gebundene Fleischsoße, die äußerst vielseitig verwendbar ist: Zum Abschmecken und Verfeinern dunkler Soßen oder als Grundbasis für weitere Ableitungen. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1405 kJ (332 kcal), Fett 5.4 g davon GFS 3.2 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 3.5 g, Eiweiß 9.2 g, Salz 16.7 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, Kartoffelstärke, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, modifizierte Wachsmaisstärke, Rindfleischextrakt, Salz, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205320 4008241532027 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 126 l fertige Soße

Jus

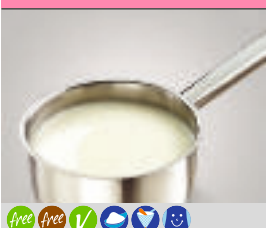


 free free free 4 	Bratenjus, Royal, traditionell, pastös Bratenjus mit einem würzigen, feinen Bratencharakter, der sowohl als eigenständige Soße, aber auch zum Verfeinern selbst hergestellter Bratensoßen hervorragend eingesetzt werden kann. 100 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1883 kJ (451 kcal), Fett 27.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 4.8 g, Eiweiß 6.8 g, Salz 13.9 g	Cook & Chill-geeignet Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Wachsmaisstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Rapsöl, Aroma, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Karamell, Salz, Tomatenmark, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zwiebeln, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat), Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205321 4008241532126 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Paste auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertiger Jus
---	--	---	--	---

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Bratenjus, Royal, pastös Kräftig intensiver runder Brat- und Fleischcharakter kennzeichnen diesen Bratenjus. Ideal für den Einsatz als eigenständige Soße zu Grill- und Pfannengerichten, als edle Basis für neue Soßen-Ideen oder zum Verfeinern selbst hergestellter Bratensoßen. 100 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1907 kJ (457 kcal), Fett 27,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 4,9 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 13,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Wachsmaisstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Rapsöl, Aroma, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Karamell, Salz, Tomatenmark, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zwiebeln, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlaktat), Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205816 4008241581629 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Paste auf 120 l Wasser = ca. 125 l fertiger Jus 1-39-205814 4008241581421 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Paste auf 60 l Wasser = ca. 62 l fertigen Jus 1-39-205975 4008241597521 4 x 0,85 kg Dose (4 St. à 850 g) 850 g Paste auf 8,5 l Wasser = ca. 8,8 l fertigen Jus
 Geflügeljus, Royal, pastös Braune, leicht gebundene Soße mit typischem Brathuhncharakter. 100 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1987 kJ (476 kcal), Fett 27,0 g davon GFS 12,0 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 2,3 g, Salz 10,4 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Maltodextrin, Kartoffelstärke, Palmfett, 10 % Hühnerfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, modifizierte Wachsmaisstärke, Karamell, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205822 4008241582220 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 60 l Wasser = ca. 62 l fertiger Jus
 Jus zu Wild, Royal, pastös Dunkler, leicht gebundener Jus, der zu allen Wildgerichten ideal passt. 100 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1966 kJ (471 kcal), Fett 27,0 g davon GFS 14,0 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 4,8 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 9,5 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Palmfett, Kartoffelstärke, Maltodextrin, Aroma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Wachsmaisstärke, Hefeextrakt, Karamell, Tomaten, Zucker, Gewürze, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205978 4008241597828 4 x 0,85 kg Dose (4 St. à 850 g) 850 g Paste auf 8,5 l Wasser = ca. 8,8 l fertiger Jus

Grundsoßen



 Velouté, Instant Ideale, geschmacklich neutrale Basis für alle hellen Suppen und Soßen. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1985 kJ (474 kcal), Fett 25,0 g davon GFS 17,0 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 7,7 g, Eiweiß 5,8 g, Salz 7,7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, LAKTOSE, Hefeextrakt, Aroma, MILCH-EIWEISS, Gewürze, Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamell. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205828 4008241582824 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Trockenmischung auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße
--	--	---	---

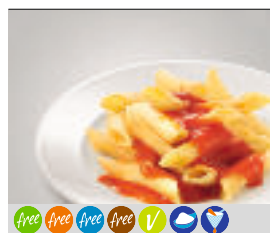
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 freefreefreefree✓☁️🇪🇺 	Weisse Soße / Béchamel, vegan, Instant Vegane, fein abgestimmte Soße mit einem ausgewogenen neutralen Grundgeschmack. Vielseitig einsetzbar - auch ideal als Basis für Cremesuppen geeignet. 120 g Trockenmischung auf 1 l Wasser = ca. 1 l fertige Soße Nährwerte je 100 g: Brennwert 1944 kJ (464 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 2.0 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 0.9 g, Eiweiß 1.5 g, Salz 7.7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Rapsöl, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257022 4006733003857 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 67 l Wasser = ca. 73 l fertige Soße
 freefree✓☁️🇪🇺 	Weisse Soße / Béchamel, Granulat Eine fein abgestimmte, sämige Soße mit ausgewogenen neutralem, leicht sähnigem Grundgeschmack. 120 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2183 kJ (524 kcal), Fett 34.0 g davon GFS 22.0 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 5.7 g, Eiweiß 5.4 g, Salz 6.9 g	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250054 4008241101391 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 104 l fertige Soße 1-39-250055 4008241101407 1 x 4 kg Eimer (1 St. à 4000 g) 4 kg Granulat auf 33,3 l Wasser = ca. 34,4 l fertige Soße
 freefree✓☁️🇪🇺 	Weisse Soße / Béchamel, hefefrei, Instant Fein abgestimmte, leicht cremige, helle Soße mit einem ausgewogenen, neutralen Grundgeschmack - damit vielseitig einsetzbar. Die Soße ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 120 g Trockenmischung auf 1 l Wasser = ca. 1 l fertige Soße Nährwerte je 100 g: Brennwert 2092 kJ (501 kcal), Fett 29.0 g davon GFS 19.0 g, Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 11.0 g, Eiweiß 5.7 g, Salz 6.9 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Hinweis: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten.	Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Maltodextrin, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MILCHEIWEISS, Zucker, Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257025 4006733007619 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Trockenmischung auf 83 l Wasser = ca. 86,5 l fertige Soße
 freefree✓☁️🇪🇺😊 	Braune Soße, Instant Einfache, gebundene, geschmacklich neutrale Basissoße zur Weiterverarbeitung anderer dunkler Soßen. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1590 kJ (377 kcal), Fett 8.4 g davon GFS 5.2 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 3.7 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 10.2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Maltodextrin, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Karamell, Hefeextrakt, Aroma, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205324 4008241532423 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 150 l Wasser = ca. 153 l fertige Soße
 freefree☁️🇪🇺 	Demi-glace, Granulat Dunkle, leicht gebundene Soßenbasis, die zur Herstellung sämtlicher brauner Soßen geeignet ist. 100 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1927 kJ (460 kcal), Fett 23.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 5.8 g, Eiweiß 3.8 g, Salz 9.3 g	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Karamell, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257002 4008241102541 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE

**Tomatensoße, Instant**

Hochwertige, fruchtig-frische Tomatensoße mit sämiger Struktur.

160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1525 kJ (360 kcal), Fett 3.8 g davon GFS 2.2 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 26.0 g, Eiweiß 5.8 g, Salz 6.0 g



Cook & Chill-geeignet
 Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.

Maltodextrin, 30 % Tomaten, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Gewürze, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-205325 4008241532522

1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße

**Tomatensoße, Granulat**

Sämige, fruchtig-frische Tomatensoße - beliebt zu vielen Gerichten.

160 g Granulat auf 1 l Wasser = ca. 1 l

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1921 kJ (459 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 26.0 g, Eiweiß 4.9 g, Salz 5.6 g



Cook & Chill-geeignet
 Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.

30 % Tomaten, Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250043 4008241100936

1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße

**Tomatensoße, hefefrei, Instant**

Fruchtige Tomatensoße mit feinsämiger Konsistenz, die sowohl unverändert als auch in abgewandelter Form auf vielfältige Weise eingesetzt werden kann. Die Soße ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.

160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1527 kJ (361 kcal), Fett 3.8 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 26.2 g, Eiweiß 4.9 g, Salz 6.0 g



Cook & Chill-geeignet
 Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Hinweis: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten.

Maltodextrin, 30 % Tomaten, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Gewürze, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-257007 4006733001129

1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000,00 g) 12 kg Trockenmischung auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße

Grund- und Rahmsoßen, kaltquellend

**Weiße Soße / Béchamel, kaltquellend**

Eine fein abgestimmte, sämige Soße mit ausgewogenem neutralem leicht sähnigem Grundgeschmack.

90-100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1887 kJ (450 kcal), Fett 21.0 g davon GFS 13.0 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 15.0 g, Eiweiß 3.7 g, Salz 9.4 g



regenerierfertig
 Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im Geschmack variiert werden. Empfehlung: Bei Anwendung des Tablettsystems zur Erreichung der gewünschten Konsistenz ca. 1,1 l Wasser für 100 g Trockenmischung einsetzen.

Modifizierte Wachsmalsstärke, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, LAKTOSE, Hefeextrakt, SAHNEPULVER, MILCHEIWEISS, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-257013 4006733002324

1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 86 l fertige Soße

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
        	Delikatess-Soße zu Braten, kaltquellend Dunkle Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, würzig im Geschmack und universell einsetzbar. 90-100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1391 kJ (328 kcal), Fett 1.3 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 74 g davon Zucker 6.6 g, Eiweiß 3.6 g, Salz 12.5 g	regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im Geschmack variiert werden. Empfehlung: Bei Anwendung des Tablettsystems zur Erreichung der gewünschten Konsistenz ca. 1,1 l Wasser für 100 g Trockenmischung einsetzen.	Modifizierte Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Aroma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Tomaten, Hefextrakt, Zucker, Karamell, Rapsöl, Gewürz, Verdickungsmittel (Xanthan), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257011 4006733002300 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 84 l fertige Soße
       	Bratensoße, kaltquellend, hefefrei Dunkle Fleischsoße mit würzig feinem Bratcharakter und leichter bis mittlerer Bindung. Die Soße ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 90-100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1399 kJ (330 kcal), Fett 1.5 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 6.1 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 13.0 g	Cook & Chill-geeignet  regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Wenn das Produkt vor dem Regenerieren gelagert werden soll, müssen die Cook & Chill-Richtlinien beachtet werden (Lagerung max. 72 Stunden unter 3 °C, Lagerung max. 12 Stunden unter 10 °C). Beim Regenerieren ist eine Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten zu gewährleisten. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im	Geschmack variiert werden. Empfehlung: Bei Anwendung des Tablettsystems zur Erreichung der gewünschten Konsistenz ca. 1,1 l Wasser für 100 g Trockenmischung einsetzen. Modifizierte Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Rindfleischextrakt, Salz, Aroma, Karamell, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Apfelfruchtpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257034 4006733012026 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l = ca. 86 l fertige Soße
        	Tomatensoße, kaltquellend, hefefrei Typische, fruchtige Tomatensoße mit sämiger Struktur. Die Soße ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 90-100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1367 kJ (322 kcal), Fett 1.3 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 37.0 g, Eiweiß 7.6 g, Salz 10.0 g	Cook & Chill-geeignet  regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im Geschmack variiert werden. Empfehlung: Bei Anwendung des Tablettsystems zur Erreichung der gewünschten Konsistenz ca. 1,1 l Wasser für 100 g Trockenmischung einsetzen.	46 % Tomaten, modifizierte Wachsmaisstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257035 4006733012071 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 84 l fertige Soße
       	Geflügelsoße, kaltquellend Dunkle, leicht gebundene Soße mit ausgeprägtem Geflügelcharakter. 90-100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1439 kJ (339 kcal), Fett 1.5 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 77 g davon Zucker 8.2 g, Eiweiß 3.9 g, Salz 10.7 g	regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im Geschmack variiert werden. Empfehlung: Bei Anwendung des Tablettsystems zur Erreichung der gewünschten Konsistenz ca. 1,1 l Wasser für 100 g Trockenmischung einsetzen.	Modifizierte Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (mit Ei), Zucker, Hefextrakt, Huhnextrakt, Tomaten, Rapsöl, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257014 4006733002508 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000,00 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 84 l fertige Soße
        	Basis für helle Suppen und Soßen, kaltquellend, hefefrei Feinsämige Basis mit ausgewogenem, neutralem Geschmack. Für die Herstellung heller Soßen und eigener Cremesuppen hervorragend geeignet. Das Produkt ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. Soße: ca. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Suppe: ca. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1801 kJ (429 kcal), Fett 17.0 g davon GFS 1.6 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 9.7 g, Eiweiß 0.4 g, Salz 9.6 g	Cook & Chill-geeignet  regenerierfertig  Die erforderliche Menge Trockenmischung unter Rühren in die entsprechende Menge kaltes Wasser einstreuen. 1 Minute rühren, 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Abschließend portionieren. Hinweis: Durch Verwendung von milden Fonds kann die Soße entsprechend im Geschmack variiert werden.	Modifizierte Wachsmaisstärke, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Apfelfruchtpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz, Champignonpulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257036 4006733012088 1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g) 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = ca. 86 l Soßenbasis 8 kg Trockenmischung auf 100 l Wasser = ca. 106 l Suppenbasis

Delikatess-Soßen



 free free free free V 	Delikatess-Soße zu Braten, Instant Dunkle Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, würzig im Geschmack und universell einsetzbar. 120 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1478 kJ (349 kcal), Fett 4.3 g davon GFS 0.4 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 6.1 g, Eiweiß 3.3 g, Salz 11.7 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Wachsmais, Kartoffel), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Reismehl, Rapsöl, Hefeextrakt, Zucker, Tomaten, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Zwiebeln, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlaktat), Emulgator (Lecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257023 4006733007596 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Trockenmischung auf 83 l Wasser = ca. 87,5 l fertige Soße 1-39-205256 4008241525623 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Trockenmischung auf 41,6 l Wasser = ca. 43,7 l fertige Soße
 free free free free V 	Delikatess-Soße zu Braten, Granulat Dunkle Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, würzig im Geschmack und universell einsetzbar. 120 g Granulat auf 1 l Wasser (2 Minuten kochen) Nährwerte je 100 g: Brennwert 1859 kJ (444 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 16.0 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 5.8 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 11.5 g	Cook & Chill-geeignet Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Wachsmaisstärke, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Zucker, Tomaten, Reismehl, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Gewürz, Emulgator (Lecithine), Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlaktat). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250041 4008241100912 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 100 l Wasser (2 Minuten kochen) = ca. 105 l fertige Soße 1-39-250042 4008241100929 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Granulat auf 41,7 l Wasser (2 Minuten kochen) = ca. 43,8 l fertige Soße 1-39-205970 4008241597026 4 x 0,72 kg Dose (4 St. à 720 g) 720 g Granulat auf 6 l Wasser = ca. 6,2 l fertige Soße
 free free free free 	Delikatess-Soße zu Braten, hefefrei, Instant Leicht sämig gebundene, würzige, dunkle Soße mit feiner Bratennote. Die Soße ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1482 kJ (350 kcal), Fett 4.4 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 11.0 g, Eiweiß 2.1 g, Salz 11.6 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Hinweis: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten.	Modifizierte Stärke (Wachsmais, Kartoffel), Maltodextrin, Reismehl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Rapsöl, Karamell, Tomaten, Rindfleischextrakt, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan), Zwiebeln, Knoblauch, Palmfett, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257001 4006733001082 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße
 free free free free V 	Delikatess-Soße zu Rinderbraten, Granulat Kräftige, dunkelbraune Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, die den typischen Charakter des Rindfleisches optimal unterstützt. 100 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1848 kJ (441 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 16.0 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 5.1 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 12.3 g	Cook & Chill-geeignet Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Tomaten, Gewürze, Zucker, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Emulgator (Lecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250060 4008241101476 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße 1-39-250061 4008241101483 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Granulat auf 50 l Wasser = ca. 51,5 l fertige Soße

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Delikatess-Soße zu Schweinebraten, Granulat Braune, gebundene Soße, die mit typischen Kräutern und einer feinen Kümmelnote abgerundet ist. 100 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1854 kJ (443 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 5.5 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 11.8 g free free free free ✓ 	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Aroma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Tomaten, Zucker, Gewürze, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Emulgator (Rapslecithine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250062 4008241101490 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße 1-39-250063 4008241101506 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Granulat auf 50 l Wasser = ca. 51,5 l fertige Soße

Fleischsoßen



 Rindsbratensoße, Royal, Instant Dunkelbraune, elegante Soße mit kräftiger Rindsbratennote. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1542 kJ (365 kcal), Fett 8.0 g davon GFS 4.9 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 7.0 g, Eiweiß 4.6 g, Salz 12.9 g free free free free 	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, Zucker, Rindfleischextrakt, Salz, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205823 4008241582329 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße
 Schweinebratensoße, Royal, Instant Mittelbraune, elegante Soße mit leichter Schweinebratennote. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1564 kJ (370 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 4.6 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 4.2 g, Eiweiß 5.6 g, Salz 10.9 g free free free free 	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Palmfett, Tomaten, Hefeextrakt, Schweinefleischextrakt, Gewürz, Zucker, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205824 4008241582428 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße
 Geflügelsoße, Royal, Granulat Dunkle, gebundene Soße mit ausgeprägtem Geflügelcharakter. 100 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1886 kJ (450 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 7.0 g, Eiweiß 4.0 g, Salz 10.7 g free free 	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält Ei), Zucker, WEIZENMEHL, Huhnextrakt, Hefeextrakt, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257003 4008241102558 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße 1-39-257004 4008241102565 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Granulat auf 50 l Wasser = ca. 51,5 l fertige Soße

Rahm- / Sahnesoßen

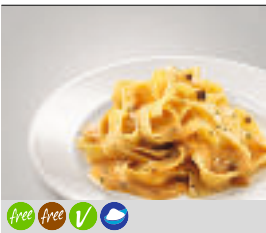
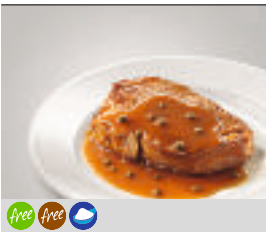
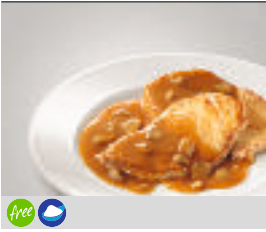


 free free ✓  	Rahmsoße, Granulat Eine typisch hellbraune, rahmige Soße, die sich äußerst vielseitig einsetzen lässt. 160 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2288 kJ (550 kcal), Fett 40.0 g davon GFS 26.0 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 3.6 g, Eiweiß 3.9 g, Salz 7.5 g	Cook & Chill-geeignet Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	24 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke (Wachsmais, Kartoffel), Palmfett, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Stabilisatoren (E 450, E 340), Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 472e), Karamell, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250057 4008241101438 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Granulat auf 62,5 l Wasser = ca. 68 l fertige Soße 1-39-250059 4008241101469 4 x 0,6 kg Dose (4 St. à 600,00 g) 600 g auf 3,75 l Wasser = ca. 3,9 l fertige Soße
--	--	--	--	--

Soßenableitungen

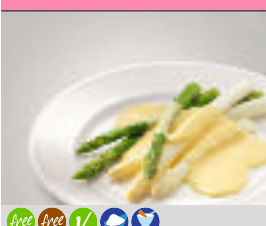


 free free ✓ 	Currysoße, Royal, pastös Fruchtige, sämige Currysoße mit pikant-scharfer Note. Ideal zu Geflügel-, Fleisch- und Fischgerichten sowie Krustentieren und Ragouts oder Reis. 220 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2264 kJ (544 kcal), Fett 37.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 10.0 g, Eiweiß 4.3 g, Salz 5.6 g	Cook & Chill-geeignet Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen. Maltodextrin, Palmfett, Rapsöl, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), SAHNEPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 4,4 % Curry (Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel, Ingwer, Cayennepfeffer, Liebstöckel, Pfeffer, Kardamom, SENFKÖRNER), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Mangofruchtpulver, Apfelfruchtpulver, Gewürz, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisatoren (E 450, E 340), Emulgatoren (E 472e,	Sonnenblumenlecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205604 4008241560426 1 x 3 kg Eimer (1 St. à 3000,00 g) 3 kg Paste auf 13,6 l Wasser = ca. 16,3 l fertige Soße
 free free ✓ 	Paprika-soße, Royal, pastös Rötliche, cremige Soße mit pikant-fruchtigem Paprikaschmack. Ideal zu Fleisch- und Geflügelgerichten, Schnitzel, Schaschlik oder Geschnetzeltem. 220 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2410 kJ (581 kcal), Fett 46.0 g davon GFS 21.0 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 3.7 g, Salz 5.8 g	Cook & Chill-geeignet Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Rapsöl, Zucker, 5,7 % Paprika, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), LAKTOSE, Hefeextrakt, Tomaten, Aroma, MILCHEIWEISS, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205638 4008241563823 1 x 3 kg Eimer (1 St. à 3000,00 g) 3 kg Paste auf 13,6 l Wasser = ca. 14,5 l fertige Soße

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free V 	Waldpilzsoße, Royal, Instant Edle Soße mit intensiver Pilznote und einer Mischung aus erlesenen Waldpilzen, wie Steinpilzen, Champignons, Täublingen, Butterpilzen und Pfifferlingen. 160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1851 kJ (442 kcal), Fett 22.0 g davon GFS 13.0 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 6.6 g, Eiweiß 4.5 g, Salz 9.3 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), Palmfett, getrocknete BUTTER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, 5,0 % Champignon-extraktpulver, 3,8 % Pilze (Butterpilze, Champignons, Täublinge, Pfifferlinge, Steinpilze), MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, MILCHEIWEISS, Tomaten, Petersilie, Zucker, Hefeextrakt, Karamell, Gewürze, Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205831 4008241583128 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000,00 g) 3 kg Trockenmischung auf 18,75 l Wasser = ca. 20,5 l fertige Soße
 free free 	Pfeffersoße, Royal, Instant Dunkle, würzige Soße mit grünen Pfefferkörnern. 160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1676 kJ (398 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 7.5 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 5.9 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 9.2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, 3,7 % grüner Pfeffer, Hefeextrakt, Karamell, Tomaten, LAKTOSE, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), weißer Pfeffer, MILCH-EIWEISS, Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205841 4008241584125 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 18,75 l Wasser = ca. 20,5 l fertige Soße
 free free V 	Käsesoße, Royal, Instant Cremig-würzige Soße mit dem typischen Geschmack von Käse - auch zum Überbacken geeignet. 160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2157 kJ (518 kcal), Fett 35.0 g davon GFS 23.0 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 10.0 g, Eiweiß 8.5 g, Salz 9.3 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. SAHNEPULVER, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Palmfett, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), getrocknete BUTTER, 4,4 % SCHMELZKÄSE (KÄSE, SÜSSMOLKENPULVER), Aroma (enthält MILCH), Hefeextrakt, LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Gewürze, Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205838 4008241583821 2 x 3 kg FS (2 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 18,75 l Wasser = ca. 20,5 l fertige Soße
 free free V 	Sauce Crème fraîche, Royal, Instant Weißer, elegante Soße mit Crème fraîche und fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen. 160 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2257 kJ (542 kcal), Fett 39.0 g davon GFS 25.0 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 11.0 g, Eiweiß 7.6 g, Salz 8.3 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), 19 % CRÈME FRAÎCHE (getrocknet), Palmfett, SAHNEPULVER, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), MAGERMILCHPULVER, getrocknete BUTTER, Aroma (enthält MILCH), LAKTOSE, MILCHEIWEISS, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Antioxidationsmittel (E 304). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205858 4008241585825 1 x 3 kg Eimer (1 St. à 3000 g) 3 kg Trockenmischung auf 18,75 l Wasser = ca. 20,5 l fertige Soße
 free 	Jägersoße, Royal, Instant Klassische, dunkle Soße mit Champignons und Butterpilzen. 120 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1672 kJ (397 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 8.7 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 6.1 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 9.9 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Maltodextrin, modifizierte Wachsmalsstärke, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Aroma, 5,0 % Champignonextraktpulver, 3,0 % Pilze (Champignons, Butterpilze), Zucker, Hefeextrakt, Tomaten, MILCHEIWEISS, Petersilie, LAKTOSE, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257000 4008241103104 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Trockenmischung auf 83,3 l Wasser = ca. 87,3 l fertige Soße 1-39-205268 4008241526828 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g) 5 kg Trockenmischung auf 41,7 l Wasser = ca. 43,7 l fertige Soße

Hollandaise und Ableitungen



  	Sauce Hollandaise, Royal, Granulat Klassische Soße mit ausgeprägtem Buttercharakter und feiner Eiernote. Auch zum Gratinieren geeignet. 180 g Granulat auf 1 l Wasser = ca. 1 l Soße Nährwerte je 100 g: Brennwert 2288 kJ (550 kcal), Fett 40,0 g davon GFS 25,0 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 6,4 g, Eiweiß 7,0 g, Salz 6,8 g	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, BUTTERFETT (fraktioniert), HÜHNEREIGELB, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, Zucker, Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Citronensäure), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Zwiebeln, LAKTOSE. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250064 4008241101513 1 x 4 kg Eimer (1 St. à 4000 g) 4 kg Granulat auf 22,2 l Wasser = ca. 23,8 l fertige Soße
  	Sauce Hollandaise 'Feine Buttersauce', Royal, pastös Klassische zartcremige Buttersoße mit feiner Einote. Ideal zu Spargel-, Gemüse- oder Fleischgerichten. Auch hervorragend zum Gratinieren geeignet. 220 g Paste auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2665 kJ (644 kcal), Fett 58,0 g davon GFS 28,0 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 5,2 g, Salz 7,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.	Palmfett, 17 % getrocknete BUTTER, modifizierte Wachsmalsstärke, Rapsöl, HÜHNEREIGELBPULVER, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisatoren (E 450, E 340), Emulgatoren (E 472e, Sonnenblumenlecithine), Zucker, Säureregulator (Trinatriumcitrat), Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Citronensäure), Gewürz, LAKTOSE, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205584 4008241558423 1 x 4 kg Eimer (1 St. à 4000 g) 4 kg Paste auf 18,2 l Wasser = ca. 20,5 l fertige Soße
  	Sauce Limonaise, Royal, Granulat Zartgelbe, cremige Soße mit ausgeprägtem Buttercharakter und angenehm spritziger Zitronennote. 160 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2345 kJ (565 kcal), Fett 43,0 g davon GFS 27,0 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 7,5 g, Eiweiß 2,5 g, Salz 8,6 g	 Cook & Chill-geeignet  Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Glukosesirup, 11 % BUTTERFETT (fraktioniert), 10 % getrocknete BUTTER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, MAGERMILCHPULVER, Zucker, LAKTOSE, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), MILCHEIWEISS, Zitronensaftkonzentrat, Säureregulator (Trinatriumcitrat), Orangensaftpulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-257005 4008241102664 1 x 4 kg Eimer (1 St. à 4000 g) 4 kg Granulat auf 25 l Wasser = ca. 27,5 l fertige Soße

Pastasoßen



	Pastasauce Basilikum, Royal, Instant Feinwürzige, cremige Pastasauce mit aromatischem Basilikum und einer sämigen, gut an der Pasta haftenden Konsistenz. 180 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2036 kJ (488 kcal), Fett 28.0 g davon GFS 19.0 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 16.0 g, Salz 7.3 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	MAGERMILCHPULVER, Palmfett, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), SAHNEPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Aroma (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, getrocknete BUTTER, LAKTOSE, WEIZENMEHL, Basilikum, Gewürze, Kräuter, Zucker, Hefeextrakt, Spinatpulver, Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205335 4008241533529 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße
	Pastasauce Carbonara, Royal, Instant Klassische Pastasauce mit Rauchfleisch und Ei sowie cremig-gut haftender Konsistenz. 180 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1896 kJ (453 kcal), Fett 24.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 15.0 g, Eiweiß 13.0 g, Salz 8.8 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	SAHNEPULVER, Maltodextrin, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält MILCH), 4,0 % Rauchfleisch (Schweinefleisch, Salz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), HÜHNEREIGELB, SCHMELZKÄSE (KÄSE, SÜSSMOLKENPULVER), MILCHEIWEISS, Gewürze, Petersilie, Hefeextrakt, Stabilisator (E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Raucharoma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205334 4008241533420 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße
	Pastasauce Pomodoro, Royal, Instant Fruchtige Tomatensoße mit Kräutern nach italienischer Art. 180 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1646 kJ (391 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 7.5 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 42.0 g, Eiweiß 7.5 g, Salz 6.8 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	45 % Tomaten, Zucker, modifizierte Stärke (Mais, Wachsmals), Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Maltodextrin, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205907 4008241590720 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 10 kg Trockenmischung auf 56 l Wasser = ca. 60 l fertige Soße 1-39-205333 4008241533321 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße
	Pastasauce Quattro Formaggi, Royal, Instant Pastasauce mit herzhaftem Käseschmack in heller, cremiger Optik - gut haftend an der Teigware. 180 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2057 kJ (493 kcal), Fett 31.0 g davon GFS 20.0 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 8.9 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	Palmfett, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), 9,3 % SCHMELZKÄSE (HARTKÄSE, MOZZARELLA, BLAUSCHIMMELKÄSE, CHEDDAR, SÜSSMOLKENPULVER), Aroma (enthält MILCH), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), SAHNEPULVER, Maltodextrin, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, LAKTOSE, Kräuter, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205336 4008241533628 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 14 l Wasser = ca. 15 l fertige Soße

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
  	Bolognesesoße, vegetarisch, Royal, Instant Bekannte italienische Bolognesesoße in vegetarischer Form, auf fruchtiger Tomatenbasis und mit typisch italienischen Kräutern. 200 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1513 kJ (358 kcal), Fett 4.8 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 29.0 g, Eiweiß 18.0 g, Salz 6.7 g	 Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. 29 % Tomaten, 23 % SOJAEIWEISSE-ZEUGNIS, Zucker, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Aroma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Rapsöl, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Milch/Laktose und Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205338 4008241533826 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

Würzmittel

Feinwürzmittel



  	Würzmischung classic, Goldhuhn Spezialwürzmittel zum Würzen und Verfeinern von allen Suppen, Soßen, Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren. Nährwerte je 100 g: Brennwert 963 kJ (228 kcal), Fett 5.1 g davon GFS 1.6 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 1.0 g, Eiweiß 5.7 g, Salz 43.6 g	 regenerierfertig Zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken von allen Suppen, Soßen, Fleisch, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Aroma (enthält Ei), 5,0 % Hühnerfett, Kurkuma, Zucker, Hefeextrakt, Farbstoff (Carotin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205855 4008241585528 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 16 g je l oder kg
  	Würzbouillon, Etoklar Gemüsebouillon zum Würzen von Suppen, Soßen, Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren. Würzt, ohne dem Gericht Farbe zu geben. 15 g je l oder kg Nährwerte je 100 g: Brennwert 777 kJ (183 kcal), Fett 1.6 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 30.0 g, Eiweiß 3.0 g, Salz 53.5 g	 Cook & Chill-geeignet Zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken von Suppen, Soßen, Fleisch, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Maltodextrin, Rapsöl, Karottenextrakt, Gewürz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259035 4006733007459 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g)
  	Würzmischung für Geflügel, Geflügelgold Spezialwürzmittel für Geflügel, verleiht Geflügel einen pikanten Geschmack und eine schöne, goldbraune Farbe. 15-20 g je kg Nährwerte je 100 g: Brennwert 1068 kJ (253 kcal), Fett 4.0 g davon GFS 1.4 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 33.7 g	 Cook & Chill-geeignet Das Fleisch einige Zeit vor der üblichen Zubereitung mit Geflügelgold bestreuen und leicht einreiben.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Paprika, Aroma, Palmfett, Hefeextrakt, weißer Pfeffer, Knoblauch, Piment, Majoran, Zwiebeln, Kümmel, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259037 4006733008845 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	 Cook & Chill-geeignet Vor der Zubereitung bestreuen und leicht einreiben.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter, Hefeextrakt, Palmfett, Aroma, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Orangensaftpulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205211 4008241521120 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g)
 free free free free ✓ 	 Cook & Chill-geeignet  Gemüsegold auf das frische oder tiefgefrorene Gemüse (oder Gemüsesemi-schung) streuen, kurz durchmischen und im Kombidämpfer bei 100 °C - 100 % Dampfeinstellung (Zeiteinstellung richtet sich nach Gemüsesorten) dämpfen. Das fertiggegarte Gemüse kurz durchmischen, danach portionieren. Optimale Kombidämpferbeschickung: GN-Wannen, 6 cm tief. Gemüsegold ist einfach in der Handhabung und leicht streufähig. Es gibt den zubereiteten Gemüsesorten Glanz und einen feinen Butter-Geschmack. Alternativzubereitung: Gemüsegold	auf das zu gärende Gemüse streuen, anschwenken. Zubereitung danach kurz dünsten lassen. Vor dem Servieren nochmals durchschwenken. Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Palmfett, Aroma, Kartoffelstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Petersilie, Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205210 4008241521021 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g)
 free free free ✓ 	 regenerierfertig Vor dem Kochen oder vor der Zubereitung zugeben, dann erst nachwürzen.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Maltodextrin, Zucker, Palmfett, Aroma, Gewürz, Hefeextrakt, Trennmittel (E 341). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205340 4008241534021 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 1-39-205254 4008241525425 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g)
 free free free free ✓ 	 regenerierfertig Vor dem Kochen oder der Zubereitung zugeben, dann erst nachwürzen.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Maltodextrin, Aroma, Palmfett, Hefeextrakt, Gewürze, Trennmittel (E 341). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205878 4008241587829 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g)
 free free free ✓ 	Die erforderliche Menge Gewürzsalz in das Hackfleisch geben und gut durchmischen. Feingehackte Zwiebeln, Semmelbrösel und Ei zugeben und wie gewünscht weiterverarbeiten.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Gewürze (weißer Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Petersilie, Majoran, Knoblauch), natürliches Aroma (mit SELLERIE), Hefeextrakt, Palmfett. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Soja, Milch, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205981 4008241598122 4 x 1 kg Dose (4 St. à 1000 g) 1 kg Trockenmischung für 38 kg Hackfleisch

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Speisewürze, Gold Für Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Salate, Wurstzubereitungen und andere Speisen. Verleiht Ihren Speisen einen intensiveren Geschmack und verfeinert sie. Nährwerte je 100 g: Brennwert 337 kJ (79 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 20.0 g, Salz 22.3 g free free free free ✓ 	 Cook & Chill-geeignet Einfach in die Speisen einrühren.	Speisewürze (Mais, Raps). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205290 4008241529027 1 x 6,25 kg Kanister (1 St. à 6250 g)

Dressings



 Gartenkräuter-Dressing, Salatgold Säuerlich-würziges Salatdressing mit Zwiebelstücken und typischen Salatkräutern. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1561 kJ (370 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 2.9 g, Salz 13.7 g free free free free ✓ 	Die Trockenmischung in kaltes Wasser einrühren. Dressing einige Minuten ziehen lassen, nochmals umrühren.	Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Säureregulator (Trinatriumcitrat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Weinsäure), 4,5 % Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, Dill, Kerbel), Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Kurkuma, Knoblauch, weißer Pfeffer, Aroma, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259041 4006733009460 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Salatdressing
 Italian-Dressing, Salatgold Pikantes Salatdressing mit roter Paprika, Knoblauch und Kräutern nach italienischer Art. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1583 kJ (375 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 12.2 g free free free free ✓ 	Die Trockenmischung in kaltes Wasser einrühren. Dressing einige Minuten ziehen lassen, nochmals umrühren.	Maltodextrin, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Weinsäure), 5,4 % Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano, Thymian), Zwiebelpulver, rote Paprika, Hefeextrakt, Knoblauch, Zwiebeln, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Kurkuma, weißer Pfeffer, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259042 4006733009477 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Dressing
 Universell-Dressing, Salatgold Universelles, klares Salatdressing mit feiner Kräuternote. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1577 kJ (374 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 2.3 g, Salz 13.4 g free free free free ✓ 	Die Trockenmischung in kaltes Wasser einrühren. Dressing einige Minuten ziehen lassen, nochmals umrühren.	Maltodextrin, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rapsöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Weinsäure), Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Petersilie, Schnittlauch, Gewürze, Knoblauch, Verdickungsmittel (Xanthan), Dill, Apfelfruchtpulver, Aroma, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259043 4006733009484 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 33 l fertiges Dressing

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 FreeFree✓ 	Joghurt-Dressing, Salatgold Cremig-mildes Dressing mit Kräutern. Zubereitung mit kalter Milch. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1579 kJ (373 kcal), Fett 5.2 g davon GFS 0.4 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 22.0 g, Eiweiß 5.1 g, Salz 6.9 g	Die Trockenmischung mit einem Schneebesen in die kalte Milch einrühren. Dressing 3-5 Minuten ziehen lassen und nochmals kräftig durchrühren.	Maltodextrin, Zucker, 13 % MAGER-MILCHJOGHURTPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma (enthält MILCH), Zwiebelpulver, Petersilie, Glukosesirup, Schnittlauch, Knoblauch, Zitronensaftkonzentrat, Dill, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259044 4006733009491 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 34,5 l fertiges Dressing
 FreeFree✓ 	American-Dressing, Salatgold Fruchtig-cremig Dressing auf Joghurt-Tomaten-Basis. Zubereitung nur mit Milch. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1590 kJ (376 kcal), Fett 8.2 g davon GFS 0.6 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 32.0 g, Eiweiß 4.0 g, Salz 10.5 g	Die Trockenmischung mit einem Schneebesen in die kalte Milch einrühren. Dressing 3-5 Minuten ziehen lassen und nochmals kräftig durchrühren.	Maltodextrin, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, 7,4 % Tomaten, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Glukosesirup, Aroma, Säureregulator (Trinatriumcitrat), Zwiebelpulver, Zitronensaftkonzentrat, Hefeextrakt, Knoblauch, Kräuter, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259039 4006733009316 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 34,8 l fertiges Dressing
 FreeFree✓ 	Sylter Art-Dressing, Salatgold Helles, mildes Cremedressing mit leichter Zwiebelnote. Zubereitung nur mit Milch. Keine Ölzugabe erforderlich! 100 g Trockenmischung auf 500 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1663 kJ (394 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 42.0 g, Eiweiß 0.9 g, Salz 10.2 g	Die Trockenmischung mit einem Schneebesen in die kalte Milch einrühren. Dressing 3-5 Minuten ziehen lassen und nochmals kräftig durchrühren.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Rapsöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Citronensäure), Zwiebelpulver, Kartoffelstärke, LAKTOSE, Zwiebeln, Aroma, Knoblauch, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259040 4006733009323 1 x 6 kg Eimer (1 St. à 6000 g) 6 kg Trockenmischung auf 30 l Milch = ca. 33,5 l fertiges Dressing
 FreeFree✓ 	Wurstsalat-Dressing Leckeres Dressing zum Herstellen eines schmackhaften Wurstsalates. 50 g Trockenmischung auf 500 ml Wasser und 50 ml Öl und 1,5 kg Wurst Nährwerte je 100 g: Brennwert 1084 kJ (255 kcal), Fett 1.4 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 36.0 g, Eiweiß 4.0 g, Salz 32.0 g	Die erforderliche Menge Trockenmischung in eine Salatschüssel geben. Mit der entsprechenden Menge kaltem Wasser verrühren und Speiseöl zugeben. Wurst (z. B. Fleischwurst, Lyoner) in Streifen oder Scheiben schneiden. Das Dressing untermischen und gut durchziehen lassen.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Citronensäure), Zwiebeln, Maltodextrin, Aroma, Petersilie, LAKTOSE, Hefeextrakt, Gewürze (Knoblauch, Kurkuma), Rapsöl, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205982 4008241598221 4 x 1 kg Dose (4 St. à 1000,00 g) 1 kg Trockenmischung auf 10 l Wasser, 1 l Öl und 30 kg Wurst = ca. 200 Portionen

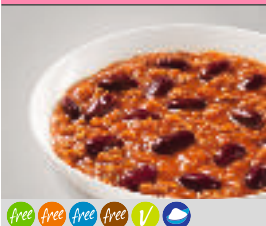
Kräuter

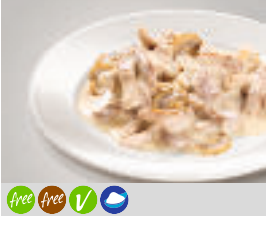


  	Petersilie, gefriergetrocknet Verleiht den Speisen einen pikan- ten Geschmack und ein frisches Aussehen. Hergestellt aus frischer Petersilie, direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1327 kJ (315 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 23.0 g, Salz 0.3 g	 Cook & Chill-geeignet Petersilie gefriergetrocknet ist wie frische Petersilie zu verwenden. Durch die Feuchtigkeit der Speisen entfaltet sich sofort das volle Aroma.	100 % Petersilie (gefriergetrocknet).	1-39-205280 4008241528020 6 x 0,075 kg Dose (6 St. à 75,00 g)
  	Schnittlauch, gefriergetrocknet Verleiht den Speisen einen pikan- ten Geschmack und ein frisches Aussehen. Hergestellt aus frischem Schnittlauch, direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1244 kJ (299 kcal), Fett 5.0 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 25.0 g, Salz 0.0 g	 Cook & Chill-geeignet Schnittlauch gefriergetrocknet ist wie frischer Schnittlauch zu verwenden. Durch die Feuchtigkeit der Speisen ent- faltet sich sofort das volle Aroma.	100 % Schnittlauch (gefriergetrocknet).	1-39-205281 4008241528129 6 x 0,045 kg Dose (6 St. à 45,00 g)

FIX-Produkte



  	Fix für Chili con Carne Basisprodukt für ein feuriges Chili con Carne. Mit kräftiger Gewürz- note von Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Ingwer und feinen Kräutern. 200 g Trockenmischung auf 1 kg Hack- fleisch, 1,2 kg Kidneybohnen und 1,4 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1527 kJ (362 kcal), Fett 7.6 g davon GFS 4.3 g, Kohlenhydrate 66 g davon Zucker 17.0 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 11.2 g	 Cook & Chill-geeignet  Die erforderliche Menge Hackfleisch in Öl anbraten und mit der angegebenen Menge Wasser ablöschen. Die ent- sprechende Menge Trockenmischung einrühren. Die Bohnen abtropfen lassen, dazugeben und das Ganze aufkochen. Anschließend 10 Minuten bei geschlos- senem Deckel kochen lassen. Ab und zu umrühren.	Maltodextrin, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Tomaten, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Gewürze (Paprika, Cayennepfeffer, Knoblauch, Ingwer), Palmfett, Aroma, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259023 4006733004441 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 17,5 l Wasser, 12,5 kg Hackfleisch und 15 kg Kidney- bohnen
---	---	--	---	---

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	Fix für Bolognese Ein beliebter, weltbekannter Klassiker. Pikante Würzmischung für Spaghetti Bolognese mit typisch italienischen Kräutern und Gewürzen. 200 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1519 kJ (360 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 4.3 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 5.0 g, Salz 9.9 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in lauwarmes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Das angebratene oder vorgegarte Hackfleisch dazugeben und bei schwacher Hitze 2 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren. Tipp: Anstelle von vorgegartem kann auch rohes Hackfleisch in den Fixansatz gegeben werden. Die Kochzeit verlängert sich dann auf 3-5 Minuten.	1-39-259029 4006733004526 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung für 60 l Wasser und 48 kg Hackfleisch 1-39-259024 4006733004465 2 x 2,75 kg FS (2 St. à 2750 g) 2,75 kg Trockenmischung auf 13,75 l Wasser für 11 kg Hackfleisch
 free free free free ✓ 	Fix für Gulasch, pastös Das ideale Basisprodukt für die Zubereitung von Gulaschgerichten jeglicher Art. Ideal für Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch-Gulasch. 130 g Paste auf 1 kg Fleisch und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2004 kJ (480 kcal), Fett 29.0 g davon GFS 13.0 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 6.0 g, Eiweiß 5.0 g, Salz 7.4 g	Die erforderliche Menge Paste in der entsprechenden Menge heißem Wasser auflösen und aufkochen. Das rohe, gewürfelte Fleisch (bei Gulaschsuppe klein gewürfelt) beifügen und zugedeckt langsam gar schmoren. Eventuellen Flüssigkeitsverlust durch Zugabe von Wasser ausgleichen. Nach Bedarf mit Roux dunkel binden.	1-39-259027 4006733004502 1 x 3 kg Eimer (1 St. à 3000 g) 3 kg Paste auf 23 kg Fleisch und 23 l Wasser
 free free free free ✓ 	Fix für Gulasch, Instant Das ideale Basisprodukt für ein saftiges Gulasch. Nach klassischem Rezept hergestellt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kümmel, Cayennepfeffer und Curry. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1548 kJ (367 kcal), Fett 9.0 g davon GFS 5.3 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 10.0 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 12.1 g	Cook & Chill-geeignet Die erforderliche Menge Trockenmischung in die entsprechende Menge warmes Wasser einstreuen und unter Rühren zum Kochen bringen. Das rohe, gewürfelte Fleisch beifügen. Zugedeckt alles langsam gar schmoren lassen. Das fertige Gulasch mit roter oder dunkler Roux binden.	1-39-259028 4006733004519 1 x 12 kg Eimer (1 St. à 12000 g) 12 kg Trockenmischung für 120 l Wasser und 120 kg Fleisch 1-39-259025 4006733004489 2 x 2,75 kg FS (2 St. à 2750,00 g) 2,75 kg Trockenmischung auf 27,5 l Wasser für 27,5 kg Fleisch
 free free 	Fix für Hackbraten Basisprodukt zur Zubereitung von Hackbraten, Frikadellen oder Hackbällchen. 140 g Trockenmischung auf 1 kg Hackfleisch und 250 ml Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1384 kJ (327 kcal), Fett 3.6 g davon GFS 0.4 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 7.5 g, Eiweiß 14.0 g, Salz 11.8 g	Cook & Chill-geeignet Die erforderliche Menge Trockenmischung in die entsprechende Menge kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. Das Hackfleisch zufügen und gut mischen. Zur weiteren Verarbeitung die Masse portionieren und garen.	1-39-259021 4006733004403 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung auf 4,5 l Wasser und 18 kg Hackfleisch
 free free ✓ 	Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art Eine Würzmischung zur Zubereitung eines der beliebtesten Gerichte der Schweizer Küche - auch bestens geeignet für Kalb- und Geflügelfleisch. 200 g Trockenmischung auf 1 kg Fleisch, 600 g frische Champignons und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1950 kJ (466 kcal), Fett 24.0 g davon GFS 15.0 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 19.0 g, Eiweiß 10.0 g, Salz 8.2 g	Cook & Chill-geeignet Die entsprechende Menge Fleisch in dünne Streifen schneiden und von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die erforderliche Menge Champignons in Butter andünsten. Mit der angegebenen Menge lauwarmem Wasser aufgießen und die entsprechende Menge Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. 1 Minute aufkochen lassen. Das warmgestellte Fleisch wieder dazugeben, kurz erhitzen und servieren.	1-39-259022 4006733004427 2 x 2,5 kg FS (2 St. à 2500 g) 2,5 kg Trockenmischung für 12,5 kg Fleisch und 7,5 kg frische Champignons und 12,5 l Wasser

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 	Panierfix Basisprodukt zum Panieren von Koteletts, Schnitzeln, Hähnchenflügeln und Fisch. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1464 kJ (346 kcal), Fett 4.3 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 4.0 g, Eiweiß 11.0 g, Salz 8.5 g	Panierfix in ein Gefäß geben. Das angefeuchtete Paniergut darin wenden, fest andrücken. In heißem Fett goldbraun ausbacken. Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürze), Jodsalz (Salz Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Palmfett, HÜHNEREIGELB, HÜHNEREIEIWEISS, Paprika, natürliches Aroma, modifizierte Wachsmaisstärke. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja und Milch/Laktose verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-205265 4008241526521 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g)
 	Panierfix Extra Basisprodukt zum Panieren von Koteletts, Schnitzeln, Hähnchenflügeln und Fisch. Enthält verkapseltes Salz, das bei längerer Liegezeit vor dem Zubereiten des panierten Fleisches das Auslaufen verhindert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1493 kJ (353 kcal), Fett 5.2 g davon GFS 2.2 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 3.6 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 8.1 g	Panierfix Extra in ein Gefäß geben. Das angefeuchtete Paniergut darin wenden, fest andrücken. In heißem Fett goldbraun ausbacken. Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürze), Salz, WEIZENMEHL, Paprika, Palmfett, HÜHNEREIEIWEISS, HÜHNEREIGELB, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja und Milch/Laktose verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259020 4006733004380 1 x 5 kg Eimer (1 St. à 5000 g)

Bindemittel

ROUX



 	Roux hell Helle Mehlschwitze, eignet sich hervorragend zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsesoups sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und Suppen auf Mehlbasis. für Soßen ca. 100 g/l, für Suppen ca. 70 g/l Nährwerte je 100 g: Brennwert 2352 kJ (566 kcal), Fett 41.0 g davon GFS 27.0 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 6.9 g, Salz 0.0 g	 Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen. WEIZENMEHL, Palmfett. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, Ei). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259011 4006733002218 1 x 30 kg Fass (1 St. à 30000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe 1-39-259008 4006733002188 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe 1-39-259014 4006733002287 4 x 0,7 kg Dose (4 St. à 700,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe
 	Roux hell, auf Reisbasis Helle Mehlschwitze auf Reisbasis - hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsesoups sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und gebundenen Suppen. für Soßen ca. 100 g/l, für Suppen ca. 70 g/l Nährwerte je 100 g: Brennwert 2414 kJ (580 kcal), Fett 42.0 g davon GFS 30.0 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 0.2 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 0.0 g	 Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen. Reismehl, Palmfett. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259019 4006733003833 1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

**Roux dunkel**

Dunkle Mehlschwitze, hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel- und Wildfonds sowie zur Herstellung von dunklen Soßen, Ragouts und Suppen auf Mehlbasis.

für Soßen ca. 100 g/l, für Suppen ca. 70 g/l

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2326 kJ (559 kcal), Fett 40.0 g davon GFS 26.0 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 1.6 g, Eiweiß 6.4 g, Salz 0.0 g

Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.

WEIZENMEHL, Palmfett, Karamell, Maltodextrin.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, Ei). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-259010 4006733002201
1 x 30 kg Fass (1 St. à 30000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

1-39-259012 4006733002225
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

1-39-259013 4006733002249
4 x 0,7 kg Dose (4 St. à 700,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

**Roux dunkel, auf Reisbasis**

Dunkle Mehlschwitze auf Reisbasis - hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel- und Wildfonds sowie zur Herstellung von dunklen Soßen, Ragouts und gebundenen Suppen.

für Soßen ca. 100 g/l, für Suppen ca. 70 g/l

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2364 kJ (568 kcal), Fett 39.0 g davon GFS 28.0 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 1.7 g, Eiweiß 4.3 g, Salz 0.0 g

Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.

Reismehl, Palmfett, Karamell, Maltodextrin.
Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-259018 4006733003826
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

**Roux rot**

Rote Mehlschwitze, eignet sich hervorragend zum Binden von mediterranen Gemüsesuppen oder -zubereitungen, Tomaten- und Paprikazubereitungen, Gemüsesoufflés sowie zur Herstellung von Soßen, Gulasch, Schmorgerichten, Krusten- und Schalentierzubereitungen.

für Soßen ca. 100 g/l, für Suppen ca. 70 g/l

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2394 kJ (576 kcal), Fett 40.0 g davon GFS 26.0 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 6.1 g, Salz 0.0 g

Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.

WEIZENMEHL, Palmfett, Paprika-Rosmarin-Extrakt.
Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose und Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-259009 4006733002195
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000,00 g) 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

Bindemittel, kaltquellend

**Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend****Zur Kalt- und Warmanwendung.**

für Suppen 20-25 g je l, für Milch 40-50 g je l, für Soßen 50-60 g je l

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1590 kJ (374 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.0 g

regenerierfertig
Heiß: Bindemittel langsam unter Rühren in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit (max. 70 °C) streuen und unter Rühren aufkochen. Kalt: Bindemittel langsam unter Rühren in die kalte Flüssigkeit streuen, 1 Minute gut durchrühren, 1-2 Minuten quellen lassen danach nochmals durchrühren.

Modifizierte Wachsmäisstärke.
Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-205850 4008241585023
1 x 8 kg Eimer (1 St. à 8000 g)

Sonstige Bindemittel



Speisestärke Gustin

Zum Binden von Suppen und Soßen, Obst- und Gemüsespeisen, zur Bereitung von Aufläufen, Nachspeisen und zum Verfeinern von Kuchen, Torten und Gebäck.

250 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/Soßen,
200 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/warme
Suppe

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1505 kJ
(354 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.1 g,
Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 0.0 g,
Eiweiß 0.3 g, Salz 0.0 g

O Grundzubereitung zum Binden von Flüssigkeiten: Die entsprechende Menge Gustin abwägen, mit einem Teil der jeweiligen kalten Flüssigkeitsmenge glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren und alles unter Rühren nochmals aufkochen.
Grundzubereitung für Gebäck: Einfach 1/3 der im Rezept angegebenen Weizenmehl-Menge durch Gustin ersetzen. Das Gebäck erhält so eine besonders feine Struktur.

Maisstärke.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-201806 4008241180631
1 x 15 kg Eimer (1 St. à 15000 g)

Sonstige Bindemittel



Speisestärke Gustin

Zum Binden von Suppen und Soßen, Obst- und Gemüsespeisen, zur Bereitung von Aufläufen, Nachspeisen und zum Verfeinern von Kuchen, Torten und Gebäck.

250 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/Soßen,
200 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/warme
Suppe

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1497 kJ
(352 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.0 g,
Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.0 g,
Eiweiß 0.4 g, Salz 0.1 g

O Grundzubereitung zum Binden von Flüssigkeiten: Die entsprechende Menge Gustin abwägen, mit einem Teil der jeweiligen kalten Flüssigkeitsmenge glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren und alles unter Rühren nochmals aufkochen.
Grundzubereitung für Gebäck: Einfach 1/3 der im Rezept angegebenen Weizenmehl-Menge durch Gustin ersetzen. Das Gebäck erhält so eine besonders feine Struktur.

Maisstärke.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-201804 4008241180433
4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g)



Pflanzliches Bindemittel

Kalorienreduziertes, pflanzliches Bindemittel, geschmacksneutral, heiß- und kaltlöslich.

Bitte Quellzeit von 8-12 Minuten bei kalten Speisen beachten. Suppen/Kaltschalen: 4-8 g oder 2 1/2 - 5 TL Trockenmischung auf 1 l Flüssigkeit Soßen für Fleisch, Gemüse und Ragouts: 4-8 g oder 2 1/2 - 5 TL Trockenmischung auf 1 l Flüssigkeit Dessert-Soßen und geb. Dressings: 7-9 g oder 4-5 1/2 TL Trockenmischung auf 1 l Flüssigkeit Breiartige Konsistenzen: für Milch-Zubereitungen: 15-18 g oder 9-11 TL Trockenmischung auf 1 l Flüssigkeit für Frucht-Zubereitungen (je nach Fruchtsäure): 15-18 g

oder 9-ca. 11 TL Trockenmischung auf 1 l Flüssigkeit

Nährwerte je 100 g: Brennwert 813 kJ
(201 kcal), Fett 0.8 g davon GFS 0.1 g,
Kohlenhydrate 3 g davon Zucker 3.0 g,
Eiweiß 4.0 g, Salz 0.0 g

Für kalte Speisen, Milchprodukte und Dressings: Pflanzliches Bindemittel mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit oder Speise einrühren, quellen lassen und gut durchrühren. Je nach Wunsch Kräuter oder Früchte dazugeben. TIPP: Pflanzliches Bindemittel in Öl klumpenfrei verteilen, die kalte Flüssigkeit einrühren, quellen lassen und gut durchrühren. Zubereitung für

heiße Speisen: Pflanzliches Bindemittel mit einem Schneebesen in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit oder Speise einstreuen und unter Rühren kurz aufkochen. TIPP: Pflanzliches Bindemittel in Öl klumpenfrei verteilen, unter Rühren mit der heißen Flüssigkeit auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Quarkernmehl E 412 zur Verwendung in Lebensmitteln.
Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie, Soja, Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204847 4008241484722
4 x 0,9 kg Dose (4 St. à 900 g) Je nach Bedarf ausreichend für bis zu 562 Anwendungen à ca. 1,6 g (= 1 gestr. TL)





PIKANTE SPEZIALITÄTEN

Vegane Spezialitäten	50
Vegetarische Spezialitäten	51
Kartoffelspezialitäten	55
Klöße	57
Fischspezialitäten	59
Sonstige pikante Spezialitäten	59



Vegane Spezialitäten

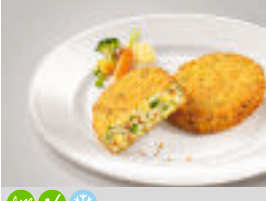


 free free V 	Veganer Vollkorn-Pilz-Bratling Mit Hirse, Grünkern, Austernpilzen, Champignons und buntem Gemüse, umhüllt mit Vollkornpanade. 1 St. ca. 135 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 928 kJ (222 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 4.7 g, Salz 0.8 g	Cook & Chill-geeignet Heißluft: Tiefgefroren bei 200 °C, vorgeheizt, 16-17 Minuten. Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur 10-11 Minuten. Tiefgefroren bei 165 °C ca. 4-5 Minuten. Wasser, Kartoffeln, 10 % Pilze (Austernpilze, Champignons), 7,7 % GRÜNKERN (DINKELWEIZEN), 7,7 % Hirse, Rapsöl, 4,5 % WEIZENVOLLKORN PANIERMEHL (WEIZENVOLLKORNMEHL, Salz, Hefe), Brokkoli, WEIZENMEHL, grüne Erbsen, modifizierte Wachsmaisstärke, SELLE-	RIE, Karotten, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), 1,5 % HAFERFLOCKEN, geröstete Sonnenblumenkerne, Maisstärke, geröstete Kürbiskerne, Leinsamen, Lauch, Zwiebeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Hefeextrakt, Maltodextrin, Knoblauch, Majoran, Salz, Karamell, Kurkuma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275015 4006733008777 2 x 2,7 kg Beutel (40 St. à ca. 135,00 g) 2 x 20 St. à ca. 135 g
 free free free V	Vegane Falafel Krossgebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen und Gewürzen, vegan, tiefgefroren. 1 St. à ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1344 kJ (323 kcal), Fett 19.0 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 4.5 g, Eiweiß 7.7 g, Salz 1.8 g	regenerierfertig Die tiefgefrorenen Falafel in den vorgeheizten Kombidämpfer geben, bei 160 °C trockener Hitze ca. 10-12 Minuten garen. Je nach Bestückungsmenge oder Gerätetyp kann die Zubereitungszeit variieren.	34 % Kichererbsen, Wasser, Zwiebeln, Rapsöl, modifizierte Maisstärke, Koriander, Zucker, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Knoblauch, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Säuerungsmittel (Diphosphate), Gewürzmischung (enthält SENF), Maisstärke, Zitronensaftkonzentrat. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei und glutenhaltige Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275017 4006733009033 1 x 5 kg Kt. (332 St. à ca. 15 g) 332 St. à ca. 15 g
 free free free free V 	Veganer Kichererbsen-Gemüse Bratling Veganer, tiefgefrorener Kichererbsen-Bratling auf Kartoffelbasis mit einer knusprigen Cornflakes-Panade und weiterem Gemüse (Paprika, Aubergine, Blumenkohl) in der Füllung, fein gewürzt nach orientalischer Art mit angenehmer Zitronennote. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 716 kJ (171 kcal), Fett 7.4 g davon GFS 1.2 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 2.5 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 1.3 g	Cook & Chill-geeignet Kombidampf: Tiefgefroren bei 200 °C mit 20 % Dampf, 15-18 Minuten. Heißluft: Tiefgefroren bei 200 °C, 20 Minuten. Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur 12-13 Minuten. Tiefgefroren bei 165 °C ca. 3-4 Minuten.	29 % Kartoffeln, 13 % Gemüsepaprika, 10 % Kichererbsen, 10 % Auberginen, 9,3 % Cornflakes (Mais, Salz, Zucker), 5,5 % Blumenkohl, Rapsöl, Maisstärke, modifizierte Stärke (Wachsmais, Kartoffel), Gewürze, Petersilie, geröstete Sonnenblumenkerne, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Aroma, Glukosesirup, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Zitronensaftkonzentrat, Maltodextrin, Karamell. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275019 4006733009965 2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsebratlinge



 Vegetarisches Rote Bete-Feta Knuspermedaillon mit Quinoa Vegetarisches Medaillon mit Rote Bete, Kartoffeln und Fetakäse in einer knusprigen Quinoa-Panade. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 831 kJ (199 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 3.2 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 4.0 g, Eiweiß 5.0 g, Salz 1.0 g     	 Cook & Chill-geeignet  Heißluft: Tiefgefroren bei 200 °C, 15-18 Minuten.  Tiefgefrieren in die kalte Pfanne mit etwas Öl geben, bei mittlerer Hitze ca. 12-13 min braten. Hin und wieder wenden.  Tiefgefrieren bei 160 °C ca. 4-5 Minuten. 32 % Rote Bete, Kartoffeln, 13 % FETA KÄSE, 8,6 % gepuffter Quinoa, 6,3 % Spinat, Rapsöl, Schwarze Johannisbeeren, modifizierte Stärke (Wachsmais, Kartoffel), Maisstärke, Gewürze, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Aroma, Karamell. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (GLUTENHALTIGES GETREIDE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275030 4006733011470 2 x 1,5 kg (40 St. à ca. 75,00 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g
 Vegetarische Blumenkohl-Käse-Medaillons Knusprige Medaillons aus Blumenkohl und pikantem Gouda-Käse in einer goldbraunen Panade. 1 St. ca. 145 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 726 kJ (174 kcal), Fett 8.0 g davon GFS 2.0 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 2.1 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 1.1 g    	 Cook & Chill-geeignet  Heißluft: Tiefgefroren bei 200 °C, vorgeheizt, 15-17 Minuten.  Tiefgefrieren bei mittlerer Temperatur 10-11 Minuten.  Tiefgefrieren bei 165 °C ca. 4-5 Minuten. 52 % Blumenkohl, Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Gewürze), Rapsöl, 4,0 % KÄSE, WEIZENMEHL, Stärke (Mais, Kartoffel), BUTTERREINFETT, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Gewürz, HARTWEIZENGRIESS, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), MAGERMILCHPULVER, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Karamell, Maltodextrin.	1-39-206550 4008241655023 2 x 2,9 kg Beutel (40 St. à ca. 145,00 g) 2 x 20 St. à ca. 145 g
 Vegetarische Brokkoli-Nuss-Ecken Aromatisch gewürzter Bratling aus feinem Brokkoli und gerösteten Haselnüssen - passt auch hervorragend zu Wild-, Geflügel- und Reisgerichten. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 719 kJ (172 kcal), Fett 9.9 g davon GFS 2.4 g, Kohlenhydrate 12 g davon Zucker 2.8 g, Eiweiß 7.4 g, Salz 0.9 g    	 Cook & Chill-geeignet  Heißluft: Tiefgefroren bei 180 °C, vorgeheizt, 13-15 Minuten.  Tiefgefrieren bei mittlerer Temperatur 6-8 Minuten.  Tiefgefrieren bei 165 °C ca. 3-4 Minuten. 62 % Brokkoli, Kartoffeln, 5,0 % geröstete HASELNUSSKERNE (gehackt), HÜHNERVOLLEI, HARTWEIZENGRIESS, Rapsöl, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 2,0 % BUTTERREINFETT, Reisgrieß, Zwiebeln, Gewürze, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Zucker, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Hefeextrakt, Karamell, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206551 4008241655122 2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75,00 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g
 Vegetarische Gemüse-Krusties Panierte Medaillons mit einer Mischung aus feinem Gemüse, Käse und Crème fraîche. 1 St. ca. 150 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 741 kJ (177 kcal), Fett 8.6 g davon GFS 2.5 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 5.7 g, Salz 0.9 g    	 Cook & Chill-geeignet  Heißluft: Tiefgefroren bei 190 °C, vorgeheizt, 18-20 Minuten.  Tiefgefrieren bei mittlerer Temperatur 10-11 Minuten.  Tiefgefrieren bei 165 °C ca. 4-5 Minuten. 24 % SELLERIE, 12 % Brokkoli, 9,6 % grüne Erbsen, 9,6 % Mais, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Gewürze), 7,2 % Kartoffeln, Rapsöl, 4,4 % Karotten, HARTWEIZENGRIESS, KÄSE, WEIZENMEHL, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, CRÈME FRAÎCHE, Maisstärke, BUTTERREINFETT, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Aroma, Gewürze, Karamell.	1-39-206552 4008241655221 2 x 3 kg Beutel (40 St. à ca. 150,00 g) 2 x 20 St. à ca. 150 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄️ 🐣 	 Cook & Chill-geeignet  Heißluft: Tiefgefroren bei 200 °C, vorgeheizt, 9-10 Minuten.  Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur 9-10 Minuten.  Tiefgefroren bei 165 °C ca. 3-4 Minuten.	22 % SELLERIE, 11 % Brokkoli, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürze), 8,8 % grüne Erbsen, 8,8 % Mais, 6,6 % Kartoffeln, Wasser, Rapsöl, 4,0 % Karotten, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 2,2 % KÄSE, Maisstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, CRÈME FRAÎCHE, BUTTERREINFETT, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefextrakt, Zucker, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Maltodextrin, Aroma, Gewürze, Karamell.	1-39-206553 4008241655320 2 x 2,5 kg Beutel (250 St. à ca. 20,00 g) 2 x 125 St. à ca. 20 g

 free ✓ ❄️ 	Vegetarische Hirse-Käse-Schnitte Vollwertige Schnitte aus Hirse, Käse und Lauch mit Vollkornpanade. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1070 kJ (257 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 5.9 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1.2 g, Eiweiß 8.1 g, Salz 1.0 g	🔥 Cook & Chill-geeignet Heißluft: Tiefgefroren bei 180 °C, vorgeheizt, ca. 13-14 Minuten. Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur ca. 9-10 Minuten. Tiefgefroren bei 165 °C ca. 3-4 Minuten.	Wasser, 18 % Hirse, 16 % KÄSE, 7,0 % WEIZENVOLLKORN PANIERMEHL (WEIZENVOLLKORNMEHL, Salz, Hefe), Rapsöl, CRÈME FRAÎCHE, HÜHNERVOLL-EI, Zwiebeln, SELLERIE, HARTWEIZENGRIESS, Lauch, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, BUTTERREINFETT, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Kräuter, Gewürze, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, Maisstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamell, Maltodextrin.	1-39-206559 4008241655924 2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75,00 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g
---	--	--	--	---

Gemüseschnitten



 free free ✓ ❄️ 	Vegetarische Karotten-Curry-Couscous-Schnitte Würzige Gemüseschnitte aus Karotten, Couscous und Sellerie mit einem aromatisch würzigen Currygeschmack, fettarm (< 3 % Fett), tiefgefroren. 1 St. ca. 70 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 440 kJ (104 kcal), Fett 2.3 g davon GFS 0.4 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 3.4 g, Eiweiß 5.0 g, Salz 1.3 g	🔥 Cook & Chill-geeignet Tiefgefroren auf ein GN-Blech auslegen und im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 115 °C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 20-25 Minuten garen. Alternative Zubereitung ohne Klimatechnik: Tiefgefroren auf ein GN-Blech auslegen und im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 115 °C, Dampf (100 % Luftfeuchtigkeit), 13-15 Minuten garen.	38 % Karotten, 17 % SELLERIE, 14 % WEIZEN-Couscous, Wasser, Zwiebeln, Lauch, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Curry (enthält SENF), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Rapsöl, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, modifizierte Kartoffelstärke.	1-39-275001 4008241102626 2 x 2,1 kg Beutel (60 St. à ca. 70,00 g) 2 x 30 St. à ca. 70 g
 free free ✓ ❄️ 	Vegetarische Spinat-Grünkern-Schnitte Würzige Schnitte aus 45 % cremigem Spinat mit Karottenstreifen und Grünkernen, fettarm (< 3 % Fett). Optisch, geschmacklich sowie im Handling die perfekte Alternative zum traditionellen Spinat. 1 St. ca. 70 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 517 kJ (123 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 1.9 g, Eiweiß 8.0 g, Salz 1.4 g	🔥 Cook & Chill-geeignet Tiefgefroren auf ein GN-Blech auslegen und im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 115 °C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 20-25 Minuten garen. Alternative Zubereitung ohne Klimatechnik: Tiefgefroren auf ein GN-Blech auslegen und im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 115 °C, Dampf (100 % Luftfeuchtigkeit), 13-15 Minuten garen.	44 % Spinat, 10 % Karotten, HARTWEIZENGRIESS, Wasser, 7,0 % GRÜNKERN (DINKELWEIZEN), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Zwiebeln, Rapsöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Muskatnuss, Knoblauch.	1-39-275002 4008241102640 2 x 2,1 kg Beutel (60 St. à ca. 70,00 g) 2 x 30 St. à ca. 70 g

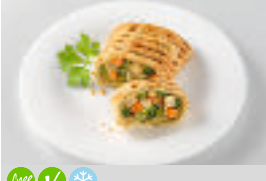
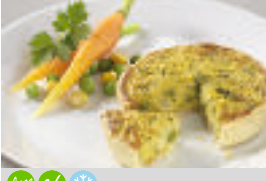


Fleischersatz-Produkte

	Vegetarische Hackbällchen Kross gebraten, aus strukturiertem Soja- und Weizeneiweiß. 1 St. ca. 14 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 650 kJ (155 kcal), Fett 6.0 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 6 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 18.0 g, Salz 1.5 g	regenerierfertig Bei 180 °C ca. 8 Minuten. Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur 2-4 Minuten.	51 % SOJAEIWEISS, Wasser, 16 % WEIZENEIWEISS, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), HÜHNEREIWEISSPULVER, Maltodextrin, Kartoffelstärke, Gewürze, Salz, Erbsenfaser, hydrolysiertes WEIZENEIWEISS, GERSTENMALZEXTRAKT, Aroma, Hefe, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Natriumalginate), Rote-Bete-Pulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Senf, Sellerie, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206541 4008241654125 1 x 4 kg Kt. (285 St. à ca. 14 g) 285 St. à ca. 14 g
	Vegetarisches Steakly Gegartes Steakly aus strukturiertem Soja- und Weizeneiweiß, fein gewürzt. 1 St. ca. 67 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 817 kJ (195 kcal), Fett 8.0 g davon GFS 0.9 g, Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 18.0 g, Salz 1.3 g	regenerierfertig Vorgeheizt, bei 160 °C ca. 10 Minuten. Tiefgefroren bei 160 °C ca. 10 Minuten. Tiefgefroren bei mittlerer Temperatur 5-6 Minuten.	58 % SOJAEIWEISS, 17 % WEIZENEIWEISS, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Wasser, HÜHNEREIWEISSPULVER, Kartoffelstärke, Erbsenfaser, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Hefe, Salz, Gewürze, Dextrose, GERSTENMALZEXTRAKT, Aroma, Maltodextrin, Stabilisator (Guarkernmehl). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Senf, Sellerie, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206564 4008241656426 1 x 4 kg Kt. (60 St. à ca. 67 g) 60 St. à ca. 67 g
	Vegetarisches Würstchen Gegartes, fleischloses Würstchen aus Soja- und Weizeneiweiß. 1 St. ca. 70 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 960 kJ (231 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 1.7 g, Kohlenhydrate 5 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 18.0 g, Salz 1.4 g	regenerierfertig Vorgeheizt, bei 95 °C und 100 % Dampf 14-17 Minuten. Angetaut bei schwacher Hitze 3-4 Minuten. Aufgetaut in heißem Wasser erhitzen.	36 % WEIZENEIWEISS, Wasser, 19 % SOJAEIWEISS, pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps), HÜHNEREIWEISS, Salz, Gewürze, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Dextrose, hydrolysiertes WEIZENEIWEISS, Hefe, Aroma, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Xanthan), Farbstoff (Eisenoxide). Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Sellerie und Sesam verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206563 4008241656327 1 x 4 kg Kt. (57 St. à ca. 70 g) 57 St. à ca. 70 g
	Vegetarisches Schnitzel Tomate-Paprika Knusprig paniertes, vegetarisches Schnitzel aus texturiertem Soja- und Weizenprotein mit einer schmackhaften Tomate-Paprika-Füllung. 1 St. ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 893 kJ (213 kcal), Fett 9.2 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 4.6 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 1.8 g	regenerierfertig Die tiefgekühlten, vegetarischen Schnitzel in den vorgeheizten Kombidämpfer geben, bei 180 °C mit 20 % Dampf ca. 18 Minuten garen. ("Je nach Bestückungsmenge oder Gerätetyp kann die Zubereitungszeit variieren.") Öl in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten vegetarischen Schnitzel in die heiße Pfanne geben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr goldbraun braten. Mehrmals wenden. Hinweis: Beim Erhitzen ist eine Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten zu gewährleisten!	Wasser, WEIZENMEHL, 7,6 % texturiertes SOJAPROTEIN, Rapsöl, 5,1 % Paprika, 4,0 % WEIZENGLUTEN, 2,9 % Tomatenpüree, Zucker, Gurken, Zwiebeln, modifizierte Wachsmalsstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze (enthält SENF), Aroma, Verdickungsmittel (Methylcellulose, Guarkernmehl, Xanthan), HÜHNEREIWEISS, Brantweinessig, Dextrose, Kartoffelstärke, Hefe, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose und Sellerie verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275016 4006733008869 1 x 4,4 kg Kt. (44 St. à ca. 100 g) 44 St. à ca. 100 g

Vegetarische Mahlzeiten



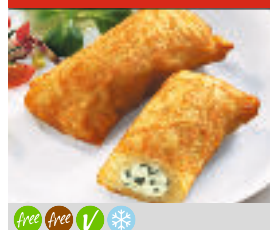
	Vegetarische Frühlingsrolle Produkt nach asiatischer Zubereitungsart, das auch bei uns sehr bekannt und beliebt ist. Teigrolle mit Mungobohnenkeimen, Weißkohl, Karotten und Zwiebeln. 1 St. ca. 150 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 585 kJ (140 kcal), Fett 5.5 g davon GFS 3.0 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 3.0 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 1.4 g	 Tiefgefroren bei 225 °C ca. 20 Minuten  Tiefgefroren bei 180 °C ca. 8 Minuten	WEIZENMEHL, 20 % Mungobohnenkeime, Wasser, 10 % Porree, 7 % Weißkohl, 6 % Karotten, Maisstärke, 2 % Zwiebeln, pflanzliches Öl (Palm, Raps, Sonnenblume), Salz, geröstete Zwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl (Raps, Palm), WEIZENMEHL, Salz), VOLLEI, Paprika, WEIZENFASERN, Zucker, Aroma (mit WEIZEN, SELLERIE), Knoblauch, Glukosesirup, Speisewürze (mit WEIZEN), Gewürze, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), Dextrose. Im Rahmen der Produktion werden auch Senf, Soja, Milch/Laktose und Erdnuss verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206448 4001724644828 1 x 9 kg Kt. (60 St. à ca. 150 g) 60 St. à ca. 150 g
	Vegetarischer Gemüsestrudel Vegetarischer Blätterteigstrudel mit einer Gemüsemischung aus Speiserüben, Sellerie, Erbsen, Karotten, Brokkoli und Champignons. Nährwerte je 100 g: Brennwert 997 kJ (238 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 5.4 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 2.9 g, Eiweiß 4.2 g, Salz 1.1 g	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefroren bei 170 °C mit 20 % Dampf 30 - 35 Minuten (Empfehlung: Nur jeden 2. Einschub bestücken). Beim Erhitzen ist eine Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten zu gewährleisten. WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, 8,0 % Speiserüben, 8,0 % SELLERIE, 8,0 % Erbsen, 8,0 % Karotten, 5,5 % Brokkoli, 4,0 % Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Rapsöl, 1,5 % Champignons, geriebener MOZZARELLA KÄSE, 1,5 % Kartoffelflocken, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER,	MILCHPULVER, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Speisesalz, jodiertes Meersalz, Stärke, konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln), Kräuter, Kürbis, Lauch, Knoblauch, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Speisesalz, Emulgator (E 471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse), Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-275039 4006733012316 1 x 5 kg Kt. (25 St. à ca. 200 g) 25 St. à ca. 200 g
	Vegetarische Quiche Törtchen, gefüllt mit feinem Gemüse, abgerundet mit saurer Sahne und würzigem Käse. 1 St. à ca. 125 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 869 kJ (208 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 5.0 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1.8 g, Eiweiß 6.1 g, Salz 0.8 g	 regenerierfertig  Heißluft: Tiefgefroren bei 160-170 °C ca. 15-18 Minuten.	WEIZENMEHL, 14 % HÜHNERVOLLEI, Blumenkohl, SELLERIE, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), 7,0 % VOLLMILCH, Mais, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Saure SAHNE, GOUDA KÄSE, Porree, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Kartoffelstärke, Kräuter, Salz, Hefeextrakt, Hefe, Zucker, Gewürze, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Senf). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206392 4001724639220 2 x 2,5 kg Beutel (40 St. à ca. 125,00 g) 40 St. à ca. 125 g

Kartoffelspezialitäten

Kartoffeltaschen, klassisch



Pikante
Spezialitäten



Kartoffeltaschen Friskäse-Kräuter

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer cremigen Friskäse-Kräuter-Füllung.

1 St. ca. 75 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 687 kJ (164 kcal), Fett 7.7 g davon GFS 1.1 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 1.4 g, Eiweiß 2.6 g, Salz 1.5 g

- 🔥 Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- 🔥 Mit wenig Fett bei mittlerer Hitze 15 Minuten goldgelb braten, öfters wenden.

70 % Kartoffeln, 16 % FRISCHKÄSE, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, SCHLAGSAHNE, Jodsalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill), modifizierte Wachsmaisstärke, Gewürze.

1-39-275033 4006733012170

1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)
70 St. à ca. 75 g



Kartoffeltaschen Brokkoli- Friskäse

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer pikant gewürzten Füllung, bestehend aus Brokkoli und Friskäse.

1 St. ca. 75 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 652 kJ (156 kcal), Fett 6.6 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 1.2 g, Eiweiß 2.9 g, Salz 1.5 g

- 🔥 Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- 🔥 Mit wenig Fett bei mittlerer Hitze 15 Minuten goldgelb braten, öfters wenden.

70 % Kartoffeln, 12 % Brokkoli, Sonnenblumenöl, 7,0 % FRISCHKÄSE, Kartoffelstärke, Jodsalz, modifizierte Wachsmaisstärke, MILCHEIWEISS, Dextrose, Maisstärke, Zucker, Gewürze.

1-39-275034 4006733012187

1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)
70 St. à ca. 75 g



Kartoffeltaschen Tomate- Mozzarella

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer fruchtig mediterranen Tomate-Mozzarella-Füllung.

1 St. ca. 75 g

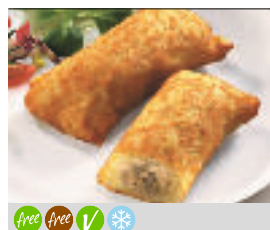
Nährwerte je 100 g: Brennwert 706 kJ (169 kcal), Fett 7.8 g davon GFS 1.0 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 1.4 g

- 🔥 Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- 🔥 Mit wenig Fett bei mittlerer Hitze 15 Minuten goldgelb braten, öfters wenden.

73 % Kartoffeln, 8,0 % Tomaten, Sonnenblumenöl, 3,0 % MOZZARELLA-KÄSE, Kartoffelstärke, Jodsalz, modifizierte Wachsmaisstärke, Dextrose, Basilikum, Zucker, Gewürze.

1-39-275036 4006733012200

1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)
70 St. à ca. 75 g



Kartoffeltaschen Champignon

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer pikanten Champignon-Füllung.

1 St. ca. 75 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 690 kJ (165 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 2.3 g, Salz 1.3 g

- 🔥 Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- 🔥 Mit wenig Fett bei mittlerer Hitze 15 Minuten goldgelb braten, öfters wenden.

70 % Kartoffeln, 11 % Champignons, Sonnenblumenöl, SCHLAGSAHNE, FRISCHKÄSE, Kartoffelstärke, VOLL-MILCHPULVER, Jodsalz, modifizierte Wachsmaisstärke, Dextrose, MILCHEIWEISS, Gewürze.

1-39-275032 4006733012064

1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75,00 g)
70 St. à ca. 75 g

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Wiener im Röstimantel

Schmackhaftes Wiener Würstchen mit knusprigem Kartoffelröstimantel umhüllt.

1 St. ca. 90 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 768 kJ (184 kcal), Fett 9.0 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 0.7 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 1.9 g

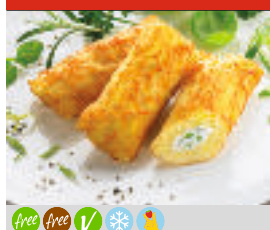
Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und die tiefgefrorenen Wiener im Röstimantel ca. 15 Minuten goldgelb backen.

57 % Kartoffeln, 30 % Wiener-Füllung (68 % Schweinefleisch, Wasser, Schweißspeck, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren (E 250, E 331), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Speisewürze, Säureregulator (Natriumacetate), Hefeextrakt), Sonnenblumenöl, 4,3 % Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, Jodsalz, Gewürze, Dextrose.

1-39-275037 4006733012217

1 x 8,1 kg Kt. (90 St. à ca. 90 g)
3 x 30 St. à ca. 90 g

Mini-Kartoffeltaschen



Mini-Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter

Knusprige Mini-Kartoffeltaschen mit einer klassischen Füllung aus cremigem Frischkäse und feinen Kräutern.

1 St. ca. 35 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 738 kJ (176 kcal), Fett 7.4 g davon GFS 1.0 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 1.1 g, Eiweiß 2.4 g, Salz 1.4 g

Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen ca. 8 Minuten goldgelb backen.

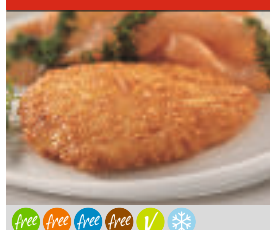
In das auf 170 °C erhitze Frittieröl geben und ca. 3 Minuten goldgelb frittieren.

69 % Kartoffeln, 13 % FRISCHKÄSE, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, SCHLAGSAHNE, Jodsalz, modifizierte Wachsmaisstärke, MILCHEIWEISS, Dextrose, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill), Gewürze.

1-39-275035 4006733012194

1 x 5,25 kg Kt. (150 St. à ca. 35 g)
150 St. à ca. 35 g

Sonstige Kartoffelprodukte



Bauernrösti, wie handgemacht

Bauernrösti aus grob geraspelten Kartoffeln, überzeugend durch handgemachtes Aussehen und feinschmeckenden Geschmack.

1 St. ca. 50 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 735 kJ (175 kcal), Fett 6.8 g davon GFS 0.6 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 0.9 g, Eiweiß 2.2 g, Salz 1.2 g

Bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und ca. 13-15 Minuten goldgelb backen.

Mit wenig Fett bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten goldgelb braten, öfters wenden.

In das auf 170 °C erhitze Frittieröl geben und ca. 4 Minuten goldgelb frittieren.

88 % Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Jodsalz, Aroma, Dextrose, Gewürz.

1-39-275031 4006733012057

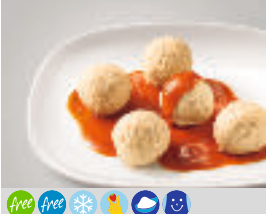
1 x 6 kg Kt. (120 St. à 50 g)
120 St. à ca. 50 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Knusper-Kartoffelpuffer Kartoffelpuffer aus geraspelten Kartoffeln, fein gewürzt, wie hausgemacht. Ideal als Beilage, aber auch als Hauptgericht. 1 St. ca. 56 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 474 kJ (113 kcal), Fett 2.5 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 0.5 g, Eiweiß 2.5 g, Salz 1.0 g free free free ✓ ❄️	🔥 Heißluft: Tiefgefroren bei 220 °C ca. 15 Minuten. 🔥 Tiefgefroren bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten. 🔥 Tiefgefroren bei 170 °C ca. 4 Minuten.	93 % Kartoffeln, Rapsöl, Kartoffelflocken, Salz, Kartoffelfasern, HÜHNERVOLLEI-PULVER, Gewürzextrakt.	1-39-206477 4001724647720 1 x 5,6 kg Kt. (100 St. à ca. 56,00 g) 100 St. à ca. 56 g

 Kartoffelknödel Kartoffelknödel halb und halb. 1 St. ca. 90 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 587 kJ (138 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 1.4 g, Eiweiß 2.4 g, Salz 1.7 g free free ✓ ❄️ 😊	🔥 Cook & Chill-geeignet 🔥 Die tiefgefrorenen Knödel in ein GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf ca. 25 Minuten zubereiten. Je nach Gerätetyp oder Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. 🔥 Die tiefgefrorenen Knödel einschichtig in kochendes Salzwasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Danach ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel ziehen lassen (nicht kochen).	Kartoffeln, Stärke (Mais, Kartoffel), HARTWEIZENGRIESS, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Salz, Aroma, Gewürz.	1-39-206476 4001724647621 2 x 2,7 kg Beutel (60 St. à ca. 90 g) 2 x 30 St. à ca. 90 g
--	--	--	--

Klöße

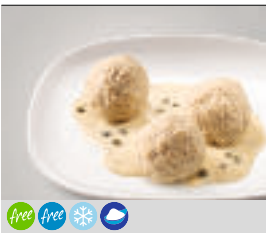
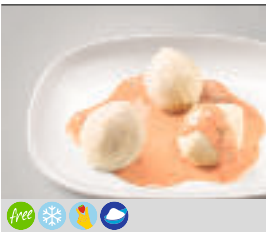


 Geflügelklöße, 30 g Geflügelklöße mit 50 % Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 30 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 792 kJ (190 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 3.6 g, Kohlenhydrate 9 g davon Zucker 0.4 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 2.0 g free free ❄️ 🐔 🍷 😊	🔥 regenerierfertig 🔥 Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 10-12 Minuten garen. 🔥 Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und 10-12 Minuten ziehen lassen.	50 % Putenfleisch, Hühnerhaut, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Hefeextrakt.	1-39-206586 4008241658628 6 x 1 kg Beutel (198 St. à ca. 30,00 g) 6 x 33 St. à ca. 30 g
--	--	---	--

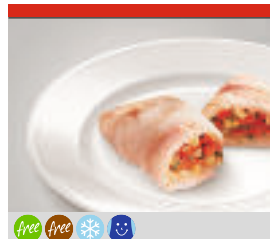


 Geflügelklöße, 50 g Geflügelklöße mit 50 % Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 792 kJ (190 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 3.6 g, Kohlenhydrate 9 g davon Zucker 0.4 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 2.0 g free free ❄️ 🍷 😊	🔥 regenerierfertig 🔥 Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-15 Minuten garen. 🔥 Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und 12-15 Minuten ziehen lassen.	50 % Putenfleisch, Hühnerhaut, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Hefeextrakt.	1-39-206587 4008241658727 6 x 1 kg Beutel (120 St. à ca. 50,00 g) 6 x 20 St. à ca. 50 g
--	--	---	--



PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
     	Kalbfleischklöße Kalbfleischklöße mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 750 kJ (180 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 3.8 g, Kohlenhydrate 6 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 14.0 g, Salz 2.2 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-15 Minuten garen.  Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und 12-15 Minuten ziehen lassen.	71 % Kalbfleisch, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNERVOLLEI, Zwiebeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürzextrakt, Hefeextrakt. 1-39-206582 4008241658222 6 x 1 kg Beutel (120 St. à ca. 50,00 g) 6 x 20 St. à ca. 50 g
     	Fischklöße Zarte Klöße mit hohem Fischanteil für Fischliebhaber. 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 767 kJ (183 kcal), Fett 8.6 g davon GFS 3.0 g, Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 2.5 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 1.8 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-14 Minuten garen.  Produkte tiefgefroren in kochendes Salzwasser oder direkt in Fischsud geben, aufkochen und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen.	65 % FISCH, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), SCHLAGSAHNE, Zwiebeln, Rapsöl, MAGERMILCHPULVER, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält FISCH), Säuerungsmittel (Citronensäure), Orangensaftpulver, Dill. 1-39-206405 4008241640524 6 x 1 kg Beutel (150 St. à ca. 40,00 g) 6 x 25 St. à ca. 40 g
      	Tofuklöße Gegarte vegetarische Tofuklößen mit Leinsamen, geschmacklich mild abgestimmt. 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 908 kJ (217 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 2.5 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 1.4 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 1.6 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-15 Minuten garen.  Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.	52 % TOFU (Wasser, SOJABOHNEN, Gerinnungsmittel (Magnesiumchlorid)), Reis (gegart), Kartoffeln, Rapsöl, HÜHNEREIWEISSPULVER, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), 1,5 % Leinsamen, Kurkuma, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Salz, Aroma (enthält SELLERIE, WEIZEN, GERSTE), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Hefeextrakt. 1-39-206537 4008241653722 6 x 1 kg Beutel (120 St. à ca. 50,00 g) 6 x 20 St. à ca. 50 g
     	Gemüseklöße Klößen mit buntem Gemüse und Reis. 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 925 kJ (221 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 2.9 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 3.4 g, Eiweiß 8.3 g, Salz 1.7 g	 Cook & Chill-geeignet  Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-15 Minuten garen.  Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.	15 % Karotten, 13 % SELLERIE, HARTWEIZENGRIESS, 10 % Blumenkohl, 9,0 % Gemüsemais, 7,7 % grüne Erbsen, Reis (gegart), HÜHNEREIWEISSPULVER, Rapsöl, 5,6 % Kartoffeln, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Kartoffelstärke, Kräuter, Kurkuma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma (enthält SELLERIE), Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan). 1-39-206539 4008241653920 6 x 1 kg Beutel (120 St. à ca. 50,00 g) 6 x 20 St. à ca. 50 g
    	Grüne Klöße Mit Spinat, Käse, Grünkernschrot und Karotten, als Beilage oder als vegetarisches Hauptgericht geeignet. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 814 kJ (194 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 3.3 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 2.2 g, Eiweiß 8.1 g, Salz 1.6 g	 Cook & Chill-geeignet  Produkte tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C und 100 % Dampf 12-15 Minuten garen.  Produkte tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.	32 % Spinat, HÜHNERVOLLEI, Weißbrot (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Sonnenblumenöl), SCHLAGSAHNE, Kartoffeln, 6,0 % KÄSE, grüne Erbsen, 5,0 % GRÜNKERNGRIESS (DINKELWEIZEN), Kartoffelstärke, Zwiebeln, HÜHNEREIWEISSPULVER, 1,0 % Karotten, Rapsöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Hefeextrakt, Aroma, Knoblauch, Dill, Kurkuma. 1-39-206540 4008241654026 4 x 1,5 kg Beutel (80 St. à ca. 75 g) 4 x 20 St. à ca. 75 g

Fischspezialitäten



Fischroulade, natur, mit feinem Gemüse

Alaska-Seelachsfilet, gefüllt mit einer Gemüsemischung aus Karotten und Pastinaken, verfeinert mit Kräutern.

1 St. ca. 145 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 333 kJ (79 kcal), Fett 1.6 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 3 g davon Zucker 0.9 g, Eiweiß 13.0 g, Salz 0.6 g

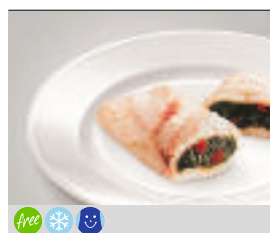


- Cook & Chill-geeignet
- Vorgeheizt, tiefgefroren, bei 95 °C und 100 % Dampf, 20-25 Minuten.
- Tiefgefroren 10-12 Minuten.

75 % ALASKA-SEELACHS-Filet aus Blöcken geschnitten, 8,0 % Karotten, MAGERMILCH, 3,9 % Pastinaken, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), Rapsöl, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, SELLERIEPULVER, Karottenpulver, Zwiebelpulver, Lauchpulver, Maltodextrin, Dextrose.

1-24-815400 4008467181542

1 x 4,35 kg Kt. (30 St. à ca. 145 g)
30 St. à ca. 145 g



Fischroulade, natur, mit Spinat

Alaska-Seelachsfilet mit einer Füllung aus Blattspinat und Tomaten, mit Gewürzen fein abgeschmeckt.

1 St. ca. 145 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 330 kJ (78 kcal), Fett 1.9 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 2 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 13.0 g, Salz 0.5 g



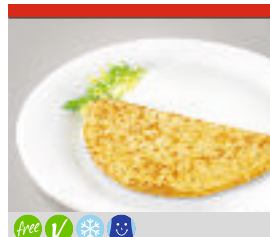
- Cook & Chill-geeignet
- Vorgeheizt, tiefgefroren, bei 95 °C und 100 % Dampf, 20-25 Minuten.
- Tiefgefroren 10-12 Minuten.

75 % ALASKA-SEELACHS-Filet aus Blöcken geschnitten, 16 % Spinat, Tomaten, Rapsöl, SAUERRAHM, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), SAHNE, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gemüsepulver (SELLERIE, Karotten, Zwiebeln, Lauch), Gewürze (Liebstöckel, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch), Zucker, Hefe, Petersilie, Maltodextrin, Dextrose.

1-24-815700 4008467181573

1 x 4,35 kg Kt. (30 St. à ca. 145,00 g)
30 St. à ca. 145 g

Sonstige pikante Spezialitäten



Eierpfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt

Geklappte Eierpfannkuchen, nur leicht mit Jodsalz abgeschmeckt, daher neutral im Geschmack.

1 St. ca. 70 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 641 kJ (152 kcal), Fett 3.8 g davon GFS 1.5 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1.2 g, Eiweiß 8.0 g, Salz 0.5 g

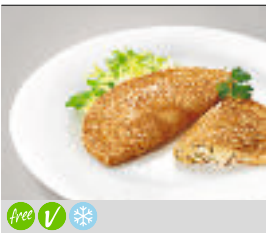


- regenerierfertig
- Tiefgefroren bei 150 °C ca. 8-10 Minuten.
- Bei 600 Watt ca. 4 Minuten.

Wasser, 32 % HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, MAGERMILCH, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Natriumphosphate), Maisstärke, Emulgator (Sonnenblumenlecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206462 4001724646228

1 x 3,5 kg Kt. (50 St. à ca. 70 g)
50 St. à ca. 70 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Gefüllter Eierpfannkuchen mit Champignons und Butterpilzen Pikanter Eierpfannkuchen, gefüllt mit Champignons und Butterpilzen in feiner Kräutersoße. 1 St. ca. 200 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 464 kJ (110 kcal), Fett 3.3 g davon GFS 1.3 g, Kohlenhydrate 15 g davon Zucker 1.4 g, Eiweiß 4.4 g, Salz 1.0 g free ✓ ❄	regenerierfertig ❄ Tiefgefroren bei 150 °C ca. 25 Minuten. 🔌 Bei 600 Watt ca. 4 Minuten.	Wasser, 20 % HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zwiebeln, 6,0 % Champignons, MAGERMILCH, 4,0 % Butterpilze, Karotten, SCHLAGSAHNE, Lauch, modifizierte Wachsmaisstärke, Kräuter, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Natriumphosphate), Speisewürze, Gewürze, Hefeextrakt, Dextrose, Aroma (enthält SELLERIE), Maisstärke, Emulgator (Sonnenblumenlecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206472 4001724647225 1 x 6 kg Kt. (30 St. à ca. 200 g) 30 St. à ca. 200 g
 Schwäbische Maultaschen Nudelteigtaschen mit einer würzigen Fleischbrätfüllung (74 %). 1 St. ca. 85 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 740 kJ (177 kcal), Fett 7.5 g davon GFS 2.8 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 9.0 g, Salz 1.8 g free free ❄	🔌 Cook & Chill-geeignet ❄ Tiefgefroren bei 120 °C und 100 % Dampf 15 Minuten in 1 l Brühe (max. 2 kg im 1/1 GN-Blech). 🕒 15-20 Minuten in der Brühe ziehen lassen.	24 % Schweinefleisch, Wasser, HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI, Zwiebeln, WEIZENMEHL, Schweißspeck, Salz, Petersilie, Kartoffelstärke, Stabilisatoren (Natriumcitrate, Natriumacetat, Ascorbinsäure), Zucker, Gewürze, Hefe, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE). Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206413 4008241641323 1 x 4,25 kg Kt. (50 St. à ca. 85 g) 50 St. à ca. 85 g
 Vegetarische Maultaschen Zarte Nudelteigtaschen mit einer Gemüse-Weißbrot-Füllung (58 %), vorgegart. 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 696 kJ (164 kcal), Fett 0.8 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3.9 g, Eiweiß 6.8 g, Salz 1.4 g free ✓ ❄	🔌 Cook & Chill-geeignet ❄ Tiefgefroren bei 140 °C ca. 15 Minuten in der Brühe ziehen lassen. 🕒 Ca. 15 Minuten in der Brühe ziehen lassen.	HARTWEIZENGRIESS, WEISSBROT (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, Spinat, Karotten, VOLLEI, Zwiebeln, Lauch, SELLERIE, Tapiokastärke, Salz, Gewürze, SAHNE, Glukosesirup, Petersilie, Gewürzextrakte.	1-39-206471 4001724647126 1 x 6 kg Kt. (120 St. à ca. 50 g) 120 St. à ca. 50 g





Pizzen, die überzeugen – Sei es
belegt oder zum Selbstbelegen!

PIZZA

Pizza, unbelegt.....	64
Pizza, belegt	65
Pizza-Snacks	70
Kartoffelpizza	71



Pizza, unbelegt

Steinofenpizza rund, unbelegt



Pizza Perfettissima Base Pomodoro

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung von selbstbelegter Pizza.

Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.

1-25-017000 4001724033424

NEU

Rohteigpizza rund, unbelegt



Rohteigpizzaboden mit Pulpe

Rohteig-Pizzaboden mit Tomatenpulpe zur Herstellung von selbstbelegter Pizza.

1 St. ca. 290 g, Ø 25 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 843 kJ (199 kcal), Fett 2.9 g davon GFS 1.5 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 4.1 g, Eiweiß 5.8 g, Salz 1.3 g

Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen, belegen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten, Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.

WEIZENMEHL, 27 % passierte Tomaten, Wasser, Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZ-EXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Dextrose, Gewürze.

1-25-020900 4001724016335
1 x 6,38 kg Kt. (22 St. à ca. 290 g)
22 St. à ca. 290 g

Gastronorm, unbelegt



Pizzaplatte zum Selbstbelegen

Vorgegartes Hefeteig, neutral ab-geschmeckt.

1 St. ca. 600 g, Größe: 28 x 48 cm, 1/1 GN-Blech

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1251 kJ (297 kcal), Fett 6.7 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 3.2 g, Eiweiß 8.8 g, Salz 1.8 g

Heißluft: Bei 220 °C ca. 12-15 Minuten.

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), Salz, Zucker, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, Mandeln, Haselnüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206378 4001724637820

1 x 6 kg Kt. (10 St. à ca. 600 g)

10 St. à ca. 600 g



Pizza, belegt

Steinofenpizza rund, belegt



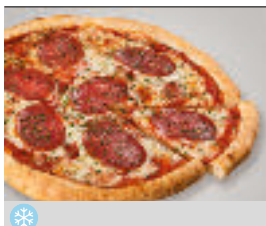
Pizza Perfettissima Margherita

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse.

Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.

1-25-017100 4001724033448

NEU



Pizza Perfettissima Salame

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella Käse.

Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.

1-25-017200 4001724033462

NEU

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
	 Pizza Perfettissima Prosciutto Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse.	Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.		1-25-017300 4001724033486	NEU
	 Pizza Perfettissima Quattro Formaggi Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmelkäse und feinem Mozzarella Käse.	Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.		1-25-017400 4001724033509	NEU
	 Pizza Perfettissima Verdure Grigliate Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella Käse.	Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.		1-25-017500 4001724033523	NEU
	 Pizza Perfettissima Tonno Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße mit ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella Käse.	Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.		1-25-017600 4001724033547	NEU
	 Pizza Perfettissima BBQ Pollo Vorgebackene Steinofenpizza belegt mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Sauce, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensoße.	Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.		1-25-017700 4001724033561	NEU



Pizza Perfettissima Calabrese Piccante

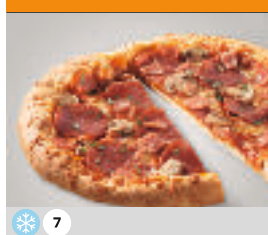
Vorgebackene Steinofenpizza ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse auf scharfer Tomatensoße.

Dieses Produkt ist neu in unserem Sortiment. Die Detailinformationen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Pizza Sortimentsfolder.

1-25-017800 4001724033585

NEU

Rohteigpizza rund, belegt



Die Ofenfrische Speciale

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit Schinken, Salami, Champignons und Käse.

1 St. ca. 415 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 890 kJ (212 kcal), Fett 7,3 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3,1 g, Eiweiß 9,0 g, Salz 1,4 g

Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten, Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.

WEIZENMEHL, 18 % passierte Tomaten, Wasser, 10 % KÄSE (GOUDA, EDAMER), 7,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Sta-

bilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 5,8 % Champignons, 3,5 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Basilikum, GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Oregano, Gewürze, Dextrose.

1-25-020200 4001724014584

1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à ca. 415 g)
12 St. à ca. 415 g



Die Ofenfrische Pepperoni-Salami

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit herzhafter Pepperoni-Salami und Pepperoni.

1 St. ca. 415 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 908 kJ (216 kcal), Fett 7,8 g davon GFS 4,0 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3,4 g, Eiweiß 8,9 g, Salz 1,5 g

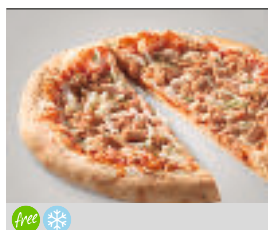
Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten, Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.

WEIZENMEHL, 21 % passierte Tomaten, 12 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), Wasser, 8,4 % Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver,

Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 4,6 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Brantweinessig, Salz, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Gewürze, Dextrose.

1-25-020300 4001724014607

1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à ca. 415 g)
12 St. à ca. 415 g



Die Ofenfrische Thunfisch

Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit pikanter Thunfisch-Zwiebel-Auflage und Käse.

1 St. ca. 435 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 796 kJ (189 kcal), Fett 5,1 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 9,2 g, Salz 1,2 g

Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten, Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.

WEIZENMEHL, 20 % passierte Tomaten, Wasser, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 9,3 % THUNFISCH, 7,8 % Zwiebeln, Backhefe, raffiniertes SOJAÖL, Palmfett, Salz, Zucker, eingelegte Kapern (Kapern, Brantweinessig, Salz), Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Oregano, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Knoblauch, Gewürze, Petersilie, Dextrose.

1-25-020500 4001724014645

1 x 5,22 kg Kt. (12 St. à ca. 435 g)
12 St. à ca. 435 g

PRODUKT		ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free	Die Ofenfrische Diavolo Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten Peperoni und pikanten roten Zwiebeln auf einer scharfen Chili-Tomaten-Soße. 1 St. ca. 405 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 877 kJ (209 kcal), Fett 6.7 g davon GFS 3.7 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3.5 g, Eiweiß 8.7 g, Salz 1.5 g Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier	zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Backofen: 230 °C 12-16 Minuten, Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes. WEIZENMEHL, 18 % passierte Tomaten, Wasser, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 7,2 % Calabrese-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Glukose-sirup, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin),	Rauch), 3,6 % Zwiebeln, 3,6 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Chilischoten, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Petersilie, Gewürze, Oregano, Dextrose, Knoblauch, Rapsöl, Paprika, Tomatenmark, Zitronensaft, Chiliextrakt.	1-25-020000 4001724014546 1 x 4,86 kg Kt. (12 St. à ca. 405 g) 12 St. à ca. 405 g
	Die Ofenfrische Vier-Käse Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit pikant würzigem Edamer-, Mozzarella-, Emmentaler- und Bauschimmel-Käse. 1 St. ca. 410 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 939 kJ (224 kcal), Fett 8.4 g davon GFS 5.2 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3.3 g, Eiweiß 9.2 g, Salz 1.2 g free	Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.	WEIZENMEHL, 20 % passierte Tomaten, Wasser, 7,5 % EDAMER KÄSE, 7,5 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, SCHLAGSAHNE, 2,8 % EMMENTALER KÄSE, Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, 0,6 % BLAUSCHIMMELKÄSE, Basilikum, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), modifizierte Stärke, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Dextrose, Gewürze.	1-25-020400 4001724014621 1 x 4,92 kg Kt. (12 St. à ca. 410 g) 12 St. à ca. 410 g
 free	Die Ofenfrische Mozzarella-Pesto Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit saftigem Mozzarella, würzigem Kräuter-Pesto und roten Zwiebeln. 1 St. ca. 395 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 885 kJ (210 kcal), Fett 6.8 g davon GFS 3.4 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3.4 g, Eiweiß 8.3 g, Salz 1.1 g free	Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.	WEIZENMEHL, 18 % passierte Tomaten, Wasser, 14 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 4,9 % Zwiebeln, Rapsöl, Backhefe, Palmfett, Basilikum, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Spinat, Petersilie, modifizierte Stärke, Zitronensaft, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Knoblauch, Dextrose, Aroma (enthält WEIZEN).	1-25-021000 4001724016366 1 x 4,74 kg Kt. (12 St. à ca. 395 g) 12 St. à ca. 395 g
	Die Ofenfrische Margherita Rohteig-Pizzaboden mit würzigem Tomatenpulpe und Käse, tiefgefroren. 1 St. ca. 355 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 912 kJ (217 kcal), Fett 5.8 g davon GFS 3.5 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3.6 g, Eiweiß 8.4 g, Salz 1.4 g free	Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.	WEIZENMEHL, 24 % passierte Tomaten, Wasser, 13 % KÄSE (EDAMER, GOUDA), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Basilikum, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Oregano, Dextrose, Gewürze.	1-25-020800 4001724016304 1 x 4,26 kg Kt. (12 St. à ca. 355,00 g) 12 St. à ca. 355 g
	Die Ofenfrische Hawaii Rohteig-Pizzaboden, reich belegt mit Ananas, Käse und Schinken auf einer geschmackvollen Tomaten-Sauerrahm-Soße. 1 St. ca. 410 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 897 kJ (213 kcal), Fett 6.5 g davon GFS 4.0 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 5.6 g, Eiweiß 8.1 g, Salz 1.2 g 	Backofen vorheizen. Pizzaboden aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen: 230 °C 9-12 Minuten, Kombidämpfer: 230 °C 8-10 Minuten, Durchlaufofen: 270 °C 4-5 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blechtes.	ter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Gewürzextrakt, Raucharoma), 5,3 % passierte Tomaten, Backhefe, Zucker, Palmfett, Salz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Petersilie, Paprika, modifizierte Stärke.	1-25-020600 4001724014669 1 x 4,92 kg Kt. (12 St. à ca. 410,00 g) 12 St. à ca. 410 g



Die Ofenfrische Schinken-Champignon

Rohteig-Pizzaboden mit würziger Tomatensoße, saftigem Schinken, feinen Champignons und würzigen Kräutern.

1 St. ca. 405 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 802 kJ (190 kcal), Fett 4,5 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,4 g, Eiweiß 8,5 g, Salz 1,2 g

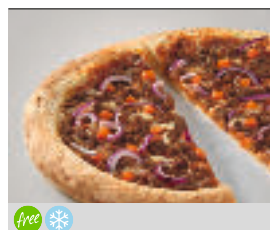
Gerät vorheizen. Pizza aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die gefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen/Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C 8-10 Minuten. Durchlaufofen: 270 °C 5-7 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei der Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blech. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

WEIZENMEHL, 20 % passierte Tomaten, Wasser, 9,6 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 7,2 % gekoch-

ter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Zucker, Salz, Olivenöl nativ extra, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Basilikum, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Gewürze, Oregano, Knoblauch, Kräuter der Provence, Dextrose.

1-25-020700 4001724016274

1 x 4,86 kg (12 St. à ca. 405 g)
12 St. à ca. 405 g



Die Ofenfrische Bolognese

Rohteig-Pizzaboden mit würziger Tomatensoße, 100 % Rindfleisch, Karotten und roten Zwiebeln, verfeinert mit leckerem Käse.

1 St. ca. 420 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 791 kJ (188 kcal), Fett 4,4 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 1,3 g

Gerät aufheizen. Pizza aus der Folie nehmen. Das Backpapier an der Lasche lösen und die Pappscheibe entfernen (ggf. ist auch das Backpapier zu entfernen). Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen und aufbacken. Heißluftofen/Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C 8-10 Minuten. Durchlaufofen: 270 °C 5-7 Minuten. Tipp: Ein optimales Backergebnis erhält man bei Verwendung eines Gitters anstelle eines GN-Blech. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

WEIZENMEHL, 20 % passierte Tomaten, Wasser, 9,0 % Rindfleisch, 7,0 % KÄSE (GOUDA, EDAMER), 4,6 % Zwiebeln, Backhefe, 1,1 % Karotten, Palmfett, Zucker, Salz, Paprika, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Kräuter, GERSTENMALZEXTRAKT, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Dextrose, Gewürze, Knoblauch, Auberginen, Aroma, Sonnenblumenöl, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Karamell, Maltodextrin, Branntweinessig, Peperoni, Karottenpulver, Tomatenmark.

1-25-020100 4001724014560

1 x 5,04 kg Kt. (12 St. à ca. 420 g)
12 St. à ca. 420 g

Gastronorm, belegt



Blechpizza Napoli

Vegetarische Pizza mit pikanter Tomatensoße, rotem und grünem Paprika, Champignons, Brokkoli, Mais, Oregano, mit würzigem Edamer abgerundet.

1 St. ca. 1250 g, Größe: 28 x 48 cm, 1/1 GN-Blech

Nährwerte je 100 g: Brennwert 983 kJ (234 kcal), Fett 9,4 g davon GFS 5,0 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 4,1 g, Eiweiß 8,7 g, Salz 1,9 g

Heißluft: Bei 230 °C ca. 11-12 Minuten backen.

WEIZENMEHL, 24 % Tomatengewürzsoße (94 % Tomaten, Gewürze, Salz, Aroma, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure)), 19 % geraspelter KÄSE (MILCH, Trennmittel (Kartoffelstärke), Salz, mikrobielles Lab, Starterkultur, Farbstoff (Carotin)), Wasser, 6,0 % Paprika, 5,0 % Champignons, Rapsöl, Hefe, 3,0 % Mais, 3,0 % Brokkoli, Salz, Zucker, Emulgator (E 471), Kräuter. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Mandel, Haselnuss). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206377 4001724637721

1 x 5 kg Kt. (4 St. à ca. 1250 g)
4 St. à ca. 1250 g



Pizzaschnitte Salami

Knusprige Pizzaschnitte, belegt mit würziger Salami und buntem Gemüsepaprika. 14 x 16 cm, 6 Stück im GN-Format.

1 St. à ca. 220 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1093 kJ (261 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 5,7 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 10,0 g, Salz 1,3 g

Im vorgeheizten Ofen bei Heißluft 220 °C ca. 8-10 Minuten.

WEIZENMEHL, 23 % passierte Tomaten, 15 % EDAMER KÄSE, 9,7 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 5,8 % Gemüsepaprika, Palmfett, Backhefe, Wasser, Rapsöl, Zucker, Salz, eingelegte Kapern (Kapern, Salz, Branntweinessig), modifizierte Stärke, GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Oregano, Säureregulator (Calciumphosphate), Pfeffer Kann enthalten: Senf, Soja.

1-25-010000 4001724014508

1 x 5,28 kg Kt. (24 St. à ca. 220 g)
24 St. à ca. 220 g



Pizzaschnitte Champignon

Knusprige Pizzaschnitte, delikat belegt mit zerkleinerten Tomaten und Champignons. 14 x 16 cm, 6 Stück pro GN-Format.

1 St. ca. 215 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 972 kJ (231 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 4,5 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,8 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 1,1 g

I Im vorgeheizten Ofen bei Heißluft 220 °C ca. 8-10 Minuten.

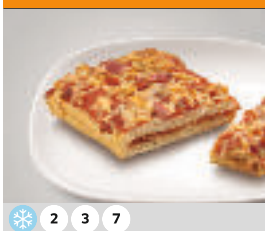
WEIZENMEHL, 26 % passierte Tomaten, 15 % EDAMER KÄSE, 11 % Champignons, Rapsöl, Backhefe, Palmfett, Wasser, Zucker, Salz, eingelegte Kapern (Kapern, Salz, Branntweinessig), modifizierte Stärke, GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Oregano, Säureregulator (Calciumphosphate), Pfeffer Kann enthalten: Senf, Soja.

1-25-010100 4001724014522

1 x 5,16 kg Kt. (24 St. à ca. 215 g)
24 St. à ca. 215 g



Pizza-Snacks



Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

Saftig gefüllte Pizzaschnitte, belegt mit Schinken und Zwiebeln.

1 St. à ca. 180 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 876 kJ (209 kcal), Fett 8,6 g davon GFS 5,4 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 2,7 g, Eiweiß 9,0 g, Salz 1,6 g

I Trockene Hitze 20-22 Minuten bei 160-170 °C Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
II Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Wasser, WEIZENMEHL, 14 % KÄSE, 10 % Vorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Stabilisatoren (Triphosphate, Diphosphate, Polyphosphate), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Dextrose, Gewürzextrakt), Tomaten, 5,0 % Zwiebeln, HARTWEIZENGRIEB, BUTTER, modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Salz, Stärken (WEIZEN, Mais), SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Diphosphate, Zitronensäure), WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), MOLKENEWEIßKONZENTRAT, Gewürze, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Säureregulator (Natriumcitrate), natürliches Aroma Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten.

1-99-001125 4038368011259

1 x 5,76 kg Kt. (32 St. à ca. 180 g)
32 St. à ca. 180 g



Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

Saftig gefüllte Pizzaschnitte, belegt mit Tomatenstückchen und gefüllt mit Tomaten-Käsesoße.

1 St. à ca. 170 g

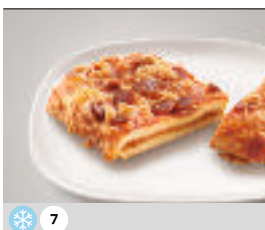
Nährwerte je 100 g: Brennwert 882 kJ (211 kcal), Fett 8,6 g davon GFS 5,5 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 7,6 g, Salz 1,4 g

I Trockene Hitze 20-22 Minuten bei 160-170 °C Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
II Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Wasser, WEIZENMEHL, 15 % Tomaten, 15 % KÄSE, HARTWEIZENGRIESS, BUTTER, modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Salz, Stärken (WEIZEN, Mais), SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Diphosphate, Citronensäure), WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), MOLKENEWEIßKONZENTRAT, Gewürze, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, Säureregulator (Natriumcitrate), natürliches Aroma Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten.

1-99-001135 4038368011358

1 x 5,44 kg Kt. (32 St. à ca. 170 g)
32 St. à ca. 170 g



Gefüllte Pizzaschnitte Salami

Saftig gefüllte Pizzaschnitte, belegt mit Salamischeiben, Tomatenstücken, geriebenem Käse und gefüllt mit Tomaten-Käsesoße.

1 St. à ca. 170 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1028 kJ (246 kcal), Fett 11,7 g davon GFS 6,8 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,7 g

I Trockene Hitze 20-22 Minuten bei 160-170 °C Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
II Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Wasser, WEIZENMEHL, 15 % KÄSE, 7,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat), Raucharoma, Aroma, Glukosesirup, Gewürzextrakt, Rauch, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), 6,0 % Tomaten, HARTWEIZENGRIESS, BUTTER, modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken (WEIZEN, Mais), SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Diphosphate, Citronensäure), WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel (Natriumcarbonat), MOLKENEWEIßKONZENTRAT, Gewürze, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja, weitere glutenhaltige Getreide.

6,0 % Tomaten, HARTWEIZENGRIESS, BUTTER, modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken (WEIZEN, Mais), SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Diphosphate, Citronensäure), WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel (Natriumcarbonat), MOLKENEWEIßKONZENTRAT, Gewürze, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja, weitere glutenhaltige Getreide.

1-99-201105 4038368011051

1 x 5,44 kg Kt. (32 St. à ca. 170 g)
32 St. à ca. 170 g



Kartoffelpizza



Kartoffelpizza Gemüse

Knuspriger, runder, vorgebackener Röstboden aus frisch geraspelten Kartoffeln, belegt mit buntem Paprika, Brokkoli, Tomaten und pikanten Käseraspeln auf einer cremigen Käsesoße.

1 St. ca. 220 g, Ø 12,8 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 650 kJ (155 kcal), Fett 7,0 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 3,2 g, Salz 1,1 g



H Heißluft, tiefgekühlt bei ca. 170 °C 20-25 Minuten, keine Verwendung von Backpapier notwendig. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
M 2 Pizzen: 3:30 Minuten bei ca. 275 °C, 4 Pizzen: 4 Minuten bei ca. 275 °C, Abweichende Zubereitungszeiten bei abweichenden Mengen im Merrychef.

60 % Kartoffeln, Wasser, 5,5 % KÄSE, Sonnenblumenöl, 3,9 % Brokkoli, 3,1 % gelbe Paprika, 3,1 % rote Paprika, 2,8 % Tomatenwürfel, 2,7 % grüne Paprika, SCHLAGSAHNE, VOLLMILCH, MILCHEIWEISS, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Dextrose, modifizierte Stärke (Wachsmas, Kartoffel), Maltodextrin, Aroma (enthält MILCH), Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz.

1-39-250075 4008241101711

1 x 7,04 kg Kt. (32 St. à ca. 220 g)
32 St. à ca. 220 g



Kartoffelpizza Tomate-Mozzarella

Knuspriger, runder, vorgebackener Röstboden aus frisch geraspelten Kartoffeln, belegt mit Tomatenwürfeln, Mozzarella-Kugeln und pikanten Käseraspeln auf einer cremigen Tomatensoße.

1 St. ca. 220 g, Ø 12,8 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 675 kJ (161 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 2,0 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 4,0 g, Salz 1,1 g



H Heißluft, tiefgekühlt bei ca. 170 °C 20-25 Minuten, keine Verwendung von Backpapier notwendig. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
M 2 Pizzen: 3:30 Minuten bei ca. 275 °C, 4 Pizzen: 4 Minuten bei ca. 275 °C, Abweichende Zubereitungszeiten bei abweichenden Mengen im Merrychef.

60 % Kartoffeln, 13 % Tomaten, 6,0 % MOZZARELLA KÄSE, Wasser, Sonnenblumenöl, 3,1 % KÄSE, VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, Kräuter, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Dextrose, modifizierte Stärke (Wachsmas, Kartoffel), Zucker, Aroma (enthält MILCH), Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan).

1-39-250076 4008241101728

1 x 7,04 kg Kt. (32 St. à ca. 220 g)
32 St. à ca. 220 g



Kartoffelpizza Salami

Knuspriger, runder, vorgebackener Röstboden aus frisch geraspelten Kartoffeln, belegt mit Salamistücken, rotem Paprika und pikanten Käseraspeln auf einer würzigen Tomatensoße.

1 St. ca. 220 g, Ø 12,8 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 776 kJ (186 kcal), Fett 9,6 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1,3 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 1,3 g



H Heißluft, tiefgekühlt bei ca. 170 °C 20-25 Minuten, keine Verwendung von Backpapier notwendig. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
M 2 Pizzen: 3:30 Minuten bei ca. 275 °C, 4 Pizzen: 4 Minuten bei ca. 275 °C, Abweichende Zubereitungszeiten bei abweichenden Mengen im Merrychef.

60 % Kartoffeln, 9,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 6,0 % rote Paprika, Wasser, 5,3 % KÄSE, 5,1 % Tomaten, Sonnenblumenöl, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Kartoffelstärke, Dextrose, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmas), Aroma, Hefeextrakt, Basilikum.

1-39-250077 4008241101735

1 x 7,04 kg Kt. (32 St. à ca. 220 g)
32 St. à ca. 220 g



PASTA

Pasta, gefüllt	74
Kartoffelspezialitäten	78
Lasagne	79
Cannelloni	81



Pasta, gefüllt

Ravioli



	Ravioli Bruschetta Halbmondförmige Täschchen aus Eierteigwaren mit einer raffinierten Füllung aus sonnengereiften Tomaten und Basilikum. 1 St. ca. 6,2 g, Füllungsanteil: ca. 30 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 783 kJ (185 kcal), Fett 2,6 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 2,5 g, Eiweiß 5,7 g, Salz 0,5 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 9,6 % passierte Tomaten, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürze), 3,9 % Tomatenstücke, Kartoffeln, 2,1 % Basilikum, Tomatensaft, HÜHNEREIGELBPULVER, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kokosfett, Kartoffelstärke, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma, Rapsöl.	1-39-270106 4008241103265 4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,20 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g
	Ravioli Funghi Halbmondförmige Täschchen aus Eierteigwaren mit einer cremigen Pilzfüllung. 1 St. ca. 6,2 g, Füllungsanteil: ca. 30 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 775 kJ (184 kcal), Fett 3,6 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 0,7 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 11 % MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), WEIZENMEHL, 8,1 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kokosfett, HÜHNEREIGELBPULVER, Kartoffeln, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Champignonextrakt, getrocknete Mischpilze (Butterpilze, Täublinge, Champignons, Steinpilze), Zucker, Petersilie, Aroma, Rapsöl, Knoblauch.	1-39-270103 4008241103203 4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,20 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g
	Ravioli Pesto Verde Halbmondförmige Täschchen aus Eierteigwaren mit einer Füllung aus aromatischem Basilikum, italienischem Hartkäse, Olivenöl und gerösteten Haselnusskernen. 1 St. ca. 6,2 g, Füllungsanteil: ca. 30 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 789 kJ (187 kcal), Fett 3,9 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 1,4 g, Eiweiß 7,0 g, Salz 0,8 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 7,0 % MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), SPEISEQUARK (Magerstufe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 3,1 % Basilikum, Petersilie, HÜHNEREIGELBPULVER, Spinatpulver, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), HARTKÄSE, geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), Olivenöl, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffeln, Kartoffelstärke, Zucker, Kokosfett, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma, Rapsöl. Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-270104 4008241103227 4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,20 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g
	Ravioli Gorgonzola Halbmondförmige Täschchen aus Eierteigwaren mit einer Füllung aus Ricotta und Gorgonzola. 1 St. ca. 6,2 g, Füllungsanteil: ca. 30 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 843 kJ (200 kcal), Fett 4,9 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 0,9 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 8,1 % MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), SPEISEQUARK (Magerstufe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 2,5 % GORGONZOLA KÄSE, HÜHNEREIGELBPULVER, Schnittlauch, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffeln, Zucker, Kokosfett, SCHMELZKÄSE (KÄSE, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalz (E 339)), modifizierte Kartoffelstärke, Aroma (enthält MILCH), Rapsöl.	1-39-270105 4008241103241 4 x 2,5 kg Beutel (1616 St. à ca. 6,20 g) 4 x 404 St. à ca. 6,2 g

Fagottini



Fagottini Gartenkräuter

Feine Säckchen aus Eierteigwaren mit einer cremigen Füllung aus Ricotta und Kräutern.

1 St. ca. 8 g, Füllungsanteil: ca. 30 %

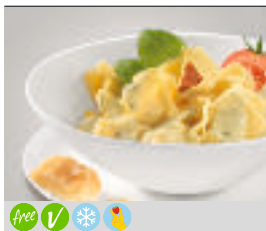
Nährwerte je 100 g: Brennwert 820 kJ (195 kcal), Fett 4.4 g davon GFS 3.0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 6.6 g, Salz 0.7 g



- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 10 % MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 4,3 % Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Estragon, Dill), SPEISEQUARK (Magerstufe), Kokosfett, Kartoffeln, HÜHNEREIGELBPULVER, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma, Hefeextrakt, Rapsöl.

1-39-270101 4008241103166
4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à ca. 8,00 g)
4 x 313 St. à ca. 8 g



Fagottini Pesto Rosso

Feine Säckchen aus Eierteigwaren mit einer Füllung aus sonnengereiften Tomaten, aromatischem Basilikum, italienischem Hartkäse und gerösteten gemahlenden Haselnusskernen.

1 St. ca. 8 g, Füllungsanteil: ca. 30 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 842 kJ (200 kcal), Fett 4.4 g davon GFS 2.6 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 2.8 g, Eiweiß 6.6 g, Salz 0.8 g



- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 8,0 % passierte Tomaten, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), SPEISEQUARK (Magerstufe), 2,4 % Basilikum, Kokosfett, HÜHNEREIGELBPULVER, HARTKÄSE, geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), Petersilie, Olivenöl, rote Paprika, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffeln, Kartoffelstärke, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma, Rapsöl.

Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-270102 4008241103180
4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à ca. 8,00 g)
4 x 313 St. à ca. 8 g

Tortelloni



Tortelloni Ricotta

Feine Eierteigwaren mit einer raffinierten Ricottafüllung.

1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 755 kJ (179 kcal), Fett 3.3 g davon GFS 2.3 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 7.0 g, Salz 0.8 g



- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 10 % MOLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), SPEISEQUARK (Magerstufe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNEREIGELBPULVER, Spinatpulver, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Kokosfett, Kartoffeln, Gewürz, SCHMELZKÄSE (KÄSE, SUSSMOLKENPULVER, Schmelzsatz (E 339)), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma (enthält MILCH), Rapsöl.

1-39-206211 4001724621126
4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g)
4 x 209 St. à ca. 12 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄️ 🍷 😊 	Tortelloni Formaggio Feine Eierteigwaren mit einer cremigen Füllung mit sechs Sorten Käse. 1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 776 kJ (184 kcal), Fett 3.6 g davon GFS 2.4 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 6.9 g, Salz 0.8 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 12 % KÄSE, SPEISEQUARK (Magerstufe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNEREIGELBPULVER, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Kokosfett, Kartoffeln, SCHMELZKÄSE (KÄSE, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalz (E 339)), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Kartoffelstärke, Aroma (enthält MILCH), Hefeextrakt, Rapsöl. 1-39-206210 4001724621027 4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g
 free free ❄️ 🍷 😊 	Tortelloni Classico Feine Eierteigwaren mit einer herzhaften Füllung aus Schweinefleisch und Gemüse. 1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 780 kJ (185 kcal), Fett 3.1 g davon GFS 1.7 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 6.4 g, Salz 0.8 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Tipp: Kann mit Butter oder Öl verfeinert werden.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 9,9 % passierte Tomaten, 5,4 % gekochtes Schweinefleisch, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNEREIGELBPULVER, Kräuter, Gewürze, 0,8 % Kartoffeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kokosfett, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, Aroma, Salz, Rapsöl. 1-39-206212 4001724621225 4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g
 free free ❄️ 🍷 😊 	Tortelloni Bolognese Feine Eierteigwaren mit einer herzhaften Füllung aus Rindfleisch und Gemüse. 1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 799 kJ (189 kcal), Fett 3.6 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 6.7 g, Salz 0.7 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp oder Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 11 % passierte Tomaten, WEIZENMEHL, 6,0 % Rindfleisch (gegart), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNEREIGELBPULVER, Kräuter, Gewürz, 0,8 % Kartoffeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kokosfett, 0,3 % Karotten, 0,3 % Zwiebeln, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Aroma, Rapsöl. 1-39-206214 4008241621424 4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g
 free ✓ ❄️ 🍷 😊 	Tortelloni Spinaci Feine Eierteigwaren mit einer Füllung aus Spinat und cremigem Käse. 1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 772 kJ (183 kcal), Fett 3.4 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 6.4 g, Salz 0.8 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, 8,0 % Spinat, 6,0 % MOLKEN-EIWEISSKÄSE (RICOTTA), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 4,5 % SPEISEQUARK (Magerstufe), HÜHNEREIGELBPULVER, Gewürze, Kartoffeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kokosfett, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Aroma (enthält MILCH), Rapsöl. 1-39-206215 4008241621523 4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g
 free free ✓ ❄️ 🍷 😊 	Tortelloni Gemüse Vegan Kleine Täschchen aus Teigwaren mit einer geschmacklich abgerundeten veganen Gemüsefüllung gegart, tiefgefroren. 1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 % Nährwerte je 100 g: Brennwert 737 kJ (174 kcal), Fett 1.8 g davon GFS 1.2 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 5.4 g, Salz 0.7 g	regenerierfertig 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.	HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 4,2 % Spinat, 4,1 % Karotten, 3,7 % SELLERIE, 2,9 % Kartoffeln, 1,6 % Zwiebeln, 1,6 % Lauch, 1,5 % gelbe Paprika, Kokosfett, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Zucker, Petersilie, Basilikum, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Rapsöl, Gewürze. 1-39-270131 4006733007343 4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g) 4 x 209 St. à ca. 12 g



Tortelloni Bolognese Vegan

Kleine Täschchen aus Teigwaren mit einer geschmacklich abgerundeten veganen Bolognese-Füllung, gegart, tiefgefroren.

1 St. ca. 12 g, Füllungsanteil: ca. 28 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 793 kJ (187 kcal), Fett 1.9 g davon GFS 1.2 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 7.3 g, Salz 0.9 g

- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 6,6 % passierte Tomaten, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 3,9 % SOJA-EIWEISSERZEUGNIS, 1,1 % Kartoffeln, Kokosfett, modifizierte Kartoffelstärke, 0,8 % Karotten, SELLERIE, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Lauch, Zwiebeln, Aroma, Basilikum, Gewürz, Oregano, Rapsöl.

1-39-270132 4006733007367
4 x 2,5 kg Beutel (836 St. à ca. 12,00 g)
4 x 209 St. à ca. 12 g



Saccottini



Pasta



Saccottini Ratatouille

Feine Säckchen aus Eierteigwaren mit einer mediterran abgestimmten Füllung u. a. aus gegrillten Auberginen, Gemüsepaprika, Tomaten, Kartoffeln und Zucchini.

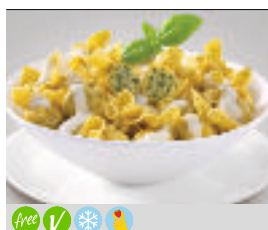
1 St. ca. 8 g, Füllungsanteil: ca. 24 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 735 kJ (174 kcal), Fett 2.1 g davon GFS 1.4 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 2.1 g, Eiweiß 5.3 g, Salz 0.7 g

- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 6,0 % ge-grillte Auberginen, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Tomatenmark, 3,0 % Gemüsepaprika, 2,4 % Tomatenstücke, 2,4 % Kartoffeln, 2,0 % Zucchini, 2,0 % Zwiebeln, modifizierte Kartoffelstärke, Kokosfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), HÜHNEREIGELBPULVER, Zucker, Aroma, Kräuter, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Gewürze, Rapsöl, Zitronensaftkonzentrat.

1-39-270148 4006733011180
4 x 2,5 kg Beutel (ca. 1252 St. à ca. 8,00 g)
4 x ca. 313 St. à ca. 8 g



Saccottini Mangold-Crème fraîche

Sorte des Jahres 2020. Feine Säckchen aus Kräutern Eierteigwaren mit einer Füllung mit Mangold und Crème fraîche

1 St. ca. 8 g, Füllungsanteil: ca. 24 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 833 kJ (198 kcal), Fett 5.0 g davon GFS 3.1 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 2.0 g, Eiweiß 6.0 g, Salz 0.7 g

- regenerierfertig
- 1 Beutel tiefgefrorene Pasta in ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) geben und mit 3 EL Öl vermengen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 8 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
- Die tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal kurz aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die gegarte Pasta mit Öl vermengen, gleich servieren oder warm stellen.

HARTWEIZENGRIESS, Wasser, 9,0 % Mangold, 8,7 % CRÈME FRAÎCHE, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Kartoffelstärke, Petersilie, Zwiebeln, MAGERMILCHJOGHURT-PULVER, Kokosfett, HÜHNEREIGELBPULVER, Kartoffeln, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), geröstete Zwiebeln, Gewürze, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat), Rapsöl, Aroma, Raucharoma.

1-39-270154 4006733012309
4 x 2,5 kg Beutel (1252 St. à 8 g)
4 x ca. 313 St. à ca. 8 g



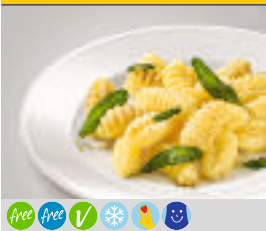
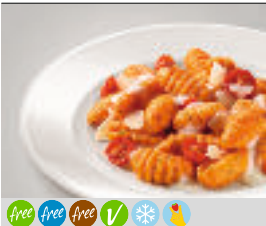
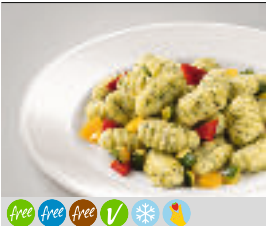
NEU

SORTE DES
JAHRES
2020

Kartoffelspezialitäten

Gnocchi & Buonfatti



 	Gnocchi Der italienische Klassiker! Kartoffeln in ihrer köstlichsten Form. 1 St. ca. 5,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 930 kJ (221 kcal), Fett 7,6 g davon GFS 1,3 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 2,6 g, Salz 1,2 g	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Gnocchi in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 20-25 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 5-6 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, sind sie servierfertig.	Wasser, 20 % Kartoffeln, Maisstärke, 15 % Kartoffelpüreefloeken, Rapsöl, modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), HÜHNEREIEWEISSPULVER, Reisgrieß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zucker, Kurkuma.	1-39-206200 4001724620020 4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,50 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g
 	Gnocchi Raffinato Rosso Tomaten-Paprika-Gnocchi, fein abgerundet mit Kräutern nach italienischer Art. 1 St. ca. 5,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 927 kJ (221 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 1,4 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 2,5 g, Eiweiß 3,3 g, Salz 1,6 g	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Gnocchi Raffinato in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 20-25 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Gnocchi Raffinato in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 5-6 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi Raffinato oben schwimmen, sind sie servierfertig.	Wasser, 25 % Kartoffeln, Maisstärke, 12 % Kartoffelpüreefloeken, Rapsöl, modifizierte Kartoffelstärke, 1,8 % Tomatenpulver, HÜHNEREIEWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Karotten, Reisgrieß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karottenextrakt, rote Paprika, Aroma, Zucker, Kräuter (Oregano, Bohnenkraut, Salbei, Thymian, Basilikum, Majoran, Rosmarin), Knoblauch, Kurkuma.	1-39-206280 4008241628027 4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,50 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g
 	Gnocchi Raffinato Verde Kartoffelspezialität mit Kräutern nach italienischer Art. 1 St. ca. 5,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 917 kJ (218 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 1,4 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 1,5 g	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Gnocchi Raffinato in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 20-25 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Gnocchi Raffinato in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 5-6 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi Raffinato oben schwimmen, sind sie servierfertig.	Wasser, 23 % Kartoffeln, Maisstärke, 13 % Kartoffelpüreefloeken, Rapsöl, Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin, Salbei, Thymian), modifizierte Kartoffelstärke, HÜHNEREIEWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Reisgrieß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Aroma.	1-39-206281 4008241628126 4 x 2,5 kg Beutel (1820 St. à ca. 5,50 g) 4 x 455 St. à ca. 5,5 g
 	Gnocchi Grande Formaggio Feine Kartoffelklößchen mit einer cremigen Füllung aus Frischkäse und aromatischen Kräutern. 1 St. ca. 35 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 619 kJ (147 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 0,8 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2,6 g, Eiweiß 3,7 g, Salz 1,4 g	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Gnocchi Grande in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 25-30 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Gnocchi Grande in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 10-12 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi Grande oben schwimmen, sind sie servierfertig.	44 % Kartoffeln, Wasser, Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEI, 3,0 % Kartoffelpüreefloeken, 1,1 % FRISCHKÄSE (Doppelrahstufe), SPEISEQUARK (Magerstufe), CRÈME FRAÎCHE, getrocknete BUTTER, HÜHNEREIEWEISSPULVER, Kräuter, MAGERMILCHPULVER, HARTWEIZENGRIESS, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Rapsöl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Salz, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Aroma, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Stabilisator (E 450), Kurkuma.	1-39-206201 4001724620129 4 x 2,5 kg Beutel (284 St. à ca. 35,00 g) 4 x 71 St. à ca. 35 g

 Gnocchi Grande Pomodoro Feine Kartoffelklößchen mit einer Füllung aus fruchtigen Tomaten und Kräutern. 1 St. ca. 35 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 617 kJ (146 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 2.8 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 1.4 g free ✓ ❄️ 🍷 🍴	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Gnocchi Grande in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 25-30 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Gnocchi Grande in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 10-12 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi Grande oben schwimmen, sind sie servierfertig.	44 % Kartoffeln, Wasser, Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEI, 3,5 % passierte Tomaten, 3,0 % Kartoffelpüreeflocken, HARTWEIZENGRIESS, Zucker, Rapsöl, 0,9 % Tomatenstücke, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), HÜHNEREIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Salz, Tomatensaft, Zwiebeln, modifizierte Kartoffelstärke, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Kräuter, KÄSE, Aroma, Hefeextrakt, Kurkuma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Knoblauch. 1-39-206202 4001724620228 4 x 2,5 kg Beutel (284 St. à ca. 35,00 g) 4 x 71 St. à ca. 35 g
---	--	--

 Buonfatti Spinaci Feine Kartoffelnocken mit einer Füllung mit Spinat und Käse. 1 St. ca. 48 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 630 kJ (149 kcal), Fett 2.6 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2.5 g, Eiweiß 3.6 g, Salz 1.4 g free ✓ ❄️ 🍷 🍴	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Buonfatti in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 25-30 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Buonfatti in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 10-12 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Buonfatti oben schwimmen, sind sie servierfertig.	44 % Kartoffeln, Wasser, Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEI, 3,0 % Kartoffelpüreeflocken, 2,3 % Spinat, KÄSE, HÜHNEREIWEISSPULVER, CRÈME FRAÎCHE, getrocknete BUTTER, MAGERMILCHPULVER, HARTWEIZENGRIESS, Gewürze, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Salz, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Aroma, Hefeextrakt, Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure). 1-39-206205 4001724620525 4 x 2,5 kg Beutel (208 St. à ca. 48,00 g) 4 x 52 St. à ca. 48 g
---	---	--

 Buonfatti Mediterrane Feine Kartoffel-Nocken mit einer köstlichen Füllung aus Gemüse und Kräutern nach mediterraner Art. 1 St. ca. 48 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 617 kJ (146 kcal), Fett 2.2 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2.5 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 1.4 g free ✓ ❄️ 🍷 🍴	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefrorene Buonfatti in ein 1/1 GN-Lochbleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C (100 % Dampf) 25-30 Minuten garen. Bei Verwendung von GN-Wannen (Höhe 65 mm) bitte jeweils 2 cm Abstand halten. Wichtig: Bei Entnahme der Einsätze diese kurz durchrütteln!  Die tiefgefrorenen Buonfatti in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und 10-12 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Buonfatti oben schwimmen, sind sie servierfertig.	44 % Kartoffeln, Wasser, Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEI, 3,0 % Kartoffelpüreeflocken, 2,5 % passierte Tomaten, HÜHNEREIWEISSPULVER, HARTWEIZENGRIESS, Kräuter (Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Rosmarin, Majoran, Thymian, Salbei), 0,9 % Gemüseparika, 0,7 % Zucchini, 0,5 % Tomatenstücke, 0,5 % Zwiebeln, 0,3 % Karotten, Tomatensaft, pflanzliche Öle (Raps, Oliven, Sonnenblume), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Salz, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmas), Aroma, Hefeextrakt, Kurkuma, Knoblauch. 1-39-206207 4008241620724 4 x 2,5 kg Beutel (208 St. à ca. 48,00 g) 4 x 52 St. à ca. 48 g
--	--	---

Lasagne



 Lasagne Lachs Lasagne mit Lachssoße und feiner Blattspinatfüllung, bestreut mit Käse. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 602 kJ (143 kcal), Fett 5.4 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 2.7 g, Eiweiß 6.3 g, Salz 0.9 g free ❄️	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 14 % LACHS, 6,0 % Blattspinat, Zwiebeln, 3,0 % KÄSE, SUSSMOLKENPULVER, BUTTERMILCH, WEIZENMEHL, Rapsöl, modifizierte Wachsmasstärke, Maisstärke, Salz, Spinatpulver, Tomatenmarkkonzentrat, Gewürze. Im Rahmen der Produktion wird auch Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270133 4006733007923 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen
---	--	--

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄	Lasagne Gemüse Vegetarische Lasagne mit Gemüsefüllung, Spinatbéchamelsoße und feinen Kräutern, bestreut mit Käse. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 520 kJ (124 kcal), Fett 4,5 g davon GFS 1,0 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 3,1 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 1,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.	Wasser, 26 % Gemüse (Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, SELLERIE, in veränderlichen Gewichtsanteilen), HARTWEIZENGRIESS, Tomatenmark, 3,0 % KÄSE, Rapsöl, 2,0 % Blattspinat, Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, WEIZENMEHL, modifizierte Wachsmaisstärke, Salz, SÜSSMOLKENPULVER, BUTTERMILCH, Zucker, Knoblauch, Gewürze, Kräuter. Im Rahmen der Produktion wird auch Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270134 4006733007930 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen
 free ❄	Lasagne Bolognese Lasagne Bolognese mit einer Füllung aus Rindfleisch, fruchtigen Tomaten, fein abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern, bestreut mit Käse. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 552 kJ (132 kcal), Fett 5,0 g davon GFS 0,9 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 2,7 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 1,2 g	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 6,0 % Rindfleisch (gegart), 5,0 % Tomatenmark, Karotten, 3,0 % KÄSE, Zwiebeln, Rapsöl, SELLERIE, WEIZENMEHL, 2,0 % Tomatenmarkkonzentrat, Salz, SÜSSMOLKENPULVER, DINKEL, Maisstärke, BUTTERMILCH, modifizierte Wachsmaisstärke, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Kräuter, Knoblauch, Gewürze, natürliches Aroma. Im Rahmen der Produktion wird auch Ei verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270135 4006733007947 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen
 free ✓ ❄	Lasagne Ricotta-Spinat Lasagne mit feinwürziger Ricottasauce und Blattspinat, mit würzigem Käse bestreut. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 612 kJ (146 kcal), Fett 6,3 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 4,0 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 1,1 g	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 20 Minuten ruhen lassen.	Wasser, 16 % Blattspinat, HARTWEIZENGRIESS, 5,0 % MOLKENEISKÄSE (RICOTTA), SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, Rapsöl, 3,5 % GOUDA KÄSE, Zwiebeln, Salz, Maisstärke, SAUERRAHM, SCHLAGSAHNE, modifizierte Wachsmaisstärke, Gewürze, Spinatpulver. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270145 4006733010558 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen
 free ✓ ❄	Lasagne Mediterrane Lasagne mit Grillgemüse mediterraner Art und Béchamelsoße, mit würzigem Käse bestreut. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 458 kJ (109 kcal), Fett 3,1 g davon GFS 1,0 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 3,7 g, Salz 0,8 g	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.	Wasser, 24 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Zucchini, Auberginen, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Karotten, SELLERIE, Brokkoli), HARTWEIZENGRIESS, Tomatenpüree, 3,1 % GOUDA KÄSE, WEIZENMEHL, Tomatenmark, Rapsöl, modifizierte Wachsmaisstärke, MAGERMILCHPULVER, Salz, VOLL-MILCHPULVER, Zucker, SCHLAGSAHNE, Knoblauch, Kräuter (enthält SELLERIE), Maisstärke, Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270146 4006733010589 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen
 free ❄	Lasagne Lachs-Gemüse mit grünem Spargel Lasagne mit einer Füllung aus Lachs, grünem Spargel und Schwarzwurzeln, bestreut mit Käse. 1 Portion ca. 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 567 kJ (135 kcal), Fett 5,6 g davon GFS 1,8 g, Kohlenhydrate 15 g davon Zucker 2,6 g, Eiweiß 5,7 g, Salz 0,9 g	 Cook & Chill-geeignet  Lasagne in ein gefettetes GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.	Wasser, 13 % LACHS, HARTWEIZENGRIESS, 4,8 % grüner Spargel, 4,8 % Schwarzwurzel, Zwiebeln, 3,1 % KÄSE, BUTTERMILCH, WEIZENMEHL, SÜSSMOLKENPULVER, Rapsöl, modifizierte Wachsmaisstärke, Salz, Maisstärke, Tomatenpüreekonzentrat, Knoblauch, Gewürze. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Sellerie, Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-270149 4006733011401 1 x 13,5 kg Kt. (3 St. à 4500 g) 3 x ca. 15 Portionen

SAISON-VARIANTE

Cannelloni



Cannelloni Classico

Eierteigwaren mit einer Füllung aus aromatischen Tomaten und Schweinefleisch.

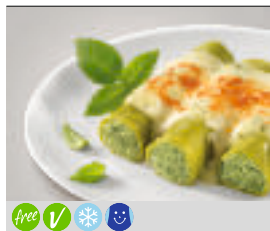
1 St. ca. 52 g, Füllungsanteil: ca. 70 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 750 kJ (178 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 5,0 g, Eiweiß 8,3 g, Salz 1,4 g

Cook & Chill-geeignet
 In eine Auflaufform oder ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) tief etwas Soße einfüllen, die tiefgefrorenen Cannelloni locker darauf anrichten und mit der restlichen Soße (gesamt 2 l) überdecken. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (30 % Dampf) ca. 25-30 Minuten garen. Tipp: Soßendosierung um 10 % reduzieren. Alternative Zubereitung: Die tiefgefrorenen Cannelloni in gefettete Bleche verteilen, bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 10-12 Minuten garen. Danach anrichten und mit Soße servieren. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

20 % passierte Tomaten, Wasser, 18 % gekochtes Schweinefleisch, HARTWEIZENGRIESS, 6,3 % Tomatenstücke, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kokosfett, Kartoffeln, Tomatenpulver, modifizierte Kartoffelstärke, HÜHNEREIGELBPULVER, HÜHNEREIGELWEISSPULVER, Karotten, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Dextrose, Aroma, Salz, Hefeextrakt, Rapsöl.

1-39-206230 4001724623021
4 x 2,5 kg Beutel (192 St. à ca. 52,00 g)
4 x 48 St. à ca. 52 g



Cannelloni Verdi

Kräuter-Gemüse-Eierteigware mit einer cremigen Ricotta-Spinat-Füllung.

1 St. ca. 52 g, Füllungsanteil: ca. 70 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 637 kJ (151 kcal), Fett 4,3 g davon GFS 2,0 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 2,2 g, Eiweiß 7,7 g, Salz 1,4 g

Cook & Chill-geeignet
 In eine Auflaufform oder ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) tief etwas Soße einfüllen, die tiefgefrorenen Cannelloni locker darauf anrichten und mit der restlichen Soße (gesamt 2 l) überdecken. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (30 % Dampf) ca. 25-30 Minuten garen. Tipp: Soßendosierung um 10 % reduzieren. Alternative Zubereitung: Die tiefgefrorenen Cannelloni in gefettete Bleche verteilen, bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 10-12 Minuten garen. Danach anrichten und mit Soße servieren. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

23 % MÖLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), Wasser, 16 % Spinat, HARTWEIZENGRIESS, SPEISEQUARK (Magerstufe), modifizierte Kartoffelstärke, Kartoffeln, KÄSE, HÜHNEREIGELBPULVER, Kräuter, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Rapsöl, Gewürze (Knoblauch, Zwiebeln), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Aroma.

1-39-206231 4001724623120
4 x 2,5 kg Beutel (192 St. à ca. 52,00 g)
4 x 48 St. à ca. 52 g



Cannelloni Verdure

Karotten-Eierteigware mit einer cremigen Füllung aus Mozzarella, Ricotta, Zucchini, Karotten und gelber Paprika.

1 St. ca. 52 g, Füllungsanteil: ca. 70 %

Nährwerte je 100 g: Brennwert 658 kJ (156 kcal), Fett 5,0 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 6,4 g, Salz 1,4 g

Cook & Chill-geeignet
 In eine Auflaufform oder ein 1/1 GN-Blech (Höhe 65 mm) tief etwas Soße einfüllen, die tiefgefrorenen Cannelloni locker darauf anrichten und mit der restlichen Soße (gesamt 2 l) überdecken. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (30 % Dampf) ca. 25-30 Minuten garen. Tipp: Soßendosierung um 10 % reduzieren. Alternative Zubereitung: Die tiefgefrorenen Cannelloni in gefettete Bleche verteilen, bei 100 °C (100 % Dampf) ca. 10-12 Minuten garen. Danach anrichten und mit Soße servieren. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, 13 % MÖLKENEIWEISSKÄSE (RICOTTA), 9,0 % Zucchini, 8,2 % SELLERIE, 8,2 % Karotten, 4,0 % Kartoffeln, 3,5 % Lauch, 3,5 % Zwiebeln, modifizierte Kartoffelstärke, KÄSE, MOZZARELLA KÄSE, 1,9 % gelbe Paprika, Kokosfett, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), HÜHNEREIGELBPULVER, HÜHNEREIGELWEISSPULVER, Aroma (enthält MILCH), Zucker, MAGERMILCHPULVER, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Basilikum, Hefeextrakt, Rapsöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Knoblauch, Sonnenblumenöl.

1-39-206232 4008241623220
4 x 2,5 kg Beutel (192 St. à ca. 52,00 g)
4 x 48 St. à ca. 52 g



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

DESSERT

Mousses	84
Cremes	89
Pudding	97
Internationale Spezialitäten	102
Desserts auf Wasserbasis	103
Basisprodukte	108
Tiefkühl-desserts	109



Mousses

Premium Mousses



 free free pur 	Premium Mousse au Chocolat Premium Mousse mit Edelschokolade zur Zubereitung nur mit Wasser. 750 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1924 kJ (459 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 15,0 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 41,0 g, Eiweiß 9,8 g, Salz 0,4 g	Die erforderliche Menge kaltes Wasser (maximal 25 °C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver zugeben. Ca. 1 Minute mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine langsam einrühren, anschließend ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen.	Zucker, 17 % fettarmes Edel-Kakaopulver, Glukosesirup, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 472a, E 471), modifizierte Kartoffelstärke, 3,7 % Edel-Schokolade (Edel- Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Rindergelatine, MILCHEIWEISS, Geliermittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250535 4006733009613 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
 free pur 	Premium Mousse Dark Cookies Premium Mousse mit Schokoladenkeks-Stückchen und gemahlene Bourbon-Vanille-Schoten zur Zubereitung nur mit Wasser. 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2048 kJ (488 kcal), Fett 20,0 g davon GFS 15,0 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 50,0 g, Eiweiß 7,3 g, Salz 0,5 g	Die erforderliche Menge kaltes Wasser (maximal 25 °C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver zugeben. Ca. 1 Minute mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine langsam einrühren, anschließend ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, 13 % kakaohaltige Mürbegebäckstückchen (WEIZENMEHL, Zucker, Palmöl, 9,2 % fettarmes Kakapulver, Salz), MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Emulgatoren (E 472a, E 471), modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, MILCHEIWEISS, gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, weitere glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250536 4006733009637 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
 free free pur 	Premium Mousse Erdbeere Erdbeermousse mit Erdbeerpulver und getrockneten Erdbeerstückchen zur Zubereitung nur mit Wasser. 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1994 kJ (475 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 15,0 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 49,0 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 0,3 g	Die erforderliche Menge kaltes Wasser (maximal 25 °C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver zugeben. Ca. 1 Minute mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine langsam einrühren, anschließend ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, Palmöl, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 472a, E 471), Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, 3,9 % Erdbeerpulver, 3,0 % getrocknete Erdbeerstücke, Rindergelatine, Säuerungsmittel (Citronensäure), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250537 4006733009651 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
 free free pur 	Premium Mousse Limette Limettenmousse mit Limetten-Geleestückchen zur Zubereitung nur mit Wasser. 650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 2007 kJ (478 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 15,0 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 46,0 g, Eiweiß 6,4 g, Salz 0,3 g	Die erforderliche Menge kaltes Wasser (maximal 25 °C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver zugeben. Ca. 1 Minute mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine langsam einrühren, anschließend ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, Palmöl, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Emulgatoren (E 472a, E 471), modifizierte Kartoffelstärke, 3,0 % Limetten-Geleestückchen (Zucker, 25 % Limettensaftkonzentrat, Tapiokastärke, 0,4 % Limettenöl), Rindergelatine, MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250538 4006733009675 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



Premium Mousse Mango-Maracuja

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

650 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2021 kJ (481 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 15,0 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 53,0 g, Eiweiß 6,6 g, Salz 0,3 g

Die erforderliche Menge kaltes Wasser (maximal 25 °C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver zugeben. Ca. 1 Minute mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine langsam einrühren, anschließend ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Zucker, Glukosesirup, Palmöl, MAGER-MILCHPULVER, Emulgatoren (E 472a, E 471), 6,1 % gefriergetrocknetes Mangopüree, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Rindergelatine, 1,2 % Maracujakonzentrat, MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Carrageen, Pektine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250534 4006733009590

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



Mousses



Mousse au Chocolat

Klassisch, mit Schokoladenstückchen.

400 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1773 kJ (422 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 9,6 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 49,0 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 0,5 g

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

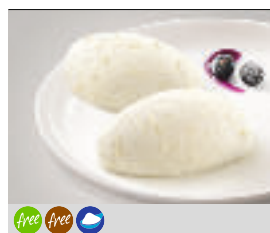
Zucker, 19 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, 6,0 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, getrocknetes Kaffeepulver, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204201 4008241420133

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

1-39-204200 4008241420034

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



Mousse au Chocolat blanc

Edle Mousse mit weißer Raspelschokolade.

320 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2066 kJ (492 kcal), Fett 20,0 g davon GFS 16,0 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 56,0 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 0,5 g

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

Zucker, 20 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLL-MILCHPULVER, Emulgator (Lecithine), gemahlene Vanilleschoten), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204380 4008241438039

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



Mousse Bourbon-Vanille

Der vielseitige Klassiker mit Bourbon-Vanille.

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1966 kJ (467 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 13,0 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 53,0 g, Eiweiß 9,8 g, Salz 0,6 g

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

Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, natürliches Bourbon-Vanille Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, gemahlene extrahierte Vanilleschoten. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

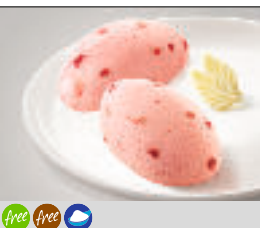
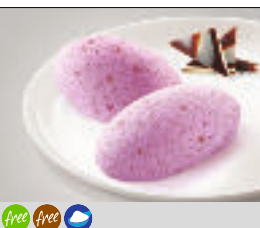
1-39-204211 4008241421130

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 83 Portionen à ca. 60 g



PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free 	Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack Verführerisch und vollmundig. 340 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1820 kJ (432 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 9.2 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 58.0 g, Eiweiß 9.0 g, Salz 0.5 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, 9,3 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE, HASELNÜSSE, GERSTE), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, weitere glutenhaltige Getreide und weitere Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204330 4008241433034 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g
 free free 	Mousse Noisette-Geschmack Mit Haselnusskrokant. 360 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1839 kJ (437 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 8.8 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 58.0 g, Eiweiß 8.8 g, Salz 0.5 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, 9,3 % fettarmes Kakaopulver, 8,8 % HASELNÜSSKROKANT (Zucker, HASELNÜSSE, Glukose-Fruktose-Sirup), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und weitere Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204220 4008241422038 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2,8 l Milch = ca. 93 Portionen à ca. 60 g
 free free cloud 	Mousse Stracciatella Die Italienerin unter den Mousses! Mit Schokoladenstückchen. 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1959 kJ (466 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 8.8 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 56.0 g, Eiweiß 8.8 g, Salz 0.5 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, 9,1 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204400 4008241440032 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
 free free cloud 	Mousse Kokos Mit Kokosraspeln und Schokoladenplättchen. 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 2019 kJ (481 kcal), Fett 19.0 g davon GFS 16.0 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 53.0 g, Eiweiß 8.9 g, Salz 0.3 g	Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Sahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Gelatine, 6,6 % getrocknete Kokosraspeln, modifizierte Kartoffelstärke, 5,3 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204412 4008241441237 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
 free free cloud drip 	Mousse Walnuss-Geschmack Typischer Geschmack nach Walnüssen. 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1916 kJ (455 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 11.0 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 52.0 g, Eiweiß 8.1 g, Salz 0.5 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Aroma (enthält WALNÜSSE), MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204370 4008241437032 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

AUSLAUF-ARTIKEL

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 	Mousse Orangen-Geschmack Mit Raspelschokolade. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1830 kJ (434 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 9.3 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 50.0 g, Eiweiß 8.9 g, Salz 0.3 g	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.	Zucker, 10 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakao-pulver, Emulgator (Lecithine)), Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Säuerungsmittel (Citronensäure), 0.8 % Orangensaftpulver, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204411 4008241441138 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
 	Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack Mit Erdbeerstückchen. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1792 kJ (424 kcal), Fett 8.7 g davon GFS 7.7 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 55.0 g, Eiweiß 8.3 g, Salz 0.3 g	Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Sahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,7 % gefriergetrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204300 4008241430033 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
 	Mousse Blutorangen-Geschmack Frisch und fruchtig, mit dem typischen leicht herben Geschmack. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1779 kJ (421 kcal), Fett 8.7 g davon GFS 7.7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54.0 g, Eiweiß 8.4 g, Salz 0.3 g	Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Schlagsahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,5 % Blutorangensaftpulver, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204350 4008241435038 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
 	Mousse Heidelbeer-Geschmack Frisch und fruchtiger Heidelbeer-Geschmack. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1786 kJ (423 kcal), Fett 8.7 g davon GFS 7.7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 56.0 g, Eiweiß 8.2 g, Salz 0.3 g	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.	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator E (472b), 2,5 % gefriergetrocknetes Heidelbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma, Palmöl. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-242313 9008200670475 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
 	Mousse Limone-Joghurt-Geschmack Fruchtig locker mit milder Joghurnote. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1787 kJ (423 kcal), Fett 8.7 g davon GFS 7.7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 56.0 g, Eiweiß 8.9 g, Salz 0.3 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,1 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204310 4008241431030 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

AUSLAUF-ARTIKEL

AUSLAUF-ARTIKEL

Desserts



Mousse Mango-Joghurt-Geschmack

Fruchtig exotisch mit milder Joghurtnote.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1786 kJ (423 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 0,3 g



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

Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,4 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204320 4008241432037

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



Mousse Zitronen-Geschmack

Erfrischender Zitronen-Geschmack.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1794 kJ (425 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 9,2 g, Salz 0,3 g



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

Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Zitronensaftkonzentrat.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204360 4008241436035

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



Mousse au Café

Klassische Mousse mit Kaffee-pulver.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1925 kJ (457 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 12,0 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 50,0 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 0,5 g



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

Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), 3,7 % getrocknetes Kaffee-pulver, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma (enthält LAKTOSE).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250543 4006733012576

6 x 1 kg (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60g

NEU

Saisonartikel



Mousse Pink Grapefruit-Geschmack

Erfrischender Pink Grapefruit-Geschmack.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1791 kJ (424 kcal), Fett 9,2 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 0,4 g



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

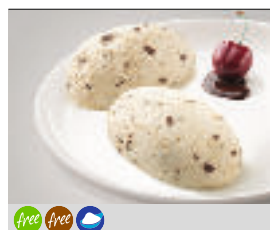
Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat), 0,5 % Pink Grapefruitsaftkonzentrat, natürliches Grapefruitaroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250544 4006733012590

6 x 1 kg (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60g

NEU

SAISON-VARIANTE



Mousse Marzipan-Geschmack

Edle Mousse mit feinem Marzipan-Geschmack und Schokoladenstückchen.

300 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1970 kJ (468 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 13,0 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 9,0 g, Salz 0,5 g

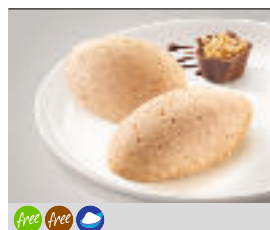
Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Sahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine auf höchster Stufe ca. 5 Minuten aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat.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

Zucker, 12 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Carrageen), Karamellzuckersirup, Aroma, Salz.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204420 4008241442036

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

SAISON-VARIANTE



Mousse Bratapfel-Geschmack

Edle Mousse mit feinem Bratapfelaroma und Apfelstückchen.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1795 kJ (425 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 77 g davon Zucker 55,0 g, Eiweiß 8,2 g, Salz 0,3 g

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.

Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmfett, 4,2 % Apfelstücke (99 % Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUMMETABISULFIT)), MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Karamellzuckersirup, Aroma, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt).
Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204390 4008241439036

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g

SAISON-VARIANTE



Mousse Lebkuchen

Weihnachtliche Mousse mit Lebkuchenstückchen und feiner Kakaonote.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1867 kJ (444 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 48,0 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 0,6 g

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.

Zucker, 10 % braune Lebkuchen-Stückchen (WEIZENMEHL, Glukose-Fruktose-Sirup, Kandisfarinzucker, Zucker, Lebkuchengewürzmischung (Koriander, Zimt, Piment, Nelken, Muskat, Ingwer, Kardamom), BUTTERREINFETT, Salz, natürliches Zimt Aroma mit anderen natürlichen Aromen, gemahlene

Bourbon-Vanilleschoten), Glukosesirup, Palmfett, 7,9 % fettarmes Kakaopulver, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204270 4008241427033

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

SAISON-VARIANTE

Cremes

Klassische Cremes



Bayerische Creme

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

200 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne (oder 0,5 l Wasser und 0,5 l Sahne) oder 220 g Dessertpulver auf 1 l Milch (1,5 % Fett)

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1873 kJ (444 kcal), Fett 11,0 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 78 g davon Zucker 60,0 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 0,6 g

Die erforderliche Menge kalte Milch und Schlagsahne oder Wasser und Schlagsahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagsmaschine ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

- Ein cremiges Dessert erhalten Sie bei der Zubereitung mit Milch und Sahne.
- Ein Dessert mit festerer Konsistenz erhalten Sie bei der Zubereitung mit Wasser und Sahne.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält LAKTOSE).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien, glutenhaltiges Getreide) Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

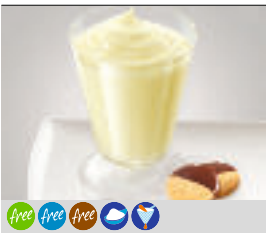
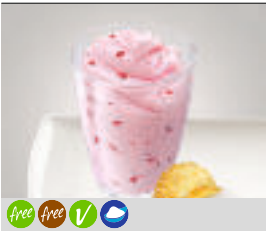
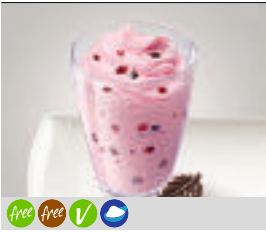
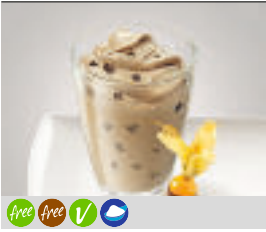
1-39-204252 4008241425237

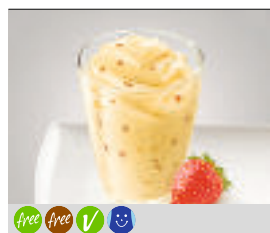
1 x 10 kg Eimer (1 St. à 10000 g) 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne (oder 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne) = ca. 100 Portionen à ca. 60 g

1-39-204250 4008241425039

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

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 free free 	Creme Tiramisu-Geschmack Ein echter Ausdruck italienischer Lebensart. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1848 kJ (438 kcal), Fett 9.7 g davon GFS 8.2 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 62.0 g, Eiweiß 8.7 g, Salz 0.6 g	Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, MAGERMILCHJOGHURT-PULVER, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Aroma, 0,5 % getrocknetes Kaffeeepulver, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204230 4008241423035 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
 free free 	Creme Cappuccino-Geschmack Mit Kaffeepulver und mildem Kakao. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1818 kJ (432 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 50.0 g, Eiweiß 9.3 g, Salz 0.6 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, Glukosesirup, 7,9 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Maltodextrin, Rindergelatine, Emulgator (E 472b), 3,5 % getrocknetes Kaffeeepulver, MILCHEIWEISS, Salz, Aroma (enthält MILCHZUCKER), Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204265 4008241426531 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
 free free 	Creme Amaretto-Geschmack Cremespeise mit Amaretto-Geschmack und mit gehackten Mandeln verfeinert. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1877 kJ (445 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 8.2 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 63.0 g, Eiweiß 7.2 g, Salz 0.5 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), 2,8 % gehackte MANDELN, MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, färbende Lebensmittel (Kurkumaeextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und weitere Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250508 4006733001457 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
 free 1 	Creme English Mint-Geschmack Very british, Cremespeise mit Minzgeschmack und Schokoladenstückchen. 340 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1895 kJ (450 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 9.5 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 63.0 g, Eiweiß 6.7 g, Salz 0.4 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, 18 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, natürliches Pfefferminz-Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), Farbstoff (E 141), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250507 4006733001433 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g
 free free free 	Rotwein-Creme Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1666 kJ (392 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 83.0 g, Eiweiß 6.2 g, Salz 0.2 g	Wein und Wasser in ein fettfreies Aufschlaggefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren und mit einem elektrischen Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Entsprechende Menge steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterziehen. Portionieren und mind. 1 Stunde kühlen. Für die Zubereitung ist jede beliebige Sorte Wein einsetzbar. Empfehlung: herbe Weine. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, HÜHNEREIWEISSPULVER, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan), Heidelbeerpulver, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252338 4006733010701 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000,00 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

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 	Weißwein-Creme Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1666 kJ (392 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 83.0 g, Eiweiß 5.5 g, Salz 0.3 g	Wein und Wasser in ein fettfreies Aufschlaggefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren und mit einem elektrischen Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Die entsprechende Menge steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterziehen. Portionieren und mind. 1 Stunde kühlen. Für die Zubereitung ist jede beliebige Sorte Wein einsetzbar. Empfehlung: herbe Weine. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Säuerungsmittel (Citronensäure), HÜHNEREIWEISSPULVER, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Natrium-Carboxymethylcellulose), färbende Lebensmittel (Saflorkonzentrat, Karottensaftkonzentrat). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-252337 4006733010688 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000,00 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
 	Käse-Sahne-Creme Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Creme mit sahnig feiner Konsistenz. 500 g Dessertpulver auf 1,2 l Milch und 2 kg Quark Nährwerte je 100 g: Brennwert 1854 kJ (439 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 8.3 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 69.0 g, Eiweiß 2.1 g, Salz 0.1 g	Die erforderliche Menge Milch und Quark in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Wachsmailsstärke, Glukosesirup, Palmfett, 3,2 % SAHNEPULVER, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250501 4008241102350 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
 	Himbeer-Sahne-Creme Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Feinzartes Dessert mit Himbeerstückchen. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1787 kJ (423 kcal), Fett 8.2 g davon GFS 6.6 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 61.0 g, Eiweiß 2.0 g, Salz 0.4 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Wachsmailsstärke, Glukosesirup, 3,2 % SAHNEPULVER, 3,2 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel Rote-Bete-Saftkonzentrat, Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250502 4008241102374 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
 	Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Creme mit authentischem Geschmack und Schokoladen- und Sauerkirschstückchen. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1823 kJ (432 kcal), Fett 10.0 g davon GFS 7.7 g, Kohlenhydrate 81 g davon Zucker 53.0 g, Eiweiß 2.4 g, Salz 0.4 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.	Zucker, modifizierte Wachsmailsstärke, 8,6 % Schokoladenstückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Glukosesirup, Maltodextrin, SAHNEPULVER, 3,0 % gefriergetrocknete Sauerkirschstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250500 4008241102336 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
 	Mokka-Creme Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Raffinierter Dessertgenuss mit dem Geschmack von Mokkatorte. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1851 kJ (439 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 52.0 g, Eiweiß 2.2 g, Salz 0.4 g	Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.	Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Glukosesirup, 5,6 % Mokka-Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, 3,2 % Kaffeeextrakt, Emulgator (Lecithine)), 4,8 % Kaffee-Extrakt, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Geliermittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250503 4006733000047 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g



Nach Art Bienenstich-Creme

Cremespeise mit dem typischen Geschmack des Kuchenklassikers Bienenstich, mit Mandelkrokant.

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1919 kJ (456 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 9,3 g, Kohlenhydrate 82 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 2,2 g, Salz 0,4 g

Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Nach Anbruch Packung innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.

Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmals), 12 % MANDELKROKANT (Zucker, 40 % MANDELN), Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Rote-Beete-Saftkonzentrat), Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, weitere Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250509 4006733001471

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g

Paradiescremes



Paradiescreme Vanille-Geschmack

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

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1880 kJ (446 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 59,0 g, Eiweiß 1,2 g, Salz 0,5 g

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.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Verdickungsmittel (Carrageen), MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204613 4008241461334

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g



Paradiescreme Schokolade

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt schokoladig locker.

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1841 kJ (438 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 50,0 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,3 g

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.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, 12 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Maltodextrin, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204623 4008241462331

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g



Dessertcreme Walnuss-Geschmack

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

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1874 kJ (445 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 9,9 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 57,0 g, Eiweiß 1,4 g, Salz 0,5 g

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.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Aroma (enthält WALNÜSSE), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), fettarmer Kakao, Karamellzuckersirup, Maltodextrin, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und weitere Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204676 4008241467633

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g

AUSLAUF-ARTIKEL

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 	Paradiescreme Stracciatella Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Schokostückchen. 260 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1908 kJ (453 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 57,0 g, Eiweiß 1,8 g, Salz 0,4 g	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.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, 9,2 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), MILCH-EIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-44-242336 9008200670253 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 3,8 l Milch = ca. 64 Portionen à ca. 75 g
 	Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt sahnig locker. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1880 kJ (446 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 57,0 g, Eiweiß 1,2 g, Salz 0,4 g	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.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Karamellzuckersirup, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204633 4008241463338 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
 	Paradiescreme Pfirsich-Maracuja-Geschmack Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit exotisch-fruchtigem Geschmack. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1811 kJ (429 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 9,9 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 53,0 g, Eiweiß 2,6 g, Salz 1,2 g	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.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Säureregulator (E 331), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204681 4008241468135 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
 	Paradiescreme Zitronen-Geschmack Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt zitronig frisch. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1799 kJ (426 kcal), Fett 9,7 g davon GFS 8,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 54,0 g, Eiweiß 2,3 g, Salz 1,1 g	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.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmfett, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Säureregulator (E 331), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204643 4008241464335 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
 	Paradiescreme Erdbeer-Geschmack Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Erdbeer-Geschmack. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1798 kJ (426 kcal), Fett 9,8 g davon GFS 8,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 52,0 g, Eiweiß 2,4 g, Salz 1,1 g	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.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat), MILCH-EIWEISS, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 0,6 % Erdbeerpulver, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-204653 4008241465332 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g



Paradiescreme Butterkeks-Geschmack

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

250 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1879 kJ (446 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 57,0 g, Eiweiß 1,2 g, Salz 0,5 g

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Dessertcreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen. Tipp: Die Paradiescreme mit Butterkeks-Stückchen servieren.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen), MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Aroma, Salz, Karamellzuckersirup. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, Schalenfrüchte, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250542 4006733011616

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000,00 g) 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g



Cheesecake Cremes



Lemon-Cheesecake-Creme

Erfrischendes Zitronen-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.

500 g Dessertpulver auf 1 l fettarme Milch (1,5 %) und 1,5 kg Magerquark

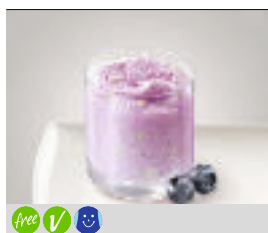
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1829 kJ (433 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 60,0 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,2 g

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 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Zucker, 22 % Mürbegebäck (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Salz), modifizierte Maisstärke, Glukosesirup, Palmfett, MILCHEIWEISS, Zitronensaftkonzentrat, Emulgator (E 472b), natürliches Zitronen Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch Ei und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250511 4006733003482

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



Blueberry-Cheesecake-Creme

Leckeres Heidelbeer-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.

500 g Dessertpulver auf 1 l fettarme Milch (1,5 %) und 1,5 kg Magerquark

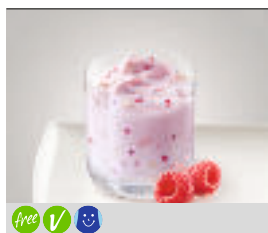
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1816 kJ (430 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 61,0 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,1 g

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 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Zucker, 22 % Mürbegebäck (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Salz), modifizierte Maisstärke, Glukosesirup, Palmfett, 2,1 % gefriergetrocknetes Heidelbeerpulver, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Palmöl. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250512 4006733003505

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



Raspberry-Cheesecake-Creme

Feines Käsekuchen-Dessert mit Himbeeren und Gebäckstückchen.

500 g Dessertpulver auf 1 l fettarme Milch (1,5 %) und 1,5 kg Magerquark

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1816 kJ (430 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 61,0 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,1 g

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 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

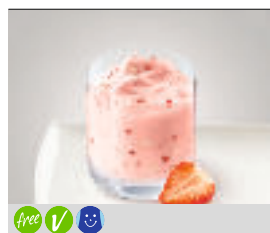
Zucker, 22 % Mürbegebäck (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Salz), modifizierte Maisstärke, Glukosesirup, Palmfett, 2,5 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Palmöl. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250513 4006733003529

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



AUSLAUF-ARTIKEL



Strawberry-Cheesecake-Creme

Erfrischendes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.

500 g Dessertpulver auf 1 l fettarme Milch (1,5 %) und 1,5 kg Magerquark

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1835 kJ (434 kcal), Fett 9,1 g davon GFS 7,4 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 61,0 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,1 g

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 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

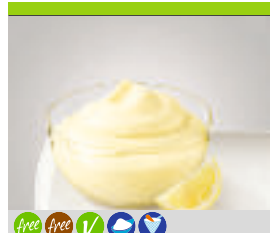
Zucker, 22 % Mürrbegebäck (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Salz), modifizierte Wachsmasstärke, Glukosesirup, Palmfett, 2,3 % gefriergetrocknete Erdbeerstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Ei, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250533 4006733009576

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



Joghurtcremes



Joghurtcreme Zitrone

Erfrischende Zitronencreme zur Zubereitung mit Joghurt.

400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser

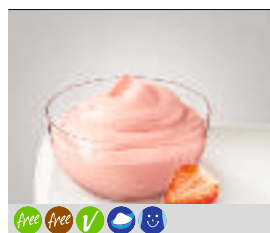
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1747 kJ (413 kcal), Fett 5,0 g davon GFS 4,4 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 65,0 g, Eiweiß 2,8 g, Salz 0,2 g

Die erforderliche Menge Joghurt und kaltes Wasser in ein Rührgefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmasstärke, Glukosesirup, 4,2 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmfett, MILCHEIWEISS, 0,7 % Zitronensaftkonzentrat, natürliches Zitronen-Aroma, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), färbendes Lebensmittel (Saflorkonzentrat). Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250515 4006733003666

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



Joghurtcreme Erdbeere

Fruchtige Erdbeerecreme zur Zubereitung mit Joghurt.

400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser

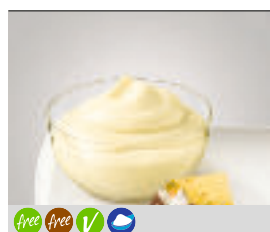
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1754 kJ (414 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 5,0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 66,0 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,1 g

Die erforderliche Menge Joghurt und kaltes Wasser in ein Rührgefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmasstärke, Glukosesirup, 4,3 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmfett, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,3 % gefriergetrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250531 4006733008050

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



Joghurtcreme Ananas-Kokos

Exotische Creme mit Ananassaft und Kokosfloeken zur Zubereitung mit Joghurt.

400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1811 kJ (428 kcal), Fett 8,3 g davon GFS 7,4 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 63,0 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,1 g

Die erforderliche Menge Joghurt und kaltes Wasser in ein Rührgefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmasstärke, Glukosesirup, 5,0 % getrocknete Kokosraspeln, 4,3 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmfett, MILCHEIWEISS, 1,0 % Ananassaftpulver, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

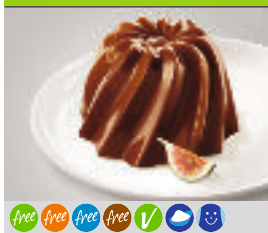
1-39-250517 4006733003703

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



Pudding

Premium Pudding



Premium Pudding Schokolade

Hochwertiges Schokoladenpuddingpulver der Premium-Klasse.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1430 kJ (338 kcal), Fett 3.2 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 6.5 g, Salz 0.3 g

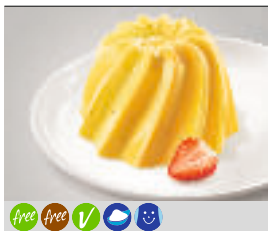


Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Maisstärke, 26 % fettarmes Kakaopulver, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251500 4008241102268

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
100 g 900 g Puddingpulver und 900 g Zucker auf 9 l Milch = ca. 108 Portionen à ca. 100 g



Premium Pudding Bourbon-Vanille

Hochwertiges Vanillepuddingpulver mit echter Bourbon-Vanille.

80 g Puddingpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1505 kJ (354 kcal), Fett 0.4 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 5.4 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.1 g

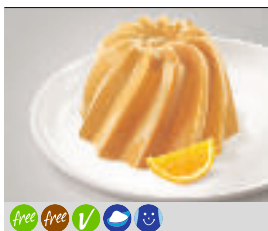


Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Maisstärke, Zucker, natürliches Bourbon-Vanille Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), gemahlene extrahierte Vanilleschoten, natürliches Aroma (enthält MILCH-BESTANDTEILE). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-202205 4008241220535

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



Premium Pudding Karamell

Hochwertiges Karamellpuddingpulver der Premium-Klasse.

80 g Puddingpulver und 100 g Zucker auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1492 kJ (351 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 1.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.6 g



Die erforderliche Menge 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.

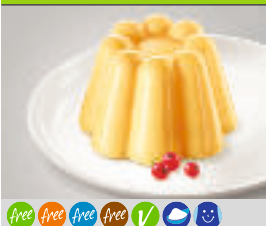
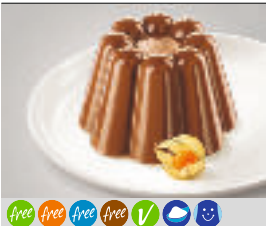
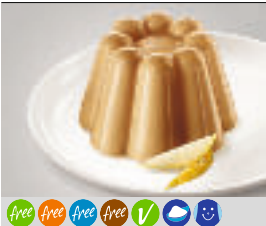
Maisstärke, 4,3 % Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Aroma (enthält MILCH-BESTANDTEILE), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-202245 4008241224533

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

Klassischer Pudding



 free free free free ✓ 🌱 🌱 	Klassischer Pudding Vanille-Geschmack Traditioneller Pudding - der Klassiker. 75 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1490 kJ (351 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.4 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.9 g	☐ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202006 4008241200636 1 x 15 kg Eimer (1 St. à 15000 g) 1000 g Dessertpulver und 1070 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g 1-39-202004 4008241200438 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1070 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g 1-39-202005 4008241200537 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1070 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 free free free free ✓ 🌱 🌱 	Klassischer Pudding Schokolade Traditioneller Pudding - der Klassiker. 90 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1452 kJ (343 kcal), Fett 2.1 g davon GFS 1.2 g, Kohlenhydrate 74 g davon Zucker 0.2 g, Eiweiß 4.3 g, Salz 0.2 g	☐ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, 17 % fettarmes Kakaopulver, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202106 4008241210635 1 x 12,5 kg Eimer (1 St. à 12500 g) 1000 g Dessertpulver und 900 g Zucker auf 11 l Milch = ca. 130 Portionen à ca. 100 g 1-39-202104 4008241210437 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 900 g Zucker auf 11 l Milch = ca. 130 Portionen à ca. 100 g 1-39-250083 4008241101902 6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g) 450 g Puddingpulver und 400 g Zucker auf 5 l Milch = ca. 58 Portionen à ca. 100 g 900 g Puddingpulver und 800 g Zucker auf 10 l Milch = ca. 116 Portionen à ca. 100 g
 free free free free ✓ 🌱 🌱 	Klassischer Pudding Mokka-Geschmack Traditioneller Pudding mit Mokka-Geschmack. 80 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1492 kJ (351 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 0.5 g, Salz 0.3 g	☐ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Karamellzuckersirup, 1,2 % Kaffee-Extrakt, Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma Koffein. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202083 4008241208335 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g
 free free free free ✓ 🌱 🌱 	Klassischer Pudding Cappuccino-Geschmack Traditioneller Pudding mit Cappuccino-Geschmack. 80 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1471 kJ (346 kcal), Fett 0.4 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 1.6 g, Eiweiß 1.3 g, Salz 0.1 g	☐ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, 3,2 % Kaffee-Extrakt, fettarmes Kakaopulver, Karmellzuckersirup, Aroma, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202152 4008241215234 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g

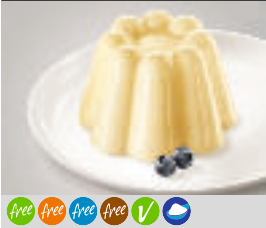
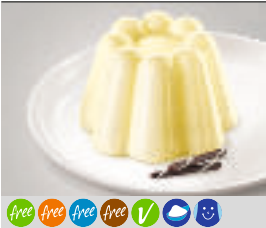
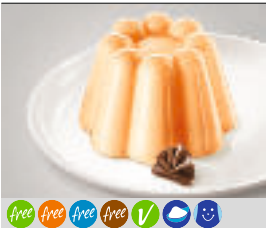
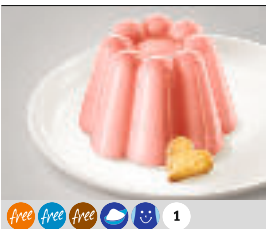
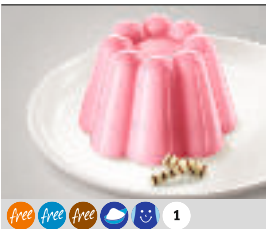
PRODUKT

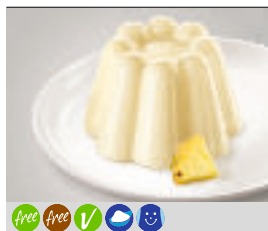
ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE

     	Klassischer Pudding Toffee-Geschmack Pudding zum Kochen mit leckerem Toffee-Geschmack. 80 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1503 kJ (354 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 0.2 g, Salz 0.4 g	☞ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen. Tipp: Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge Milch durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z. B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, 4,7 % Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Aroma (enthält MILCH-BESTANDTEILE), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-251505 4006733009163 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g
  	Klassischer Pudding Nuss-Geschmack Traditioneller Pudding mit Nuss-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1483 kJ (349 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 86 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 0.6 g, Salz 0.9 g	☞ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Karamellzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202073 4008241207338 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
  	Klassischer Pudding Mandel-Geschmack Traditioneller Pudding mit Mandel-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1487 kJ (350 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.5 g	☞ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202023 4008241202333 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
  	Klassischer Grießpudding Mandel-Geschmack Traditioneller Pudding - der Klassiker mit Grieß und Mandel-Geschmack. 80 g Puddingpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1455 kJ (343 kcal), Fett 0.8 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 6.6 g, Salz 1.5 g	☞ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	55 % HARTWEIZENGRIESS, Maisstärke, Salz, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202423 4008241242339 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Puddingpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g
 	Klassischer Pudding Pistazien-Geschmack Traditioneller Pudding mit Pistazien-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1491 kJ (351 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.1 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.3 g	☞ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Aroma (enthält WALNUSSE), Farbstoffe (Carotin, Patentblau V), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und weitere Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202145 4008241214534 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	Klassischer Pudding Sahne-Geschmack Traditioneller Pudding mit Sahne-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1486 kJ (350 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.3 g	☑ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-202013 4008241201336 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 free free free free ✓ 	Klassischer Pudding Bananen-Geschmack Traditioneller Pudding mit Bananen-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1484 kJ (349 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.1 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.6 g	☑ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Aroma, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-202115 4008241211533 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 free free free free ✓ 	Klassischer Pudding Nektarinen-Geschmack Traditioneller Pudding mit Nektarinen-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1486 kJ (350 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.1 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.6 g	☑ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-202125 4008241212530 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 free free free 	Klassischer Pudding Erdbeer-Geschmack Traditioneller Pudding mit Erdbeer-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1492 kJ (351 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.1 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.1 g	☑ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Aroma, Farbstoffe (Carotin, Echtes Karmin). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-202053 4008241205334 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 free free free 	Klassischer Pudding Himbeer-Geschmack Traditioneller Pudding mit Himbeer-Geschmack. 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1490 kJ (351 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.1 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.1 g	☑ Die erforderliche Menge Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.	Maisstärke, Aroma, Farbstoff (Echtes Karmin). Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-202135 4008241213537 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g



Klassischer Pudding Kokos-Mandel-Geschmack

Traditioneller Pudding mit Kokos-Mandel-Geschmack.

80 g Puddingpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1631 kJ (386 kcal), Fett 6.4 g davon GFS 5.6 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 1.2 g, Salz 0.1 g

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

Maissstärke, 8,2 % Kokosnusspulver, Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Maltodextrin, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251501 4006733002553

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

AUSLAUF-ARTIKEL



Pudding ohne Kochen



Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack

Cremiger Instant-Pudding mit Vanille-Geschmack.

160 g Cremepulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1690 kJ (398 kcal), Fett 2.1 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 62.0 g, Eiweiß 0.4 g, Salz 0.4 g

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepuddingpulver dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät auf niedrigster Stufe oder mit einem Schneebesen 2 Minuten verrühren. Flüssig portionieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Tipp: Bei Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir das Pulver vorab mit dem Schneebesen einzurühren und anschließend die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Emulgator (E 472b), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251506 4006733009187

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

1-39-251510 4006733011319

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

AUSLAUF-ARTIKEL



Pudding ohne Kochen Schokolade

Cremiger Instant-Schokoladenpudding.

200 g Cremepulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1617 kJ (382 kcal), Fett 3.0 g davon GFS 2.3 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 49.0 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 0.3 g

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepuddingpulver dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät auf niedrigster Stufe oder mit einem Schneebesen 2 Minuten verrühren. Flüssig portionieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Tipp: Bei Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir das Pulver vorab mit dem Schneebesen einzurühren und anschließend die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Maltodextrin, 12 % fettarmes Kakao-pulver, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgator (E 472b), Salz, MILCHEIWEISS, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251507 4006733009200

10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Cremepulver auf 5 l Milch = ca. 60 Portionen à ca. 100 g



Pudding ohne Kochen Bananen-Geschmack

Cremiger Instant-Pudding mit Bananen-Geschmack.

160 g Cremepulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1688 kJ (398 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 62.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.4 g

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepuddingpulver dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät auf niedrigster Stufe oder mit einem Schneebesen 2 Minuten verrühren. Flüssig portionieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Tipp: Bei Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir das Pulver vorab mit dem Schneebesen einzurühren und anschließend die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251508 4006733009224

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





Pudding ohne Kochen Erdbeer-Geschmack

**Cremiger Instant-Pudding mit
Erdbeer-Geschmack.**

160 g Cremepulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1686 kJ (397 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 61.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.4 g



Kalte Milch in ein Gefäß geben. Dessertpulver dazugeben und mit einem Schneebesen oder elektrischen Rührgerät (niedrigste Stufe) ca. 2 Minuten verrühren. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Tipp: Bei Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir zunächst das Pulver mit dem Schneebesen einzurühren und danach die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Emulgator (E 472b), Aroma, Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251512 4006733012149

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

NEU



Pudding ohne Kochen Sahne-Karamell-Geschmack

**Cremiger Instant-Pudding mit
Sahne-Karamell-Geschmack.**

160 g Cremepulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1683 kJ (397 kcal), Fett 2.0 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 61.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.4 g



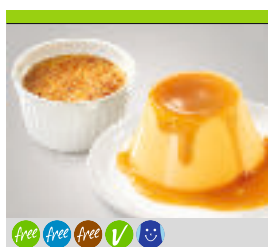
Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepuddingpulver dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät auf niedrigster Stufe oder mit einem Schneebesen 2 Minuten verrühren. Flüssig portionieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Tipp: Bei Zubereitung größerer Mengen empfehlen wir das Pulver vorab mit dem Schneebesen einzurühren und anschließend die Verwendung eines elektrischen Rührgerätes.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, 0,7 % Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma, Emulgator (E 472b), Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch Ei, Laktose, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-251509 4006733009248

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

Internationale Spezialitäten



Crème Brûlée / Crème Caramel

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

Crème brûlée: 140 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne Crème Caramel: 140 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1660 kJ (391 kcal), Fett 0.9 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 80.0 g, Eiweiß 1.0 g, Salz 0.4 g



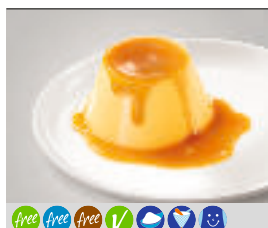
O Für Crème brûlée: Die Trockenmischung in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflammen. Für Crème Caramel: Die Trockenmischung in die heiße Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Karamell-Soße (ca. 10 g) 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. Tipp: Die Karamell-Soße kann auch nach dem Stürzen über der Crème Caramel dosiert werden.

Zucker, Maisstärke, 2,0 % HÜHNERVOLL-EIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), Dextrose, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), natürliches Bourbon-Vanille Aroma, Salz.

Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250532 4006733008128

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg
Dessertpulver auf 7 l Flüssigkeit = ca. 80
Portionen à ca. 100 g



Crème Caramel

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

100 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1634 kJ (385 kcal), Fett 1.6 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 69.0 g, Eiweiß 1.9 g, Salz 0.6 g



O 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. 10 g) 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. Tipp: Die Karamellsoße kann auch nach dem Stürzen über der Crème Caramel dosiert werden.

Zucker, Maisstärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz.

Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-202550 4008241255032

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g
Dessertpulver auf 10 l Milch = ca. 110
Portionen à ca. 100 g

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Crème Brûlée

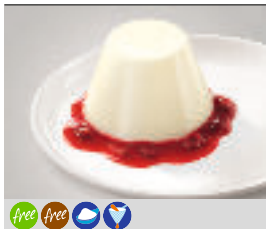
Klassisch helles Cremedessert mit Flambierzucker ergibt eine braune Kruste. Voll gezuckert. Flambierzucker ist der Packung bereits beigelegt!

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1666 kJ (392 kcal), Fett 0,7 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 85,0 g, Eiweiß 0,9 g, Salz 0,2 g

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.

Zucker, 37 % brauner Rohrzucker, Maisstärke, Maltodextrin, 1,8 % HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-202580 4008241258033
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



Panna Cotta

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Sahne.

120 g Dessertpulver auf 0,4 l Schlag-sahne und 0,6 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1642 kJ (386 kcal), Fett 0,0 g davon GFS 0,0 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 72,0 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 0,1 g

Die erforderliche Menge Milch und Sahne aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Dr. Oetker 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. Tipp: Ersetzen Sie die angegebene Menge Sahne durch Milch, so erhalten Sie ein cremiges Dessert.

Zucker, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Geliermittel (Carrageen, Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER).
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250084 4008241101926
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

Desserts auf Wasserbasis

Götterspeisen



Klassische Götterspeise Kirsch-Geschmack

Erfrischende Geleespeise.

35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1495 kJ (351 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0,0 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 16,0 g, Eiweiß 50,0 g, Salz 0,3 g

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 einrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Rindergelatine, Zucker, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (E 297), Aroma, Vitamin C.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203432 4008241343234
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



Klassische Götterspeise Waldmeister-Geschmack

Erfrischende Geleespeise.

35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1510 kJ (355 kcal), Fett 0,0 g davon GFS 0,0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 29,0 g, Eiweiß 49,0 g, Salz 0,3 g

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 einrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Rindergelatine, Zucker, Säuerungsmittel (E 297), Vitamin C, färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Aroma, Farbstoff (E 131).
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203452 4008241345238
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

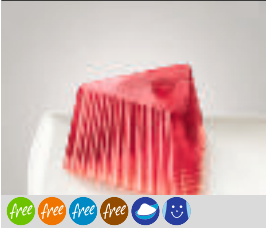
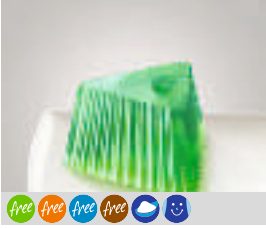
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 free free free free 	Klassische Götterspeise Himbeer-Geschmack Erfrischende Geleespeise. 35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1483 kJ (349 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 16.0 g, Eiweiß 48.0 g, Salz 0.3 g	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 einrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.	Rindergelatine, Zucker, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftpulver), Säuerungsmittel (E 297), Aroma, Vitamin C. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-203412 4008241341230 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
 free free free free 	Klassische Götterspeise Tropic-Geschmack Erfrischende Geleespeise. 35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1517 kJ (356 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 31.0 g, Eiweiß 47.0 g, Salz 0.3 g	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 einrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.	Rindergelatine, Zucker, Säuerungsmittel (E 297), färbende Lebensmittel (Rote-Beete-Saftpulver, Kurkumaextrakt), Vitamin A, C, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-203482 4008241348239 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
 free free free free 	Klassische Götterspeise Zitronen-Geschmack Erfrischende Geleespeise. 35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1531 kJ (360 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 34.0 g, Eiweiß 47.0 g, Salz 0.3 g	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 einrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Sofort die restliche Menge kaltes Wasser zugeben und nochmals gut durchrühren. Die Götterspeise in Portionsschalen füllen und kalt stellen.	Rindergelatine, Zucker, Säuerungsmittel (Fumarsäure), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252001 4006733005912 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
 free free free free V 	Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel. 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1616 kJ (380 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 89.0 g, Eiweiß 0.1 g, Salz 0.6 g	Wasser auf ca. 80 °C erhitzen. Das Götterspeisepulver 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.	Zucker, Stabilisatoren (E 337, E 332), Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Festigungsmittel (Kaliumchlorid). Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252002 4006733006735 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g
 free free free V 	Vegane Götterspeise Waldmeister-Geschmack Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel. 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1619 kJ (381 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 92.0 g, Eiweiß 0.0 g, Salz 0.6 g	Wasser auf ca. 80 °C erhitzen. Das Götterspeisepulver 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.	Zucker, Stabilisatoren (E 337, E 332), Verdickungsmittel (Carrageen), Säuerungsmittel (Citronensäure), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Aroma, Farbstoff (E 131). Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252003 4006733006759 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g

PRODUKT

ZUBEREITUNG

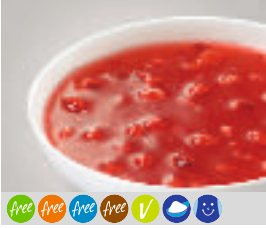
ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE

	Express-Götterspeise Himbeer-Geschmack Schnell zubereitete Götterspeise: nur mit Wasser direkt aus dem Wasserhahn. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1674 kJ (394 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 89 g davon Zucker 88.0 g, Eiweiß 7.1 g, Salz 0.1 g	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.	Zucker, Rindergelatine, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbende Lebensmittel (Konzentrate aus schwarzen Karotten und Hibiskus), Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252005 4006733006797 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 4 l Wasser = ca. 50 Portionen à ca. 100 g
	Express-Götterspeise Waldmeister-Geschmack Schnell zubereitete Götterspeise: nur mit Wasser direkt aus dem Wasserhahn. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1678 kJ (395 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 89 g davon Zucker 89.0 g, Eiweiß 7.1 g, Salz 0.1 g	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.	Zucker, Rindergelatine, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Spirulinakonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Trehalose, Emulgator (E 471) *Trehalose ist eine Glukosequelle. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252004 4006733006773 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1 kg Dessertpulver auf 4 l Wasser = ca. 50 Portionen à ca. 100 g

Fruchtkaltschalen



	Fruchtkaltschale Aprikosen-Geschmack Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen. 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 4 Portionen à ca. 250 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1648 kJ (388 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 76.0 g, Eiweiß 0.1 g, Salz 0.2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, 3,3 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (95 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-203732 4008241373231 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g
	Fruchtkaltschale Erdbeere Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen. 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 4 Portionen à ca. 250 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1645 kJ (387 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 76.0 g, Eiweiß 0.2 g, Salz 0.2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, 2,8 % getrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-203742 4008241374238 6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g



Fruchtkaltschale Himbeer-Johannisbeer

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.

200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 4 Portionen à ca. 250 g

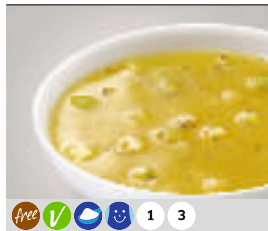
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1635 kJ (385 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 66.0 g, Eiweiß 0.4 g, Salz 0.2 g

Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, 3,0 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, 1,9 % gefriergetrocknetes schwarzes Johannisbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203752 4008241375235

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g
Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g



Fruchtkaltschale Kiwi-Bananen-Geschmack

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.

200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 4 Portionen à ca. 250 g

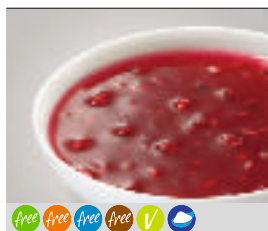
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1638 kJ (385 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 65.0 g, Eiweiß 0.2 g, Salz 0.2 g

Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, 2,9 % gefriergetrocknete Kiwistücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), 0,9 % Bananenpulver, Aroma (enthält MILCHZUCKER), Farbstoffe (Carotin, E 141), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure).
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, Milcheiweiß, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203782 4008241378236

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g
Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g



Fruchtkaltschale Sauerkirsche

Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.

200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 4 Portionen à ca. 250 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1640 kJ (386 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 73.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.2 g

Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, 3,2 % gefriergetrocknete Sauerkirschstücke und Kirschkpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203792 4008241379233

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g
Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g



Fruchtzauber



Fruchtzauber Aprikose

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.

230 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1630 kJ (384 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 66.0 g, Eiweiß 0.5 g, Salz 0.0 g

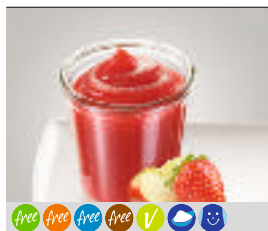
Kaltes Wasser in eine Schale geben. Aprikosen-Dessertpulver unter Rühren mit einem Esslöffel oder Schneebesen zufügen und so lange weiterrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Mind. 1 Minute stehen lassen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, 8,8 % getrocknetes Aprikosenmark, Maisstärke, 2,8 % Apfelstücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Aroma, Vitamin C, Emulgator (Lecithine).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203700 4008241370032

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g
Dessertpulver auf 4,3 l Wasser = ca. 53 Portionen à ca. 100 g





Fruchtzauber Erdbeere

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.

230 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1661 kJ (391 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 68.0 g, Eiweiß 0.6 g, Salz 0.0 g

Kaltes Wasser in eine Schale geben. Erdbeer-Dessertpulver unter Rühren mit einem Esslöffel oder Schneebeesen zufügen und so lange weiterrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Mind. 1 Minute stehen lassen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, 6,3 % gefriergetrocknetes Erdbeerpulver, Maisstärke, 2,7 % getrocknete Apfelstücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaeextrakt), Aroma, Vitamin C, Emulgator (Lecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203702 4008241370230

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4,3 l Wasser = ca. 53 Portionen à ca. 100 g



Grützen



Basis für Rote Grütze Himbeer-Geschmack, glatt

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

80 g Dessertpulver und 200 g Zucker auf 1 l Wasser

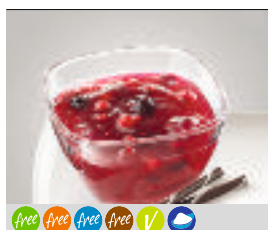
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1476 kJ (347 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 1.2 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.1 g

☉ Pulver und Zucker vermischen und mit einem Teil des Wassers anrühren. Restliche Wassermenge aufkochen. Die angerührte Masse (unter ständigem Rühren) in das kochende Wasser geben und mind. 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Zur Zubereitung einer fruchthaltigen Rote Grütze je kg Dessertpulver 16 kg Früchte zugeben. Rote Grütze in Portionsschälchen füllen.

Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaeextrakt), Aroma, Karamellzuckersirup. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203012 4008241301234

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver und 2,5 kg Zucker und 12,5 l Wasser = ca. 160 Portionen à ca. 100 g



Instant Rote Grütze Himbeer-Geschmack

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

240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

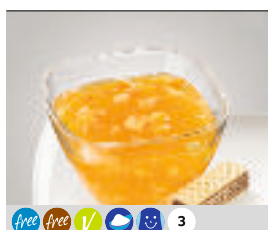
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1618 kJ (381 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 68.0 g, Eiweiß 0.6 g, Salz 0.0 g

Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Dessertpulver hinzufügen und mit dem Schneebeesen verrühren, bis es aufgelöst ist. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), gefriergetrocknete rote Johannisbeeren, gefriergetrocknete Brombeeren, gefriergetrocknete Himbeerstücke, Heidelbeerpulver, Maltodextrin, gefriergetrocknete Sauerkirschenstücke, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203061 4008241306130

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g



Instant Gelbe Grütze Aprikosen-Geschmack

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

240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1651 kJ (388 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 73.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.0 g

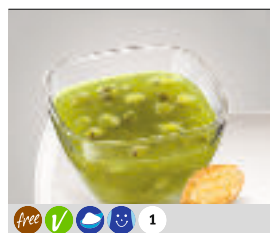
Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Dessertpulver hinzufügen und mit dem Schneebeesen verrühren, bis es aufgelöst ist. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Dextrose, 3,0 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (92 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), 2,5 % getrocknete Apfelstücke (Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUM-METABISULFIT)), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203060 4008241306031

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g





Instant Grüne Grütze Kiwi

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

240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser = ca. 12 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1632 kJ (384 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 71.0 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.0 g

Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Dessertpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis es aufgelöst ist. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, 4,5 % gefriergetrocknete Kiwistücke, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoffe (Carotin, Patentblau V), Aroma (enthält LAKTOSE), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Karamellzuckersirup, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCHEIWEISS, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203062 4008241306239

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g



Basisprodukte



Basis für Mousse

Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen.

150 g Pulver für 1 l fettarme Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2171 kJ (519 kcal), Fett 27.0 g davon GFS 22.0 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 8.9 g, Eiweiß 16.0 g, Salz 0.9 g

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, Fruchtmarmelade, Schokosoße oder Gemüse-, Fisch-, Fleischpürees oder -pasten etc. Die Mousse in Schüsseln oder Formen füllen und mind. 1 Stunde kühlen.

Glukosesirup, Palmöl, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgatoren (E 472a, E 471), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250506 4006733001419

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



Tiramisu-Basismischung

Basismischung Tiramisu - Füllcreme für Tiramisu-Desserts.

95 g Dessertpulver mit 0,16 l Milch und 0,2 kg Mascarpone = ca. 6 Portionen à ca. 75 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1906 kJ (452 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 6.6 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 59.0 g, Eiweiß 16.0 g, Salz 0.3 g

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

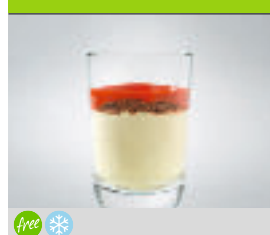
Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Rindergelatine, Maltodextrin, Glukosesirup, Palmfett, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), MILCHEIWEISS, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Laktose, glutenhaltiges Getreide, Haselnüsse, Walnüsse, Mandel, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-242320 9008200670529

6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g) 1000 g Dessertpulver auf 1,7 l Milch und 2 kg Mascarpone = ca. 62 Portionen à ca. 75 g



TiefkühlDesserts


Individual Solutions


TK-Dessert Heiliger-BimBam

Bayerische Creme mit feinem Teibiskuit und Erdbeerspiegel.

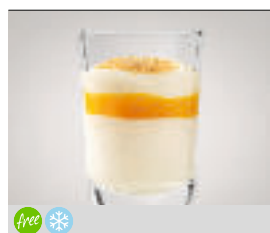
Nährwerte je 100 g: Brennwert 679 kJ (162 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 5,1 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 13,0 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,1 g



Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.

VOLLMILCH, 19 % Erdbeeren, 19 % SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, 4,4 % EIGELB, modifizierte Tapiokastärke, 1,4 % HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Emulgatoren (E 472a, E 471), Verdickungsmittel (Pektine), Aroma, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonat), Kakaopulver, Feuchthaltemittel (Sorbit), MILCHEIWEISS, gemahlene extrahierte Vanilleschoten. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SESAM). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-281076 4006733011555
1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à ca. 79 g)



TK-Dessert Alpenkracher

Topfencreme mit Marillenkompott und gerösteten Weizen-Haselnuss-Bröseln.

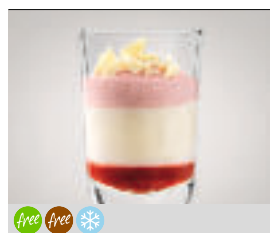
Nährwerte je 100 g: Brennwert 651 kJ (155 kcal), Fett 4,8 g davon GFS 3,0 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 14,0 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,1 g



Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 2g je Dessert).

33 % SPEISEQUARK (Magerstufe), VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, Zucker, 9,3 % Aprikosen, Maltodextrin, modifizierte Tapiokastärke, WEIZENMEHL, geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), Rindergelatine, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, Salz, Gewürze, Aroma (enthält MILCH), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-281006 4006733003994
1 x 4,75 kg Kt. (48 St. à 99 g)



TK-Dessert Think Pink

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

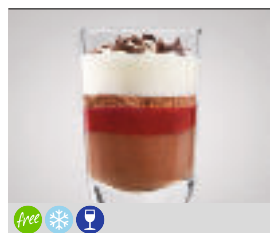
Nährwerte je 100 g: Brennwert 702 kJ (167 kcal), Fett 7,9 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 15,0 g, Eiweiß 2,8 g, Salz 0,1 g



Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 1,5 g je Dessert).

VOLLMILCH, 22 % JOGHURT mild, 20 % Himbeeren, SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärken (Tapioka, Kartoffel, Wachsmals), 1,8 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)), Kokosfett, Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm, Raps), Verdickungsmittel (Pektine, Carrageen), Emulgatoren (E 472a, E 471), natürliches Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Säuerungsmittel (Citronensäure), MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-281007 4006733004007
1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)



TK-Dessert Schwarzwaldmädel

Feinstes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, Kirschwassermousse und Schokoladenstückchen.

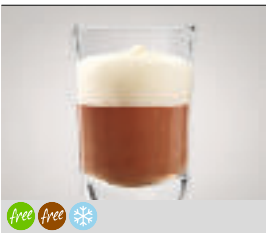
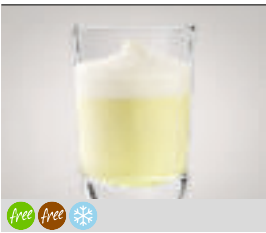
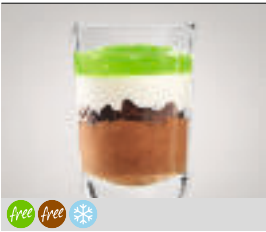
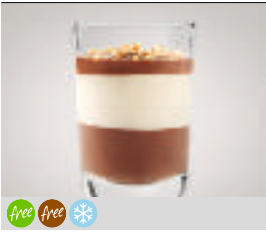
Nährwerte je 100 g: Brennwert 982 kJ (235 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 8,8 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 3,0 g, Salz 0,1 g



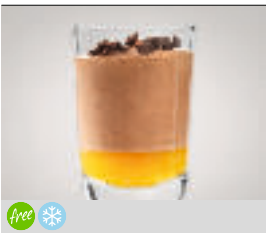
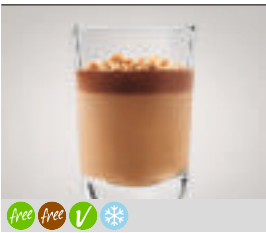
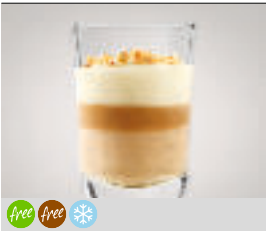
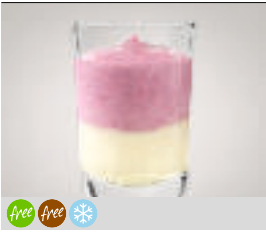
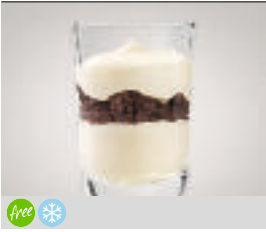
Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 1 g je Dessert).

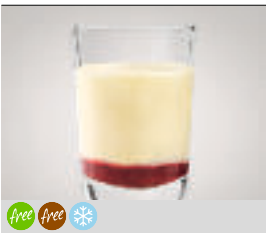
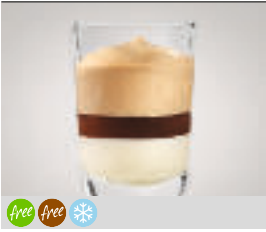
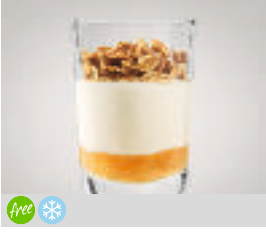
Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), WEIZENMEHL, 0,6 % Schwarzwälder Kirschwasser, Rindergelatine, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Pektine, NatriumCarboxymethylcellulose, Johannisbrotkernmehl, Quarkkernmehl), Palmöl, WEIZENSTÄRKE, Emulgatoren (E 472a, E 471), Rapsöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Kakaopulver, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonat), Feuchthaltemittel (Sorbit), MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Haselnüsse, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-281077 4006733011562
1 x 3,98 kg Kt. (48 St. à 83 g)

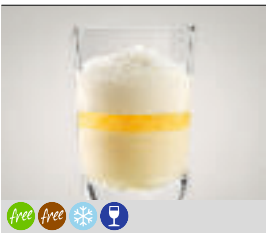
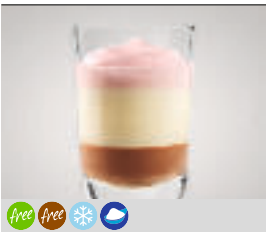
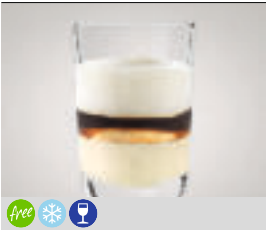
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
	TK-Dessert Black & White Schoko-Panna-Cotta trifft auf weiße Schokomousse. Nährwerte je 100 g: Brennwert 969 kJ (232 kcal), Fett 15,0 g davon GFS 9,4 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 15,0 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, 26 % SCHLAGSAHNE, Zucker, 4,5 % Kakaomasse, Maltodextrin, Kakaobutter, modifizierte Kartoffelstärke, VOLLMILCHPULVER, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, SÜSSMOLKENPULVER, MILCHEIWEISS, Aroma (enthält MILCH), Emulgatoren (E 472a, E 471, Lecithine), Stabilisator (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281013 4006733004113 1 x 3,74 kg Kt. (48 St. à 78 g)
	TK-Dessert Lime Time Limetten-Joghurt-Creme mit Sahne-Milch-Mousse. Nährwerte je 100 g: Brennwert 624 kJ (149 kcal), Fett 6,1 g davon GFS 4,0 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 11,0 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,2 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	36 % VOLLMILCH, 30 % JOGHURT, 8,9 % SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, 5,4 % Limetten, modifizierte Stärke (Kartoffel, Tapioka, Wachsmals), Kokosfett, Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Palm, Raps), MILCH-EIWEISS, Aroma, färbende Lebensmittel (Saflorextrakt, Spirulina-Konzentrat), Emulgatoren (E 472a, E 471), Stabilisator (Carrageen). 1-39-281014 4006733004120 1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g)
	TK-Dessert Peppermint Petty Schokoladencreme trifft sahnige Mousse mit Minzgeschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 927 kJ (222 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 9,3 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 13,0 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, 21 % SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, 5,0 % Kakaomasse, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Tapioka, Kartoffel, Wachsmals), Kokosfett, Rindergelatine, pflanzliches Öl (Palm, Raps), Glukosesirup, fettharmer Kakao, Kakaobutter, MILCHEIWEISS, Aroma (enthält MILCH), färbende Lebensmittel (Spirulina-Konzentrat, Saflorextrakt), Emulgatoren (E 472a, E 471, Lecithine), Stabilisator Carrageen. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281016 4006733004144 1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)
	TK-Dessert Affentanz Bananenmousse auf Schokoladencreme mit Schokosoße und gerösteten Haselnusstückchen. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1116 kJ (268 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 13,0 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 16,0 g, Eiweiß 3,3 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, 28 % SCHLAGSAHNE, Zucker, 8,2 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Lecithine)), 7,5 % Bananen, Kokosfett, Maltodextrin, modifizierte Stärken (Tapioka, Wachsmals, Kartoffel), 1,0 % geröstete HASELNUSSKERNE (gehackt), Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgatoren (E 472a, E 471), Rapsöl, Aroma (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, Limettensatzkonzentrat. Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281020 4006733004182 1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)
	TK-Dessert Exotic Sunrise Exotisches Fruchtagout auf Mousse au chocolat blanc. Nährwerte je 100 g: Brennwert 972 kJ (232 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 26,0 g, Eiweiß 2,7 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, Zucker, 13 % SCHLAGSAHNE, 12 % Mangos, 4,2 % Mandarinen, 3,8 % Ananas, 3,5 % Kakaobutter, Invertzuckersirup, Maltodextrin, 2,6 % Pfirsiche, VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, 1,0 % Limetten, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Palmöl, SÜSSMOLKENPULVER, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Emulgatoren (E 472a, E 471, Lecithine), Stabilisator (Carrageen), Verdickungsmittel (Pektine, Johannisbrotkernmehl, Quarkernmehl, Agar-Agar), Säuerungsmittel (Citronensäure). 1-39-281021 4006733004199 1 x 3,16 kg Kt. (48 St. à 66 g)

SAISON-VARIANTE

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
	TK-Dessert Sunny Side Down Mousse au chocolat auf Mandarinenpüree garniert mit Gebäckstücken. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1032 kJ (247 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 9,4 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 18,0 g, Eiweiß 3,4 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 2 g je Dessert).	VOLLMILCH, 20 % Mandarinen, SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, 5,2 % Kakaomasse, Kokosfett, WEIZENMEHL, Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Palm, Raps), modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, fettarmes Kakaopulver, MILCHEIWEISS, Salz, Emulgatoren (E 472a, E 471, Lecithine), Geliermittel Pektine, Stabilisator (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281023 4006733004212 1 x 2,88 kg Kt. (48 St. à 60 g)
	TK-Dessert Reini's Hüftgold Karamellcreme trifft Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1014 kJ (243 kcal), Fett 17,0 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 13,0 g, Eiweiß 2,8 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	40 % VOLLMILCH, 35 % SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärken (Tapioka, Wachsmas), 2,5 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Lecithine)), geröstete HASELNUSSKERNE (gehackt), Kokosfett, 0,4 % Karamellzuckersirup, Aroma (enthält MILCH), Rapsöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch weitere Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281024 4006733004229 1 x 4,12 kg Kt. (48 St. à 86 g)
	TK-Dessert Nuss-Kuss Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen. Nährwerte je 100 g: Brennwert 893 kJ (214 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 6,8 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 13,0 g, Eiweiß 2,8 g, Salz 0,1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 1 g je Dessert).	zuckersirup, VOLLMILCHPULVER, pflanzliche Öle (Palm, Raps), Aroma (enthält MILCH), Glukosesirup, Emulgatoren (E 472a, Sonnenblumenlecithine, E 471), SÜSSMOLKENPULVER, färbendes Lebensmittel (Safloorkonzentrat), MILCH-EIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281025 4006733004236 1 x 4,46 kg Kt. (48 St. à 93 g)
	TK-Dessert ClasseRolle Cassismousse auf Creme Vanille-Geschmack. Nährwerte je 100 g: Brennwert 827 kJ (198 kcal), Fett 11,0 g davon GFS 7,8 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 11,0 g, Eiweiß 3,0 g, Salz 0,2 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, 10 % schwarze Johannisbeeren, Zucker, Maltodextrin, Kokosfett, modifizierte Stärke (Kartoffel, Tapioka, Wachsmas), Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Palm, Raps), MILCHEIWEISS, gemahlene extrahierte Vanilleschoten, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält MILCH), färbendes Lebensmittel Safloorkonzentrat, Emulgatoren (E 472a, E 471), Stabilisator (Carrageen). 1-39-281027 4006733004250 1 x 3,84 kg Kt. (48 St. à 80 g)
	TK-Dessert Milchstraße Milch-Sahne-Mousse, getrennt durch feine Schoko-Gebäckstückchen. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1017 kJ (243 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 15,0 g, Eiweiß 4,0 g, Salz 0,2 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	42 % VOLLMILCH, 27 % SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, WEIZENMEHL, pflanzliche Fette (Kokos, Palm), Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm, Raps), 0,6 % fettarmes Kakaopulver, MILCHEIWEISS, Salz, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgatoren (E 472a, E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Ei, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281029 4006733004298 1 x 2,92 kg Kt. (48 St. à 61 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
	TK-Dessert Cassis-Queen Bayerische Creme auf feinerhem Cassisspiegel. Nährwerte je 100 g: Brennwert 695 kJ (166 kcal), Fett 9.5 g davon GFS 5.6 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 12.0 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, 21 % SCHLAGSAHNE, Wasser, 14 % schwarze Johannisbeeren, Zucker, 4,9 % EIGELB, modifizierte Tapiokastärke, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, MILCHEIWEISS, gemahlene extrahierte Vanilleschoten, Aroma (enthält MILCH), Emulgatoren (E 472a, E 471), Geliermittel (Pektine). 1-39-281030 4006733004304 1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g)
	TK-Dessert Kaffee-Shot Feine Kaffeemousse auf Kaffee-gelee und Panna-Cotta. Nährwerte je 100 g: Brennwert 845 kJ (203 kcal), Fett 14.0 g davon GFS 9.1 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 11.0 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	35 % SCHLAGSAHNE, Wasser, VOLLMILCH, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Kokosfett, Rindergelatine, 0,6 % Kaffee-Extrakt, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Palm, Raps), MILCHEIWEISS, Aroma (enthält MILCH), Emulgatoren (E 472a, E 471), Stabilisator (Carrageen). 1-39-281034 4006733004342 1 x 3,55 kg Kt. (48 St. à 74 g)
	TK-Dessert Pircher's Müsli Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott mit Müsli-Topping. Nährwerte je 100 g: Brennwert 743 kJ (177 kcal), Fett 6.0 g davon GFS 3.3 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 16.0 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 7,5 g je Dessert).	27 % JOGHURT mild, VOLLMILCH, 12 % Apfel, SCHLAGSAHNE, Zucker, 7,3 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, Invertzuckersirup, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Tapioka, Wachsmals), 1,0 % WEIZENFLAKES (WEIZEN, Zucker, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT), Honig, Oligofruktose, Palmöl, natürliches Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Rindergelatine, Verdickungsmittel (Pektine, Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281035 4006733004359 1 x 3,98 kg Kt. (48 St. à 83 g)
	TK-Dessert Himbeerherz Fruchtiges Himbeerpüree eingebettet in Mascarponecreme und Biskuit, garniert mit knusprigen Amarettini. Nährwerte je 100 g: Brennwert 912 kJ (219 kcal), Fett 14.0 g davon GFS 9.0 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 1,5 g je Dessert).	VOLLMILCH, 20 % MASCARPONE KÄSE, 12 % SCHLAGSAHNE, 10 % Himbeeren, Zucker, modifizierte Tapiokastärke, Maltodextrin, 1,3 % VOLLEI, WEIZENMEHL, 0,3 % Aprikosenkernmehl, WEIZENSTÄRKE, Rindergelatine, Verdickungsmittel (Pektine), Aroma, Kakaopulver, Feuchthaltemittel (Sorbit), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), HÜHNEREIWEISSPULVER, LAKTOSE, MILCHEIWEISS, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte, Sesam, Soja). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281079 4006733011593 1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à ca. 82 g)
	TK-Dessert FräuleinWunder Erfrischende Joghurt-Limetten-Mousse mit Mandarinenpiegel und hellem Tellerbiskuit. Nährwerte je 100 g: Brennwert 745 kJ (178 kcal), Fett 9.0 g davon GFS 6.5 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 15.0 g, Eiweiß 3.3 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen. Tipp: Das Dessert nach dem Auftauen mit Puderzucker bestäuben.	29 % VOLLMILCH, 16 % Mandarinen, 14 % JOGHURT mild, Zucker, 7,2 % SCHLAGSAHNE, 5,1 % Limetten, Kokosfett, HÜHNERVOLLEI, Maltodextrin, WEIZENMEHL, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Pektine), Palmöl, Emulgatoren (E 472a, E 471), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat), Feuchthaltemittel (Sorbit), natürliches Orangen Aroma, Vanillin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281072 4006733011388 1 x 3,16 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 66 g)

AUSLAUF-ARTIKEL

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
	TK-Dessert Coole Colada Fruchtige Ananas zwischen Sahne-Kokos-Mousse und einer Creme mit Rum-Geschmack, mit Kokosraspeln garniert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 830 kJ (199 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 7.8 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 17.0 g, Eiweiß 2.6 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen (ca. 1 g je Dessert).	VOLLMILCH, 16 % SCHLAGSAHNE, 11 % Ananas, Zucker, Invertzucker, modifizierte Stärken (Tapioka, Wachsmals, Kartoffel), Maltodextrin, Wasser, Kokosfett, 1,2 % Kokosnussmilchpulver, 1,2 % getrocknete Kokosraspel, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, Jamaica-Rum, Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl, Xanthan, Pektine, Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl), Emulgatoren (E 472a, E 471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Rapsöl, MILCHEIWEISS, Aroma, färbendes Lebensmittel (Kurkumawurzelextrakt), Karamell, natürliches Rumaroma. 1-39-281049 4006733007961 1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)
	TK-Dessert Adel verpflichtet Schoko-Panna-Cotta und Sahne-creme treffen auf zarte Erdbeermousse. Nährwerte je 100 g: Brennwert 900 kJ (216 kcal), Fett 14.0 g davon GFS 9.4 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 3.0 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	VOLLMILCH, 28 % SCHLAGSAHNE, Zucker, 5,3 % Erdbeeren, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Tapioka, Kartoffel, Wachsmals), Kokosfett, 2,1 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Lecithine)), Rindergelatine, Glukosesirup, Palmfett, Emulgatoren (E 472a, E 471), Verdickungsmittel (Carrageen), Rapsöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), MILCHEIWEISS, Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE). 1-39-281078 4006733011579 1 x 4,36 kg Kt. (48 St. à 91 g)
	TK-Dessert Mango No.5 Feine Mangomousse zwischen Limetten-Rum-Creme und spritzigem Limettengelee. Nährwerte je 100 g: Brennwert 753 kJ (180 kcal), Fett 9.9 g davon GFS 6.9 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 2.6 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen. Tipp: Das Dessert nach dem Auftauen mit Limettenzesten dekorieren und servieren.	34 % VOLLMILCH, 15 % SCHLAGSAHNE, Wasser, 10 % Mangopüree, Zucker, 9,1 % Limetten, Kokosfett, Maltodextrin, modifizierte Stärken (Kartoffel, Tapioka, Wachsmals), Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, Emulgatoren (E 472a, E 471), Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), 0,2 % Jamaica-Rum, Rapsöl, Aroma, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Safflorkonzentrat, Spirulinakonzentrat), Karamell, natürliches Rumaroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-281056 4006733009071 1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)
	TK-Dessert Mamma Mia! Cremiges Schichtdessert nach Art Tiramisu. (Feine Amarettomousse auf Kaffeegelee und Mascarpone-creme mit Biskuit.) Nährwerte je 100 g: Brennwert 890 kJ (213 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 9.2 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen. Tipp: Das Dessert nach dem Auftauen mit Kakaopulver bestäuben.	35 % VOLLMILCH, Wasser, 13 % SCHLAGSAHNE, Zucker, 9,5 % MASCARPONE-FRISCHKÄSE (Doppelrahmstufe), Kokosfett, Maltodextrin, HÜHNERVOLL-EI, modifizierte Tapiokastärke, WEIZENMEHL, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Glukosesirup, 0,3 % Amaretto-Likör, Palmöl, 0,3 % Kaffee-Extrakt, WEIZENSTÄRKE, Emulgatoren (E 472a, E 471), Verdickungsmittel (Carrageen), Rapsöl, Feuchthaltemittel (Sorbit), natürliches Orangen Aroma, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat), MILCHEIWEISS, Ethylalkohol, Aroma, Vanillin, Karamellzuckersirup. 1-39-281073 4006733011395 1 x 3,64 kg Kt. (ca.48 St. à ca. 76 g)
	TK-Dessert Bell'Amore Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree. Nährwerte je 100 g: Brennwert 908 kJ (218 kcal), Fett 16.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 12.0 g, Eiweiß 2.5 g, Salz 0.1 g	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen.	52 % SCHLAGSAHNE, 21 % Erdbeeren, Wasser, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Verdickungsmittel (Pektine), Aroma (enthält MILCH). 1-39-281083 4006733011968 1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)

SAISON-VARIANTE

SAISON-VARIANTE

Desserts

113

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 TK-Dessert Kaffee olé Kaffeechreme mit einer Haube aus zarter Milchemousse. Nährwerte je 100 g: Brennwert 875 kJ (210 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 8.1 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 0.1 g free free	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von Dekorartikeln diese auf das aufgetaute Dessert streuen. Tipp: Das Dessert nach dem Auftauen mit Kakaoapulver bestäuben.	48 % VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke (Tapioka, Wachsmals, Kartoffel), Kakaomasse, Kaffee-Extrakt, Kokosfett, Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Palm, Raps), MILCHEIWEISS, Aroma (enthält MILCH), Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgatoren (E 472a, E 471, Lecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-281085 4006733011982 1 x 3,74 kg Kt. (48 St. à 78 g)
 TK-Dessert Gartenfräulein Zart-würzige Basilikumousse zwischen Sahnechreme und fruchtigem Erdbeerspiegel. Nährwerte je 100 g: Brennwert 819 kJ (196 kcal), Fett 13.0 g davon GFS 8.4 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 2.7 g, Salz 0.1 g free free		35 % VOLLMILCH, 27 % SCHLAGSAHNE, 16 % Erdbeeren, Zucker, modifizierte Stärke (Tapioka, Kartoffel, Wachsmals), Maltodextrin, Limetten, Kokosfett, Rindergelatine, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Pektine), Palmfett, Emulgatoren (E 472a, E 471), färbende Lebensmittel (Konzentrate aus Spirulina und Saflor), Basilikumextrakt auf Ölbasis (Sonnenblumenöl, Basilikum), Rapsöl, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-281087 4006733012736 1 x 3,98 kg (48 St. à 83 g) SAISON-VARIANTE

Tiefkühl Desserts, to go



 TK-Dessert Mousse au chocolat Dunkle Schokomousse mit belgischer Schokolade, im to-go-Becher mit Deckel. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1747 kJ (420 kcal), Fett 31.0 g davon GFS 18.0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 24.0 g, Eiweiß 5.5 g, Salz 0.1 g free free ✓	Im Kühlhaus mind. 6 Stunden auftauen lassen. Für einen kurzfristigen Bedarf bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.	SCHLAGSAHNE, 24 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, fettarmer Kakao, Emulgator (SOJALECITHINE), natürliches Vanillearoma), EIGELB, Zucker, VOLLMILCH.	1-39-281080 4006733011654 1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)
 TK-Dessert Erdbeer-Tiramisu Mascarpone Creme mit Biskuit und Erdbeerpüree, im to-go-Becher mit Deckel. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1079 kJ (258 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 26.0 g, Eiweiß 3.3 g, Salz 0.1 g free ✓	Im Kühlhaus mind. 6 Stunden auftauen lassen. Für einen kurzfristigen Bedarf bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen. 45 % MASCARPONE-Creme (SCHLAGSAHNE, 23 % MASCARPONE KÄSE, Zucker, EIGELB, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, ganz gehärtetes Kokosfett, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Säureregulatoren (Diphosphate, Calciumacetat, Calcium-	sulfat), natürliches Aroma, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Salz, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), 42 % Erdbeerbereitung (92 % Erdbeerpüree, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Natriumalginat)), 13 % Biskuit (HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Feuchthaltemittel (Sorbit), Emulgator (E 471), natürliches Orangenaroma, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), Vanillin).	1-39-281081 4006733011678 1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 TK-Dessert Joghurtcreme mit Mangopüree Joghurtcreme mit Mangopüree und Biskuit, im to-go-Becher mit Deckel. Nährwerte je 100 g: Brennwert 639 kJ (153 kcal), Fett 8.2 g davon GFS 4.5 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 16.3 g, Eiweiß 2.0 g, Salz 0.1 g free ✓ ❄️	im Kühlhaus mind. 6 Stunden auftauen lassen. Für einen kurzfristigen Bedarf bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.	45 % JOGHURTCREME (52 % JOGHURT, SCHLAGSAHNE, Zucker, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, MAGERMILCH-PULVER, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Stabilisatoren (Calciumsulfat, Diphosphate), natürliches Aroma (enthält GERSTE, MILCH), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt)), 45 % Mangozubereitung (94 % Mangopüree, Invertzuckersirup), 10 % Biskuit (HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Feuchthaltemittel (Sorbit), Emulgator (E 471), natürliches Orangenaroma, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), Vanillin).	1-39-281082 4006733011692 1 x 1,92 kg (24 St. à 80 g)

Basis-Desserts



 TK-Dessert Joghurt-Limetten-Mousse Zarte Joghurtmousse mit erfrischender Limette verfeinert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 818 kJ (196 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 8.8 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 14.0 g, Eiweiß 3.8 g, Salz 0.1 g free free ❄️	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Nach Belieben verfeinern.	VOLLMILCH, 20 % JOGHURT mild, Zucker, SCHLAGSAHNE, 7,0 % Limetten, Kokosfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgatoren (E 472a, E 471), Rapsöl, natürliches Aroma, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-281054 4006733008937 1 x 2,35 kg Kt. (48 St. à 49 g)
---	---	---	---

AUSLAUF-ARTIKEL

 TK-Dessert Bayerische Creme Klassische Bayerische Creme mit Schlagsahne und Vanillearoma. Nährwerte je 100 g: Brennwert 750 kJ (180 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 6.5 g, Kohlenhydrate 15 g davon Zucker 12.0 g, Eiweiß 3.6 g, Salz 0.1 g free free ❄️	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Nach Belieben verfeinern.	29 % VOLLMILCH, 26 % SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, 6,0 % EIGELB, modifizierte Stärke (Tapioka), Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, Emulgatoren (E 472a, E 471), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (enthält MILCH), MILCHEIWEISS, gemahlene extrahierte Vanilleschoten.	1-39-281058 4006733009415 1 x 3,81 kg Kt. (72 St. à 53 g)
---	---	---	---

AUSLAUF-ARTIKEL

 TK-Dessert Zartbitter-Schoko-Mousse Feine Zartbitter-Schokoladen-Mousse. 1 St. à 44 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1198 kJ (287 kcal), Fett 18.0 g davon GFS 13.0 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 17.0 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 0.1 g free free ❄️	Tiefgefrorenes Dessert in das entsprechende Gefäß einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Nach Belieben verfeinern.	40 % VOLLMILCH, 20 % SCHLAGSAHNE, 11 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Lecithine)), Zucker, Maltodextrin, Kokosfett, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmöl, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgatoren (E 472a, E 471), Verdickungsmittel (Carrageen), Rapsöl, MILCHEIWEISS.	1-39-281062 4006733009996 1 x 2,11 kg Kt. (48 St. à ca. 44 g) 48 St. à ca. 44 g
--	---	--	---

AUSLAUF-ARTIKEL

Unsere Dessertsoßen
stecken voller Ideen!



DESSERT-TOPPINGS

Dessertsoßen	118
Fruchtpürees	120
Dekore	121
Dessertfrüchte	123



Dessertsoßen

Dessertsoßen, servierfertig



Dessertsoße Erdbeere

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1426 kJ (336 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 79.0 g, Eiweiß 0.2 g, Salz 0.0 g

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.

Zucker, 30 % Erdbeeren, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Wachsmasstärke, Säureregulator (E 330).

1-39-252310 4006733000870
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770,00 ml)



Dessertsoße Toffee-Geschmack

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1744 kJ (412 kcal), Fett 5.3 g davon GFS 3.3 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 77.0 g, Eiweiß 3.4 g, Salz 0.3 g

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.

31 % gezuckerte KONDENS MILCH, Glukosesirup, Zucker, Wasser, Palmfett, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Salz, Aroma.

1-39-252311 4006733000931
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770,00 ml)



Dessertsoße Himbeere

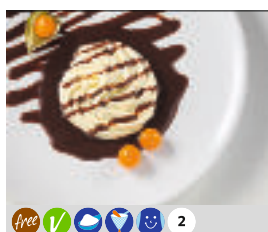
Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1402 kJ (330 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 76.0 g, Eiweiß 0.5 g, Salz 0.0 g

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.

30 % Himbeeren, Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Wachsmasstärke, Säureregulator (E 330).

1-39-252312 4006733000894
6 x 770 ml Flasche (6 St. à 770,00 ml)



Dessertsoße Schokolade

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1783 kJ (421 kcal), Fett 4.1 g davon GFS 2.5 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 71.0 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 0.2 g

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.

Glukosesirup, Zucker, Dextrose, 9,2 % fettarmes Kakaopulver, SCHLAGSAHNE, Wasser, modifizierte Wachsmasstärke, Konservierungsstoff (E 202), Säureregulator (E 330), Verdickungsmittel (E 407, E 412).

1-39-252313 4006733000917
6 x 765 ml Flasche (6 St. à 765,00 ml)



PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free ✓ 	EisknaXx Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet und Eis-Genuss zu einem Geschmackserlebnis macht. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2671 kJ (644 kcal), Fett 52.0 g davon GFS 24.0 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 39.0 g, Eiweiß 3.1 g, Salz 0.1 g	Einfach über die Süßspeise geben, kurz erstarren lassen, servieren. Vor dem Gebrauch kräftig schütteln. Nicht im Kühlschrank oder kalten Räumen aufbewahren, da sich der Inhalt sonst verfestigt. Zucker, Sonnenblumenöl, Kokosfett, 10 % fettarmes Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (Sonnenblumenlecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252343 4006733012750 8 Flaschen x 900 ml (8 St. à 900 ml)

NEU

Dessertsoßen, ohne Kochen



 free free ✓ 	Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren. 120 g Soßenpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1658 kJ (390 kcal), Fett 0.5 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 96 g davon Zucker 66.0 g, Eiweiß 0.2 g, Salz 0.7 g	 regenerierfertig Milch in ein Gefäß geben. Entsprechende Menge Soßenpulver dazugeben. Mit einem Rührbesen kurz und schnell durchschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden.	Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel, Wachsmais), Verdickungsmittel (Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206072 4008241607237 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Soßenpulver auf 8,3 l Milch = ca. 186 Portionen à ca. 50 g
 free free free free ✓ 	Dessertsoße Schokolade ohne Kochen Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren. 160 g Soßenpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1596 kJ (377 kcal), Fett 2.2 g davon GFS 1.4 g, Kohlenhydrate 82 g davon Zucker 58.0 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 0.5 g	 regenerierfertig Milch in ein Gefäß geben. Entsprechende Menge Soßenpulver dazugeben. Mit einem Rührbesen kurz und schnell durchschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden.	Zucker, 16 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Wachsmaisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206082 4008241608234 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Soßenpulver auf 6,25 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 50 g

Dessert-Toppings

Dessertsoßen, zum Kochen



Dessertsoße Vanille-Geschmack

Dessertsoße Vanille-Geschmack zum Kochen - für viele Verfeinerungsideen.

32 g Soßenpulver und 60 g Zucker auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1494 kJ (352 kcal), Fett 0.4 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0.5 g, Eiweiß 0.3 g, Salz 0.5 g

Cook & Chill-geeignet
 Erforderliche Menge Milch und Zucker mit einem Teil der kalten Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Damit sich während des Erkalts keine Haut an der Oberfläche bildet, Soße ab und zu umrühren.

Maisstärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma (enthält LAKTOSE). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, Milcheiweiß, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206012 4008241601235
 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g
 Soßenpulver auf 31 l Milch und 1800 g
 Zucker = ca. 676 Portionen à ca. 50 g



Fruchtpürees



Fruchtpüree Erdbeere

Tiefgefrorenes, gezuckertes Erdbeerpüree.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 352 kJ (83 kcal), Fett 0.4 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 0.7 g, Salz 0.0 g

Auftauen: Bei einer Temperatur von 0-4 °C mind. 24 - max. 48 Stunden auftauen lassen. Das Auftauen ist auch im Bain-Marie (die Schale in warmes Wasser stellen) oder schonend in der Mikrowelle (geringe Wattzahl wählen) möglich.

90 % Erdbeeren, Zucker. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-281000 4006733000191
 2 x 1 kg Kt. (2 St. à 1000,00 g)

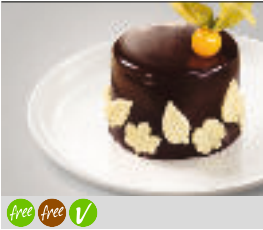


AUSLAUF-ARTIKEL

Dekore

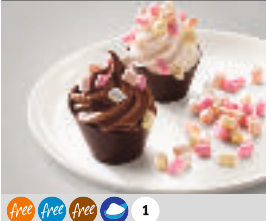


	Bunte Zuckerstreusel Ein Klassiker unter den Streudekoren. Mit ihrer farbigen Vielfalt verwandeln sie Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1699 kJ (400 kcal), Fett 1.3 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 97 g davon Zucker 91.0 g, Eiweiß 0.1 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren.	Zucker, modifizierte Stärke, Palmfett, Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Konzentrate aus (Saflor, Zitrone, Süßkartoffeln, Rettich)), Aroma, Trennmittel (Talkum), Farbstoff (Brilliantblau FCF).	1-39-252308 4006733000481 6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700,00 g)
	Schokoladen-Streusel Die Schokoladenstreusel runden jedes Dessert perfekt ab. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1904 kJ (453 kcal), Fett 16.0 g davon GFS 10.0 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 64.0 g, Eiweiß 4.5 g, Salz 0.2 g	Einfach portionieren.	Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakao-pulver, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHINE), Glukosesirup, Aroma Vanillin. Im Rahmen der Produktion wird auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Haselnüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250074 4008241101681 6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700 g)
	Raspel-Schokolade Die Raspelschokolade rundet jedes Dessert perfekt ab. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1969 kJ (471 kcal), Fett 20.0 g davon GFS 12.0 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 57.0 g, Eiweiß 5.1 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren.	Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakao-pulver, Kakaobutter, Emulgator (E 442). Im Rahmen der Produktion werden Soja, Milch und Schalenfrüchte (Haselnuss) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250072 4008241101643 1 x 1 kg Kt. (1 St. à 1000 g)
	Raspel-Schokolade, weiß Weiße Schokoladenraspeln zur kreativen Dekoration Ihrer Desserts. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2266 kJ (542 kcal), Fett 30.0 g davon GFS 18.0 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 63.0 g, Eiweiß 4.6 g, Salz 0.2 g	Einfach portionieren.	Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte (Haselnüsse) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252323 4006733007688 1 x 1 kg Kt. (1 St. à 1000 g) 1 kg Schokoladenraspeln

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	Schokoladen-Dekorblätter, zartbitter Die Schokoladen-Dekorblätter Zartbitter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2474 kJ (596 kcal), Fett 44.0 g davon GFS 27.0 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 41.0 g, Eiweiß 4.0 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren. Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte (Haselnuss)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250070 4008241101629 1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g) 1 x 600 g (ca. 480 St.)
 free free ✓ 	Schokoladen-Dekorblätter, weiß Die weißen Schokoladen-Dekorblätter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2479 kJ (595 kcal), Fett 41.0 g davon GFS 25.0 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 50.0 g, Eiweiß 5.6 g, Salz 0.2 g	Einfach portionieren. Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, natürliches Vanillearoma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250071 4008241101636 1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g) 1 x 600 g (ca. 480 St.)
 free free ✓ 	Schoko-Zebra-Röllchen Die Schoko-Zebra-Röllchen aus Vollmilch- und weißer Schokolade sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2234 kJ (535 kcal), Fett 30.0 g davon GFS 18.0 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 58.0 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 0.2 g	Einfach portionieren. Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (Lecithine). Im Rahmen der Produktion wird auch verarbeitet: (Haselnüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252331 4006733009347 6 x 0,4 kg Dose (6 St. à 400 g)
 free free free ✓ 	Haselnuss-Krokant Die Haselnuss-Krokant-Streusel sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1905 kJ (452 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 1.0 g, Kohlenhydrate 82 g davon Zucker 81.0 g, Eiweiß 3.0 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren. Zucker, 20 % HASELNÜSSE. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252330 4006733009262 6 x 0,7 kg Dose (6 St. à 700 g)
 free 	Knusper-Perlen Die drei unterschiedlich farbigen Knusper-Perlen runden jedes Dessert perfekt ab. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1914 kJ (455 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 9.1 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 58.0 g, Eiweiß 5.5 g, Salz 0.4 g	Einfach portionieren. Zucker, Getreideextrudat (Reismehl, WEIZENMEHL, WEIZENEIWEISS, WEIZENFASER, GERSTENMALZ, Zucker, Salz), Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, VOLLMILCHPULVER, Überzugsmittel (E 904, E 414), Aroma.	1-39-252332 4006733009361 6 x 0,45 kg Dose (6 St. à 450 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
	Mokka-Bohnen Mokka-Bohnen mit 1,7 % Kaffee- pulver. Nährwerte je 100 g: Brennwert 2097 kJ (503 kcal), Fett 28.0 g davon GFS 17.0 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 48.0 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren. Kakaomasse, Zucker, 1,7 % Kaffeepulver, Kakaobutter, Überzugsmittel (Gummi arabicum, Schellack), Emulgator (E 442). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-250073 4008241101667 6 x 1 kg Kt. (6 St. à 1000 g)



	Mini-Marshmallows Mini-Marshmallows in Weiß, Gelb, Orange und Pink zur Dekoration von Desserts und Gebäcken. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1379 kJ (324 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 65.0 g, Eiweiß 4.7 g, Salz 0.0 g	Einfach portionieren. Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Schweinegelatine, Maisstärke, Farbstoffe (Kurkumin, Echtes Karmin), Aroma.	1-39-252324 4006733007732 6 x 0,15 kg Dose (6 St. à 150 g)
---	--	---	--



Dessertfrüchte



Dessert-
Toppings

	Dessertfrüchte Zwetschenröster, servierfertig Fruchtdessertspezialität nach österreichischer Art aus Backpflau- men mit feinem Zimtaroma. Nährwerte je 100 g: Brennwert 421 kJ (99 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 20.0 g, Eiweiß 0.7 g, Salz 0.0 g	 regenerierfertig Einfach portionieren.	90 % Zwetschgen, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt, Gewürznelken. 1-39-203985 4008241398500 1 x 2,9 kg Dose (1 St. à 2900 g)
---	---	---	---



Starke Marken, wie Coppenrath & Wiese
und Wolf ButterBack, bieten
feinste Backwaren!





BACKWAREN & BACKZUTATEN

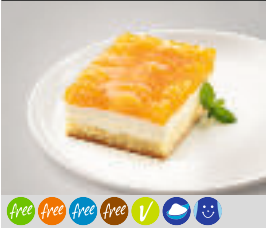
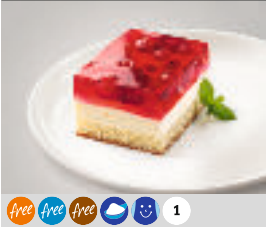
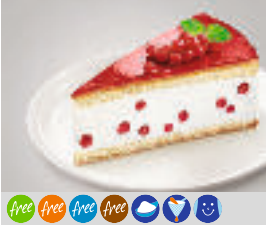
Backzutaten	126
Kuchen	128
Süßes Gebäck	136
Croissants	137
Pikantes Gebäck	138
Mini-Gebäck	140



Backzutaten



	Vanillin-Zucker Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art. 100 g Vanillin-Zucker auf 5-6 kg Mehl (Gebäck) Nährwerte je 100 g: Brennwert 1676 kJ (394 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 99 g davon Zucker 99.0 g, Eiweiß 0.0 g, Salz 0.1 g	Zum Verfeinern von Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milch- und Erfrischungsgetränken sowie Schlagsahne.	Zucker, Aroma Vanillin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-201201 4008241120132 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Vanillin-Zucker auf 50-60 kg Mehl (Gebäck), 50-60 l Milch (Süßspeisen), 125 l Milch (Milchgetränk)
	Backin Backpulver Original Backin Backpulver Seit 1891 bewährt. Für jede Mehlsorte geeignet. 100 g Backin auf 3,3 kg Mehl Nährwerte je 100 g: Brennwert 386 kJ (91 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 0.1 g, Salz 43.8 g	Backin dem Mehl beifügen und diese Mischung dann sieben. Nicht zusammen mit Gewürzen, z. B. Zimt- und Vanillestangen, aufbewahren.	Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat (E 450), Natriumhydrogencarbonat (E 500)), Maisstärke. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-201001 4008241100134 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Backin auf 33 kg Mehl
	Sahnesteif Hält geschlagene Sahne steif - gibt Sahne den sicheren Halt, geschmacksneutral. 34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne Nährwerte je 100 g: Brennwert 1545 kJ (363 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 54.0 g, Eiweiß 0.0 g, Salz 0.4 g	Die gut gekühlte, flüssige Sahne in einem Kessel etwa 1 Minute schlagen. Die entsprechende Menge Sahnesteif mit Zucker und Dr. Oetker Vanillin-Zucker (Mengen nach Belieben) mischen und unter ständigem Schlagen einstreuen. Die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit schlagen und bis zum Servieren kühl stellen.	Dextrose, modifizierte Kartoffelstärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-201505 4008241150535 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Sahnesteif auf 30 l Sahne
	Schlagschaum Cremepulver zur Herstellung von Schlagschaum. 240 g Schlagschaum auf 1 l fettarme Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 2373 kJ (569 kcal), Fett 35.0 g davon GFS 30.0 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 30.0 g, Eiweiß 3.6 g, Salz 0.3 g	Die entsprechende Menge Schlagschaum in kalte, fettarme Milch einrühren. Mit der Aufschlagsmaschine auf höchster Stufe so lange (ca. 4 Minuten) aufschlagen, bis ein standfester Schaum entstanden ist. Die aufgeschlagene Masse kann im Kühlschrank unterhalb von 10 °C 12 Stunden aufbewahrt werden - wird jedoch etwas fester. Durch nachträgliche Zugabe von 4-6 EL kalter Milch und erneutem Aufschlagen wird der Schlagschaum wieder herrlich locker.	Glukosesirup, Palmfett, Zucker, Emulgator (E 472b), modifizierte Kartoffelstärke, MILCHEIWEISS, Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-201725 4008241172537 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Schlagschaum auf 4,2 l Milch = ca. 260 Portionen à ca. 20 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free free free free ✓ 	Tortenguss, klar Ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obsttorten aller Art. WICHTIG: Der Guss enthält Säure, keinen Zitronensaft zusetzen. 55 g Tortenguss auf 1 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein Nährwerte je 100 g: Brennwert 1402 kJ (331 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 0.0 g, Salz 0.3 g	55 g Tortenguss mit 125 g Zucker mischen und nach und nach mit 1/4 l kaltem Wasser oder Fruchtsaft glatt rühren. Die übrige Flüssigkeit (3/4 l) zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die angerührte Mischung in die Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren einmal gut aufkochen lassen. Danach 1 Minute abkühlen lassen und von der Mitte aus auf die mit kaltem Obst belegten Torten geben. Nach völligem Erkalten (etwa 1/4 Stunde) können die Torten angeschnitten werden.	1-39-201605 4008241160534 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Tortenguss auf 18 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein (Torten 26 cm, ca. 73 St.)
 free free free 1 	Tortenguss, rot Ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obsttorten aller Art. WICHTIG: Der Guss enthält Säure, keinen Zitronensaft zusetzen. 55 g Tortenguss auf 1 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein Nährwerte je 100 g: Brennwert 1397 kJ (329 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 23.0 g, Eiweiß 0.1 g, Salz 0.3 g	55 g Tortenguss mit 125 g Zucker mischen und nach und nach mit 1/4 l kaltem Wasser oder Fruchtsaft glatt rühren. Die übrige Flüssigkeit (3/4 l) zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die angerührte Mischung in die Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren einmal gut aufkochen lassen. Danach 1 Minute abkühlen lassen und von der Mitte aus auf die mit kaltem Obst belegten Torten geben. Nach völligem Erkalten (etwa 1/4 Stunde) können die Torten angeschnitten werden.	1-39-201615 4008241161531 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 1000 g Tortenguss auf 18 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein (Torten 26 cm, ca. 73 St.)
 free free free free 	Blattgelatine Speisegelatine für Fruchtspeisen, Sahne, etc. Bloom-Zahl mind. 150, Qualität Bronze. 1 Blatt auf 80 ml Flüssigkeit Nährwerte je 100 g: Brennwert 1450 kJ (341 kcal), Fett 0.6 g davon GFS 0.3 g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 84.0 g, Salz 1.0 g	Gewünschte Anzahl der Blätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und leicht ausdrücken. Bei warmen Speisen die ausgedrückte Gelatine direkt in die warme Masse einrühren. Die Gelatine löst sich dabei auf. Bei kalten Speisen (auch bei Sahne) die ausgedrückte Gelatine in etwas heißem Wasser auflösen, dann nach und nach die kalte Masse in die Gelatine rühren - nie umgekehrt! Mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.	Schweinegelatine. 1-39-201805 4008241180532 6 x 0,5 kg FS (6 St. à 500 g) 12 Blatt auf 1 l Flüssigkeit, ca. 150 Blatt je FS
 free free free free 	Gelatine, gemahlen, weiß Aspik-Pulver zum Binden und Festigen von pikanten und süßen Speisen. Für Fleisch in Gelee, Fisch in Gelee, Gemüse und Obst in Gelee, für Fleischsülze, Sülzkoteletts, Eisbein in Gelee etc. - für süße Gelees. Bloom-Zahl mind. 240, Qualität Gold. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1464 kJ (344 kcal), Fett 0.1 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 1 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 86.0 g, Salz 0.8 g	Die erforderliche Menge Gelatine mit der 5-fachen Menge kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Die Gelatinelösung lauwarm an die zu bereittende Speise geben. Falls die Speise heiß ist, die gequollene Gelatine nicht erwärmen, sondern direkt in der Speise auflösen. Die Speise mehrere Stunden kalt stellen.	Rindergelatine. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
 free free free free 	Rinder-Blattgelatine halal Rinder-Blattgelatine halal für Fruchtspeisen, Sahne, etc., Bloom-Zahl mind. 120, Qualität Bronze, Inhalt: 400 Blätter je Faltschachtel. 1 Blatt auf 80 ml Flüssigkeit Nährwerte je 100 g: Brennwert 1513 kJ (356 kcal), Fett 0.0 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 89.0 g, Salz 1.2 g	Benötigte Anzahl von Blattgelatine etwa 5-7 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und leicht ausdrücken. In heißen Massen die ausgedrückte Gelatine direkt einrühren. Dabei löst sich die Gelatine sofort auf. Bei kalten Massen (z.B. Sahne) die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf erhitzen (nicht aufkochen) und auflösen. Zuerst einen kleinen Teil der Masse in die gelöste Gelatine einrühren, niemals umgekehrt. Diesen dann der Gesamtmenge unterrühren und für mind. 2-3 Stunden kalt stellen.	100 % Rindergelatine. 1-50-242526 8710466271846 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g) 12 Blatt auf 1 l Flüssigkeit

Kuchen

Blechkuchen, Stücke à 6 x 6,75cm



Donauwelle, geschnitten

Eine Kreation aus vollreifen Sauerkirschen in hellem und kakaohaltigem Rührteig versunken, gefüllt mit einer fein abgerundeten Vanillincrème (29 %) und mit einer kakaohaltigen Fettglasur (8 %) überzogen.

1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1385 kJ (331 kcal), Fett 18,0 g davon GFS 4,5 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0,6 g

geschnitten
Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur. Zum Auftauen den Kuchen in der Folie lassen.

Wasser, 20 % Sauerkirschen, Zucker, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Kokos), pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,2 % fettarmes Kakaopulver, WEIZENGRIESS, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 475), Kakaopulver, HÜHNEREIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250012 4008241100288

3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83,00 g)
3 x 24 St. à ca. 83 g



Russischer Zupfkuchen, geschnitten

Eine harmonische Komposition aus Schokoladenmürbeteig (26 %), dunklen, gezupften Streuseln und einer saftigen Käsefüllung (60 %).

1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1070 kJ (255 kcal), Fett 11,0 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 19,0 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0,4 g

geschnitten
Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 25 Minuten aufbacken.
Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur.

27 % SPEISEQUARK, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), 1,0 % Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgator (E 471), Verdickungsmittel (E 401, E 410), Glukosesirup, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Karotenextrakt), Zimt.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250009 4008241100226

3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g)
3 x 24 St. à ca. 93 g



Mandel-Bienenstich, geschnitten

Hefekuchen, gefüllt mit einer fein abgerundeten, lockeren Creme und belegt mit karamellisierten Mandeln.

1 St. ca. 52 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1289 kJ (308 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 7,6 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 11,0 g, Eiweiß 6,0 g, Salz 0,5 g

geschnitten
Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.

Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Raps, Kokos), 5,0 % MANDELN, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Hefe, Glukosesirup, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgatoren (SOJALECITHINE, E 471, E 472e), VOLLMILCHPULVER, Salz, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), Säuerungsmittel (Citronensäure).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250011 4008241100264

3 x 1,25 kg Tray (72 St. à ca. 52,00 g)
3 x 24 St. à ca. 52 g



Käsekuchen, geschnitten

Feinknuspriger Hefe-Mürbeteigboden mit einer cremig-lockeren Auflage aus Käsemasse.

1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

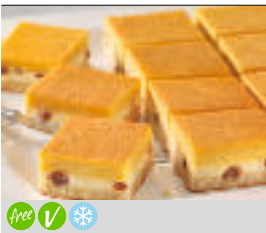
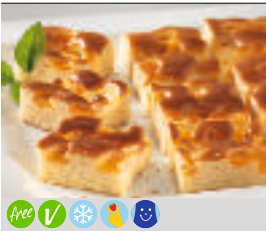
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1099 kJ (262 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 4,0 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 0,4 g

geschnitten
Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken.
Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.

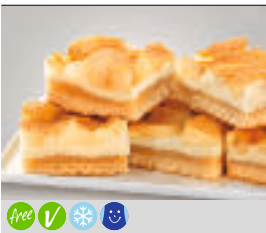
41 % SPEISEQUARK, Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, 5,0 % JOGHURT, pflanzliche Öle (Raps, Palm, Sonnenblume), pflanzliche Fette (Kokos, Palm), WEIZENSTÄRKE, VOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Hefe, Verdickungsmittel (Johannisbrötkernmehl), natürliches Aroma, Salz, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Glukosesirup, MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Kürbiskonzentrat), Karotensaftkonzentrat, Invertzuckersirup, EIGELBPULVER.
Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-282012 4006733007541

3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g)
3 x 24 St. à ca. 93 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄️ 	Eierschecke, geschnitten Feiner Hefeteigboden mit einer saftigen Käsemasse, die mit einer leicht lockeren Eierschneckenmasse abgedeckt ist. 1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1118 kJ (266 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 21,0 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,6 g	✂️ geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur. Wasser, 18 % SPEISEQUARK, WEIZENMEHL, Zucker, 8,0 % HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Raps, Palm), 3,0 % Rosinen, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPUL-	VER, Hefe, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Kürbiskonzentrat), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Verdickungsmittel (E 401, E 410), natürliches Aroma, Glukosesirup, MILCH-EIWEISS, Dextrose. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250010 4008241100240 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g) 3 x 24 St. à ca. 93 g
 free ✓ ❄️ 	Rhabarber-Eierschecke, geschnitten Lockerer Hefeteigkuchen mit einer Auflage aus Käsemasse, Rhabarber und Eierschneckenmasse, bestreut mit Mandeln und Dekorzucker. 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 968 kJ (231 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 16,0 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,3 g	✂️ geschnitten Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur. 25 % Rhabarber, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 6,0 % SPEISEQUARK, 6,0 % HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Rapsöl, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, 0,5 % MANDELN, WEIZENSTÄRKE, Hefe, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt,	Kürbiskonzentrat), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282004 4006733000559 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83,00 g) 3 x 24 St. à ca. 83 g
 free ✓ ❄️ 🧡 😊 	Mandarinen-Quark-Kuchen, geschnitten Feiner Rührkuchen mit Mandarinen-Quark-Auflage und Mandarinenfüllung, überzogen mit klarem Tortenguss. 1 St. ca. 71 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1239 kJ (296 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 5,4 g, Salz 0,7 g	✂️ geschnitten Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur. Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, 11 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Rapsöl, 10 % Mandarinen, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Palmfett, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 471, E 475), LAKTOSE,	SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-206167 4008241616727 3 x 1,7 kg Tray (72 St. à ca. 71,00 g) 3 x 24 St. à ca. 71 g
 free free ✓ ❄️ 🧡 😊 	Schoko-Kirsch-Kuchen, geschnitten Feiner kakaohaltiger Rührkuchen mit saftigen Sauerkirschen und feinen Streuseln und Geleeüberzug. 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1442 kJ (345 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 8,3 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 26,0 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 0,4 g	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.	30 % Sauerkirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, Palmfett, HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,0 % Kakao-pulver, WEIZENGRIESS, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 471, E 475), Glukose-Fruktose-Sirup, Salz, Geliermittel (E 440, E 407), natürliches Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Soja und Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282029 4006733010534 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83,00 g) 3 x 24 St. à ca. 83 g
 free ✓ ❄️ 😊 	Mohnkuchen, geschnitten Hochwertiger, nach altbewährtem Rezept gebackener Mohnkuchen mit einer saftigen Käsemasse und Streuseln verfeinert. 1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1367 kJ (327 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 5,9 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 18,0 g, Eiweiß 6,4 g, Salz 0,4 g	✂️ geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.	Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 11 % Mohn (gemahlen), 8,0 % SPEISEQUARK, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Palmfett, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Hefe, Reissquellmehl, HÜHNERVOLLEIPULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), Dextrose, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250004 4008241100110 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g) 3 x 24 St. à ca. 93 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄️ 😊 	Butterkuchen, geschnitten Lockerer Hefekuchen mit Butter und einer Auflage aus Mandeln und Zimtucker 1 St. ca. 25 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1567 kJ (373 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 8,1 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 19,0 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 0,5 g	✂️ geschnitten Auftauzeit: ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, Zucker, 15 % BUTTER, Wasser, Hefe, 3,0 % MANDELN, Salz, Glukosesirup, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), HÜHNERVOLLLEIPULVER, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Zimt, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250007 4008241100189 3 x 0,6 kg Tray (72 St. à ca. 25,00 g) 3 x 24 St. à ca. 25 g
 free ✓ ❄️ 	Gefüllter Streuselkuchen, geschnitten Lockerer Hefekuchen mit einer Puddingcreme-Sahnefüllung, mit Streuseln und Dekorzucker bedeckt. 1 St. ca. 75 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1218 kJ (290 kcal), Fett 11,0 g davon GFS 4,8 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 0,4 g	✂️ geschnitten ⌚ Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.	Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 14 % SCHLAGSAHNE, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), pflanzliche Fette (Palm, Sal), Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Hefe, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, HÜHNERVOLLLEIPULVER, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Kürbiskonzentrat), Zimt. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250006 4008241100165 3 x 1,8 kg Tray (72 St. à ca. 75,00 g) 3 x 24 St. à ca. 75 g
 free ✓ ❄️ 🐣 ☁️ 😊 	Zitronenkuchen, geschnitten Lockerer Zitronen-Rührkuchen, verziert mit einer Zitronenglasur (4 %) und Schokostreuseln. 1 St. ca. 58 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1567 kJ (374 kcal), Fett 18,0 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 27,0 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,9 g	✂️ geschnitten Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur.	Zucker, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), WEIZENGRIESS, Glukosesirup, Palmfett, Kakaomasse, Emulgatoren (SOJA-LECITHINE, E 471), natürliches Zitronen Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Kakaobutter, fettarmer Kakao. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-206162 4008241616222 3 x 1,4 kg Tray (72 St. à ca. 58,00 g) 3 x 24 St. à ca. 58 g
 free ✓ ❄️ 😊 	Erdbeer-Pfirsich-Joghurt-Kuchen, geschnitten Rührteig mit einer Auflage aus Joghurt, Erdbeeren und Pfirsichstücken, mit Streuseln abgedeckt. 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1113 kJ (266 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,6 g	✂️ geschnitten Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur. WEIZENMEHL, Zucker, 14 % Erdbeeren, Wasser, 11 % Pfirsichwürfel, Rapsöl, 5,0 % JOGHURT, Palmfett, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLLEIPULVER, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜNEREIEIWEISSPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 471, E 475), LAKTOSE,	SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282005 4006733000573 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83,00 g) 3 x 24 St. à ca. 83 g
 free ✓ ❄️ 😊 	Apfelkuchen, geschnitten Lockerer Hefeteigkuchen mit einer Apfelcreme, fruchtigen Apfelstücken und knusprigen Streuseln. 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 934 kJ (222 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 15,0 g, Eiweiß 3,0 g, Salz 0,3 g	✂️ geschnitten ⌚ Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur.	53 % Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, LAKTOSE, HÜHNERVOLLLEIPULVER, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (E 401), Zimt, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282006 4006733000962 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83,00 g) 3 x 24 St. à ca. 83 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free V ❄️ 😊 	Apfel-Creme-Kuchen, geschnitten Lockerer Hefeteigboden mit einer fruchtigen Schicht von Apfelstücken, einer saftigen Creme und handverlesenen Apfelspalten, mit Zimt bestreut und mit Gelee überzogen. 1 St. ca. 87 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 859 kJ (204 kcal), Fett 5.7 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 22.0 g, Eiweiß 2.8 g, Salz 0.3 g	🔪 geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur. 49 % Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLL-MILCHPULVER, WEIZENGRIESS, Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPUL-	VER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Karamell, Geliermittel (E 407, E 440), natürliches Aroma, Zimt, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282008 4006733002652 3 x 2,1 kg Tray (72 St. à ca. 87,00 g) 3 x 24 St. à ca. 87 g
 free V ❄️ 😊 	Bratapfelkuchen, geschnitten Feiner Hefeboden belegt mit fruchtigen Apfelwürfeln in cremiger Puddingfüllung, bedeckt von einer lockeren Eierschickenmasse. 1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 822 kJ (195 kcal), Fett 5.7 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 2.9 g, Salz 0.4 g	🔪 geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur. 38 % Äpfel, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 5,0 % HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Öle (Raps, Palm), pflanzliche Fette (Palm, Kokos), WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), 2,0 % Rosinen, SÜSSMOLKENPULVER, VOLLMILCH-	PULVER, Hefe, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Reisquellmehl, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Dextrose. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250013 4008241100301 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g) 3 x 24 St. à ca. 93 g
 free V ❄️ 	Pflaumenkuchen, geschnitten Lockerer Hefeteigkuchen mit aromatischen Pflaumen und knusprigen Butterstreuseln. 1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 868 kJ (206 kcal), Fett 5.7 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 15.0 g, Eiweiß 3.0 g, Salz 0.2 g	🔪 geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.	47 % Pflaumen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, 4,0 % BUTTER, Rapsöl, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Dextrose, Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, Pflaumensaft, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNERVOLLEIPULVER, Palmfett, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Verdickungsmittel (E 401), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Zimt, natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (Holunder Extrakt, Karotenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-250001 4008241100028 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93,00 g) 3 x 24 St. à ca. 93 g
 free V ❄️ 	Pflaumen-Quark-Kuchen, geschnitten Lockerer Hefeteigboden mit einer geschmackvollen Auflage von saftigen Pflaumen und Quark, besonders feine Note durch gehobelte Haselnüsse. 1 St. ca. 87 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 797 kJ (190 kcal), Fett 6.2 g davon GFS 2.2 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 4.7 g, Salz 0.4 g	🔪 geschnitten 🕒 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur. 29 % Pflaumen, 21 % SPEISEQUARK, WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, BUTTER, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Palmfett, 1,5 % HASELNÜSSE, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), WEIZENSTÄRKE, Hefe, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, LAKTOSE,	SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (SOJALECITHINE, E 471, E 472e), VOLLMILCHPULVER, Verdickungsmittel (E 401, E 410), natürliches Aroma, Dextrose, MILCHEIWEISS, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-282007 4006733002638 3 x 2,1 kg Tray (72 St. à ca. 87,00 g) 3 x 24 St. à ca. 87 g
 free V ❄️ 🐼 🌧️ 😊 	Schokinokuchen, geschnitten Feiner heller Rührkuchen mit eingebackenen und aufgestreuten Schokoladenraspeln (8 %) 1 St. ca. 58 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1759 kJ (421 kcal), Fett 24.0 g davon GFS 3.1 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 28.0 g, Eiweiß 5.3 g, Salz 0.8 g	🔪 geschnitten Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur.	Zucker, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, WEIZENGRIESS, Kakaobutter, Palmfett, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgatoren (SOJALECITHINE, E 471), natürliches Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-39-206163 4008241616321 3 x 1,4 kg Tray (72 St. à ca. 58,00 g) 3 x 24 St. à ca. 58 g

**Nusskuchen, geschnitten**

Feiner Rührkuchen mit gemahlenden Haselnüssen, verziert mit kakaohaltiger Fettglasur und Haselnusskrokant.

1 St. ca. 58 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1658 kJ (397 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 23,0 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,9 g



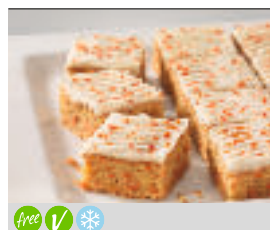
geschnitten

Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur.

Zucker, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, 6,0 % HASELNÜSSE, HÜHNERVOLLEIPULVER, Palmfett, modifizierte Kartoffelstärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), WEIZENGRIESS, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren (E 322, E 471), SÜSSMOLKENPULVER, Salz, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206164 4008241616420

3 x 1,4 kg Tray (72 St. à ca. 58,00 g)
3 x 24 St. à ca. 58 g

**Carrot-Cake, geschnitten**

Saftiger Rührkuchen mit Haselnüssen und fein geraspelten Karotten, überzogen mit einer leckeren hellen Creme, mit Karottenstückchen bestreut.

1 St. ca. 79 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1484 kJ (356 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 19,0 g, Eiweiß 4,9 g, Salz 0,7 g



geschnitten

Auftauzeit: ca. 4-5 Stunden bei Zimmertemperatur.

Wasser, Zucker, 15 % Karotten, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Kokos), 8,0 % HASELNÜSSE, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGRIESS, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNEREIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 475), Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206165 4008241616529

3 x 1,9 kg Tray (72 St. à ca. 79,00 g)
3 x 24 St. à ca. 79 g

**Brownie-Schnitte**

Schokoladiger Rührkuchen, typisch amerikanisch und saftig. Überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur (4 %) und mit Schokoladenstreuseln (5 %) garniert.

1 St. ca. 67 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1660 kJ (398 kcal), Fett 22,0 g davon GFS 4,0 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 28,0 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,6 g



geschnitten

Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur.

Zucker, Wasser, Rapsöl, WEIZENMEHL, 5,8 % Kakaopulver, WEIZENSTÄRKE, HÜHNERVOLLEIPULVER, Palmfett, Kakaomasse, WEIZENGRIESS, Maisstärke, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgatoren (SOJALECITHINE, Sonnenblumenlecithine, E 471, E 472a, E 472b), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Xanthan), natürliches Aroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-282009 4006733002799

3 x 1,6 kg Tray (72 St. à ca. 67,00 g)
3 x 24 St. à ca. 67 g

Blechkuchen, Stücke à 6 x 9 cm

**Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten**

Aromatische Pflaumenstücke, eingebettet in lockerem Rührteig, bestreut mit goldgelb gebackenen Streuseln.

1 St. à ca. 125 g, Stückgröße 6 x 9 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1267 kJ (302 kcal), Fett 15,0 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 18,0 g, Eiweiß 4,3 g, Salz 0,4 g



Aufbacken im Backofen: Umluft 150 °C nicht optimal, da durch Luftumwälzung Austrocknung möglich.
Bei 1200 Watt 6 Minuten oder bei 1800 Watt 2:30 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Verpackung und Folie entfernen.
Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen.
Auftauzeit: 4 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.

Pflaumen (40 %), WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Wasser, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Dextrose, Fruktose, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), LAKTOSE, natürliches Aroma, Speisesalz.
Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-99-399984 4008577699845

6 x 1,5 kg Kt. (72 St. à ca. 125,00 g)
6 x 2 x 6 St. à ca. 125 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
     	Apfel-Streusel-Bleckkuchen, geschnitten Feine Apfelstücke auf lockerem Hefeteig und mit goldgelb gebackenen Streuseln bedeckt. 1 St. à ca. 112 g, Stückgröße 6 x 9 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 918 kJ (219 kcal), Fett 8.4 g davon GFS 2.5 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 17.0 g, Eiweiß 3.2 g, Salz 0.1 g  Aufwärmen im Backofen: Umluft 150 °C nicht optimal, da durch Luftumwälzung Austrocknung möglich.  Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 2:30 Minuten. Nach dem Auf-	backen muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 4 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus. 55 % Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm),	Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Wasser, modifizierte Stärke, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Fruktose, Hefe, natürliches Aroma, VOLLMILCHPULVER, Invertzuckersirup, VOLLEIPULVER, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat, Carrageen), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Zimt. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. 1-99-399987 4008577699876 6 x 1,35 kg Kt. (72 St. à ca. 112,00 g) 6 x 2 x 6 St. à ca. 112 g
    	Schoko-Kirsch Blechkuchen, geschnitten Saftige Kirschen eingebettet in lockeren Schokorührteig, bestreut mit goldgelb gebackenen Streuseln. 1 St. à ca. 112 g, Stückgröße 6 x 9 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1381 kJ (330 kcal), Fett 17.0 g davon GFS 3.5 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 24.0 g, Eiweiß 4.2 g, Salz 0.3 g  Aufwärmen im Backofen mit Umluft 150 °C nicht optimal, da durch Luftumwälzung Austrocknung möglich.  Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 1:45 Minuten. Nach dem	Auftauen muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 4 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus. 31 % Sauerkirschen, Zucker, WEIZENMEHL, pflanzliches Öl (Raps), VOLLEI, Wasser, Pflanzenmargarine (pflanz-	liches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), WEIZENSTÄRKE, 1,5 % stark entölter Kakao, Glukose-Fruktose-Sirup, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Invertzuckersirup, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Natriumcitrate), natürliches Aroma, Salz, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure). 1-99-399992 4008577699920 6 x 1,35 kg Kt. (72 St. à ca. 112,00 g) 6 x 2 x 6 St. à ca. 112 g
   	Apfel-Sahne Blechkuchen, geschnitten Saftige Apfelstücke auf hellem Rührteig, bedeckt mit Sahnecreme und bestreut mit gehobelten Mandeln. 1 St. à ca. 125 g, Stückgröße 6 x 9 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1193 kJ (286 kcal), Fett 16.0 g davon GFS 5.7 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 22.0 g, Eiweiß 3.3 g, Salz 0.3 g  Aufwärmen im Backofen mit Umluft 150 °C nicht optimal, da durch Luftumwälzung Austrocknung möglich.	 Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 2:30 Minuten. Nach dem Auftauen/-backen muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 4 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.	25 % SAHNE, 25 % Äpfel, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), VOLLEI, Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Invertzuckersirup, Kandisfarin, 1,5 % MANDELN, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Speisegelatine (Rind), Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Natriumcitrate), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), VOLLMILCHPULVER, LAKTOSE, natürliches Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Salz, Geliermittel (Pektine), Verdickungsmittel (Xanthan), Zimt. 1-99-399990 4008577699906 6 x 1,5 kg Kt. (72 St. à ca. 125,00 g) 6 x 2 x 6 St. à ca. 125 g
   	Donauwellen Blechkuchen, geschnitten Fruchtige Sauerkirschen eingebettet in marmoriertem Rührteig, überzogen mit Sahnecreme mit Vanillegeschmack und dunkler Schokocremeglasur. 1 St. à ca. 125 g, Stückgröße 6 x 9 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1272 kJ (305 kcal), Fett 19.0 g davon GFS 6.5 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 20.0 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 0.3 g	 Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 1:45 Minuten. Nach dem Auftauen muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 4 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.	26 % Sauerkirschen, 18 % SAHNE, Zucker, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENMEHL, VOLLEI, 6,0 % Schokocremeglasur (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), stark entölter Kakao, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliches Aroma), WEIZENSTÄRKE, Pflanzenmargarine (pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, stark entölter Kakao, Speisegelatine (Rind), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Natriumcitrate), LAKTOSE, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan). 1-99-399993 4008577699937 6 x 1,5 kg Kt. (72 St. à ca. 125,00 g) 6 x 2 x 6 St. à ca. 125 g

Runde Kuchen, 26 cm



Gedeckter Apfelkuchen

Unter einem krossen Mürbeteigdeckel liegen feine Äpfel und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt und Zucker.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 848 kJ (202 kcal), Fett 6.5 g davon GFS 2.8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 20.0 g, Eiweiß 2.2 g, Salz 0.1 g

Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 15 Minuten aufbacken. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

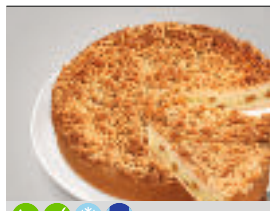
Bei 1200 Watt 8 Minuten oder bei 1800 Watt 2:45 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder 9 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.

53 % Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzenmargarine (pflanzliche Fette (Kokos, Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), 3.0 % Sultaninen, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, VOLLEI, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Invertzuckersirup, Säuerungsmittel (Citronensäure), Geliermittel (Pektin), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), natürliches Aroma, Speisesalz, Dextrose, Zimt, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-99-390913 4008577609134

6 x 1,75 kg Kt. (6 St. à 1750,00 g)
Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag:
12-14 Stück



Apfelkuchen mit Streuseln

Feine Äpfel und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt und Zucker, auf Mürbeteig und belegt mit knusprig-goldenen Streuseln.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 828 kJ (197 kcal), Fett 6.0 g davon GFS 2.6 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 20.0 g, Eiweiß 2.6 g, Salz 0.1 g

Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 10 Minuten aufbacken. Nach dem Aufbacken muss das Produkt

mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Bei 1200 Watt 8 Minuten oder bei 1800 Watt 2:45 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder 9 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.

51 % Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), 3.0 % Sultaninen, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, VOLLEI, SÜSSMOLKENPULVER, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), Invertzuckersirup, Säuerungsmittel (Citronensäure), pflanzliches Fett (Kokos), Dextrose, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), natürliches Aroma, Zimt, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-99-390923 4008577609233

6 x 1,75 kg Kt. (6 St. à 1750,00 g)
Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag:
12-14 Stück



Französische Apfel-Tarte

Krosser Mürbeteig, üppig gefüllt mit leicht karamellisierten Apfelspalten.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 834 kJ (199 kcal), Fett 7.8 g davon GFS 3.9 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 2.3 g, Salz 0.1 g

Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 15-20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 10 Minuten aufbacken. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

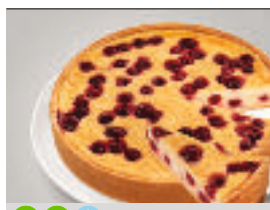
Bei 1200 Watt 4 Minuten oder bei 1800 Watt 2:30 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 5 Stunden bei Zimmertemperatur oder 8 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.

zenmargarine (pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), Kandisfarin, Wasser, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Maisstärke, Invertzuckersirup, natürliches Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), VOLLEIPULVER, VOLL-MILCHPULVER, Karamellzuckersirup, Dextrose, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-99-390922 4008577609226

6 x 1,25 kg Kt. (6 St. à 1250,00 g)
Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag:
12-14 Stück



Kirsch-Crème-Brûlée-Kuchen

Kirschen, eingebettet in köstlicher Crème brûlée auf krossen Mürbeteig.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1091 kJ (261 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 7.1 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 4.6 g, Salz 0.2 g

Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 10 Minuten aufbacken. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 2:15 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 8 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.

21 % VOLLMILCH, 21 % Sauerkirschen, WEIZENMEHL, 11 % SAHNE, Zucker, VOLLEI, 8.0 % SCHMAND, Pflanzen-

margarine (pflanzliche Fette (Kokos, Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), modifizierte Stärke, Kandisfarin, SÜSSMOLKENPULVER, Wasser, natürliches Aroma, Glukose-Fruktose-Sirup, Invertzuckersirup, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat), Dextrose, Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

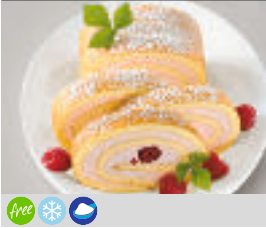
1-99-399914 4008577699142

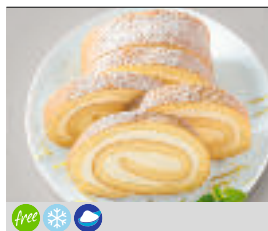
6 x 1,5 kg Kt. (6 St. à 1500,00 g)
Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag:
12-14 Stück

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE	
 	Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln Lockere Frischkäsecreme auf einer Schicht aus fruchtigen Aprikosen und krossen Mürbeteig, belegt mit knusprigen Streuseln. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1124 kJ (268 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 3,7 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 6,0 g, Salz 0,2 g 🔥 Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 10 Minuten aufbacken.	Stunden bei Zimmertemperatur oder 9 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus. 33 % FRISCHKÄSE (Magerstufe), Zucker, WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine (pflanzliche Fette (Kokos, Palm), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), 9,0 % Aprikosen, Wasser, VOLLEI, Maisstärke, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke), MAGERMILCHPULVER, VOLLEI-PULVER, Invertzuckersirup, natürliches Aroma, Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Natriumcitrate), LAKTOSE, Säuerungsmittel (Citronensäure),	1-99-399924 4008577699241 6 x 1,75 kg Kt. (6 St. à 1750,00 g) Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag: 12-14 Stück Geliermittel (Pektin), Verdickungsmittel (Natriumalginat), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Farbstoff (Carotin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SCHALENFRÜCHTE) Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	
 	Käsekuchen Cremiger Frischkäse verfeinert mit Vollmilch und Sahne, abgerundet mit einem Hauch Vanille- und Zitronengeschmack, auf knusprigem Mürbeteig. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1121 kJ (268 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 3,7 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 16,0 g, Eiweiß 7,6 g, Salz 0,2 g 🔥 Im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 20 Minuten aufbacken. Im Kombidämpfer (140 °C trockene Hitze) 10 Minuten aufbacken. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens	20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. 🔥 Bei 1200 Watt 5 Minuten oder bei 1800 Watt 2:15 Minuten. Nach dem Aufbacken muss das Produkt mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen. Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerätetyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen. Auftauzeit: 8 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 Stunden im Kühlschrank/Kühlhaus.	27 % FRISCHKÄSE (Magerstufe), 16 % FRISCHKÄSE (Doppelrahmstufe), WEIZENMEHL, Zucker, VOLLEI, 5,0 % VOLLMILCH, 5,0 % SAHNE, BUTTER, Pflanzenfett (pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps)), EIGELB, SÜSSMOLKENPULVER, Maisstärke, Dextrose, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Salz, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Natriumcitrate) Kann enthalten: Schalenfrüchte (Nüsse).	1-99-396030 4008577660302 6 x 1,4 kg Kt. (6 St. à 1400,00 g) Durchmesser: 26 cm Portionsvorschlag: 12-14 Stück

Sahnerollen



 	Sahnerolle Schwarzwälder Kirsch, geschnitten Rolle aus lockerem Schokoladen-Biskuitteig, gefüllt mit Sahne, fruchtigen Sauerkirschen und Kirschwasser. 1 St. ca. 44 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1087 kJ (260 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 2,1 g	🔪 geschnitten Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.	30 % SAHNE, VOLLEI, 14 % Kirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, 1,5 % Kirschwasser, GERSTENMALZEXTRAKT, Kakaopulver, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206052 4001724605225 2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44,00 g) 2 x 45 St. à ca. 44 g
 	Sahnerolle Himbeere, geschnitten Rolle aus lockerem Biskuit, gefüllt mit cremiger Himbeersahne und Himbeeren. 1 St. ca. 44 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1035 kJ (248 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 8,7 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 2,2 g	🔪 geschnitten Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.	35 % SAHNE, VOLLEI, 13 % Himbeeren, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Dextrose, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206053 4001724605324 2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44,00 g) 2 x 45 St. à ca. 44 g

PRODUKT
ZUBEREITUNG
ZUTATEN
ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE

Sahnerolle Zitrone, geschnitten

Rolle aus lockerem Biskuit mit einer cremigen Füllung aus Sahne und erfrischendem Zitronensaft.

1 St. ca. 44 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1059 kJ (254 kcal), Fett 13,0 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,6 g

geschnitten
Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.

38 % SAHNE, VOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, Dextrose, 1,0 % Zitronensaftpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zitronenöl. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206054 4001724605423
2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44,00 g)
2 x 45 St. à ca. 44 g


Sahnerolle Erdbeere, geschnitten

Rolle aus lockerem Biskuit mit einer cremigen Erdbeer-Sahne-Füllung.

1 St. ca. 44 g

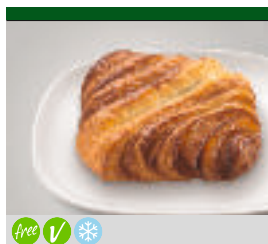
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1223 kJ (292 kcal), Fett 14,0 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 21,0 g, Eiweiß 5,0 g, Salz 0,5 g

geschnitten
Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.

35 % SAHNE, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, Emulgator (E 471), MAGERMILCHPULVER, Schweinegelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), 1,5 % Erdbeerpulver, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), färbendes Lebensmittel (Rote-Beete-Pulver), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-282000 4006733000382
2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44,00 g)
2 x 45 St. à ca. 44 g

Süßes Gebäck


Franzbrötchen

Saftige Spezialität: köstlicher Croissantteig, durchwoben mit Zimt und Persipan.

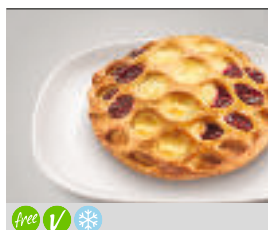
1 St. à ca. 125 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1725 kJ (412 kcal), Fett 22,1 g davon GFS 11,9 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 17,0 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 0,9 g

Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
 Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Wasser, 17 % BUTTER, 15 % Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Kartoffelstärke), Zucker, Hefe, Salz, VOLL- und HALBMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, 0,2 % Zimt, EIWISSPULVER, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel (Xanthan, Tragant, Natriumalginat), Säuerungsmittel (Calciumcitrate, Citronensäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

1-99-230341 4038368303415
1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 g)
50 St. à ca. 125 g


Fußball-Taler

Knuspriges Plunderteig-Körbchen mit hausgemachter Fruchtfüllung aus aromatischen Himbeeren, kombiniert mit Quark.

1 St. à ca. 130 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1001 kJ (239 kcal), Fett 9,8 g davon GFS 6,4 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 12,2 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,5 g

Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
 Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Himbeeren, MAGER-QUARK, Wasser, Zucker, 9,0 % BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLEI, Hefe, MAGERMILCHPULVER, ganz gehärtetes Kokosfett, WEIZENSTÄRKE, Salz, VOLL- und HALBMILCHPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Dextrose, EIWISSPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja enthalten.

1-99-031595 4038368315951
1 x 6,5 kg Kt. (50 St. à ca. 130 g)
50 St. à ca. 130 g



Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen

Feines Plundergebäck, gefüllt mit feinsten Schweizer Schokocreme und zarter Vanillecreme.

1 St. à ca. 125 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1328 kJ (317 kcal), Fett 16.1 g davon GFS 8.6 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 12.8 g, Eiweiß 5.0 g, Salz 0.7 g

Ⓜ Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Ⓜ Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Wasser, 12 % BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Kokos), Hefe, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, VOLLEI, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Salz, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER,

Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), Kakaobutter, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Stabilisatoren (Calciumsulfat, Diphosphate), natürliches Vanille Aroma mit anderen natürlichen Aromen (enthält GERSTE, MILCH), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Aroma, färbendes Lebensmittel (Karotenextrakt) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen enthalten.

1-99-030891 4038368308915

1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 g)
50 St. à ca. 125 g



Cruffin Vanilla-Choc

Die trendige Gebäckinnovation aus Muffin und Croissant mit leckerer Schoko- und Vanillefüllung.

1 St. à ca. 105 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1360 kJ (325 kcal), Fett 15.3 g davon GFS 8.0 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 15.4 g, Eiweiß 5.9 g, Salz 0.9 g

Ⓜ Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Ⓜ Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Ⓜ Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge im Backtray ca. 30 Minuten antauen lassen. Danach Backtray auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Die Backtrays sind mehrfach (bis zu 10-mal) verwendbar.

WEIZENMEHL, Wasser, 11 % BUTTER, Zucker, 3 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanillearoma), VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), Glukosesirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, pflanzliches Fett (Kokos), Salz, WEIZENWEISS, WEIZENKEIMMEHL, Kartoffelstärke, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), MOLKENPULVER, Verdickungsmittel (Natrium-Carboxymethylcellulose), Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), natürliches

1-99-230111 4038368301114

1 x 2,52 kg Kt. (ca. 24 St. à ca. 105 g)
24 St. à ca. 105 g

Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Stabilisator (Xanthan), Aroma (enthält MILCH), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase), Farbstoff (Carotin) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.



Cruffin Cherry-Choc

Trendiges Croissant-Törtchen im Muffincup mit fruchtiger Kirschfüllung auf leckerer Schokomasse.

1 St. à ca. 105 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1324 kJ (316 kcal), Fett 14.5 g davon GFS 7.2 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 15.3 g, Eiweiß 5.6 g, Salz 0.9 g

Ⓜ Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Ⓜ Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge im Backtray ca. 30 Minuten antauen lassen. Danach Backtray auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Die Backtrays sind mehrfach (bis zu 10-mal) verwendbar.

WEIZENMEHL, Wasser, 11 % Kirschen, 11 % BUTTER, Zucker, 3 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanillearoma), VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), Hefe, modifizierte Stärke, Gluko-

se-Fruktose-Sirup, WEIZENSTÄRKE, Salz, WEIZENWEISS, WEIZENKEIMMEHL, Kartoffelstärke, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Cellulose, Xanthan), MOLKENPULVER, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Stabilisator (Xanthan), Aroma (enthält MILCH), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

1-99-230116 4038368301169

1 x 2,52 kg Kt. (ca. 24 St. à ca. 105 g)
24 St. à ca. 105 g

Croissants

Ungefüllte Croissants



Laugen-Croissant

Lockeres, buttriges Laugen-Croissant.

1 St. à ca. 80 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1341 kJ (320 kcal), Fett 15.7 g davon GFS 10.1 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 7.1 g, Salz 0.9 g

Ⓜ Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Ⓜ Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Wasser, 18 % BUTTER, Hefe, Zucker, Salz, WEIZENWEISS, WEIZENQUELMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator (Natriumhydroxid), EIWEISSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulose, L-Cystein) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

1-99-030531 4038368305310

1 x 4,8 kg Kt. (60 St. à ca. 80 g)
60 St. à ca. 80 g

Gefüllte Croissants



Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Croissant aus hellem und dunklem Plunderteig mit hochwertiger Füllung aus Milchcreme mit Sahne sowie einem Schokostäbchen aus Kuvertüre.

1 St. à ca. 115 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1409 kJ (337 kcal), Fett 18,4 g davon GFS 11,7 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 9,3 g, Eiweiß 6,0 g, Salz 0,8 g

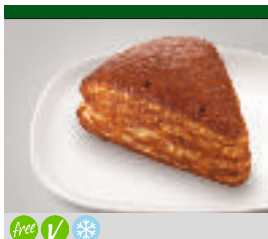
I Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
2 Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwädung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Wasser, 17 % BUTTER, Zucker, SAHNE, Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Salz, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, EIWESSPULVER, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Xanthan, Carrageen), Kakaobutter, Säureregulatoren (Diphosphate, Calciumsulfat), Aroma, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), natürliches Vanillearoma (enthält MILCH) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen enthalten.

1-99-030486 4038368304863

1 x 5,75 kg Kt. (50 St. à ca. 115 g)
50 St. à ca. 115 g

Pikantes Gebäck



Laugenecke

Das etwas andere Laugencroissant: feiner Croissantenteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

1 St. à ca. 100 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1362 kJ (325 kcal), Fett 16,1 g davon GFS 10,3 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 1,3 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 0,9 g

I Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
2 Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwädung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Tipp: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

WEIZENMEHL, Wasser, 18 % BUTTER, Hefe, Zucker, Salz, WEIZENEIWEISS, WEIZENQUELMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator (Natriumhydroxid), EIWESSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja enthalten.

1-99-030541 4038368305419

1 x 5 kg Kt. (50 St. à ca. 100 g)
50 St. à ca. 100 g



Currywurst-Tasche XXL

Herzhafter Plunderteig umhüllt eine ganze geräucherte Wurst in fruchtig-scharfer Currysoße. Garniert mit Currysamen.

1 St. à ca. 170 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1266 kJ (302 kcal), Fett 18,9 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 8,3 g, Salz 1,6 g

I Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
2 Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwädung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10-15 Minuten angetaut werden.

32 % Currywurst (Schweinefleisch, Speck, Wasser, Salz, Gewürz, Dextrose, Stabilisatoren (Natriumacetat, Natriumcitrate, Diphosphate), Glukosesirup, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8,0 % BUTTER, 2,0 % SESAMSAAT, Currysaucepulver (Zucker, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Curry (enthält SENF), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Apfelpulver, pflanzliches Öl (Palm), Maltodextrin, Aroma, Zwiebeln, Rote-Bete-Pulver, Hefeextrakt, Säureregulator (Natriumacetat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze, Stärke, SOJASAUCE (SOJABOHNEN, WEIZEN), MILCHZUCKER, Dextrose, Rosmarin, Raucharoma), Tomatenmark, Hefe, Zucker, Salz, VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylwein-

1-99-000985 4038368009850

1 x 7,82 kg Kt. (46 St. à ca. 170 g)
46 St. à ca. 170 g

säureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Curry, Branntweinessig, modifizierte Stärken, Salz, Tomatenpulver, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Maisstärke, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), pflanzliches Öl (Sonnenblume), Kräuter, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie enthalten.

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 7	Pizzaschleife Handgedrehte Stange aus Butter-Blätterteig mit einer saftigen und mediterran gewürzten Füllung aus Tomaten, Salami, Schinken und Käse. Ansprechend dekoriert mit Bärlauch und Käse. 1 St. à ca. 130 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1309 kJ (313 kcal), Fett 21.3 g davon GFS 13.4 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 7.9 g, Salz 1.4 g K Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich.	lich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung. K Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit Dampf backen. Nach 24 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10-15 Minuten angetaut werden. Wasser, WEIZENMEHL, 18 % BUTTER, KÄSE, Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel	1-99-000975 4038368009751 1 x 6,24 kg Kt. (48 St. à ca. 130 g) 48 St. à ca. 130 g
 free V	Frischkäse-Peperoni-Stange Vegetarischer Snack mit cremiger Frischkäse-Peperoni-Füllung, aus tourtiertem Teig mit Mais und Maismehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen. Dekoriert mit Maisgrieß. 1 St. à ca. 110 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1336 kJ (319 kcal), Fett 20.4 g davon GFS 12.8 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 0.9 g, Eiweiß 7.2 g, Salz 1.3 g	K Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung. K Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.	WEIZENMEHL, Wasser, 14 % BUTTER, CREME FRAÎCHE, FRISCHKÄSE (MILCH, Tapiokastärke, Salz), Maisgranulat, Peperoni, Hefe, KÄSE, Maismehl, 1,8 % Mais, Sonnenblumenkerne, WEIZEN-EIWEISS, Salz, modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Säuerungsmittel (Citronensäure) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. 1-99-001035 4038368010351 1 x 5,5 kg Kt. (50 St. à ca. 110 g) 50 St. à ca. 110 g
 free	Griechischer Spinatstrudel mit Feta Knuspriger Plunderteig, gefüllt mit Spinat und würzigem Feta. Überbacken mit Käse. 1 St. à ca. 125 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1051 kJ (251 kcal), Fett 11.8 g davon GFS 7.3 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 1.5 g, Eiweiß 7.1 g, Salz 1.3 g	K Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung. K Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden. WEIZENMEHL, 19 % Spinat, Wasser, 10 % BUTTER, 4,0 % KÄSE, VOLLEI,	Zwiebeln, 1,9 % FETA, Hefe, Salz, Zucker, Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, Palmöl, Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürz, Aroma), VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), VOLLMILCHPULVER, Gewürze, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Aroma Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. 1-99-000920 4038368009201 1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 g) 50 St. à ca. 125 g
 7	Zwiebelkuchen mit Speck Ein Snack nach Flammkuchen-Art mit reichlich Zwiebeln, Räucher-speck, Sahne und Béchamelsoße. Verfeinert mit einem Hauch von Kümmel und überbacken mit Käse. Saisonprodukt - verfügbar von Juli bis Oktober. 1 St. à ca. 180 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1064 kJ (254 kcal), Fett 15.9 g davon GFS 9.5 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 2.1 g, Eiweiß 7.0 g, Salz 0.9 g	K Trockene Hitze 20-22 Minuten bei 160-170 °C, Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung. K Backtemperatur: 170 °C Vorheiztemperatur / 155-160 °C Backtemperatur, Backzeit: 22-24 Minuten, Beschwadung: ohne. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.	23 % Zwiebeln, WEIZENMEHL, Wasser, SAHNE, 9,0 % BUTTER, KÄSE, VOLLEI, 4,0 % Bauchspeck (Schweinebauch, Salz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürzextrakt, Stabilisatoren (Natriumcitrat, Diphosphate), Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Rauch), Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, pflanzliches Öl (Palm), Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürz, Aroma), Hefe, Salz, Gewürze, Zucker, VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), 1-99-000995 4038368009959 1 x 4,32 kg Kt. (24 St. à ca. 180 g) 24 St. à ca. 180 g
 free V	Midi-Käseschnecke Plunderteigling mit einer Mozzarella-cremefüllung, überbacken mit einer Scheibe Gouda. 1 St. à ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1150 kJ (275 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 9.7 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 2.1 g, Eiweiß 9.0 g, Salz 1.6 g	K Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung. K Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 20-22 Minuten, Beschwadung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.	Wasser, WEIZENMEHL, 9 % MOZZARELLA, 9 % GOUDA, 8 % BUTTER, Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, pflanzliches Öl (Palm), Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürze, Aroma), VOLLMILCHPULVER, Hefe, Salz, Zucker, VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. 1-99-032965 4038368329651 1 x 5,85 kg Kt. (90 St. à ca. 65 g) 90 St. à ca. 65 g

SAISON-VARIANTE

Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Verdickungsmittel (Carrageen) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten.

Backwaren & Backzutaten

Mini-Gebäck

Mini-Berliner



 free free V	Mini-Berliner Himbeere Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Himbeerkonfitüre. 1 St. ca. 12,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1623 kJ (388 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 20,0 g, Eiweiß 6,3 g, Salz 0,6 g	I Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in 5 Minuten aufbacken und bei Zimmertemperatur noch etwas stehen lassen. Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, 19 % Himbeerkonfitüre (Himbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Geliermittel (Pektine), Säureregulator (Natriumcitrate)), Sonnenblumenöl, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (E 471)), Hefe, Salz, Säureregulator (E 341), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Emulgator (E 322). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206140 4001724614029 1 x 2,5 kg Kt. (200 St. à ca. 12,5 g) 200 St. à ca. 12,5 g
 free free V	Mini-Berliner Aprikose Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Aprikosenkonfitüre. 1 St. ca. 12,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1585 kJ (378 kcal), Fett 19,0 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 19,0 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 0,6 g	I Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in 5 Minuten aufbacken und bei Zimmertemperatur noch etwas stehen lassen. Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, 20 % Aprikosenkonfitüre (Aprikosen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Sonnenblumenöl, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (E 471)), Hefe, Salz, Säureregulator (E 341), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Emulgator (E 322). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206141 4001724614128 1 x 2,5 kg Kt. (200 St. à ca. 12,5 g) 200 St. à ca. 12,5 g

Mini-Amerikaner



 free V	Mini-Amerikaner Kleine Gebäckstücke aus lockerem Rührteig, auf der Oberseite mit Zuckerguss überzogen. 1 St. ca. 25 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1561 kJ (372 kcal), Fett 16,0 g davon GFS 7,0 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 21,0 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 1,2 g	Auftauzeit: ca. 25-30 Minuten bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, 22 % Glasur (Zucker, Palmfett, Rapsöl, LAKTOSE, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)), Wasser, Zucker, VOLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 331), Dextrose, natürliches Aroma, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Emulgator (E 471), MAGERMILCHPULVER. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206143 4001724614326 1 x 2,5 kg Kt. (100 St. à ca. 25 g) 100 St. à ca. 25 g
---	---	--	--	--

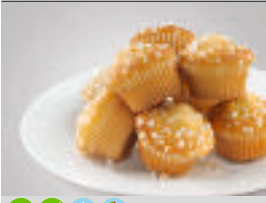
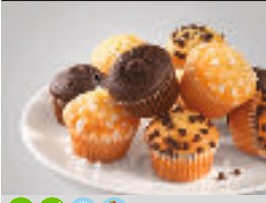
Mini-Windbeutel



 free ✓ ❄️ 👤	Mini-Windbeutel Sahne Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Sahnefüllung. 1 St. ca. 14,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1344 kJ (324 kcal), Fett 26,0 g davon GFS 17,0 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 11,0 g, Eiweiß 4,4 g, Salz 0,1 g	Auftauzeit: ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank. Mini-Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und servieren.	61 % SAHNE, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Palmöl, Stabilisator (Carrageen), Emulgator (E 471), natürliches Vanillearoma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206145 4008241614525 2 x 1 kg Kt. (135 St. à ca. 14,5 g) 135 St. à ca. 14,5 g
 free ✓ ❄️ 👤	Mini-Windbeutel Schoko Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Schokosahnefüllung. 1 St. ca. 14,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1324 kJ (319 kcal), Fett 25,0 g davon GFS 14,0 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 12,0 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,1 g	Auftauzeit: ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank. Mini-Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und servieren.	MAGERMILCH, 19 % SAHNE, VOLLEI, Palmöl, Zucker, WEIZENMEHL, 3,2 % Schokolade (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, natürliches Vanillearoma, Emulgator (SOJALECITHINE)), 2,1 % fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E 471), Stabilisator (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-282021 4006733008739 2 x 1 kg Kt. (136 St. à ca. 14,5 g) 136 St. à ca. 14,5 g
 free ✓ ❄️ 👤	Mini-Windbeutel Erdbeere Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Erdbeersahnefüllung. 1 St. ca. 14,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1233 kJ (297 kcal), Fett 23,0 g davon GFS 13,0 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 12,0 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,1 g	Auftauzeit: ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank. Mini-Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und servieren.	MAGERMILCH, 20 % SAHNE, VOLLEI, Palmöl, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, 5,7 % Erdbeersaftkonzentrat, Maisstärke, Stabilisator (Carrageen), Emulgator (E 471), Vanilleextrakt. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-282022 4006733008753 2 x 1 kg Kt. (136 St. à ca. 14,5 g) 136 St. à ca. 14,5 g

Mini-Muffins



 free V ❄️ 👤	Mini-Muffins Schokino Kleiner runder Rührkuchen mit eingebackenen und sichtbaren Schokoladentropfen. 1 St. ca. 19 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1364 kJ (326 kcal), Fett 15.0 g davon GFS 4.4 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 25.0 g, Eiweiß 4.7 g, Salz 0.7 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur.	Wasser, Zucker, 12 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPIJELVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Lupine, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-282034 4006733012682 1 x 2,394 kg Kt. (126 St. à 19 g) 126 St. à ca. 19 g
 free V ❄️ 👤	Mini-Muffins Vanille Kleiner runder Vanille-Rührkuchen, dekoriert mit Hagelzucker. 1 St. ca. 19 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1277 kJ (304 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 2.2 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 26.0 g, Eiweiß 4.2 g, Salz 0.8 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur.	Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPIJELVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Vanille Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Lupine, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-282035 4006733012699 1 x 2,39 kg (126 St. à 19 g) 126 St. à ca. 19 g
 free V ❄️ 👤	Mini-Muffins Sortimentskarton Kleine runde Rührkuchen mit und ohne eingebackenen und aufgestreuten Schokoladentropfen, je 40 Chocolate-Mini-Muffins, Schokino-Mini-Muffins und Vanille-Mini-Muffins 1 St. ca. 19 g Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0.0 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur. SCHOKINO Wasser, Zucker, 12 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPIJELVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481) CHOCOLATE Wasser, Zucker, 8,0 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPIJELVER, modifizierte Kartoffelstärke, 2,5 % fettarmes Kakaopulver, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke,	HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Aroma VANILLE-GESCHMACK Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPIJELVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Vanille Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Lupine, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-259050 4006733012675 1 x 2,28 kg Kt. (120 St. à 19 g) 120 St. à ca. 19 g

Mini-Sahnerollies



 free	Mini-Rolly Sahne Feine Sahneröllchen aus Biskuitteig mit zarter Sahnefüllung und mit Puderzucker bestäubt. 1 St. ca. 20 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1276 kJ (305 kcal), Fett 17,0 g davon GFS 11,0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 21,0 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	37 % SAHNE, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Säuerungsmittel (E 450), Glukosesirup, Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, Salfett.	1-39-282026 4006733009750 1 x 0,84 kg Kt. (42 St. à ca. 20 g) 42 St. à ca. 20 g
 free	Mini-Rolly Schwarzwälder Art Feine Röllchen aus Schoko-Biskuitteig mit einer fruchtig-cremigen Füllung aus Sahne und Kirschen und mit Puderzucker bestäubt. 1 St. ca. 20 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1239 kJ (296 kcal), Fett 15,0 g davon GFS 9,7 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	32 % SAHNE, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, 2,0 % Kirschen, Dextrose, Glukosesirup, 1,0 % fettarmes Kakaopulver, Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Geliermittel (Pektine), Salfett, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Säureregulator (Natriumcitrate).	1-39-282028 4006733009774 1 x 0,84 kg Kt. (42 St. à ca. 20 g) 42 St. à ca. 20 g
 free	Mini-Rolly Erdbeere Feine Sahneröllchen aus Biskuitteig mit einer zartcremigen Füllung aus Sahne und Erdbeerfruchtkern und mit Puderzucker bestäubt. 1 St. ca. 20 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1255 kJ (300 kcal), Fett 15,0 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 26,0 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	29 % SAHNE, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, 3,0 % Erdbeeren, Wasser, Dextrose, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), MAGERMILCHPULVER, Schweinegelatine, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), Geliermittel (Pektine), Salfett, Säureregulator (Natriumcitrate), Aroma.	1-39-282027 4006733009767 1 x 0,84 kg Kt. (42 St. à ca. 20 g) 42 St. à ca. 20 g

Kuchen-Minis



Kuchen-Minis Sortimentskarton

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

1 St. ca. 33-41 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert KJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0,0 g



Auftauzeit: ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur.

APFELKUCHEN: 53 % Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Salz, LAKTOSE, VOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Zimt, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt) RUSSISCHER ZUPFKUCHEN: 27 % SPEISEQUARK, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE,

modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), 1,0 % Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, VOLLEIPULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Emulgator (E 471), Verdickungsmittel (Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl), Glukosesirup, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Zimt DONAUWELLE: Wasser, 20 % Sauerkirschen, Zucker, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Kokos), pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), VOLLEIPULVER, fettarmes Kakaopulver, WEIZENGRIESS, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel

1-39-282023 4006733009729

1 x 6,05 kg Kt. (162 St. à ca. 37 g) je Sorte 54 St.

(E 450, Citronensäure), MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 475), Kakaopulver, HÜHNEREIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Mini-Plundergebäck



Mini-Butterplunder-Mix

Kleine Plundergebäcke in vier verschiedenen Sorten: Mini-Quarktasche, Mini-Nuss-Schnecke, Mini-Apfelkörnchen und Mini-Vanille-creme-Rolle.

1 St. à ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert KJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0,0 g



ge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Minuten angetaut werden.

Mini-Quarktasche: WEIZENMEHL, 18 % MAGERQUARK, Wasser, 13 % BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, ganz gehärtetes Kokosfett, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Dextrose, HÜHNEREIWEISSPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase). Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten. Mini-Nuss-Schnecke: WEIZENMEHL, Wasser, 14 % BUTTER, Zucker, 11 % HASELNÜSSE, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren,

Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Zimt, HÜHNEREIWEISSPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Aroma, Apfel, Kakao. Kann Spuren von Lupinen, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchten enthalten. Mini-Apfelkörnchen: WEIZENMEHL, 25 % Apfel, Wasser, 11 % BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt, Baumwollsaatöl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase). Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten. Mini-Vanillecreme-Rolle: WEIZENMEHL, Wasser, 15 % BUTTER, Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, Kakaomasse, Dextrose, HÜHNERVOLLEI,

1-99-241550 4038368415507

1 x 3,2 kg Kt. (80 St. à ca. 40 g) 4 x 20 St. à ca. 40 g

EIPULVER, WEIZENEIWEISS, MAGERMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Kokosöl, HÜHNEREIWEISSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)). Verdickungsmittel (Natriumalginat), Kakaobutter, Stabilisatoren (Calciumsulfat, Diphosphat), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (enthält MILCH, GERSTE), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

Mini-Snacks, pikant



	Mini-Twister-Trio Snack Kleine gedrehte Blätterteigstangen mit drei verschiedenen herzhaften Füllungen: Tomate, Käse und Spinat-Lauch. 1 St. à ca. 55 g Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0.0 g, Eiweiß 0.0 g, Salz 0.0 g ⓘ Kombidampf 30 % 21 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 21 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.	ⓘ Backtemperatur: 165-175 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwädung: viel. Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10-15 Minuten angetaut werden. Mini-Käse-Twister: Wasser, WEIZENMEHL, 19 % KÄSE, 17 % BUTTER, Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, pflanzliches Öl (Palm), Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürz, Aroma), VOLLMILCH-	PULVER, Zucker, Salz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. Mini-Tomaten-Twister: Wasser, WEIZENMEHL, 17 % BUTTER, 12 % KÄSE, modifizierte Stärke, Zucker, Tomatenpulver, Salz, Gewürze, Maisstärke, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Beete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. Mini-Spinat-Lauch-Twister: WEIZENMEHL, 17 % BUTTER, Wasser, Spinat, Lauch, 3 % HARTWEIZENGRIESS,	1-99-031300 4038368313001 1 x 3,3 kg Kt. (60 St. à ca. 55 g) 3 x 20 St. à ca. 55 g Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, pflanzliches Öl (Palm), Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürz, Aroma), VOLLEI, Zwiebeln, Zucker, Salz, VOLLMILCHPULVER, Maltodextrin, Gewürze, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Hefe, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten.
	Mini-Snack-Duo Kleine Plundergebäcke (35 g) in zwei verschiedenen Sorten: Mini-Tomatentasche und Mini-Spinat-Lauch-Tasche. 1 St. à ca. 35 g Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0.0 g ⓘ Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.	ⓘ Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. MINI-TOMATENTASCHE WEIZENMEHL, Tomaten, Wasser, 10 % BUTTER, 7 % KÄSE, Tomatensaft, Hefe, Zucker, Salz, Zwiebeln, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Tomatenpulver, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Maisstärke, Glukosesirup, Gewürze, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter, Mehlbehand-	lungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), natürliches Aroma Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja enthalten. MINI-SPINAT-LAUCH-TASCHE WEIZENMEHL, Wasser, 10 % BUTTER, Spinat, Lauch, 5 % SESAMSAAT, Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, pflanzliches Öl (Palm), Salz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürze, Aroma), VOLLEI, Hefe, Zwiebeln, Salz, Zucker, VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren),	1-99-032900 4038368329002 1 x 2,8 kg Kt. (80 St. à ca. 35 g) 2 x 2 x 20 St. à ca. 35 g VOLLMILCHPULVER, Maltodextrin, Gewürze, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Aroma Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Soja enthalten.

Darf's etwas Süßes ein?





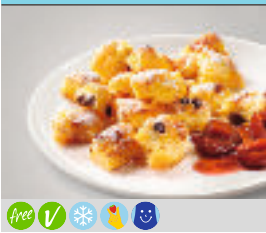
SÜSSE MAHLZEITEN

Hüttenklassiker 148



Hüttenklassiker



	Kaiserschmarrn Süßspeise nach österreichischer Art mit Rosinen - als Hauptgericht sowie als Dessert mit Zwetschgenröster, Fruchtmus oder Kompott serviert. Nährwerte je 100 g: Brennwert 998 kJ (238 kcal), Fett 9.5 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 9.9 g, Eiweiß 6.5 g, Salz 0.8 g	 regenerierfertig  Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn ca. 18-20 Minuten auf der Stufe Kombidampf bei 130 °C erwärmen.  Tiefgefrieren bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten erhitzen.  Mikrowelle: Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn (300 g) mit zerlassener Butter beträufeln und ca. 3 Minuten bei 600 Watt regenerieren. Anschließend 1 Minute im zugedeckten Gefäß ziehen lassen.	Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, WEIZENGRIESS, VOLL-MILCHPULVER, 1,6 % Rosinen, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), BUTTERREINFETT, Jodsalz, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Emulgatoren (E 471, E 475), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Soja, Schalenfrüchte). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206315 4008241631522 2 x 2,5 kg Beutel (2 St. à 2500 g)
	Schmankerl Vanille-Topfen Süße Kartoffelzapfen mit einer cremigen Vanillequarkfüllung, in Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 32 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 952 kJ (226 kcal), Fett 7.2 g davon GFS 2.0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 8.2 g, Salz 0.6 g	 Cook & Chill-geeignet  Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Schmankerl auf ein Blech legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 120 °C (10 % Dampf) ca. 28 Minuten zubereiten. Backofen: Die tiefgefrorenen Schmankerl auf ein Blech legen und bei 130 °C im vorgeheizten Backofen ca. 28-30 Minuten zubereiten. Hinweis: Für das optimale Ergebnis bitte flache Bleche zwischen 20 mm und 40 mm verwenden! 32 % SPEISEQUARK (Magerstufe), 19 % Kartoffeln, Zucker, VOLLMILCH, Rapsöl, Kartoffelstärke, HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Gewürze), WEI-	ZENMEHL, 2,4 % Kartoffelpüreeflocken, HÜHNEREIWEISSPULVER, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), CRÈME FRAÎCHE, SCHLAGSAHNE, geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), BUTTERREINFETT, HARTWEIZENGRIESS, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Gewürze, Karamell, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan, Quarkermehl), Salz, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (enthält MILCH), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206321 4008241632123 2 x 2,2 kg Beutel (138 St. à ca. 32,00 g) 2 x 69 St. à ca. 32 g
	Schmankerl Kirsch Süße Kartoffelzapfen mit einer fruchtigen Kirschfüllung, in Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 32 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 945 kJ (225 kcal), Fett 6.9 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 6.3 g, Salz 0.5 g	 Cook & Chill-geeignet  Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Schmankerl auf ein Blech legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 120 °C (10 % Dampf) ca. 28 Minuten zubereiten. Backofen: Die tiefgefrorenen Schmankerl auf ein Blech legen und bei 130 °C im vorgeheizten Backofen ca. 28-30 Minuten zubereiten. Hinweis: Für das optimale Ergebnis bitte flache Bleche zwischen 20 mm und 40 mm verwenden! 19 % Kartoffeln, 17 % Sauerkirschen, 15 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Zucker, VOLLMILCH, Rapsöl, Kartoffelstärke, HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZEN-	MEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZ-EXTRAKT, Gewürze), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), 2,4 % Kartoffelpüreeflocken, HÜHNEREIWEISSPULVER, geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), BUTTERREINFETT, Gewürze, Karamell, HARTWEIZENGRIESS, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Glukosesirup, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan, Quarkermehl), Salz, Aroma (enthält MILCH), Säuerungsmittel (Citronensäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206322 4008241632222 2 x 2,2 kg Beutel (138 St. à ca. 32,00 g) 2 x 69 St. à ca. 32 g
	Topfen-Nussnudeln Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig, in Weizenbröseln, gerösteten Haselnüssen und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 18 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1131 kJ (269 kcal), Fett 9.2 g davon GFS 2.3 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 18.0 g, Eiweiß 6.4 g, Salz 0.4 g	 Cook & Chill-geeignet  Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Nudeln auf Bleche (20-40 mm Höhe) legen und bei 150 °C (30 % Dampf) ca. 20 Minuten erhitzen. Bei Verwendung von Blechen ab 65 mm bitte jeweils einen Abstand von einer Blechhöhe einhalten. Wichtig: Nach Entnahme der Bleche diese kurz durchrütteln, damit sich die Nudeln auflockern. Tipp: Wärmeleitfähige Bleche verwenden! Backofen: Die tiefgefrorenen Nudeln auf ein Blech legen und bei 150 °C im vorgeheizten Backofen 18-22 Minuten erhitzen.	19 % SPEISEQUARK (Magerstufe), 17 % Kartoffeln, Zucker, VOLLMILCH, 8,0 % Kartoffelpüreeflocken, Kartoffelstärke, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Gewürze), 3,6 % geröstete HASELNUSSKERNE (gemahlen), Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), modifizierte Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält MILCH), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (weitere Schalenfrüchte (Nüsse)). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-206310 4008241631027 2 x 2,5 kg Beutel (278 St. à ca. 18,00 g) 2 x 139 St. à ca. 18 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 free ✓ ❄️ 😊 	Marillen-Topfenknödel Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteilg mit einer fruchtigen Aprikosenfüllung, in Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 955 kJ (227 kcal), Fett 7.1 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 12.0 g, Eiweiß 6.7 g, Salz 0.6 g	🍳 Cook & Chill-geeignet 🍲 Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20-40 mm Höhe) legen und bei 120 °C (20 % Dampf) ca. 30 Minuten erhitzen. Bei Verwendung von Blechen ab 65 mm bitte jeweils einen Abstand von einer Blechhöhe einhalten. Tipp: Wärmeleitfähige Bleche verwenden! Backofen: Die tiefgefrorenen Knödel auf ein Blech legen und bei 130 °C im vorgeheizten Backofen 28-30 Minuten erhitzen. 21 % Kartoffeln, 17 % SPEISEQUARK (Magerstufe), 12 % Aprikosen, Zucker, Kartoffelstärke, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCH, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT,	1-39-206313 4008241631324 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65,00 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 free ✓ ❄️ 	Zwetschgen-Topfenknödel Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteilg mit einer fruchtigen Zwetschgenfüllung, in gerösteten Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 982 kJ (233 kcal), Fett 7.1 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 6.6 g, Salz 0.6 g	🍳 Cook & Chill-geeignet 🍲 Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20-40 mm Höhe) legen und bei 120 °C (20 % Dampf) ca. 35 Minuten erhitzen. Bei Verwendung von Blechen ab 65 mm bitte jeweils einen Abstand von einer Blechhöhe einhalten. Tipp: Wärmeleitfähige Bleche verwenden! Backofen: Die tiefgefrorenen Knödel auf ein Blech legen und bei 130 °C im vorgeheizten Backofen 28-30 Minuten erhitzen. 21 % Kartoffeln, 17 % SPEISEQUARK (Magerstufe), 12 % Zwetschgen, Zucker, Kartoffelstärke, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCH, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT,	1-39-206312 4008241631225 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65,00 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 free ✓ ❄️ 😊 	Erdbeer-Topfenknödel Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteilg mit einer fruchtigen Erdbeerfüllung, in Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 988 kJ (235 kcal), Fett 7.1 g davon GFS 1.8 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 6.7 g, Salz 0.6 g	🍳 Cook & Chill-geeignet 🍲 Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20-65 mm Höhe) legen und bei 120 °C (20 % Dampf) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer erhitzen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. 21 % Kartoffeln, 17 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Zucker, 10 % Erdbeeren, Kartoffelstärke, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCH, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Gewürze), WEIZENMEHL, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), 2,7 % Kartoffelpüree-flocken, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), HÜHNEREIWEISSPULVER,	1-39-280004 4006733007565 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65,00 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 free ✓ ❄️ 	Nougatcreme-Topfenknödel Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteilg mit einer Nougatcremefüllung, in Weizenbröseln und Zucker gewälzt. 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1278 kJ (305 kcal), Fett 14.0 g davon GFS 3.1 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 17.0 g, Eiweiß 7.6 g, Salz 0.6 g	🍳 Cook & Chill-geeignet 🍲 Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20-65 mm Höhe) legen und bei 120 °C (20 % Dampf) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer erhitzen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. 21 % Kartoffeln, 17 % SPEISEQUARK (Magerstufe), 16 % NUSS-NUGATCREME (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume, Raps), HASELNÜSSE, Kakaopulver (stark entölt), MAGERMILCHPULVER, Sheafett, Emulgator (SOJALECITHINE), Aroma), Zucker, Kartoffelstärke, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCH, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz,	1-39-280005 4006733007589 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65,00 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 free ✓ ❄️ 😊 	Ofenschlupfer portioniert Süddeutscher Apfelaufauf mit Rosinen und Weißbrot nach traditioneller Rezeptur, portioniert. 1 St. ca. 112 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1048 kJ (250 kcal), Fett 12.0 g davon GFS 5.4 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 13.0 g, Eiweiß 5.3 g, Salz 0.4 g	🍳 Cook & Chill-geeignet 🍲 Die Portionen auf ein leicht gefettetes Blech setzen und bei 150 °C im vorgeheizten Kombidämpfer (Garstufe Heißluft) 25-30 Minuten garen. 26 % Apfelstücke, HÜHNERVOLLEI, WEISSBROT (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Sonnenblumenöl), SPEISEQUARK (Magerstufe), 8,5 % SCHLAGSAHNE, Zucker, modifizierte Stärke (Wachsmals, Kartoffel), BUTTERREINFETT, HARTWEIZENGRIESS, Rapsöl, 2,8 % Rosinen, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma, Orangensaftpulver.	1-39-280008 4006733010510 4 x 2,021 kg Beutel (72 St. à ca. 112,00 g) 4 x 18 St. à ca. 112 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Grießschnitte Traditionelles Produkt in Rautenform aus Hartweizengrieß, Eiern und Butter. 1 St. ca. 75 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1233 kJ (295 kcal), Fett 14.0 g davon GFS 5.6 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 2.8 g, Eiweiß 7.1 g, Salz 0.2 g free ✓ ❄️ 😊 	 Cook & Chill-geeignet  Tiefgefroren bei vorgeheiztem Gerät: 190 °C, 15-20 Minuten - das Einfetten der Backbleche ist nicht notwendig.  Tiefgefroren, in Öl unter mehrmaligem Wenden bei schwacher bis mittlerer Hitze 10-12 Minuten backen	26 % HARTWEIZENGRIESS, HÜHNERVOLLEI, Reis (gegart), VOLLMILCH, Reisgrieß, BUTTERREINFETT, Birnen, Rapsöl, SPEISEQUARK (Magerstufe), pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Orangensaftpulver, Zucker, Karamell, Gewürz, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Kartoffelstärke, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).	1-39-206316 4008241631621 2 x 1,5 kg Beutel (40 St. à ca. 75,00 g) 2 x 20 St. à ca. 75 g
 Grießbrei Leckerer Grießbrei, ob warm oder kalt serviert. Schnell und einfach zubereitet. Besonders lecker mit Zimt und Zucker oder mit Früchten. 200 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1560 kJ (367 kcal), Fett 0.6 g davon GFS 0.2 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 42.0 g, Eiweiß 5.6 g, Salz 0.0 g free ✓ ☁️ 😊 	 Cook & Chill-geeignet  Die erforderliche Menge Milch zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Danach den Dr. Oetker Grießbrei mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren und ca. 1 Minuteiterrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und portionieren. Tipp: Wenn Sie den Grießbrei kalt servieren möchten, empfehlen wir bei der Zubereitung die aufzukochende Milchmenge um ca. 50 % zu erhöhen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht und der Grießbrei hat nach dem Erkalten die optimale Konsistenz.	44 % HARTWEIZENGRIESS, Zucker, Maisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Geliermittel (Xanthan), Aroma (enthält LAKTOSE), Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch Milcheiweiß, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-208485 4008241848531 4 x 3 kg FS (4 St. à 3000 g) 3 kg Dessertpulver auf 15 l Milch = ca. 180 Portionen à ca. 100 g
 Milchreis Vanille Leckerer Milchreis als warme Hauptspeise oder als Dessert geeignet. Schnell und einfach zubereitet. 250 g Milchreispulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1619 kJ (381 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 27.0 g, Eiweiß 4.2 g, Salz 0.3 g free free ✓ ☁️ 😊 	 Cook & Chill-geeignet  Die erforderliche Menge Milch zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Danach den Milchreis mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren und ca. 1 Minuteiterrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und portionieren. Bei Entnahmen von Teilmengen bitte vorher gut durchmischen. Tipp: Wenn Sie den Milchreis kalt servieren möchten, empfehlen wir bei der Zubereitung die aufzukochende Milchmenge um ca. 50 % zu erhöhen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht und der Milchreis hat nach dem Erkalten seine optimale Konsistenz.	56 % Instantreis, Zucker, Maisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 471), Salz, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, natürliches Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-208480 4008241848036 4 x 3 kg FS (4 St. à 3000 g) 3 kg Milchreispulver auf 12 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 Milchreis nach klassischer Art Der Klassiker, den Sie nach Belieben verfeinern können. Ob mit Zimt und Zucker, Fruchtzauber oder pur - Dr. Oetker Milchreis nach klassischer Art gelingt und schmeckt immer. 250 g Milchreispulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1619 kJ (381 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.0 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 27.0 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 0.3 g free free ✓ ☁️ 😊 	 Cook & Chill-geeignet  Die erforderliche Menge Milch zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Danach den Milchreis mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren und ca. 1 Minuteiterrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und portionieren. Bei Entnahmen von Teilmengen bitte vorher gut durchmischen. Tipp: Wenn Sie den Milchreis kalt servieren möchten, empfehlen wir bei der Zubereitung die aufzukochende Milchmenge um ca. 50 % zu erhöhen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht und der Milchreis hat nach dem Erkalten seine optimale Konsistenz.	56 % Instantreis, Zucker, Maisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Salz, Aroma (mit MILCHZUCKER), Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-252306 4006733000153 4 x 3 kg FS (4 St. à 3000 g) 3 kg Milchreispulver auf 12 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
 Quarkauflauf Mischung zur Herstellung eines leckeren Quarkauflaues. Nur Quark und Früchte zugeben. 1000 g Dessertpulver auf 1,5 l Wasser und 2000 g Quark und 500 g Obst Nährwerte je 100 g: Brennwert 1656 kJ (391 kcal), Fett 3.3 g davon GFS 1.6 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 56.0 g, Eiweiß 9.4 g, Salz 0.9 g free ✓ ☁️ 😊 	 Cook & Chill-geeignet  Den Konvektomat/Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Früchte vorbereiten (TK Früchte auftauen lassen / Dosenfrüchte abschütten) und je nach Wunsch kleinschneiden. Den Quark und die entsprechende Menge Wasser in ein Gefäß geben und glatt verrühren. Den Dr. Oetker Quarkauflauf mit dem Schneebesen unter Rühren zufügen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Früchte in ein 1/1 GN-Blech (ca. 60 mm tief) oder in eine flache Auflaufform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Konvektomat/Backofen ca. 30 Minuten backen und bis zum Servieren 5 Minuten stehen lassen.	Zucker, HARTWEIZENGRIESS, modifizierte Maisstärke, MAGERMILCHPULVER, Maisstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-208487 4008241848739 4 x 3 kg FS (4 St. à 3000 g) 3 kg Dessertpulver auf 4,5 l Wasser, 6 kg Quark und 1,5 kg Obst = ca. 45 Portionen à ca. 300 g / ca. 135 Portionen à ca. 100 g



Süße
Mantelchen

Rundum sorglos!
Passenio von Dr. Oetker Professional:
DIE Marke für abwechslungsreiche
passierte Kost!





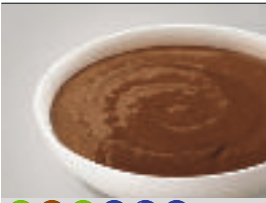
PASSENIO - SPEZIELLE KOST

Süße Suppen	154
Passierte Kost	155



Süße Suppen



	Milchsuppe Vanille-Geschmack Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Vanille-Geschmack. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1778 kJ (422 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 7,3 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 34,0 g, Eiweiß 21,0 g, Salz 1,1 g	regenerierfertig Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren. Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	46 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202735 4008241273531 4 x 2,3 kg FS (4 St. à 2300 g) 2300 g Trockenmischung und 1300 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 205 Portionen à ca. 100 ml, 2300 g Trockenmischung und 100 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 198 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE
	Milchsuppe Schokoladen-Geschmack Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Schokolade. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1717 kJ (408 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 29,0 g, Eiweiß 21,0 g, Salz 1,1 g	regenerierfertig Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren. Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	40 % MAGERMILCHPULVER, 23 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, 11 % fettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202738 4008241273838 4 x 2,3 kg FS (4 St. à 2300 g) 2300 g Trockenmischung und 1300 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 205 Portionen à ca. 100 ml, 2300 g Trockenmischung und 100 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 198 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE
	Milchsuppe Grieß Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Grieß. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden. 180 g Trockenmischung und 80 g Zucker bzw. 6 ml flüssige Tafelsüße auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1696 kJ (402 kcal), Fett 8,9 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 24,0 g, Eiweiß 20,0 g, Salz 0,8 g	regenerierfertig Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren. Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	42 % Instant-HARTWEIZENGRIESS, 32 % MAGERMILCHPULVER, 19 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, weitere glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202743 4008241274323 4 x 2,5 kg FS (4 St. à 2500 g) 2500 g Trockenmischung und 1100 g Zucker auf 14 l Wasser = ca. 171 Portionen à ca. 100 ml, 2500 g Trockenmischung und 85 ml flüssige Tafelsüße auf 14 l Wasser = ca. 165 Portionen à ca. 100 ml = ca. 120 BE
	Milchsuppe Erdbeer-Geschmack Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Erdbeer-Geschmack. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1782 kJ (423 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 7,3 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 33,0 g, Eiweiß 21,0 g, Salz 1,1 g	regenerierfertig Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren. Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	45 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (mit MILCH). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202736 4008241273630 4 x 2,3 kg FS (4 St. à 2300 g) 2300 g Trockenmischung und 1300 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 205 Portionen à ca. 100 ml, 2300 g Trockenmischung und 100 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 198 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Milchsuppe Bananen-Geschmack Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Bananen-Geschmack. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden. Nährwerte je 100 g: Brennwert 1781 kJ (423 kcal), Fett 12,0 g davon GFS 7,3 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 34,0 g, Eiweiß 21,0 g, Salz 1,1 g	 regenerierfertig  Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren. Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	46 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Techno-logisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-202737 4008241273708 4 x 2,3 kg FS (4 St. à 2300 g) 2300 g Trockenmischung und 1300 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 205 Portionen à ca. 100 ml, 2300 g Trockenmischung und 100 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 198 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE

Passierte Kost

Passierte Kost, Fleisch



 Passenio nach Art Rinderbraten Herzhafte Rindfleischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in Bratenform, tiefgefroren. 1 St. ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 664 kJ (159 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 4,8 g, Kohlenhydrate 8 g davon Zucker 0,6 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 0,9 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 43 % Rindfleisch, Wasser, Kartoffelpüreeflocken, SCHLAGSAHNE, HÜHNER-EIWEISSPULVER, Kokosfett, 1,1 % Rindfleischextrakt, Aroma, Hefeextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Gewürze.	1-39-206600 4008241660027 2 x 2 kg Beutel (50 St. à ca. 80 g) 2 x 25 St. à ca. 80 g
 Passenio nach Art Schweinebraten Herzhafte Schweinefleischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in Bratenform, tiefgefroren. 1 St. ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 640 kJ (153 kcal), Fett 8,1 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 9 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 1,5 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 40 % Schweinefleisch (gegart), Wasser, Kartoffelpüreeflocken, SCHLAGSAHNE, Kokosfett, HÜHNER-EIWEISSPULVER, Kartoffelstärke, Salz, Aroma, Hefeextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Dextrose, Gewürzextrakt.	1-39-206603 4008241660324 2 x 2 kg Beutel (50 St. à ca. 80 g) 2 x 25 St. à ca. 80 g
 Passenio nach Art Hähnchenschnitzel Zarte Geflügelfleischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 735 kJ (176 kcal), Fett 9,0 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 7 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 16,0 g, Salz 1,3 g	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 50 % gekochtes Hähnchenfleisch, Wasser, Kartoffelpüreeflocken, SCHLAGSAHNE, Hühnerfett, HÜHNER-EIWEISSPULVER, Salz, Aroma, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürz, Gewürzextrakt.	1-39-206607 4008241660720 2 x 2 kg Beutel (50 St. à ca. 80 g) 2 x 25 St. à ca. 80 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Passenio nach Art Putenbrust Putenbrustzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in natürlicher Form, tiefgefroren. 1 St. ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 626 kJ (150 kcal), Fett 7.7 g davon GFS 2.8 g, Kohlenhydrate 8 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 0.9 g free free	regenerierfertig ☑ Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. ☑ Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 42 % Putenfleisch (gegart), Wasser, Kartoffeln, Hühnerfett, SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIWEISS, Gewürze, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Glukosesirup, Maltodextrin, Aroma (mit Ei).	1-39-250050 4008241101261 2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 80 g) 2 x 25 St. à ca. 80 g
 Passenio Kalb Kalbshackfleischzubereitung mit angenehmer Bratenote, passiert, tiefgefroren. 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 820 kJ (196 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 6.2 g, Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 0.5 g, Eiweiß 13.0 g, Salz 0.8 g free free free	regenerierfertig ☑ Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. ☑ Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 44 % Kalbshackfleisch (gegart), Wasser, Kartoffelpüreeflocken, Kokosfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl, Zucker, Gewürzextrakt, Gewürz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Sellerie, Senf, glutenhaltiges Getreide). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-285034 4006733009927 2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g) 2 x 50 St. à ca. 40 g
 Passenio nach Art Kassler Schweinefleischzubereitung mit typischer Rauchnote, passiert, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 575 kJ (137 kcal), Fett 6.9 g davon GFS 2.7 g, Kohlenhydrate 7 g davon Zucker 0.3 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 1.5 g free free free	regenerierfertig ☑ Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. ☑ Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 45 % Kassler (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Stabilisator (Natriumnitrit)), Rauch), Wasser, Kartoffelpüreeflocken, HÜHNEREIWEISSPULVER, Kokosfett, Hefeextrakt, Rapsöl, Gewürz.	1-39-285003 4008241103050 2 x 2 kg Beutel (50 St. à ca. 80 g) 2 x 25 St. à ca. 80 g
 Passenio nach Art Rindergulasch Herzhafte Rindfleischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in Gulaschform, tiefgefroren. 1 St. ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 794 kJ (190 kcal), Fett 11.0 g davon GFS 7.0 g, Kohlenhydrate 9 g davon Zucker 0.8 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 0.9 g free free	regenerierfertig ☑ Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. ☑ Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 43 % Rindfleisch, Wasser, Kartoffelpüreeflocken, SCHLAGSAHNE, Kokosfett, HÜHNEREIWEISSPULVER, 1,1 % Rindfleischextrakt, Aroma, Gewürze, Hefeextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Rapsöl.	1-39-285007 4006733001006 2 x 2 kg Beutel (266 St. à ca. 15 g) 2 x 133 St. à ca. 15 g
 Passenio nach Art Würstchen Schweinefleischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in natürlicher Würstchenform, tiefgefroren. 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 575 kJ (137 kcal), Fett 5.1 g davon GFS 2.1 g, Kohlenhydrate 10 g davon Zucker 0.9 g, Eiweiß 12.0 g, Salz 1.5 g free free	regenerierfertig ☑ Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. ☑ Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 43 % Schweinefleisch (gegart), Wasser, Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIWEISS, Gewürz, Kartoffelstärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Aroma, Salz, Hefeextrakt, Raucharoma.	1-39-206606 4008241660621 2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g) 2 x 50 St. à ca. 40 g

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Passenio nach Art Mini-Hackbraten

Schweinefleischzubereitung mit typischem Hackbraten-Geschmack, passiert, geformt, tiefgefroren.

1 St. à 14,5 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 616 kJ (147 kcal), Fett 5,7 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 1,0 g, Eiweiß 12,0 g, Salz 1,4 g

- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

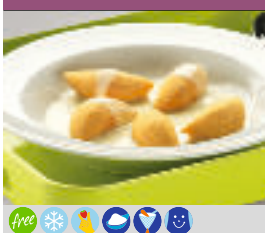
43 % Schweinefleisch (gegart), Wasser, Kartoffelpüreeflocken, Zwiebeln, Kokosfett, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), HÜHNEREIWEISSPULVER, Kartoffelstärke, Salz, Aroma, Hefeextrakt, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Rapsöl, Gewürzextrakt.

1-39-285025 4006733008067

2 x 2 kg Beutel (276 St. à ca. 14,5 g)
2 x 138 St. à ca. 14,5 g

Passierte Kost, Fisch

Passenio



Passenio Lachsnocken

Zarte Fischzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, in Nockenform, tiefgefroren.

1 St. ca. 20 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 666 kJ (160 kcal), Fett 9,7 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 8 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 9,9 g, Salz 1,1 g

- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

Wasser, 26 % LACHS, 21 % SEELACHS, SCHLAGSAHNE, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kartoffelpüreeflocken, Rapsöl, pflanzliche Fette (Shea, Kokos), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Emulgatoren (Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Salz, Gewürz.

1-39-250051 4008241101285

2 x 2 kg Beutel (200 St. à ca. 20 g)
2 x 100 St. à ca. 20 g



Passenio Fischnocken

Feine Fischzubereitung, passiert, in Nockenform, tiefgefroren.

1 St. ca. 20 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 592 kJ (141 kcal), Fett 7,2 g davon GFS 2,1 g, Kohlenhydrate 8 g davon Zucker 0,2 g, Eiweiß 11,0 g, Salz 1,0 g

- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

53 % FISCH, Wasser, Kartoffelpüreeflocken, Rapsöl, pflanzliche Fette (Shea, Kokos), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält FISCH), Emulgatoren (Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure).

1-39-206608 4008241660829

2 x 2 kg Beutel (200 St. à ca. 20 g)
2 x 100 St. à ca. 20 g

Passierte Kost, Gemüse



Passenio Karotte

Karottenzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, typische Farbe, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 368 kJ (87 kcal), Fett 1.1 g davon GFS 0.7 g, Kohlenhydrate 13 g davon Zucker 4.4 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 0.8 g



- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

81 % Karotten, Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIEIWEISS, Gewürz, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt.

1-39-206601 4008241660126

2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g)
2 x 50 St. à ca. 40 g



Passenio Erbse

Erbsenzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert, typische Farbe, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 500 kJ (119 kcal), Fett 3.2 g davon GFS 1.9 g, Kohlenhydrate 15 g davon Zucker 1.2 g, Eiweiß 5.8 g, Salz 0.8 g



- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

51 % grüne Erbsen, Wasser, Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIEIWEISS, Gewürz, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt.

1-39-206602 4008241660225

2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g)
2 x 50 St. à ca. 40 g



Passenio Apfel-Rotkohl

Apfel-Rotkohl-Zubereitung, passiert, mit Apfelsaft verfeinert, typische Farbe, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 413 kJ (98 kcal), Fett 0.2 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 8.6 g, Eiweiß 4.6 g, Salz 0.6 g



- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

77 % Rotkohl, Kartoffeln, Zucker, HÜHNEREIEIWEISS, 3,0 % Apfelsaftkonzentrat, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Lorbeerblätterextrakt.

1-39-206611 4008241661123

2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g)
2 x 50 St. à ca. 40 g



Passenio Brokkoli

Brokkolizubereitung, passiert, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 406 kJ (96 kcal), Fett 1.7 g davon GFS 1.0 g, Kohlenhydrate 13 g davon Zucker 1.7 g, Eiweiß 5.5 g, Salz 0.8 g



- regenerierfertig
- Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
- Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

61 % Brokkoli, Kartoffelpüreeflocken, Kartoffeln, Blumenkohl, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Kokosfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Spinatpulver, Rapsöl.

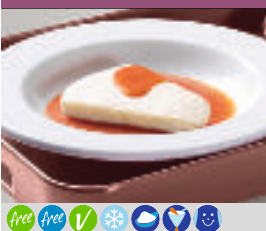
1-39-285035 4006733010992

2 x 2 kg Beutel (ca. 100 St. à ca. 40 g)
2 x ca. 50 St. à ca. 40 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Passenio Sauerkraut Feine Sauerkrautzubereitung, passiert, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 331 kJ (78 kcal), Fett 1.0 g davon GFS 0.6 g, Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 2.3 g, Eiweiß 3.9 g, Salz 1.6 g 	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese Angaben können nur Richtwerte sein, da	jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.	1-39-285002 4008241102930 2 x 2 kg Beutel (100 St. à ca. 40 g) 2 x 50 St. à ca. 40 g 73 % Sauerkraut (Weißkohl), Weißwein, Salz), Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIEIWEISS, Gewürz, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Raucharoma.

Passierte Kost, Beilagen

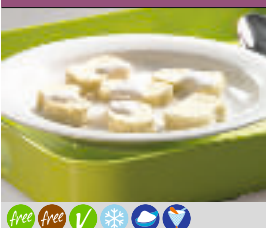


 Passenio Nudel Nudelzubereitung, passiert, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 547 kJ (131 kcal), Fett 5.3 g davon GFS 4.5 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 0.7 g, Eiweiß 4.9 g, Salz 0.7 g 	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 51 % gekochte Nudeln (Wasser, HARTWEIZENGRIESS), Wasser, Kokosfett, Citrusfaser, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Rapsöl.	1-39-285022 4006733003871 2 x 2 kg Beutel (40 St. à 100 g) 2 x 20 St. à 100 g
 Passenio Reisschnitte Reiszubereitung, passiert, mild gewürzt, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 466 kJ (111 kcal), Fett 4.3 g davon GFS 0.8 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 0.2 g, Eiweiß 2.8 g, Salz 0.6 g 	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 45 % Reis (gegart), Wasser, Citrusfaser, Rapsöl, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, pflanzliche Fette (Kokos, Shea), Salz, Aroma.	1-39-285024 4006733007916 2 x 2 kg Beutel (40 St. à 100 g) 2 x 20 St. à 100 g
 Passenio Kartoffelschnitte Kartoffelzubereitung, passiert, mit Sahne verfeinert und würziger Note, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 454 kJ (108 kcal), Fett 2.5 g davon GFS 1.5 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 1.3 g, Eiweiß 4.1 g, Salz 0.8 g 	 regenerierfertig  Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.  Die Produkte tiefgekühlt auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 2,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 4 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese	Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet. 80 % Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, 7,9 % Kartoffelpüreeflocken, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Raucharoma.	1-39-206610 4008241661024 2 x 2 kg Beutel (40 St. à 100 g) 2 x 20 St. à 100 g

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 Passenio Roggenmischbrot Herzhafte Roggenmischbrot-Zubereitung, passiert, mit Quark verfeinert, ohne Körner, in Form einer Brotscheibe, tiefgefroren. 1 St. ca. 60 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 409 kJ (97 kcal), Fett 0.3 g davon GFS 0.1 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 1.6 g, Eiweiß 3.5 g, Salz 0.7 g      	Tiefgefroren auf einen Teller legen, auftauen lassen und servieren. Offen ausgebreitet bei Umgebungstemperatur: ca. 180 Minuten auftauen lassen. Abgedeckt im Kühlhaus (8 °C): 5-6 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. TIPP: Passenio Roggenmischbrot bereits im tiefgefrorenen Zustand mit allen Aufstrichen nach Wahl, z. B. Butter, bestreichen und abgedeckt im Kühlhaus auftauen lassen. (Kann im aufgetauten Zustand mit weichen Aufstrichen, z. B. Halbfett-Margarine, Konfitüre Samt, Käse-Streichcreme, bestrichen werden.)	35 % ROGGENMISCHBROT (Mehl (ROGGEN, WEIZEN), Wasser, Salz, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENEIWEISS, Kartoffeln, Gewürze), Wasser, Kartoffeln, SPEISEQUARK (Magerstufe). Im Rahmen der Produktion wird auch Sesam verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-285026 4006733008098 2 x 2 kg Beutel (68 St. à ca. 60 g) 2 x 34 St. à ca. 60 g
 Passenio Pumpernickel Herzhafte Roggenvollkornschrotbrot-Zubereitung, mit Quark verfeinert, passiert, in Form einer Brotscheibe, tiefgefroren. 1 St. ca. 60 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 634 kJ (151 kcal), Fett 2.8 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 4.6 g, Eiweiß 8.1 g, Salz 0.9 g      	Tiefgefroren auf einen Teller legen, auftauen lassen und servieren. Offen ausgebreitet bei Umgebungstemperatur: ca. 180 Minuten auftauen lassen. Abgedeckt im Kühlhaus (8 °C): 5-6 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden. TIPP: Passenio Pumpernickel bereits im tiefgefrorenen Zustand mit allen Aufstrichen nach Wahl, z. B. Butter, bestreichen und abgedeckt im Kühlhaus auftauen lassen. (Kann im aufgetauten Zustand mit weichen Aufstrichen, z. B. Halbfettmargarine, Konfitüre Samt, Käse-Streichcreme, bestrichen werden.)	50 % Pumpernickel (ROGGENVOLLKORN-SCHROT, Wasser, Zuckerrübensirup, GERSTENMALZEXTRAKT, Salz, Hefe), Wasser, SOJAEIWEISSERZEUGNIS, SPEISEQUARK (Magerstufe), Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokos, Shea).	1-39-285009 4006733001549 2 x 2 kg Beutel (68 St. à ca. 60 g) 2 x 34 St. à ca. 60 g

Passierte Kost, Salat



 Passenio Kartoffel-Gurken-Salat nach Spreewälder Art Kartoffel-Gurken-Salat nach Spreewälder Art, passiert, mit Rapsöl und Sahne verfeinert, geformt, tiefgefroren. 1 St. ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 559 kJ (133 kcal), Fett 5.2 g davon GFS 1.6 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 5.0 g, Eiweiß 2.1 g, Salz 0.6 g      	Tiefgefroren auf einen Teller legen, auftauen lassen und servieren. Offen ausgebreitet bei Umgebungstemperatur: ca. 90 Minuten auftauen, abgedeckt im Kühlhaus (8 °C): ca. 4-5 Stunden auftauen.	43 % Essiggurken (Gurken, Branntweinessig, Salz), 43 % Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, Zucker, Rapsöl, Gewürz, Aroma.	1-39-206605 4008241660522 2 x 2 kg Beutel (268 St. à ca. 15 g) 2 x 134 St. à ca. 15 g
--	---	---	--

Passierte Kost, Süße Komponenten

Dr. Oetker Professional **Passenio**



Passenio Apfelstrudel

Apfelstrudelzubereitung, passiert, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 57 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 749 kJ (180 kcal), Fett 10,0 g davon GFS 8,2 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 10,0 g, Eiweiß 2,7 g, Salz 0,2 g



regenerierfertig
1 Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
2 Die Produkte tiefgefroren auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 1-1,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 1,5-2,5 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

48 % Apfelstrudel (60 % Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Palmfett, 3,0 % Sultaninen, Sonnenblumenöl, Salz, Zimt, natürliches Apfelaroma, Verdickungsmittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Hefe, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), Wasser, Kokosfett, Citrusfaser, Zucker, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Rapsöl, Aroma, Zimt.

Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-285033 4006733009910

2 x 2 kg Beutel (70 St. à ca. 57 g)

2 x 35 St. à 57 g



Passenio Aprikosen-Reisschnitte

Reiszubereitung mit Aprikose, passiert, geformt, tiefgefroren.

1 St. ca. 56 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 715 kJ (171 kcal), Fett 8,2 g davon GFS 7,0 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 10,0 g, Eiweiß 3,6 g, Salz 0,1 g



regenerierfertig
1 Produkte tiefgefroren auf einem Blech auslegen und bei 120 °C im Kombidampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombidämpfer mit Deckel regenerieren. Nach dem Regenerieren können die Produkte zum Servieren mit Hilfe einer Winkelpalette umgesetzt werden.
2 Die Produkte tiefgefroren auf einen Teller legen und bei 1800 Watt in Intervallen mit Deckel 1-1,5 Minuten erhitzen. Bei Geräten mit 900 Watt in Intervallen mit Deckel 1,5-2,5 Minuten erhitzen. Falls keine Rotation vorhanden ist, sollte der Teller nach jedem Intervall etwas gedreht werden. Hinweis: Diese

Angaben können nur Richtwerte sein, da jedes Gerät unterschiedlich arbeitet.

Wasser, 29 % Reis (gegart), 8,0 % Aprikosenzubereitung (Aprikosen, Zucker, Wasser, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma), Kokosfett, SPEISEQUARK (Magerstufe), Zucker, Citrusfaser, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Rapsöl, Aroma.

1-39-285023 4006733007008

2 x 2 kg Beutel (72 St. à ca. 56 g)

2 x 36 St. à ca. 56 g

Grundprodukte

Dr. Oetker Professional **Passenio**



Passenio plus Bindemittel

Leicht zu dosierendes Bindemittel, zur Konsistenzanpassung von Speisen und Getränken, enthält 92 % verwertbare Kohlenhydrate.

ca. 3 g / 100 ml: Konsistenz leicht flüssig
 ca. 4 g / 100 ml: Konsistenz nektarartig
 ca. 5 g / 100 ml: Konsistenz cremig

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1565 kJ (368 kcal), Fett 0,0 g davon GFS 0,0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 0,0 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,1 g



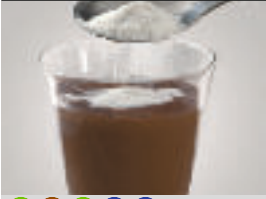
Mit einem Schneebesen langsam in kalte oder warme Flüssigkeiten einrühren.

Modifizierte Kartoffelstärke (E 1442) zur Verwendung in Lebensmitteln. Im Rahmen der Produktion werden auch Milch/Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204844 4008241484425

4 x 0,4 kg Dose (4 St. à 400 g)

4 x 400-g-Dose

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
      	Passenio plus Trio Das besondere 3-in-1-Produkt mit einer ausgewogenen Mischung an Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen zur Zugabe zu Speisen und Getränken. 2 gehäufte EL (ca. 28 g) enthalten ca. 100 kcal max. Dosierung 10 EL pro Tag Nährwerte je 100 g: Brennwert 1522 kJ (359 kcal), Fett 0.8 g davon GFS 0.5 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 1.4 g, Eiweiß 15.0 g, Salz 0.2 g	Mit einem Schneebesen in kalte oder warme (nicht kochende) Speisen und Getränke einrühren, kurze Zeit ziehen lassen und nochmals umrühren. Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Inulin. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei und glutenhaltiges Getreide verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	1-39-204845 4008241484524 4 x 0,75 kg Dose (4 St. à 750 g) 4 x 750-g-Dose

Eine süße Versuchung –
serviert mit Vanillesoße und
Fruchtpüree Erdbeere





NONFOOD - INDEX

Küchenfolien	166
TK-Dessert-Glas	166
Produktverzeichnis	167



Küchenfolien



	Alufolie Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt. Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0.0 g	1-39-208805 4008241880531 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)
	Frischhaltefolie Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt. Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0.0 g	1-39-208815 4008241881538 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)

TK-Dessert-Glas



	TK-Dessertgläser Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der Dr. Oetker Professional TK-Desserts. Nährwerte je 100 g: Brennwert kJ (kcal), Fett g davon GFS g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker g, Eiweiß g, Salz 0.0 g	1-39-281036 4006733004366 1 x 4,68 kg Kt. (24 St. à ca. 195 g)
--	--	---

mit Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidantien	mit Antikondensationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	geschwefelt	mit Mischwurst (bzw. Fleischzerzeugnissen)	mit Phosphat (bzw. Fleischzerzeugnissen)	mit Süßungsmitteln	mit einer Zuckermenge	enthält eine Phenylamin-Quelle	mit kakaohaltiger Fettbasis	mit kakaohaltigem Fettbinder	a enthält glutenhaltiges Getreide	b enthält glutenhaltiges Getreide	c enthält Ei	e enthält Fisch	f enthält Erdnüsse	g enthält Sojabohnen	h enthält Milch (einschließlich Laktose)	i enthält Sellerie	l enthält Senf	m enthält Sesamsamen	n enthält Lupinen	o enthält Weichtiere	enthält tierische Bestandteile & Süßholzwurzel	enthält tierische Bestandteile	enthält Bestandteile vom Schwein
---------------	---------------------------	--------------------	------------------------------	---------------------------	-------------	--	--	--------------------	-----------------------	--------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------	-----------------	--------------------	----------------------	--	--------------------	----------------	----------------------	-------------------	----------------------	--	--------------------------------	----------------------------------

[illegible]

C-F

	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	geschwefelt	mit Phosphat (bei Fleischzerlegung)	mit Phosphat (bei Fischzerlegung)	mit Säuerungsmitteln (z.B. Zitronensäure)	enthält eine Phenylalanin-Quelle	kein bei übermäßigem Verzehr akkumulierendes Wirkstoff	enthält glutenhaltiges Getreide	enthält Eiweiß	enthält Fisch	enthält Erdnüsse	enthält Sojabohnen	enthält Milch (einschließlich Laktose)	enthält Schalenfrüchte	enthält Senf	enthält Sesamsamen	enthält Lupinen	enthält Weizen	enthält Schwefeldioxid & Sulfite	enthält Bestandteile von Schwein	
Currywurst-Tasche XXL																								138
Delikatess-Soße zu Braten, Granulat																								33
Delikatess-Soße zu Braten, hefefrei, Instant																								33
Delikatess-Soße zu Braten, Instant																								33
Delikatess-Soße zu Braten, kaltquellend																								32
Delikatess-Soße zu Rinderbraten, Granulat																								33
Delikatess-Soße zu Schweinebraten, Granulat																								34
Demi-glace, Granulat																								30
Dessertcreme Walnuss-Geschmack																								92
Dessertfrüchte Zwetschgenröster, servierfertig																								123
Dessertsoße Erdbeere																								118
Dessertsoße Himbeere																								118
Dessertsoße Schokolade																								118
Dessertsoße Schokolade ohne Kochen																								119
Dessertsoße Toffee-Geschmack																								118
Dessertsoße Vanille-Geschmack																								120
Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen																								119
Die Ofenfrische Bolognese																								69
Die Ofenfrische Diavolo																								68
Die Ofenfrische Hawaii																								68
Die Ofenfrische Margherita																								68
Die Ofenfrische Mozzarella-Pesto																								68
Die Ofenfrische Pepperoni-Salami																								67
Die Ofenfrische Schinken-Champignon																								69
Die Ofenfrische Speciale																								67
Die Ofenfrische Thunfisch																								67
Die Ofenfrische Vier-Käse																								68
Donauwelle, geschnitten																								128
Donauwellen Blechkuchen, geschnitten																								133
Eiermuschelsuppe																								14
Eierpfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt																								59
Eierschecke, geschnitten																								129
Eierstichbällchen, bunt, tiefgefroren																								26
Eierstichbällchen, gelb, tiefgefroren																								26
Eierstichwürfel, tiefgefroren																								26
EisknaXx																								119
Erbensencremesuppe mit Schwarzwälder Räucherspeck, Royal																								16
Erdbeer-Pfirsich-Joghurt-Kuchen, geschnitten																								130
Erdbeer-Topfenknödel																								149
Express-Götterspeise Himbeer-Geschmack																								105
Express-Götterspeise Waldmeister-Geschmack																								105
Fagottini Gartenkräuter																								75
Fagottini Pesto Rosso																								75
Fischfond, Royal, pastös																								27
Fischklöße																								58
Fischroulade, natur, mit feinem Gemüse																								59
Fischroulade, natur, mit Spinat																								59
Fix für Bolognese																								44
Fix für Chili con Carne																								43
Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art																								44
Fix für Gulasch, Instant																								44
Fix für Gulasch, pastös																								44
Fix für Hackbraten																								44
Fleischsuppe, klar, hefefrei, ohne Kräutereinlage																								10
Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage																								10
Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage, traditionell																								10
Fleischsuppe, klar, ohne Kräutereinlage																								10

F-H

[illegible]

[illegible]

M-P

M-P

	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	geschwefelt	mit Phosphat (bei Fleischzerleusungen)	mit Phosphat (bei Fleischzerleusungen)	mit einer Zuckerart (und Süßungsmitteln)	enthält eine Phenylalanin-Quelle	mit kaliumsalzlicher Festigkeits	enthält glutenhaltiges Getreide	enthält Krebstiere	enthält Eier	enthält Fisch	enthält Erdnüsse	enthält Sojabohnen	enthält Milch (einschließlich Laktose)	enthält Schalenfrüchte	enthält Senf	enthält Sesamsamen	enthält Lupinen	enthält Weizen	enthält Schweinefleisch & Süßholz	enthält tierische Bestandteile	enthält Bestandteile vom Schwein	
Mokka-Creme 																										91
Mousse au Café 																										88
Mousse au Chocolat 																										85
Mousse au Chocolat blanc 																										85
Mousse Blutorangen-Geschmack 																										87
Mousse Bourbon-Vanille 																										85
Mousse Bratapfel-Geschmack 																										89
Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack 																										87
Mousse Heidelbeer-Geschmack 																										87
Mousse Kokos 																										86
Mousse Lebkuchen 																										89
Mousse Limone-Joghurt-Geschmack 																										87
Mousse Mango-Joghurt-Geschmack 																										88
Mousse Marzipan-Geschmack 																										89
Mousse Noisette-Geschmack 																										86
Mousse Orangen-Geschmack 																										87
Mousse Pink Grapefruit-Geschmack 																										88
Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack 																										86
Mousse Stracciatella 																										86
Mousse Walnuss-Geschmack 																										86
Mousse Zitronen-Geschmack 																										88
Nach Art Bienenstich-Creme 																										92
Nougatcreme-Topfenknödel 																										149
Nusskuchen, geschnitten 																										132
Ochsenchwanzsuppe 																										20
Ofenschlupfer portioniert 																										149
Panierfix 																										45
Panierfix Extra 																										45
Panna Cotta 																										103
Paprikasoße, Royal, pastös 																										35
Paradiescreme Butterkeks-Geschmack 																										94
Paradiescreme Erdbeer-Geschmack 																										93
Paradiescreme Pfirsich-Maracuja-Geschmack 																										93
Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack 																										93
Paradiescreme Schokolade 																										92
Paradiescreme Stracciatella 																										93
Paradiescreme Vanille-Geschmack 																										92
Paradiescreme Zitronen-Geschmack 																										93
Passenio Apfel-Rotkohl 																										158
Passenio Apfelstrudel 																										161
Passenio Aprikosen-Reisschnitte 																										161
Passenio Brokkoli 																										158
Passenio Erbse 																										158
Passenio Fischnocken 																										157
Passenio Kalb 																										156
Passenio Karotte 																										158
Passenio Kartoffel-Gurken-Salat nach Spreewälder Art 																										160
Passenio Kartoffelschnitte 																										159
Passenio Lachsnocken 																										157
Passenio nach Art Hähnchenschnitzel 																										155
Passenio nach Art Kassler																										156
Passenio nach Art Mini-Hackbraten																										157
Passenio nach Art Putenbrust																										156
Passenio nach Art Rinderbraten																										155
Passenio nach Art Rindergulasch																										156
Passenio nach Art Schweinebraten																										155
Passenio nach Art Würstchen																										156

P-R

P-R																											
		mit Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	geschwefelt	mit Phosphat (bei Fleisch-zerleusungen)	mit Süßungsmitteln	mit einer Zuckerart (und Süßungsmitteln)	enthält eine Phenylalanin-Quelle	kein bei übermäßigem Verzehr akute Wirkung	enthält glutenhaltiges Getreide	enthält Krebstiere	enthält Eier	enthält Fisch	enthält Erdnüsse	enthält Sojabohnen	enthält Milch (einschließlich Laktose)	enthält Sellerie	enthält Senf	enthält Sesamsamen	enthält Lupinen	enthält Weichtiere	enthält Schwefeldioxid & Sulfite	enthält tierische Bestandteile	enthält Bestandteile von Schwein	
Passenio Nudel																											159
Passenio plus Bindemittel	  																										161
Passenio plus Trio																											162
Passenio Pumpernickel	 																										160
Passenio Reisschnitte	 																										159
Passenio Roggenmischbrot	 																										160
Passenio Sauerkraut	 																										159
Pastasöße Basilikum, Royal, Instant																											38
Pastasöße Carbonara, Royal, Instant																											38
Pastasöße Pomodoro, Royal, Instant	 																										38
Pastasöße Quattro Formaggi, Royal, Instant																											38
Peperonata	 																										27
Petersilie, gefriergetrocknet	  																										43
Pfeffersöße, Royal, Instant																											36
Pflanzliches Bindemittel	 																										47
Pflaumen-Quark-Kuchen, geschnitten	 																										131
Pflaumen-Streusel-Bleckuchen, geschnitten	 																										132
Pflaumenkuchen, geschnitten	 																										131
Pilzcremesuppe, kaltquellend																											21
Pizza Perfettissima Base Pomodoro																											64
Pizza Perfettissima BBQ Pollo																											66
Pizza Perfettissima Calabrese Piccante																											67
Pizza Perfettissima Margherita																											65
Pizza Perfettissima Prosciutto																											66
Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	 																										66
Pizza Perfettissima Salame																											65
Pizza Perfettissima Tonno																											66
Pizza Perfettissima Verdure Grigliate																											66
Pizzaplatte zum Selbstbelegen	 																										65
Pizzaschleife																											139
Pizzaschnitte Champignon	 																										70
Pizzaschnitte Salami	 																										69
Premium Mousse au Chocolat																											84
Premium Mousse Dark Cookies																											84
Premium Mousse Erdbeere																											84
Premium Mousse Limette																											84
Premium Mousse Mango-Maracuja	 																										85
Premium Pudding Bourbon-Vanille	 																										97
Premium Pudding Karamell																											97
Premium Pudding Schokolade	 																										97
Pudding ohne Kochen Bananen-Geschmack	 																										101
Pudding ohne Kochen Erdbeer-Geschmack	 																										102
Pudding ohne Kochen Sahne-Karamell-Geschmack	 																										102
Pudding ohne Kochen Schokolade	 																										101
Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack	 																										101
Quarkauflauf																											150
Rahmsoße, Granulat	 																										35
Raspberry-Cheesecake-Creme	 																										94
Raspel-Schokolade	 																										121
Raspel-Schokolade, weiß	 																										121
Ravioli Bruschetta	 																										74
Ravioli Funghi	 																										74
Ravioli Gorgonzola	 																										74
Ravioli Pesto Verde	 																										74
Rhabarber-Eierschecke, geschnitten	 																										129
Rinder-Blattgelatine halal	 																										127
Rindfleischbouillon mit Kräutereingabe, salzreduziert (25 % weniger Salz)	  																										11

T-V

	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	mit Milchweiss (bei Fleisch- und Fischprodukten)	geschwefelt	mit Phosphat (bei Fleisch- und Fischprodukten)	mit Säuerungsmitteln	mit einer Zuckerart (und Süßungsmitteln)	enthält eine Phenylalanin-Quelle	kein bei übermäßigem Verzehr akkumulierendes Wirkstoff	enthält glutenhaltiges Getreide	enthält Krebstiere	enthält Eier	enthält Fisch	enthält Erdnüsse	enthält Sojabohnen	enthält Weizen (einschließlich Leinöl)	enthält Schalenfrüchte	enthält Senf	enthält Sesamsamen	enthält Lupinen	enthält Weichtiere	enthält Schwefeldioxid & Sulfite	enthält gentechnisch veränderte Bestandteile	enthält Bestandteile von Schwein
TK-Dessert Black & White																										110
TK-Dessert Cassis-Queen																										112
TK-Dessert ClasseRolle																										111
TK-Dessert Coole Colada																										113
TK-Dessert Erdbeer-Tiramisu																										114
TK-Dessert Exotic Sunrise																										110
TK-Dessert FräuleinWunder																										112
TK-Dessert Gartenfräulein																										114
TK-Dessert Heiliger-BimBam																										109
TK-Dessert Himbeerherz																										112
TK-Dessert Joghurt-Limetten-Mousse																										115
TK-Dessert Joghurtcreme mit Mangopüree																										115
TK-Dessert Kaffee olé																										114
TK-Dessert Kaffee-Shot																										112
TK-Dessert Lime Time																										110
TK-Dessert Mamma Mia!																										113
TK-Dessert Mango No.5																										113
TK-Dessert Milchstraße																										111
TK-Dessert Mousse au chocolat																										114
TK-Dessert Nuss-Kuss																										111
TK-Dessert Peppermint Petty																										110
TK-Dessert Pircher's Müsli																										112
TK-Dessert Reini's Hüftgold																										111
TK-Dessert Schwarzwaldmädel																										109
TK-Dessert Sunny Side Down																										111
TK-Dessert Think Pink																										109
TK-Dessert Zartbitter-Schoko-Mousse																										115
TK-Dessertgläser																										166
Tofuklöße																										58
Tomatencremesuppe																										20
Tomatencremesuppe, kaltquellend																										22
Tomatencremesuppe, Royal																										18
Tomatensoße, Granulat																										31
Tomatensoße, hefefrei, Instant																										31
Tomatensoße, Instant																										31
Tomatensoße, kaltquellend, hefefrei																										32
Tomates Concassées																										27
Topfen-Nussnudeln																										148
Tortelloni Bolognese																										76
Tortelloni Bolognese Vegan																										77
Tortelloni Classico																										76
Tortelloni Formaggio																										76
Tortelloni Gemüse Vegan																										76
Tortelloni Ricotta																										75
Tortelloni Spinaci																										76
Tortenguss, klar																										127
Tortenguss, rot																										127
Universell-Dressing, Salatgold																										41
Vanillin-Zucker																										126
Vegane Falafel																										50
Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack																										104
Vegane Götterspeise Waldmeister-Geschmack																										104
Veganer Kichererbsen-Gemüse Bratling																										50
Veganer Vollkorn-Pilz-Bratling																										50
Vegetarische Blumenkohl-Käse-Medaillons																										51
Vegetarische Brokkoli-Nuss-Ecken																										51
Vegetarische Frühlingsrolle																										54

V-Z

V-Z

	nur Farbstoff	mit Konservierungsstoffen	mit Antioxidationsmitteln	mit Geschmacksverstärkern	mit Milchweiden (bei Fischverzehrüssen)	mit Phosphat (bei Fleischverzeuernissen)	mit Süßungsmitteln	enthält eine Zuckerverart und Süßungsmittel(n)	enthält eine Phenylalanin-Quelle	kann bei übermäßigem Verzehr adstringierend wirken	a enthält geringfügiges Getreide	b enthält Kakaohaut	c enthält Eiweiß	d enthält Eier	e enthält Fisch	f enthält Erdnüsse	g enthält Sojabohnen	h enthält Milch (einschließlich Laktose)	i enthält Sellerie	j enthält Senf	k enthält Sesamsamen	m enthält Lupinen	n enthält Weichtiere	enthält tierische Bestandteile & Surrogate	enthält Bestandteile vom Schwein	
Vegetarische Gemüse-Krusties																										51
Vegetarische Gemüse-Nuggets																										52
Vegetarische Hackbällchen																										53
Vegetarische Hirse-Käse-Schnitte																										52
Vegetarische Hochzeitssuppen-Einlage mit Grünkernklößchen, tiefgefroren																										24
Vegetarische Karotten-Curry-Couscous-Schnitte																										52
Vegetarische Mantaschen																										60
Vegetarische Quiche																										54
Vegetarische Spinat-Grünkern-Schnitte																										52
Vegetarischer Gemüstrudel																										54
Vegetarisches Rote Bete-Feta Knuspermedaillon mit Quinoa																										51
Vegetarisches Schnitzel Tomate-Paprika																										53
Vegetarisches Steakly																										53
Vegetarisches Würstchen																										53
Velouté, Instant																										29
Waldpilzcremesuppe, Royal																										18
Waldpilzsoße, Royal, Instant																										36
Weißer Soße / Béchamel, Granulat																										30
Weißer Soße / Béchamel, hefefrei, Instant																										30
Weißer Soße / Béchamel, kaltquellend																										31
Weißer Soße / Béchamel, vegan, Instant																										30
Weißwein-Creme																										91
Wiener im Röstmantel																										56
Würstsalat-Dressing																										42
Wurzelgemüsesuppe																										13
Würzbouillon, Etoklar																										39
Würzmischung classic, Goldhuhn																										39
Würzmischung für Fisch, Fischgold																										40
Würzmischung für Geflügel, Geflügelgold																										39
Würzmischung für Gemüse, Gemüsegold																										40
Würzmischung universal, Küchengold																										40
Würzmischung universal, Küchengold, traditionell																										40
Zitronenkuchen, geschnitten																										130
Zucchinicremesuppe, Royal																										18
Zwetschgen-Topfenknödel																										149
Zwiebelkuchen mit Speck																										139
Zwiebelsuppe																										13

Notizen

Notizen

Notizen

Handwriting practice lines consisting of 40 horizontal dotted lines.

Notizen



Herausgeber

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Sortimentsbereich Professional
Mörscher Straße 21, 76275 Ettlingen
Service-Nummer: 0800 5891773
info@oetker-professional.de

Konzeption, Gestaltung & automatisierte Katalogerstellung

Otterbach Concept GmbH &
Otterbach Medien KG GmbH & Co.
www.otterbach.de



Geräteklassen und ausführliche
Infos zu den Produkt-eigenschaften
auf Seite 3

Druck

B&K Offsetdruck GmbH
www.bk-offset.de

Stand aller Angaben

Drucklegung Dezember 2019

Die angegebenen Zutaten, Nährwerte und Kost-eignungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Drucklegung. Nach Redaktionsschluss eingetre-tene Änderungen sind nicht mehr berücksichtigt. Maßgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen. Alle Angaben wurden sorgfältig überprüft. Für etwaige Druckfehler übernehmen wir keine Gewähr.

Gültig ab 1. Januar 2020
Änderungen vorbehalten

Art.-Nr. 9-39-200846

Außen knusprig, innen wow!
Unser Crunchy Beetroot Burger



Auf einen Blick

PRODUKTEIGENSCHAFTEN / NÄHRWERTE

- | | |
|--|---|
|  ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe* |  vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil) |
|  ohne kennzeichnungspflichtige Allergene** |  tiefgefroren |
|  ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten** |  Fingerfood |
|  ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten** |  weiche Kost |
|  für Pulver-Dessertprodukte: ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen |  passierte Kost |
|  vegan |  leichte Vollkost |
| |  enthält Alkohol |
| |  Cook & Chill-geeignet |
| |  regenerierfertig |
| | GFS gesättigte Fettsäuren |

* gem. § 9 ZZuIV

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

ALLERGENE

- | | |
|---|-------------------------------------|
| a glutenhaltiges Getreide | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere | i Sellerie |
| c Eier | j Senf |
| d Fisch | k Sesamsamen |
| e Erdnüsse | l Lupinen |
| f Sojabohnen | m Weichtiere |
| g Milch (einschließlich Laktose) | n Schwefeldioxid und Sulfite |

ZUSATZSTOFFE* UND WEITERE PFLICHTANGEBEN

- | | |
|--|--|
| 1 mit Farbstoff | 10 enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) |
| 2 mit Konservierungsstoff | 11 mit kakaohaltiger Fettglasur |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 mit teilweise fein zerkleinertem Fleischanteil |
| 5 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 14 geschwärzt |
| 6 geschwefelt | 15 gewachst |
| 7 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) | |
| 8 mit Süßungsmittel(n) | |
| 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | |



Professional

www.oetker-professional.de