Dr.Oetker Professional

Alle Produkte auf einen Blick

GROSSVERBRAUCHER SORTIMENT 2024

Pizza | Dessert | Backen | Pikant

Immer auf dem aktuellen Stand – unsere digitale Sortimentsliste. Einfach QR-Code scannen, die Produktübersicht öffnet sich als PDF im Browser und kann bequem abgespeichert werden.

Serviervorschlag

REZEPTIDEEN

Lust auf lecker? Ob herzhaft oder süß – kreative Rezeptideen zur Inspiration

+ *Mehr auf der Umschlag-Innenseite*

Dein Ansprechpartner bei Dr. Oetker Professional

WIR SIND GERNE FÜR DICH DA!

Kunden-Support
Tel.: 07243 104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de

IDEEN & REZEPTE
ZUR INSPIRATION

PINSA MORTADELLA

VOR DEM BACKEN

1 Die Pinsa Base Pomodoro nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN

2 Vor dem Servieren mit den Mortadella-Scheiben, den halbierten Mozzarellakugeln und den halbierten Kirschtomaten belegen.

3 Anschließend mit den gehackten Pistazien bestreuen und mit frischem Basilikum garnieren.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

VOR DEM BACKEN

10 x ... La PINSA! Base Pomodoro 1-25-012000

NACH DEM BACKEN

300 g ..... Mortadella
350 g ..... Kirschtomaten
600 g ..... Mini Mozzarella
2 g ..... Pistazie gehackt
10 g ..... Basilikum frisch

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

MOUSSE DUETT AUF DEM TELLER

1 Die Mousses jeweils zusammen mit der Milch nach Anleitung zubereiten.

2 Einen passenden Teller mittig mit einem Pinselstrich Himbeerfruchtpüree (ca. 4 g) verzieren.

3 Einen Teil der beiden Mousses in je einen Spritzbeutel geben. Mit Hilfe zweier geeigneter Löffel jeweils eine Mousse Nocke (hell und dunkel zu je ca. 20 g) abstechen und gefällig auf dem Fruchtspiegel platzieren.

4 Neben den Mousse Nocken und den Mousse Dots abwechselnd Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren dekorieren. Insgesamt drei Stück der Schoko-Dekore an jeweils einem Mousse au Chocolat blanc Dot platzieren. Zum Schluss die Früchte mit etwas Puderzucker abstäuben.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

MOUSSE AU CHOCOLAT

100 g ..... Mousse au Chocolat 1-39-204200
250 ml ..... Milch 1,5 %

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

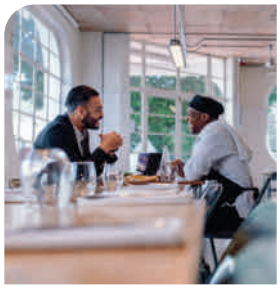
80 g ... Mousse au Chocolat blanc 1-39-204380
250 ml ..... Milch 1,5 %

TOPPING

30 St. .... Schoko-Dekor-Selektion 1-39-252362
40 g ..... Fruchtpüree Himbeere
30 g ..... Himbeeren
23 g ..... Heidelbeeren
38 g ..... Brombeeren
8 g ..... Johannisbeeren
Puderzucker

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

Inhaltsverzeichnis



INFORMATIONEN

2 | Schön dich kennenzulernen
4 | Das kleine Lebensmittel-Lexikon

PIZZA

8 | Steinofenpizza rund
12 | Pizza Teiglinge
12 | Pinsa
14 | Rohteigpizza rund
15 | Gastronormpizza
17 | Pizza Snacks
18 | Non-Food

DESSERT

24 | TK Desserts
28 | TK Süße Mahlzeiten
30 | Mousses
35 | Internationale Spezialitäten
36 | Cremes
40 | Paradiescremes
42 | Pudding
47 | Desserts auf Wasserbasis
51 | Süße Mahlzeiten
52 | Süße Suppen
53 | Non-Food

DESSERT-TOPPINGS

58 | Dessertsoßen
59 | Dekore

BACKEN

66 | Backzutaten
68 | Kuchen
76 | Mini-Gebäck
79 | Croissants + Pikantes Gebäck
80 | Non-Food

PIKANTE SPEZIALITÄTEN

86 | Suppen
92 | Suppeneinlagen
93 | Soßen
98 | Bindemittel
100 | Panaden
101 | Würzmittel
102 | Kartoffelspezialitäten
103 | Fleischersatz-Produkte
104 | Sonstige pikante Spezialitäten
106 | Non-Food

SCHÖN DICH **KENNEN-ZULERNEN**

Dürfen wir uns vorstellen? Wir sind **Dr. Oetker Professional** – für die einen Pudding-Spezialist, für die anderen Pizza-Bäcker. Manche denken wiederum an einen Gugelhupf, wenn sie von uns hören. Besonders schön: Wir können, mögen und lieben alles davon! Denn **Pizza, Kuchen** und **Dessert** sind nicht nur unsere Leidenschaft, sondern auch unsere Kernkompetenz. Und wir machen noch viel mehr: **Pikante Spezialitäten** – auch in vegan – gehören ebenfalls zu unserer Auswahl. So bieten wir eine enorme Sortimentsvielfalt mit Angeboten für verschiedenste Anlässe und Zielgruppen.

Am wichtigsten für uns? Unsere Kunden und deine Gäste! Als Partner, der mit anpackt, liefern wir nicht nur **hochwertige Produkte**, die Genuss versprechen und unkompliziert zuzubereiten sind. Wir denken in **ganzheitlichen Lösungen** – individuell auf dich und deine Zielgruppen zugeschnitten.

Lass‘ uns gemeinsam erfolgreich sein.
Wir freuen uns auf dich!

AM LIEBSTEN **PERSÖNLICH!**

Wir verstehen dich, deine Zielgruppen, Ideen und Herausforderungen am besten, wenn wir uns persönlich kennenlernen.

Deine Ansprechpartnerin oder dein Ansprechpartner aus dem **Außendienst in deiner Region** ist nur einen QR-Code entfernt:

EIN BILD SAGT MEHR
ALS TAUSEND WORTE ...

... das ist und bleibt so! Ob Motiv für deine Speisekarte, Bildschirmwerbung oder Video für Social Media – in unserer **Bilddatenbank** liefern wir dir Content, der deinen Gästen garantiert Appetit macht.

ERFOLGS-REZEPT(E)? HABEN WIR FÜR DICH.

Viele Wege führen zu großem Genuss. Daher kannst du unsere Produkte für verschiedenste Kreationen und Anlässe verwenden. **Inspiration gefällig?** Unsere Rezept-Auswahl hilft:

Erstelle deine **individuelle Speisekarte** mit unserem Speisekartenkonfigurator „MenuFactory“:

Dr. Oetker Professional MENU FACTORY

KLICKEN, SCROLLEN, GENIESSEN

Aktuelle Events, unsere neusten Produkte und inspirierende Rezeptideen findest du auch auf unserem **LinkedIn-Account:**

Eine Seite für alle Themen:

- Mit der Suche immer zum passenden Produkt
- Produkte unkompliziert speichern und mit der Merkliste bestellen
- Kreative Rezeptideen und Rezeptsuche

www.oetker-professional.de

Das kleine **Lebensmittel-Lexikon**

Auf einen Blick sehen, was Sache ist!

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

- **Allergene Zutaten:** Die Information zu kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)) 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 Lebens- und Futtermittel* 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. deutscher LMZDV).

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene: Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten.* 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 Erzeugnisse enthalten.

Vegetarisch: Produkte, die außer Ei, Milcherzeugnissen, Bienenwachs und Honig keine tierische Erzeugnisse 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
- Steinofen
- 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 SO_2, 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 Zucker(n) 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.

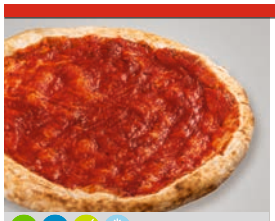
Serviervorschlag

PIZZA

Exklusiv für den Out-of-Home Markt entwickelt – mit maximalem Service!

Steinofenpizza rund 8
Pizza Teiglinge 12
Pinsa 12
Rohteigpizza rund 14
Gastronormpizza 15
Pizza Snacks 17
Non-Food 18

Steinofenpizza rund



Pizza Perfettissima Base Pomodoro

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Ø 29 cm, Halal-zertifiziert

1 St. à 285 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 982 kJ (232 kcal), Fett 3,6 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 4,3 g, Eiweiß 6 g, Salz 1 g

Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 3:30 - 4:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, 26 % passierte Tomaten, Wasser, 2,4 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

1-25-017000 4001724033424
1 x 2,85 kg Kt. (10 St. à 285 g)

Pizza Perfettissima Base Bianca

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Crème Fraiche-Sauce zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Ø 29 cm

1 St. à 325 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.107 kJ (263 kcal), Fett 9 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 5,8 g, Salz 1 g

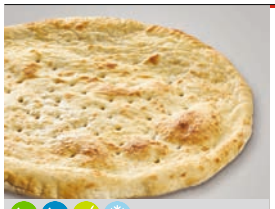
Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, Wasser, 20 % CRÈME FRAÎCHE, Rapsöl, Salz, Hefe, modifizierte Stärke, Pfeffer, Muskatnuss, Chilipulver. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-019000 4001724047629
1 x 3,25 kg Kt. (10 St. à 325 g)



Pizza Perfettissima Base Pura

Vorgebackener Steinofenpizzaboden zur Herstellung von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza. Ø 29 cm, Halal-zertifiziert

1 St. à 235 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.181 kJ (279 kcal), Fett 4 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 7,3 g, Salz 1 g

Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Bei Verwendung als Pizzabrot die Backzeit auf 2:30 min - 3:00 min anpassen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

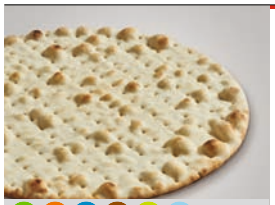
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 3:30 - 4:30 Min. fertig backen. Bei Verwendung als Pizzabrot die Backzeit auf 01:30 min - 02:00 min anpassen.

Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen

Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Salz, Backhefe.

1-25-018000 4001724042631
1 x 2,35 kg Kt. (10 St. à 235 g)



Pizza Perfettissima Base Glutenfrei

Vorgebackener Pizzaboden zur Herstellung von glutenfreiem Pizzabrot oder glutenfreier selbstbelegter Pizza. Ø 27 cm

1 St. à 210 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.355 kJ (322 kcal), Fett 11 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 2 g, Salz 1,8 g

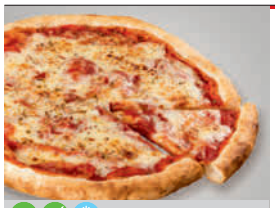
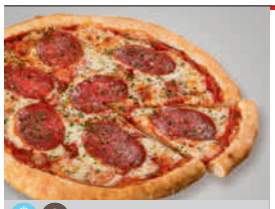
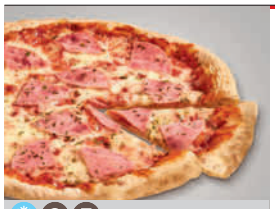
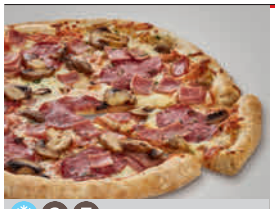
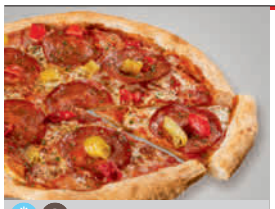
Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 7 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt die Verwendung von separaten Materialien und eine saubere (glutenfreie) Arbeitsumgebung erfordert, um glutenfrei zu bleiben.

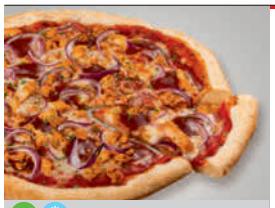
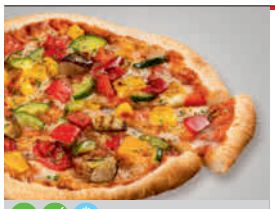
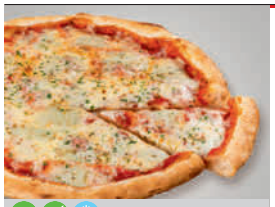
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 3:00 - 4:00 Min. fertig backen. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt die Verwendung von separaten Materialien und eine saubere (glutenfreie) Arbeitsumgebung erfordert, um glutenfrei zu bleiben.

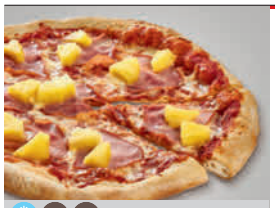
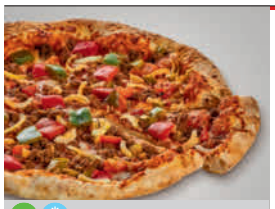
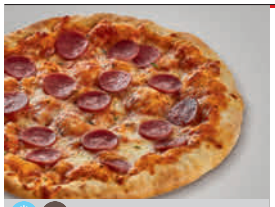
Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

Stärke, Wasser, Buchweizenmehl, Reismehl, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Zucker, Hefe, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Salz, Säureregulator (Citronensäure), Backtriebmittel (Natriumcarbonat). Kann enthalten: MILCH, SENF, SOJA.

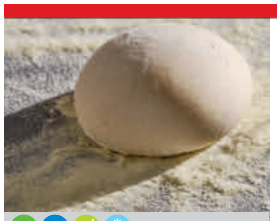
1-39-270014 4006733016895
1 x 5,88 kg Kt. (28 St. à 210 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Pizza Perfettissima Margherita** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm, Halal-zertifiziert** 1 St. à 365 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.042 kJ (248 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 10 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 3:30 - 4:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 21 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 18 % passierte Tomaten, Wasser, 1,7 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017100** 4001724033448 1 x 2,19 kg Kt. (6 St. à 365 g)
	**Pizza Perfettissima Salame** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 375 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.076 kJ (256 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,2 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 18 % passierte Tomaten, 14 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), Wasser, 1,7 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017200** 4001724033462 1 x 2,25 kg Kt. (6 St. à 375 g)
	**Pizza Perfettissima Prosciutto** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 380 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 977 kJ (232 kcal), Fett 6 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. . Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 18% passierte Tomaten, 14% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,3% gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Wasser, 1,7% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Hefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-018600** 4001724045939 1 x 2,28 kg Kt. (6 St. à 380 g)
	**Pizza Perfettissima Speciale** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami, Schinken, gegrillten Champignons und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 445 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 966 kJ (231 kcal), Fett 8 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,2 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung	WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,6 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 7,6 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), 7,3 % gegrillte Champignons, Wasser, Rapsöl, 1,4 % Tomatenkonzentrat, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Zwiebeln, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-018400** 4001724045410 1 x 2,67 kg Kt. (6 St. à 445 g)
	**Pizza Perfettissima Calabrese Piccante** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 405 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.027 kJ (244 kcal), Fett 8,6 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 9,6 g, Salz 1,3 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230 °C fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung	WEIZENMEHL, 16 % passierte Tomaten, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 8,4 % Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Glukosesirup, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Wasser, 7,2 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Essigsäure, Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), 1,5 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Gewürze, Röstzwiebeln, Chiliextrakt. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017800** 4001724033585 1 x 2,43 kg Kt. (6 St. à 405 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Pizza Perfettissima BBQ Pollo** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Sauce, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 445 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 886 kJ (210 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 2 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 4,5 g, Eiweiß 9,8 g, Salz 1,1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 5:00 - 6:00 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 10 % marinierte Hähnchenbrust (Hähnchenbrust, getrockneter Glukosesirup, Zucker, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, Maisstärke, Knoblauchpulver, Karamellzucker, Kräuter, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Rauch), 7,6 % Barbecuesauce (Wasser, Zucker, Tomatenmark, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Salz, Karamellzuckersirup, Gewürze, Raucharoma, Aroma), Wasser, Zwiebeln, 1,4 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Petersilie, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017700** 4001724033561 1 x 2,225 kg Kt. (5 St. à 445 g)
	**Pizza Perfettissima Verdure Grigliate** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 440 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 841 kJ (200 kcal), Fett 5,1 g davon GFS 2 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 3,9 g, Eiweiß 7,5 g, Salz 0,8 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 5:30 - 6:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 12 % gegrillte Gemüsepaprika, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, 6,3 % gegrillte Zucchini, 3,1 % gegrillte Auberginen, 1,4 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017500** 4001724033523 1 x 2,2 kg Kt. (5 St. à 440 g)
	Pizza Perfettissima Tonno **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße mit ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 410 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 957 kJ (227 kcal), Fett 6,5 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 10 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 5:00 - 6:00 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 16 % passierte Tomaten, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 11 % THUNFISCH (KATSUWONUS PELAMIS), Wasser, 4,7 % Zwiebeln, 1,5 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Sonnenblumenöl, Sojaöl, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017600** 4001724033547 1 x 2,46 kg Kt. (6 St. à 410 g)
	**Pizza Perfettissima Quattro Formaggi** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel-Käse und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 380 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.091 kJ (260 kcal), Fett 9,4 g davon GFS 4,5 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:00 - 5:00 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 17 % passierte Tomaten, Wasser, 6,4 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4 % PROVOLONE KÄSE, 6,4 % EMMENTALER KÄSE, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, 1,6 % Tomatenkonzentrat, 0,9 % BLAUSCHIMMELKÄSE, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-017400** 4001724033509 1 x 2,28 kg Kt. (6 St. à 380 g)
	Pizza Perfettissima Kürbis Spinat Vegan **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Gewürzcreme-Spots sowie veganer Käsealternative. Ø 29 cm** 1 St. à 445 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 819 kJ (195 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3,4 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung	WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 9,0 % Spinat, 8,7 % geriebener Pizzabelag auf Kokosölbasis (Wasser, modifizierte Stärke, Kokosöl, Meersalz, Farbstoff (Carotin), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), 7,7 % gegrillter Kürbis, Wasser, 5,1 % getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure)), 3,5 % fermentierte Creme auf Basis von Rapsöl und HAFER (Wasser, Rapsöl, HAFER, modifizierte Stärke, Dextrose, Erbsenprotein, Inulin, Salz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin), Säureregulator (Citronensäure)), 1,4 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Chilipulver, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.	**1-25-018500** 4001724045434 1 x 2,225 kg Kt. (5 St. à 445 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Pizza Perfettissima Hawaii** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit halb ovalem Schinken, fruchtiger Ananas und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 435 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 882 kJ (209 kcal), Fett 5,4 g davon GFS 2,1 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 4,4 g, Eiweiß 9 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 12 % Ananas, 9,0 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Rauch), Wasser, 1,4 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.	**1-25-017900** 4001724041214 1 x 2,61 kg Kt. (6 St. à 435 g)
	**Pizza Perfettissima Gusto Fajita** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm** 1 St. à 455 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 903 kJ (215 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,3 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 5:00 - 6:00 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 15 % passierte Tomaten, 10 % gegrillte Gemüsepaprika, 9,8 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,0 % Rinderhackfleisch, Wasser, 4,3 % Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenkonzentrat, Salz, Hefe, Zitronensaft, Zucker, Olivenöl nativ extra, WEIZENSTÄRKE, WEIZENPROTEIN, Gewürze, Kräuter, Röstzwiebeln, Tomatenpulver, Rauch. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-018700** 4001724047599 1 x 2,275 kg Kt. (5 St. à 455 g)
	Pizza Perfettissima Piccola Margherita **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse. Ø 22 cm** 1 St. à 225 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.058 kJ (251 kcal), Fett 7,3 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 10 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 265 °C, Zeit: 2:45 Minuten. Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 265 °C, Zeit: 0:25 Minuten. Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:05 Minuten. Den CiBO-Ofen vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor	eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:00 - 5:00 Min. fertig backen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 19 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 17 % passierte Tomaten, Wasser, Rapsöl, 1,6 % Tomatenkonzentrat, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.	**1-25-015200** 4001724035794 1 x 4,05 kg Kt. (18 St. à 225 g)
	**Pizza Perfettissima Piccola Salame** **Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, Puten-Rind Salami und feinem Mozzarella Käse. Ø 22 cm** 1 St. à 242 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.069 kJ (254 kcal), Fett 8 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 3,4 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,3 g	Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.	Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung WEIZENMEHL, 16 % passierte Tomaten, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 10 % Putensalami mit Rind (Putenfleisch, Rindfleisch, Rinderfleischfett, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Wasser, Rapsöl, 1,5 % Tomatenkonzentrat, Salz, Hefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Zwiebeln, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-015300** 4001724047773 1 x 4,356 kg Kt. (18 St. à 242 g)

Pizza Teiglinge



Pizza Teigling TK 170g

Pizza Teigling, zum Herstellen von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza, 60 x 170g

1 St. á ca. 170g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 995 kJ (236 kcal), Fett 3,9 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 1,3 g

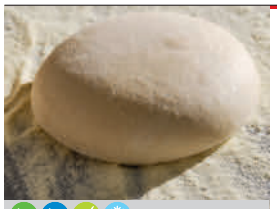
Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und bei ca. 210 °C trockener Hitze für 11-13 Minuten im Konvektomaten backen.

Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und wie folgt im CIBO backen: Schritt 1: 265 °C; Umluft ein; Unterhitze ein; Zeit 3:10 Minuten Schritt 2: Grill an; Umluft aus; Unterhitze aus; Zeit 0:20 Minuten. Backfolie verwenden!

Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und bei ca. 300 °C Ober-/Unterhitze für 3-4 Minuten im Steinofen backen.

WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl nativ extra, Hefe, Salz, Kann enthalten: (MILCH, SENF, SESAM, SOJA).

1-39-270007 4006733014983
1 x 10,2 kg Kt. (60 St. á ca. 170 g)



Pizza Teigling TK 230g

Pizza Teigling, zum Herstellen von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza, 45 x 230g

1 St. á ca. 230g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 995 kJ (236 kcal), Fett 3,9 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 1,3 g

Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und bei ca. 210 °C trockener Hitze für 11-13 Minuten im Konvektomaten backen.

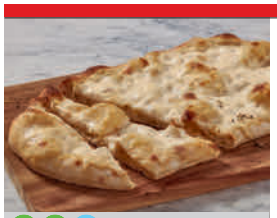
Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und wie folgt im CIBO backen: Schritt 1: 265 °C; Umluft ein; Unterhitze ein; Zeit 3:10 Minuten Schritt 2: Grill an; Umluft aus; Unterhitze aus; Zeit 0:20 Minuten. Backfolie verwenden!

Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte Größe ausrollen oder ziehen. Nach Wunsch belegen und bei ca. 300 °C Ober-/Unterhitze für 3-4 Minuten im Steinofen backen.

WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl nativ extra, Hefe, Salz. Kann enthalten: MILCH, SENF, SESAM, SOJA.

1-39-270008 4006733014990
1 x 10,35 kg Kt. (45 St. á ca. 230 g)

Pinsa



La PINSA! Base Bianca

Steinofen Pinsa mit würziger Crème-Fraîche-Sauce

1 St. à 300 g

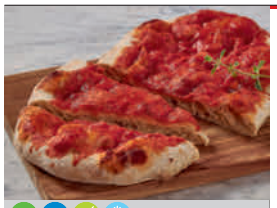
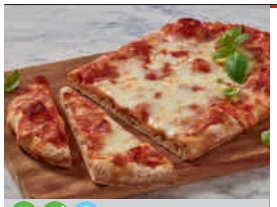
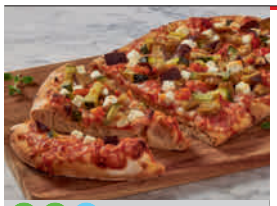
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.071 kJ (254 kcal), Fett 7,8 g davon GFS 3,7 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 1 g

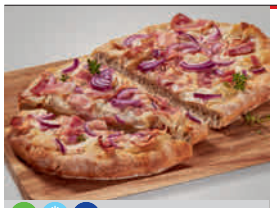
Backtemperatur: 200 °C
Lüfterradgeschwindigkeit: 50 %
Feuchtigkeit: 0 %
Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen.
Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 6 Minuten fertig backen.
Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

Oberhitze: 260 °C
Unterhitze: 260 °C
Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 6 Minuten fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.

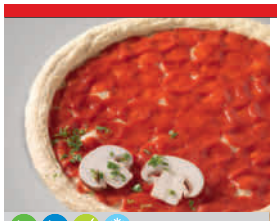
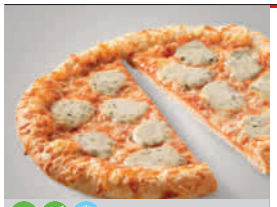
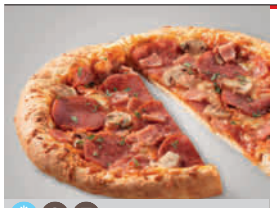
46 % WEIZENMEHL, Wasser, 16 % CRÈME FRAÎCHE, 2,4 % Reismehl, 2,4 % DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, modifizierte Stärke, Dextrose, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Raucharoma. Kann enthalten: SOJA, SENF.

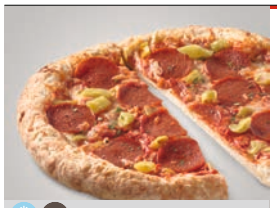
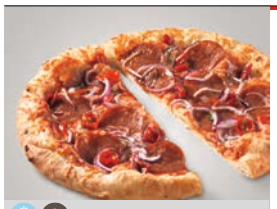
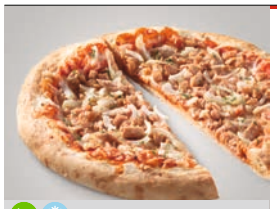
1-25-012100 4001724044659
1 x 2,10 kg Kt. (7 St. á 300 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**La PINSA! Base Pomodoro** **Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten.** 1 St. à 300 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 890 kJ (210 kcal), Fett 2,4 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 4,3 g, Eiweiß 6 g, Salz 1 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 6 Minuten fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 6 Minuten fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	47 % WEIZENMEHL, Wasser, 17 % passierte Tomaten, 6,7 % Tomatenkonzentrat, 2,4 % Reismehl, 2,4 % DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Oregano, Thymian, Cayennepfeffer, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.	**1-25-012000** 4001724044635 1 x 2,10 kg Kt. (7 St. á 300 g)
	La PINSA! Base Pura **Vorgebackener Steinofenpinsaboden zur Herstellung von Pinsabrot oder selbstbelegter Pinsa** 1 St. à 258 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.051 kJ (248 kcal), Fett 2,6 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 0,9 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 Min fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Für die Zubereitung die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen 5 Min fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	59 % WEIZENMEHL, Wasser, 2,9 % DINKELMEHL (WEIZEN), 2,9 % Reismehl, Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.	**1-25-013000** 4001724048572 1 x 1,8 kg Kt. (7 St. á 258 g)
	La PINSA! Salame di Finocchietto **Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien.** 1 St. à 400 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 981 kJ (233 kcal), Fett 8,2 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,7 g, Salz 1,3 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Minuten fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 8 Minuten fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	35 % WEIZENMEHL, Wasser, 13 % passierte Tomaten, 9,5 % PROVOLONE KÄSE, 8,1 % Fenchel-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 5,0 % Tomatenkonzentrat, 3,5 % getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Kräuter, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure)), 1,8 % Reismehl, 1,8 % DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Rucola, Salz, SAUERRAHM, WEIZENMALZMEHL, Knoblauch, Hefe, Zucker, Gewürze, modifizierte Stärke, Basilikum, Oregano, Thymian, Dextrose. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-012300** 4001724044697 1 x 2,40 kg Kt. (6 St. á 400 g)
	**La PINSA! Margherita di Bufala** **Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem italienischen Mozzarella aus Büffelmilch.** 1 St. à 360 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 962 kJ (228 kcal), Fett 6,7 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 3,8 g, Eiweiß 7,9 g, Salz 1 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Minuten fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 8 Minuten fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	38 % WEIZENMEHL, 18 % MOZZARELLA KÄSE aus BÜFFELMILCH, Wasser, 13 % passierte Tomaten, 5,1 % Tomatenkonzentrat, 2,0 % Reismehl, 2,0 % DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano, Cayennepfeffer, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-012200** 4001724044673 1 x 2,16 kg Kt. (6 St. á 360 g)
	**La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra** **Steinofen Pinsa mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfel.** 1 St. à 420 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 841 kJ (200 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 7,6 g, Salz 1,1 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Minuten fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 8 Minuten fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	33 % WEIZENMEHL, 15 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Kräuter, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure))), Wasser, 12 % passierte Tomaten, 9,1 % PROVOLONE KÄSE, 4,8 % Tomatenkonzentrat, 4,6 % ZIEGENKÄSE, 1,7 % Reismehl, 1,7 % DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Oregano, Thymian, Cayennepfeffer, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-012400** 4001724044710 1 x 2,52 kg Kt. (6 St. á 420 g)

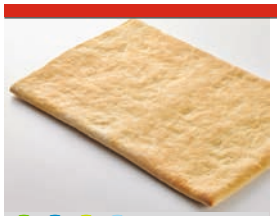
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**La PINSA! Pancetta e Cipolla** **Steinofen Pinsa mit würziger Crème-Fraîche-Sauce, herzhaftem Pancetta und roten Zwiebeln (Flammkuchen Style)** 1 St. à 375 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.027 kJ (244 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 1,1 g	Backtemperatur: 200 °C Lüfterradgeschwindigkeit: 50 % Feuchtigkeit: 0 % Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Oberhitze: 260 °C Unterhitze: 260 °C Für die Zubereitung die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen ca. 8 Min fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.	40 % WEIZENMEHL, Wasser, 13 % CRÈME FRAÎCHE, 9,3 % Bauchspeck (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren (Natriumnitrit, Kaliumnitrat), Rauch), 5,3 % Zwiebeln, 2,0 % DINKELMEHL (WEIZEN), 2,0 % Reismehl, Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Knoblauch, Hefe, modifizierte Stärke, Dextrose, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Raucharoma. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-25-012500** 4001724048541 1 x 2,25 kg Kt. (6 St. á 375 g)

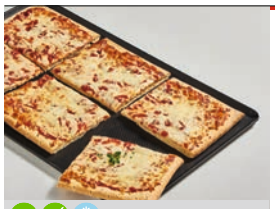
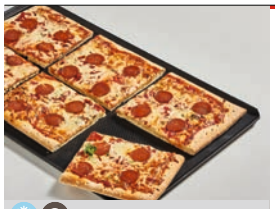
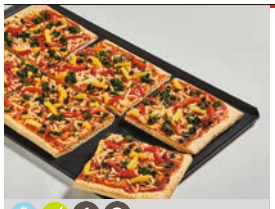
Rohteigpizza rund

	**Rohteigpizzaboden mit Pulpe** **Rohteig-Pizzaboden mit Tomatenpulpe zur Herstellung von selbstbelegter Pizza. Ø 25 cm** 1 St. ca. 290 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 813 kJ (192 kcal), Fett 2,5 g davon GFS 1,4 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 4 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 14 % passierte Tomaten, 7,0 % Tomatenkonzentrat, Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Dextrose, Gewürze.	**1-25-020900** 4001724016335 1 x 6,38 kg Kt. (22 St. à ca. 290 g)
	**Die Ofenfrische Vier-Käse** **Rohteig-Pizzaboden, belegt mit pikant würzigem Edamer-, Mozzarella-, Emmentaler- und Blauschimmel-Käse. Ø 25 cm** 1 St. ca. 410 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 911 kJ (217 kcal), Fett 7,6 g davon GFS 4,9 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 9,4 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % passierte Tomaten, 7,4 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,4 % EDAMER KÄSE, SCHLAGSAHNE, 5,2 % Tomatenkonzentrat, 2,9 % EMMENTALER KÄSE, Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, 0,6 % BLAUSCHIMMELKÄSE, Basilikum, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator(Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel(Guarkernmehl), modifizierte Stärke, Dextrose, Oregano, Gewürze.	**1-25-020400** 4001724014621 1 x 4,92 kg Kt. (12 St. à ca. 410 g)
	**Die Ofenfrische Speciale** **Rohteig-Pizzaboden, belegt mit Schinken, Salami, Champignons sowie Käse. Ø 25 cm** 1 St. ca. 415 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 878 kJ (209 kcal), Fett 7 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3,1 g, Eiweiß 9,1 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % KÄSE (GOUDA, EDAMER), 9,5 % passierte Tomaten, 7,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 5,8 % Champignons, 4,7 % Tomatenkonzentrat, 3,5 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Triphosphate, Natriumnitrit, Diphosphate), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Basilikum, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Rapsöl, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Oregano, Petersilie, Dextrose.	**1-25-020200** 4001724014584 1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à ca. 415 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Die Ofenfrische Pepperoni-Salami** **Rohteig-Pizzaboden, belegt mit herzhafter Pepperoni-Salami und Pepperoni sowie Käse. Ø 25 cm** 1 St. ca. 415 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 896 kJ (213 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3,3 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 11 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 11 % passierte Tomaten, 8,4 % Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 5,4 % Tomatenkonzentrat, 4,7 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Oregano, Dextrose, Petersilie.	**1-25-020300** 4001724014607 1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à ca. 415 g)
	**Die Ofenfrische Diavolo** **Rohteig-Pizzaboden, belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten Peperoni und pikanten roten Zwiebeln auf einer scharfen Chili-Tomaten-Soße sowie Käse. Ø 25 cm** 1 St. ca. 405 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 889 kJ (212 kcal), Fett 7 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,8 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. 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 9,2 % passierte Tomaten, 7,2 % Calabrese-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Glukosesirup, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 4,6 % Tomatenkonzentrat, 3,6 % Zwiebeln, 3,6 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Chilischoten, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Rapsöl, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Petersilie, Oregano, Gewürze, Dextrose, Knoblauch, Chiliextrakt, Zitronensaft, Paprika.	**1-25-020000** 4001724014546 1 x 4,86 kg Kt. (12 St. à ca. 405 g)
	**Die Ofenfrische Thunfisch** **Rohteig-Pizzaboden, belegt mit Thunfisch-Zwiebel-Auflage sowie Käse. Ø 25 cm** 1 St. ca. 435 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 800 kJ (190 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 9,2 g, Salz 1,1 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-Bleches.	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % passierte Tomaten, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 9,5 % THUNFISCH (KATSUWONUS PELAMIS), 7,8 % Zwiebeln, 5,1 % Tomatenkonzentrat, Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, eingelegte Kapern (Kapern, Branntweinessig, Salz), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Oregano, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Knoblauch, Gewürze, Petersilie, Dextrose.	**1-25-020500** 4001724014645 1 x 5,22 kg Kt. (12 St. à ca. 435 g)

Gastronormpizza

	**1/1 GN 48 x 28 cm Pizzaplatte** **Steinofenpizzaboden, tiefgefroren, 48 x 28 cm, 1/1 GN-Blech** 1 St. á ca. 600g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.158 kJ (274 kcal), Fett 4,2 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 1 g	Den Konvektomaten auf 220 °C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pizzaböden belegen und auf einem geeigneten Backblech für 7-9 Minuten bei 190 °C trockener Hitze fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Dextrose. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, SENF). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-270013** 4006733015058 1 x 9 kg Kt. (15 St. á ca. 600 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	1/1 GN 48 x 28 cm Pizza Base Pomodoro **1/1 GN Pizza belegt mit fruchtiger Tomatensauce.** 1 St. à ca. 890 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1047 kJ (248 kcal), Fett 4,3 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 2,1 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 1,3 g	Den Konvektomaten auf 180°C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pizzen ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech bei 210°C und halber Lüfterradgeschwindigkeit für 7 Min. backen. In den letzten 2 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	WEIZENMEHL, passierte Tomaten, Wasser, Sonnenblumenöl, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, Knoblauch, Hefe, Olivenöl, Stärke, MAGERMILCHPULVER, Basilikum, Oregano, Kann enthalten: (EI, FISCH, SOJA, WALNÜSSE, SENF)	**1-39-270029** 4006733017373 1 x 6,23 kg Kt. (7 St. à 890 g)
	**1/1 GN 48 x 28 cm Pizza Margherita** **1/1 GN Pizza belegt mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Mozzarella.** 1 St. à ca. 1000 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1120 kJ (266 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 2,6 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 1,7 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 1,3 g	Den Konvektomaten auf 180°C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pizzen ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech bei 210°C und halber Lüfterradgeschwindigkeit für 7 Min. backen. In den letzten 2 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	WEIZENMEHL, 17% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, passierte Tomaten, Wasser, Sonnenblumenöl, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, Hefe, Knoblauch, Olivenöl, Stärke, MAGERMILCHPULVER, Basilikum, Oregano, Säureregulator (Citronensäure), Kann enthalten: (EI, FISCH, SOJA, WALNÜSSE, SENF)	**1-39-270026** 4006733017342 1 x 7,0 kg Kt. (7 St. à 1000 g)
	**1/1 GN 48 x 28 cm Pizza Salame** **1/1 GN Pizza belegt mit fruchtiger Tomatensauce, Pepperoni-Salami und feinem Mozzarella.** 1 St. à ca. 1023 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1151 kJ (274 kcal), Fett 8,4 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 1,5 g	Den Konvektomaten auf 180°C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pizzen ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech bei 210°C und halber Lüfterradgeschwindigkeit für 7 Min. backen. In den letzten 2 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	WEIZENMEHL, passierte Tomaten, 13% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, 5,1% Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit)), Sonnenblumenöl, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, Hefe, Knoblauch, Olivenöl, Stärke, MAGERMILCHPULVER, Basilikum, Oregano, Säureregulator (Citronensäure), Kann enthalten: (EI, FISCH, SOJA, WALNÜSSE, SENF)	**1-39-270027** 4006733017359 1 x 7,16 kg Kt. (7 St. à 1023 g)
	**1/1 GN 48 x 28 cm Pizza Verdure Vegan** **1/1 GN Pizza belegt mit fruchtiger Tomatensauce, Gemüse und veganer Käsealternative.** 1 St. à ca. 1075 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 986 kJ (234 kcal), Fett 5,9 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 2,1 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 1,1 g	Den Konvektomaten auf 180°C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pizzen ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech bei 210°C und halber Lüfterradgeschwindigkeit für 7 Min. backen. In den letzten 2 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	WEIZENMEHL, Wasser, 11% geriebener Pizzabelag auf Sonnenblumenölbasis (Wasser, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Stabilisatoren (Carrageen, Calciumphosphate, Johannisbrotkernmehl), Aroma, Salz, Citrusfaser, Farbstoff (Carotin), Konservierungsstoff (Sorbinsäure)), passierte Tomaten, 4,6% rote Paprika, 4,6% Spinat, 3,0% gelbe Paprika, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Knoblauch, Olivenöl, WEIZENMALZMEHL, Stärke, Basilikum, Oregano, Säureregulator (Citronensäure), Kann enthalten: (EI, FISCH, SOJA, MILCH, WALNÜSSE, SENF)	**1-39-270028** 4006733017366 1 x 6,45 kg Kt. (6 St. à 1075 g)

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

Pizza Snacks

Pizza Snack Margherita

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à ca. 150g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 954 kJ (227 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 3,6 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,8 g, Eiweiß 10 g, Salz 1 g

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen.
Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

WEIZENMEHL, 21 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 15 % passierte Tomaten, Wasser, 7,9 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl nativ extra, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA.

1-25-002000 4001724035558
1 x 4,2 kg Kt. (28 St. à 150 g)

Pizza Snack Salame

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Salami sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à ca. 160g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.014 kJ (242 kcal), Fett 9,8 g davon GFS 4,4 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,1 g

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen.
Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

WEIZENMEHL, 19 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 14 % passierte Tomaten, Wasser, 8,1 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Glukosesirup, Saccharose, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Raucharoma, Aroma, Rauch), 7,3 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl nativ extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA.

1-25-002100 4001724035572
1 x 4,48 kg Kt. (28 St. à 160 g)

Pizza Snack Verdure

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, gegrillter Paprika und Brokkoli sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm, 7 Stück im GN-Format.

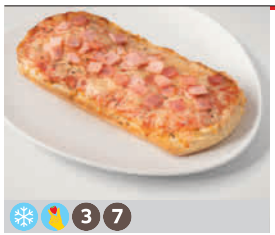
1 St. à ca. 170g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 849 kJ (202 kcal), Fett 6,4 g davon GFS 3 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3,9 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 0,8 g

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen.
Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

WEIZENMEHL, 18 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 14 % passierte Tomaten, 12 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Gemüsepaprika, Brokkoli), Wasser, 7,0 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl nativ extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA.

1-25-002300 4001724035619
1 x 4,76 kg Kt. (28 St. à 170 g)



Pizza Snack Prosciutto

Knuspriger und luftiger ovaler Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Schinken sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm, 7 Stück im GN-Format.

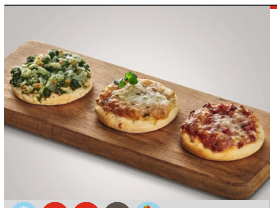
1 St. à ca. 160g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 909 kJ (216 kcal), Fett 6,9 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 11 g, Salz 1 g

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen.
Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

WEIZENMEHL, 19 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 14 % passierte Tomaten, Wasser, 8,1 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), 7,3 % Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl nativ extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA.

1-25-002200 4001724035596
1 x 4,48 kg Kt. (28 St. à 160 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Mini-Pizza Trio-Mix** **Steinofen Mini-Pizza in den Sorten Margherita, Salami und Spinat** 1 St. à 30 g	Den Konvektomaten auf 280 °C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlten Mini-Pizzen ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech bei 200 °C für 10 Min. backen. In den letzten 4 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.	Mini-Pizza Margherita: WEIZENMEHL, Wasser, 21% passierte Tomaten, 13% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 10% EMMENTALER KÄSE, Rapsöl, Salz, Hefe, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENGLUTEN, Dextrose, Oregano, Basilikum, schwarzer Pfeffer. Mini-Pizza Spinat: WEIZENMEHL, 25% SAUERRAHM, Wasser, 13% Spinat, 10% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,7% Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Hefe, HARTWEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Knoblauch, WEIZENGLUTEN, Dextrose, schwarzer Pfeffer. Mini-Pizza Salami: WEIZENMEHL, Wasser, 19% passierte Tomaten, 13% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 13% Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürzextrakte, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Rapsöl, Salz, Hefe, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Oregano, WEIZENGLUTEN, Dextrose, schwarzer Pfeffer. Alle Mini-Pizzen können enthalten: SOJA, SENF.	**1-39-270022** 4006733017298 1 x 4,8 kg Kt. (160 St. á 30 g)

Non-Food

	Pizza-/Pinsaschaufel **Pizzaschaufel aus rostfreiem Edelstahl für perfektes Handling der Pizza Perfettissima und La PINSA! im Prismafood-Steinofen Uno und Due. Mit dieser Schaufel können 2 Pinsen, die nebeneinander im Prismafood-Steinofen liegen, einzeln gedreht und entnommen werden. Maße: 21 x 27,5 cm. Länge mit Stiel: 50 cm. Gastro-Spülmaschinen geeignet. Made in Germany.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209135** 1 Stück
	Profi-Pizzaschneider **Profi-Pizzaschneider aus rostfreiem Edelstahl mit extra großem Rad für müheloses Schneiden, ohne den Belag zu verschieben. Durchmesser Rad 12 cm, Kunststoffgriff mit großem Handschutz.** **Grundsätzlich lässt sich der Pizzaschneider auch in der Spülmaschine reinigen. Trotzdem empfehlen wir dir – wie bei allen Messern – im Sinne einer langen Haltbarkeit der Klinge das Messer mit der Hand zu waschen und abzutrocknen. Made in Germany.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209107** 1 Stück
	Wiegemesser Pinsa **Wiegemesser (30 cm) aus rostfreiem Edelstahl, handlichen Griffen und Klingenschutz.** **Grundsätzlich lässt sich das Messer auch in der Spülmaschine reinigen. Trotzdem empfehlen wir dir – wie bei allen Messern – im Sinne einer langen Haltbarkeit der Klinge das Messer mit der Hand zu waschen und abzutrocknen.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209124** 1 Stück

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Schneidebrett Pinsa **Schneidebrett aus Bambus-Holz, das nach nachhaltigen Standards bezogen und produziert wird. Perfekte Größe für unsere La PINSA! Größe 41 x 21 x 2 cm.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209123** 1 Stück
	Pinsa Schere **Pinsaschere mit einer Klinge aus rostfreiem Edelstahl und einem Kunststoffgriff. Mit dieser Schere bleibt der Belag wo er hingehört. Das ergonomisch geformte Pinsa-Werkzeug macht deinen Gästen das Pinsa-Knuspern ganz leicht. Teilbar und spülmaschinenfest. 25 cm**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209125** 1 Stück
	Pizzakarton PIZZA **Pizzakarton Motiv PIZZA: Ideal für dein To-Go- oder Delivery-Geschäft und Room-Service, stabil und leicht zu falten – hält die Pizza knusprig und warm. 30 x 30 x 4 cm**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209117** 1 Karton à 100 St.
	Pizzakarton Perfettissima **Pizzakarton Motiv Perfettissima: Ideal für dein To-Go- oder Delivery-Geschäft und Room-Service, stabil und leicht zu falten – hält die Pizza knusprig und warm. 30 x 30 x 4 cm**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209118** 1 Karton à 100 St.
	Pizza Snack Case 2in1 **Verpackung in der unser Pizza Snack tiefgekühlt eingelegt wird, in einem Konvektomaten aufgebacken und als To-Go-Verpackung genutzt werden kann. Perfekt zur Zubereitung von große Mengen in kurzer Zeit für das To-Go Geschäft.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209139** 1 Karton à 550 St.

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	To-Go Esshilfe Pizza Snack **Esshilfe für unsere Pizza Snacks. Aufgebackene Snacks einlegen und im To Go Karton ausgeben.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209105** 1 Karton à 345 St.
	Kundenstopper/ Gehwegtafel **Kundenstopper für DIN A2 Plakate, stabil und standfest, für Innen- & Außenbereich geeignet, dank runder Ecken keine Verletzungsgefahr.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209110** 1 Stück
	Beachflag Hardware **Hardware für Beachflag 3,4 m Höhe. Bestehend aus: Kreuzfuß, Wassersack, Stangen-Steck-System. Für eine gute Fernwirkung, im Innen- und Außenbereich einsetzbar (Achtung Fahnentuch muss separat bestellt werden).**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209098** 1 Set
	Beachflag Fahnentuch Perfettissima **Fahnentuch passend zu Hardware Beachflag: Motiv Pizza Perfettissima (Achtung Hardware muss bei Bedarf separat bestellt werden). Hohe Reißfestigkeit, feine Struktur, UV-beständig.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209119** 1 Stück
	Beachflag Fahnentuch Pinsa **Fahnentuch passend zu Hardware Beachflag: Motiv La Pinsa! (Achtung Hardware muss bei Bedarf separat bestellt werden). Hohe Reißfestigkeit, feine Struktur, UV-beständig.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209122** 1 Stück

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Tischaufsteller Klötzchen **Tischaufsteller aus Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209137** 1 Stück
	Tischaufsteller Holz-/Acryl A5 **Hochwertiger Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209138** 1 Stück
	Klemmbrett A4 **Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, selbst konfiguriert und ausgedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209136** 1 Stück
	Frischhaltefolie **Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208815** 4008241881538 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)
	Alufolie **Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208805** 4008241880531 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)

Serviervorschlag

DESSERTS

Größte Produktvielfalt in unvergleichlicher Qualität vom Marktführer!

TK Desserts 24
TK Süße Mahlzeiten 28
Mousses 30
Internationale Spezialitäten 35
Cremes 36
Paradiescremes 40
Pudding 42
Desserts auf Wasserbasis 47
Süße Mahlzeiten 51
Süße Suppen 52
Non-Food 53

TK Desserts

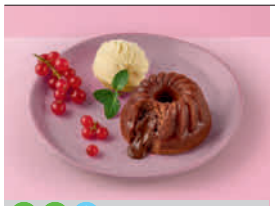
Dessert-Hupferl

Dessertscheiben

Dessertscheibe aus Pappe mit Goldkaschierung und Haltegriff. Erleichtert das Handling für unsere Dessert-Hupferl: für ein einfacheres Umsetzen der Dessert-Hupferl den tiefgefrorenen Hupferl auf die Scheibe setzen, auftauen lassen und servieren. 80mm

Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de

1-99-209131
1 Karton à 250 St.



TK Dessert-Hupferl Lavacake Schoko

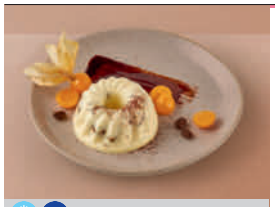
Zartbitterschokoladenkuchen in Gugelhupfform mit leicht flüssigem Kern, tiefgefroren.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.763 kJ (421 kcal), Fett 21 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 35 g, Eiweiß 7 g, Salz 0,1 g

Zunächst das Verpackungsmaterial entfernen. Im vorgeheizten Kombidämpfer auf einem GN-Blech bei 180 °C und 90 % Dampf etwa 4-4,5 min. erwärmen. Das Zubereitungsergebnis kann je nach Gerät und Leistung variieren. Passen Sie die Zubereitungsdauer der Leistung Ihres Gerätes an.
Zunächst das Verpackungsmaterial entfernen. Bei 90W etwa 3-3,5 min. erwärmen. Das Zubereitungsergebnis kann je nach Gerät und Leistung variieren. Passen Sie die Zubereitungsdauer der Leistung Ihres Gerätes an.
Zunächst das Verpackungsmaterial entfernen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C Umluft etwa 7,5 min. erwärmen. Das Zubereitungsergebnis kann je nach Gerät und Leistung variieren. Passen Sie die Zubereitungsdauer der Leistung Ihres Gerätes an.

Zucker, WEIZENMEHL, 18 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Bourbon-Vanille-Extrakt), BUTTER, HÜHNERVOLLEI, HÜHNEREIGELB. Kann enthalten: KREBSTIERE, WEICHTIERE, FISCH, ERDNUSS, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM.

1-39-209688 4008241103500
1 x 1,17 kg Kt. (18 St. à 65 g)



TK Dessert-Hupferl Tiramisu

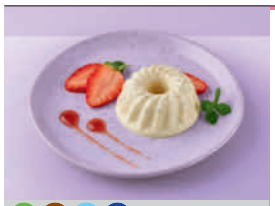
TK Dessert in Gugelhupfform mit Mascarpone und Kaffeestreuseln, tiefgefroren.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.615 kJ (389 kcal), Fett 30 g davon GFS 19 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 5,5 g, Salz 0,1 g

Den tiefgefrorenen Dessert Hupferl aus der Verpackung entnehmen, direkt auf dem Servierteller anrichten, oder auf eine Dessertscheibe setzten und über Nacht abgedeckt im Kühlhaus auftauen lassen, gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf dem Servierteller oder eine Dessertscheibe setzen und bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden auftauen lassen.

60 % MASCARPONE KÄSE, 17 % Kaffeestreusel (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, 0,3 % löslicher Kaffee, Kakao), Zucker, HÜHNERVOLLEI, HÜHNEREIGELB, Rindergelatine, Aroma. Kann enthalten: KREBSTIERE, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE, WEICHTIERE.

1-39-209687 4008241103494
1 x 1,08 kg Kt. (18 St. à 60 g)



TK Dessert-Hupferl Panna Cotta

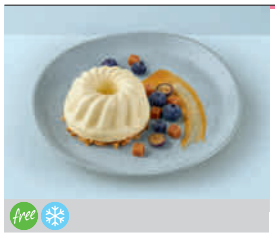
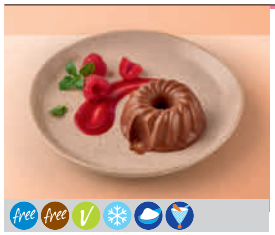
Panna Cotta mit Vanillenote in Gugelhupfform, tiefgefroren.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.079 kJ (260 kcal), Fett 21 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 14 g, Eiweiß 3,7 g, Salz 0,1 g

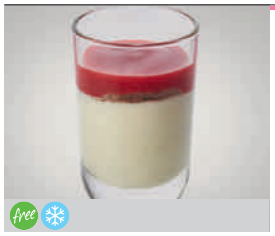
Den tiefgefrorenen Dessert Hupferl aus der Verpackung entnehmen, direkt auf dem Servierteller anrichten, oder auf eine Dessertscheibe setzen und über Nacht abgedeckt im Kühlhaus auftauen lassen, gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf dem Servierteller oder eine Dessertscheibe setzen und bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden auftauen lassen.

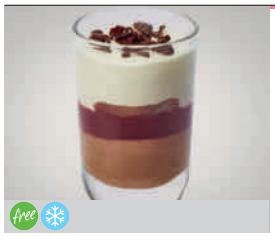
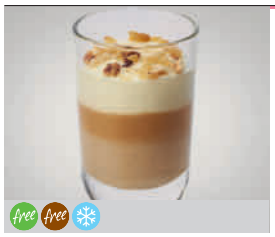
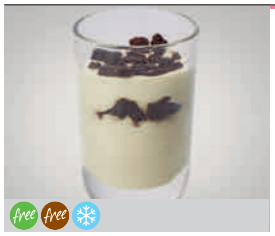
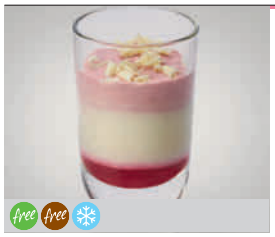
65 % SCHLAGSAHNE, VOLLMILCH, Zucker, Wasser, Rindergelatine, Vanillepulver, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Dextrose. Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, WEICHTIERE, EI, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM.

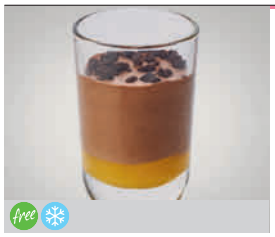
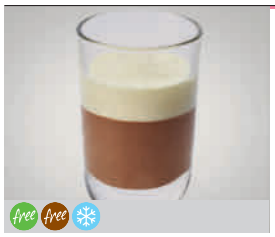
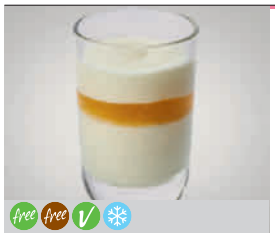
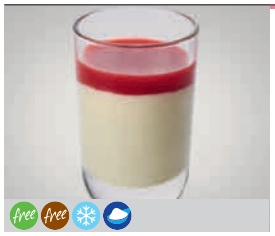
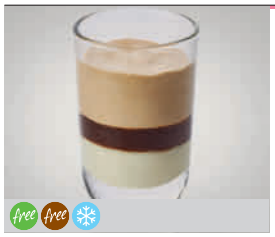
1-39-209690 4008241103524
1 x 1,08 kg Kt. (18 St. à 60 g)

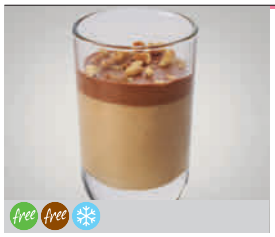
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**TK Dessert-Hupferl Cheesecake** **Frischkäsedessert mit Butterkeksboden in Gugelhupfform, tiefgefroren.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.458 kJ (351 kcal), Fett 25 g davon GFS 16 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 0,5 g	Den tiefgefrorenen Dessert Hupferl aus der Verpackung entnehmen, direkt auf dem Servierteller anrichten, oder auf eine Dessertscheibe setzten und über Nacht abgedeckt im Kühlhaus auftauen lassen, gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf dem Servierteller oder eine Dessertscheibe setzen und bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden auftauen lassen.	37 % FRISCHKÄSE, 15 % BUTTERKEKSBODEN (gemahlene BUTTERKEKSE (WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), Salz, Emulgator (Lecithine)), 0,9 % BUTTER, Zitronensaft), 14 % CRÈME FRAÎCHE, 14 % SCHLAGSAHNE, Zucker, Zitronenschalen, Rindergelatine, färbende Lebensmittel (Saflorextrakt, Kurkumaextrakt). Kann enthalten: KREBSTIERE, EI, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE, WEICHTIERE.	**1-39-209691** 4008241103531 1 x 1,17 kg Kt. (18 St. à 65 g)
	**TK Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan** **Vegane Mousse au Chocolat in Gugelhupfform, tiefgefroren.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.458 kJ (350 kcal), Fett 25 g davon GFS 20 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,1 g	Mousse Zubereitung: Ca. 20min. bei Zimmertemperatur oder 5 – 10min. als Parfait/Halbgefrorenes. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen. Wir empfehlen das Auftauen direkt auf dem Teller.	vegane Creme auf Basis von Palmkernöl (Wasser, Palmkernöl, Zucker, Emulgatoren (Polysorbat 60, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Stärke, Stabilisatoren (Hydroxypropylcellulose, Hydroxypropylmethylcellulose, E 466), Dextrose, Salz, Aroma), 33 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (SOJA)), Bourbon-Vanille-Extrakt), 20 % SOJADRINK (Wasser, SOJABOHNEN, Meersalz), Zucker, 2,6 % Kakao. Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, EI, FISCH, ERDNUSS, MILCH/LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE, WEICHTIERE.	**1-39-209689** 4008241103517 1 x 0,81 kg Kt. (18 St. à 45 g)

Desserts im Glas

	TK-Dessertgläser **Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der Dr. Oetker Professional TK-Desserts.**			**1-39-281036** 4006733004366 1 x 4,68 kg Kt. (24 St. à ca. 195 g)
	**Bayerische Creme mit Erdbeere** **Fruchtiger Erdbeerspiegel mit feinem Tellerbiskuit und Bayerischer Creme.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 750 kJ (179 kcal), Fett 9 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 16 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, SCHLAGSAHNE, 15 % Erdbeeren, Zucker, Wasser, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, 1,5 % Himbeeren, WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, HÜHNEREIGELB, Rindergelatine, natürliches Vanille Aroma, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209692** 4008241103548 1 x 3,88 kg Kt. (48 St. à ca. 81 g)

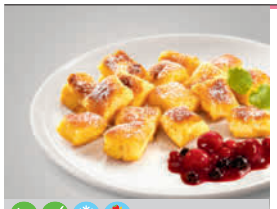
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch** **Feinstes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, kakaohaltiger Biskuitscheibe, Mousse mit Kirschwasser-Geschmack und Schokoladenstückchen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.048 kJ (252 kcal), Fett 17 g davon GFS 9,9 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 17 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.	36 % SCHLAGSAHNE, VOLLMILCH, 13 % Sauerkirschen, Zucker, Wasser, 5,5 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA))), Invertzucker, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Glukosesirup, HÜHNEREIGELB, 0,5 % Kakaomasse, Rindergelatine, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Aroma (enthält GERSTE), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Pektine), 0,1 % fettarmes Kakaopulver, 0,1 % Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Stabilisator (Carrageen), Emulgator (Lecithine), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209693** 4008241103562 1 x 4,08 kg Kt. (48 St. à 85 g)
	**Haselnussdessert mit Karamell- und Vanillegeschmack** **Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 901 kJ (216 kcal), Fett 13 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3,5 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.	VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, 2,5 % karamellisierter Zucker, 1,9 % HASELNÜSSE, 1,3 % geröstete HASELNUSSKERNE (gehackt), natürliches Vanille Aroma, Rindergelatine, MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, fettarmes Kakaopulver, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: EI, SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, PISTAZIEN.	**1-39-209694** 4008241103579 1 x 4,61 kg Kt. (48 St. à 96 g)
	Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse **Sahne-Milch-Mousse und Limetten-Joghurt-Creme.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 711 kJ (170 kcal), Fett 10 g davon GFS 6 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 11 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.	25 % SCHLAGSAHNE, 23 % JOGHURT, 22 % VOLLMILCH, 10 % Limetten, Zucker, Wasser, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Invertzuckersirup, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen), färbende Lebensmittel (Färberdistel-Konzentrat, Spirulinakonzentrat mit Trehalose*), * Trehalose ist eine Glukosequelle. Kann enthalten: SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209699** 4008241103623 1 x 3,93 kg Kt. (48 St. à 82 g)
	**Milch-Sahne Mousse mit Schoko-Gebäck** **Feine Schoko-Gebäckstückchen zwischen Milch-Sahne-Mousse.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.252 kJ (302 kcal), Fett 24 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 14 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.	62 % SCHLAGSAHNE, 9,4 % kakaohaltige Mürbegebäckstückchen (WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Kaliumcarbonat, Ammoniumcarbonat), Salz), 9,4 % VOLLMILCH, Zucker, Wasser, Glukosesirup, Rindergelatine, Invertzuckersirup, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209702** 4008241103654 1 x 2,92 kg Kt. (48 St. à 61 g)
	**Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere** **Joghurtcreme zwischen zarter Himbeermousse und fruchtigem Himbeerpüree, garniert mit weißer Raspelschokolade.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 688 kJ (165 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 13 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.	22 % VOLLMILCH, 19 % SCHLAGSAHNE, 18 % Himbeeren, 16 % JOGHURT, Zucker, Wasser, Glukosesirup, modifizierte Stärke, 0,5 % Kakaobutter, Rindergelatine, VOLLMILCHPULVER, Invertzuckersirup, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, LAKTOSE, SÜSSMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), natürliches Vanille Aroma, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209696** 4008241103593 1 x 3,79 kg Kt. (48 St. à 79 g)

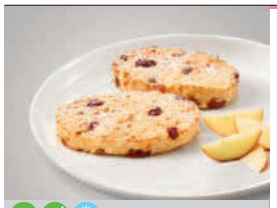
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Mousse au Chocolat mit Mandarine** **Mousse au chocolat auf Mandarinenpüree garniert mit Gebäckstückchen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.117 kJ (269 kcal), Fett 20 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3,2 g, Salz 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.	34 % SCHLAGSAHNE, 20 % Mandarinen, 18 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA))), 9,0 % VOLLMILCH, Wasser, Zucker, Glukosesirup, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Invertzucker, Palmfett, 0,3 % fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen), Backtriebmittel (E 500, E 501, E 503), Salz. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209698** 4008241103616 1 x 2,88 kg Kt. (48 St. à 60 g)
	**Schoko-Panna Cotta** **Weiße Schokomousse trifft auf Schoko-Panna-Cotta.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.096 kJ (264 kcal), Fett 20 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 14 g, Eiweiß 3,5 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.	34 % SCHLAGSAHNE, 33 % VOLLMILCH, 10 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA))), Wasser, 6,8 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), natürliches Vanille Aroma), Zucker, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Rindergelatine, Invertzuckersirup, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209700** 4008241103630 1 x 3,74 kg Kt. (48 St. à 78 g)
	**Frischkäsecreme mit Aprikose** **Frischkäsecreme mit Aprikosenkompott.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 615 kJ (147 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 14 g, Eiweiß 3,6 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.	33 % VOLLMILCH, 25 % FRISCHKÄSE (Magerstufe), 14 % SCHLAGSAHNE, Zucker, 9,5 % Aprikosen, modifizierte Stärke, Wasser, getrockneter Glukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, EI, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209703** 4008241103661 1 x 4,75 kg Kt. (48 St. à 99 g)
	**Panna Cotta mit Erdbeere** **Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 642 kJ (154 kcal), Fett 9,2 g davon GFS 5,4 g, Kohlenhydrate 15 g davon Zucker 12 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.	43 % VOLLMILCH, 21 % SCHLAGSAHNE, 15 % Erdbeeren, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, 1,5 % Himbeeren, Rindergelatine, natürliches Vanille Aroma, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209697** 4008241103609 1 x 4,17 kg Kt. (48 St. à 87 g)
	**Kaffee-Panna Cotta** **Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna-Cotta.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 907 kJ (218 kcal), Fett 15 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 15 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.	41 % SCHLAGSAHNE, Wasser, VOLLMILCH, Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Rindergelatine, 0,8 % Kaffee-Extrakt, Invertzucker, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 0,1 % fettarmes Kakaopulver, natürliches Vanille Aroma, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-209701** 4008241103647 1 x 3,55 kg Kt. (48 St. à 74 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Karamellcreme mit Schokosoße** **Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen auf Karamellcreme.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 949 kJ (227 kcal), Fett 12 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 3,5 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.	36 % VOLLMILCH, 20 % SCHLAGSAHNE, Wasser, 9,3 % Karamell, Zucker, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, 3,2 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, natürliches Vanille Aroma), Glukosesirup, 1,4 % HASELNUSSKERNE, Dextrose, Invertzuckersirup, gezuckerte KONDENSMAGERMILCH (MAGERMILCH, Zucker), Rindergelatine, natürliches Aroma, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MANDELN, PISTAZIEN.	**1-39-209695** 4008241103586 1 x 4,12 kg Kt. (48 St. à 86 g)

TK Süße Mahlzeiten

	Palatini Nougat **Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Nougat-Creme-Füllung.** 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.307 kJ (313 kcal), Fett 18 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,5 g	regenerierfertig Die tiefgefrorenen Palatschinken auf ein beschichtetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 125 °C mit 50 % Kombidampf für 7-8 Minuten zubereiten. Tiefgefrorenen Palatschinken (1 Stück) aus der Verpackung nehmen und ca. 1–2 Minuten bei 600 Watt erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.	Wasser, 25 % NUGAT-Creme (Zucker, Sonnenblumenöl, Kakaobutter, 2,5 % HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, MILCHPULVER, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliches Vanille Aroma), HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Jodsalz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, WALNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-280013** 4006733013344 1 x 1,6 kg Kt. (40 St. à 40 g)
	Palatini Apfel **Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Apfel-Füllung.** 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 866 kJ (207 kcal), Fett 9,4 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 9,3 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,5 g	regenerierfertig Die tiefgefrorenen Palatschinken auf ein beschichtetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 125 °C mit 50 % Kombidampf für 7-8 Minuten zubereiten. Tiefgefrorenen Palatschinken (1 Stück) aus der Verpackung nehmen und ca. 1–2 Minuten bei 600 Watt erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.	Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, 15 % Äpfel, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Rapsöl, 3,0 % Apfelpüree, VOLLMILCHPULVER, Maisstärke, Jodsalz, Zitronensaftkonzentrat, Rindergelatine, Aroma, Zimt, modifizierte Maisstärke. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, HASELNÜSSE, WALNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-280012** 4006733013337 1 x 1,6 kg Kt. (40 St. à 40 g)
	Palatini Topfen **Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Topfen-Füllung und Rosinen.** 1 St. ca. 40 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 902 kJ (216 kcal), Fett 11 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 6,8 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 0,5 g	regenerierfertig Die tiefgefrorenen Palatschinken auf ein beschichtetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 125 °C mit 50 % Kombidampf für 7-8 Minuten zubereiten. Tiefgefrorenen Palatschinken (1 Stück) aus der Verpackung nehmen und ca. 1–2 Minuten bei 600 Watt erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.	Wasser, 20 % SPEISEQUARK, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Zucker, VOLLMILCHPULVER, 1,0 % Rosinen, HÜHNERVOLLEIPULVER, Maisstärke, Jodsalz, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, HASELNÜSSE, WALNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-280011** 4006733013320 1 x 1,6 kg Kt. (40 St. à 40 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
 Marillen-Topfenknödel **Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig mit einer fruchtigen Aprikosenfüllung, in Brösel gewälzt.** 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 988 kJ (235 kcal), Fett 6,5 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 14 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 0,3 g	Cook & Chill-geeignet Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20 – 40 mm Höhe) legen und bei 120 °C (40% Dampf) ca. 20 – 22 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer erhitzen. Bei Verwendung von Blechen ab 65 mm bitte jeweils einen Abstand von einer Blechhöhe einhalten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. TIPP: Wärmeleitfähige Bleche verwenden! Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	28 % SPEISEQUARK, 20 % Aprikosenfruchtfüllung (12 % Aprikosen, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Säureregulatoren (Citronensäure, Trinatriumcitrat)), WEIZENMEHL, 7,0 % Kartoffelflocken (Kartoffeln, Kurkuma), Zucker, HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Wasser), Wasser, Rapsöl, Margarine (Kokosfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Zitronensaftkonzentrat), WEIZENGRIESS, BUTTER, Vanillezucker (Zucker, gemahlene Vanilleschoten), WEIZENGLUTEN, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Maismehl, Dextrose, Stärke, Zitronenöl, Zitronensaft. Kann enthalten: SOJA, SELLERIE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.	**1-39-280015** 4006733015263 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 Zwetschgen-Topfenknödel **Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig mit einer fruchtigen Zwetschgenfüllung, in Brösel gewälzt.** 1 St. ca. 65 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.022 kJ (243 kcal), Fett 6,5 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 16 g, Eiweiß 7,3 g, Salz 0,3 g	Cook & Chill-geeignet Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Die tiefgefrorenen Knödel auf Bleche (20 – 40 mm Höhe) legen und bei 120 °C (40% Dampf) ca. 20 – 22 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer erhitzen. Bei Verwendung von Blechen ab 65 mm bitte jeweils einen Abstand von einer Blechhöhe einhalten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. TIPP: Wärmeleitfähige Bleche verwenden! Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	28 % SPEISEQUARK, WEIZENMEHL, Zucker, 12 % Zwetschgen, 7,0 % Kartoffelflocken (Kartoffeln, Kurkuma), HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Wasser), Wasser, Rapsöl, Margarine (Kokosfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Zitronensaftkonzentrat), WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, BUTTER, Vanillezucker (Zucker, gemahlene Vanilleschoten), WEIZENGLUTEN, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Maismehl, Dextrose, Stärke, Zitronenöl, Zitronensaft, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt. Kann enthalten: SOJA, SELLERIE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.	**1-39-280014** 4006733015249 2 x 2,6 kg Beutel (80 St. à ca. 65 g) 2 x 40 St. à ca. 65 g
 Kaiserschmarrn mit Rosinen **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 auf gefettete GN Bleche (40mm) gleichmäßig verteilen. Je 2,5kg Beutel zwei 1/1 Bleche verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C mit 50% Kombidampf für 10-12 Minuten zubereiten. Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten zubereiten. 300 g des tiefgefrorenen Kaiserschmarrns mit zerlassener Butter beträufeln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 3 Minuten bei 600 Watt regenerieren, anschließend ca. 1 Minute im zugedeckten Gefäß ziehen lassen. Das Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, WEIZENGRIESS, VOLLMILCHPULVER, 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
 **Kaiserschmarrn ohne Rosinen** **Süßspeise nach österreichischer Art ohne Rosinen – als Hauptgericht sowie als Dessert mit Zwetschgenröster, Fruchtmus oder Vanillesoße serviert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.047 kJ (250 kcal), Fett 10 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 9 g, Eiweiß 7 g, Salz 0,6 g	regenerierfertig Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn auf gefettete GN Bleche (40mm) gleichmäßig verteilen. Je 2,5 kg Beutel zwei 1/1 Bleche verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C mit 50 % Kombidampf für 10-12 Minuten zubereiten. Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten zubereiten. 300 g des tiefgefrorenen Kaiserschmarrns mit zerlassener Butter beträufeln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 3 Minuten bei 600 Watt regenerieren, anschließend ca. 1 Minute im zugedeckten Gefäß ziehen lassen. Das Produkt vor dem	Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen. Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, HARTWEIZENGRIESS, VOLLMILCHPULVER, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), BUTTERREINFETT, Jodsalz, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Emulgatoren (E 471, E 475), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, HASELNÜSSE, WALNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-280009** 4006733013306 2 x 2,5 kg Beutel
 Grießschnitte **Traditionelles Produkt in Rautenform aus Hartweizengrieß und Eiern.** 1 St. ca. 45 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.094 kJ (260 kcal), Fett 8,6 g davon GFS 1,8 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 0,3 g	Cook & Chill-geeignet Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Kombidämpfer: Die Portionen auf ein leicht gefettetes Backblech setzen und bei 180 °C im vorgeheizten Kombidämpfer mit 20 % Dampf für 10 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	VOLLMILCH, 32 % HARTWEIZENGRIESS, Zucker, Rapsöl, flüssiges VOLLEI, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), gemahlene Vanilleschoten, Zitronensaftkonzentrat. Kann enthalten: SOJA, SENF, SELLERIE.	**1-39-280016** 4006733015287 1 x 3 kg Beutel (ca. 66 St. à ca. 45 g) 2 x ca. 33 St. à ca. 45g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Ofenschlupfer** **Apfelauflauf mit Rosinen und Weißbrot nach traditioneller Rezeptur, portioniert.** 1 St. ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 910 kJ (216 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 1,5 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 0,8 g	regenerierfertig Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Kombidämpfer: Die Portionen auf ein leicht gefettetes Backblech setzen und bei 150 °C im vorgeheizten Kombidämpfer mit 20 % Dampf für 20 – 25 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	28 % Weißbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Wasser), Wasser, 16 % Apfelstücke, SPEISEQUARK, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanille Aroma, natürliches Aroma, Vanille-Extrakt), SCHLAGSAHNE, 5,0 % Rosinen, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodid). Kann enthalten: SOJA, SELLERIE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.	**1-39-280018** 4006733015324 4 x 2 kg Beutel (80 St. à ca. 100 g) 4 x 20 St. à ca. 100 g

Mousses

	Mousse au Chocolat **Klassisch, mit Schokoladenstückchen.** 400 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.773 kJ (422 kcal), Fett 12 g davon GFS 9,6 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 49 g, Eiweiß 11 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 Anschlagmaschine 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.	**1-39-204200** 4008241420034 10 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch = ca. 58 Portionen à ca. 60 g **1-39-204201** 4008241420133 1 x 5 kg Eimer 5000 g Dessertpulver auf 12,5 l Milch = ca. 291 Portionen à ca. 60 g
	Mousse au Chocolat noir **Herber Klassiker mit Schokoladenstückchen.** 440 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.721 kJ (409 kcal), Fett 12 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 40 g, Eiweiß 11 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, 24 % fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Glukosesirup, Rindergelatine, Karamellzuckersirup, 3,5 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), modifizierte Kartoffelstärke, Palmöl, Emulgator (E 472b), Palmkernöl, MILCHEIWEISS, getrocknetes Kaffeepulver, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250546** 4006733014112 6 x 0,9 kg FS 900 g Dessertpulver auf 2 l Milch = ca. 48 Portionen à ca. 60 g
	Vegane Mousse au Chocolat **Veganer Dessert-Klassiker.** 625 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.943 kJ (464 kcal), Fett 20 g davon GFS 16 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 48 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 0,2 g	1. Die erforderliche Menge des kalten Pflanzendrinks in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. 4. Portionieren und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Mousse kann je nach Pflanzendrink variieren.	Zucker, 13 % Kakao, Palmfett, Glukosesirup, 9,3 % fettarmer Kakao, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472e, E 471, E 472b), Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), Kaffee-Extrakt, Salz, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250547** 4006733016642 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 1,67 l Pflanzendrink = ca. 44 Portionen à ca. 60 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mousse au Chocolat blanc **Mousse mit weißer Raspelschokolade.** 320 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.066 kJ (492 kcal), Fett 20 g davon GFS 16 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 56 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, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (SOJA)), gemahlene Vanilleschoten), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204380** 4008241438039 6 x 1 kg FS 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 1.966 kJ (467 kcal), Fett 16 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 53 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 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, 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 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 83 Portionen à ca. 60 g
	Vegane Mousse Vanille-Geschmack **Vielseitiger Klassiker mit Vanille-Geschmack.** 480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.311 kJ (553 kcal), Fett 33 g davon GFS 27 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 38 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,4 g	1. Die erforderliche Menge des kalten Pflanzendrinks in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. 4. Portionieren und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Mousse kann je nach Pflanzendrink variieren.	Zucker, Glukosesirup, Palmkernöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472b, E 472e, E 471), Palmöl, Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), gemahlene extrahierte Vanilleschoten, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250548** 4006733016758 6 x 0,9 kg FS 900 g Dessertpulver auf 1,88 l Pflanzendrink = ca. 46 Portionen à ca. 60 g
	Mousse Stracciatella **Die Italienerin unter den Mousses! Mit Schokoladenstückchen.** 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.959 kJ (466 kcal), Fett 15 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 56 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 Aufschlagmnaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahne 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 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g
	Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack **Verführerisch und vollmundig.** 340 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.820 kJ (432 kcal), Fett 11 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 58 g, Eiweiß 9 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, 9,3 % fettarmer Kakao, Glukosesirup, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Palmkernöl, Palmöl, Emulgator (E 472b), Aroma (enthält LAKTOSE, HASELNÜSSE und GERSTE), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Kann enthalten: (EI, MANDELN, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-204330** 4008241433034 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mousse Noisette-Geschmack **Mit Haselnusskrokant.** 360 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.839 kJ (437 kcal), Fett 12 g davon GFS 8,8 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 58 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 Aufschlagmaschine 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 % HASELNUSSKROKANT (Zucker, HASELNÜSSE), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, weitere SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204220** 4008241422038 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,8 l Milch = ca. 63 Portionen à ca. 60 g
	Mousse Walnuss-Geschmack **Typischer Geschmack nach Walnüssen.** 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.916 kJ (455 kcal), Fett 13 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 52 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 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, Maltodextrin, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Palmkernöl, Emulgator (E 472b), Palmöl, Aroma (enthält GERSTE), MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Aroma (enthält WALNÜSSE), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Kann enthalten: LAKTOSE, EI, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-204370** 4008241437032 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g
	Mousse au Café **Klassische Mousse mit Kaffeepulver.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.925 kJ (457 kcal), Fett 14 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 50 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 Anschlagmaschine 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 Kaffeepulver, 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 FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60 g
	Mousse Mango-Joghurt-Geschmack **Fruchtig exotisch mit milder Joghurtnote.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.786 kJ (423 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54 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 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), 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 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 1.794 kJ (425 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54 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 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, 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 verarbeitet: (SOJA, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204360** 4008241436035 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack **Mit Erdbeerstückchen.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.792 kJ (424 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 55 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 Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,7 % gefriergetrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204300** 4008241430033 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g
	Vegane Mousse Himbeer-Geschmack **Fruchtiger Himbeer-Geschmack.** 480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.197 kJ (525 kcal), Fett 27 g davon GFS 23 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 45 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,3 g	1. Die erforderliche Menge des kalten Pflanzendrinks in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. 4. Portionieren und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Mousse kann je nach Pflanzendrink variieren.	Zucker, Glukosesirup, Palmkernöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 472b, E 472e), Palmöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säureregulator (Natriumcitrate), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), 0,6 % Himbeerpulver, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250549** 4006733016772 6 x 0,9 kg FS 900 g Dessertpulver auf 1,88 l Pflanzendrink = ca. 46 Portionen à ca. 60 g
	Mousse Limone-Joghurt-Geschmack **Fruchtig locker mit milder Joghurtnote.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.787 kJ (423 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 56 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 Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,1 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Kann enthalten: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-204310** 4008241431030 6 x 1 kg FS 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 1.786 kJ (423 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 56 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 Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,5 % gefriergetrocknetes Heidelbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-242313** 9008200670475 6 x 1 kg FS 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 1.779 kJ (421 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54 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 Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,5 % Blutorangensaftpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Stärke, Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-204350** 4008241435038 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mousse Pink Grapefruit-Geschmack **Erfrischender Pink Grapefruit-Geschmack.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.791 kJ (424 kcal), Fett 9,2 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 54 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 Anschlagmaschine 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 Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Karottensaftkonzentrat), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), 0,5 % Pink Grapefruitsaftkonzentrat, natürliches Grapefruitaroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN.	**1-39-250544** 4006733012590 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60 g
	Mousse Lebkuchen-Geschmack **Weihnachtliche Mousse mit Lebkuchen-Geschmack, Gebäckstückchen und feiner Kakaonote.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.901 kJ (452 kcal), Fett 15 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 47 g, Eiweiß 11 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 % Karamellgebäck-Stückchen (WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Raps), Kandiszuckersirup, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Zimt, Salz), Glukosesirup, 7,9 % fettarmes Kakaopulver, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Palmkernöl, Palmöl, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Gewürznelken, natürliches Aroma, Zimt, Kardamom, natürliches Zimt Aroma. Kann enthalten: EI, SOJA, LAKTOSE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-204270** 4008241427033 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g SAISON-ARTIKEL
	Mousse Bratapfel-Geschmack **Edle Mousse mit feinem Bratapfelaroma und Apfelstückchen.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.795 kJ (425 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 77 g davon Zucker 55 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 Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, 4,2 % Apfelstücke (99 % Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUMMETABISULFIT)), MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Karamellzuckersirup, Aroma, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204390** 4008241439036 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g SAISON-ARTIKEL
	Mousse Marzipan-Geschmack **Edle Mousse mit feinem Marzipan-Geschmack und Schokoladenstückchen.** 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.970 kJ (468 kcal), Fett 16 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 54 g, Eiweiß 9 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 Aufschlagmaschine 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 verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204420** 4008241442036 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g SAISON-ARTIKEL
	Basis für Mousse **Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen** 150 g Pulver für 1 l fettarme Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.171 kJ (519 kcal), Fett 27 g davon GFS 22 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 8,9 g, Eiweiß 16 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, Fruchtmark, 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 900 g Dessertpulver auf 6 l Milch = ca. 115 Portionen à ca. 60 g

Internationale Spezialitäten

Panna Cotta

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Sahne.

120 g Dessertpulver auf 0,4 l Schlagsahne und 0,6 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.642 kJ (386 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 72 g, Eiweiß 11 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 verarbeitet: (SOJA, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-250084 4008241101926
6 x 1,1 kg FS
1100 g Dessertpulver auf 3,6 l Schlagsahne und 5,5 l Milch = ca. 102 Portionen à ca. 100 g

Crème Brûlée

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

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch und 1 l Schlagsahne

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.666 kJ (392 kcal), Fett 0,7 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 85 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 Créme brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflämmen.

Zucker, 37 % brauner Rohrzucker, Stärke, Maltodextrin, 1,8 % HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), 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.

1-39-250551 4006733016963
6 x 0,45 kg FS
280 g Dessertpulver auf 1 l Milch und 1 l Schlagsahne, 170 g Flambierzucker = ca. 24 Portionen à ca. 100 g

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 1.660 kJ (391 kcal), Fett 0,9 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 80 g, Eiweiß 1 g, Salz 0,5 g

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 abflämmen. 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 % HÜHNERVOLLEIPULVER, 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
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

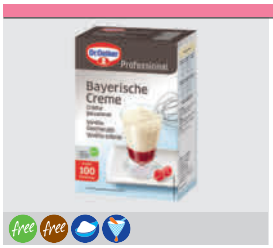
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.634 kJ (385 kcal), Fett 1,6 g davon GFS 0,5 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 69 g, Eiweiß 1,9 g, Salz 0,6 g

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
1000 g Dessertpulver auf 10 l Milch = ca. 110 Portionen à ca. 100 g

Cremes



Bayerische Creme

Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für feine Kreationen mit frischen Früchten, leckeren Dessertsaucen 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 1.873 kJ (444 kcal), Fett 11 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 78 g davon Zucker 60 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 Anschlagmaschine 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.

1-39-204250 4008241425039
6 x 1 kg FS
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

1-39-204252 4008241425237
1 x 10 kg Eimer
1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne (oder 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne) = ca. 1000 Portionen à ca. 60 g

Vegane Basis für Creme

Neutrale Basis für vegane Cremes – süß und pikant ein Genuss.

480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.175 kJ (520 kcal), Fett 27 g davon GFS 23 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,5 g

Zubereitungsanleitung: 1. Die erforderliche Menge des kalten Pflanzendrinks in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Creme eine sahnige Konsistenz erreicht hat. 4. Anschließend nach Belieben süß oder pikant aromatisieren, z. B. mit Likör, Fruchtmark, Schokosoße oder Gemüsepürees oder -pasten, etc. 5. Portionieren und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Creme kann je nach Pflanzendrink variieren.

Maltodextrin, Glukosesirup, Palmkernöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 472b, E 472e), Palmöl, Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), Zucker, Salz, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-250550 4006733016796
6 x 0,8 kg FS
800 g Dessertpulver auf 1,67 l Pflanzendrink = ca. 41 Portionen à ca. 60 g

Creme Tiramisu-Geschmack

Ein echter Ausdruck italienischer Lebensart.

280 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.848 kJ (438 kcal), Fett 9,7 g davon GFS 8,2 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 62 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, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Aroma, 0,5 % getrocknetes Kaffeepulver, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-204230 4008241423035
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.906 kJ (452 kcal), Fett 13 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 59 g, Eiweiß 16 g, Salz 0,3 g

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

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, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-242320 9008200670529
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 1,7 l Milch und 2 kg Mascarpone = ca. 62 Portionen à ca. 75 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Creme Cappuccino-Geschmack **Mit Kaffeepulver und mildem Kakao.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.818 kJ (432 kcal), Fett 12 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 50 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 Kaffeepulver, MILCHEIWEISS, Salz, Aroma (enthält MILCHZUCKER), Verdickungsmittel (Carrageen). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204265** 4008241426531 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 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 1.787 kJ (423 kcal), Fett 8,2 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 61 g, Eiweiß 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 Wachsmaisstärke, Glukosesirup, 3,2 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, 3,2 % SAHNEPULVER, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250502** 4008241102374 6 x 1 kg FS 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 1.823 kJ (432 kcal), Fett 10 g davon GFS 7,7 g, Kohlenhydrate 81 g davon Zucker 53 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 Wachsmaisstärke, 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 verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250500** 4008241102336 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 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 1.854 kJ (439 kcal), Fett 10 g davon GFS 8,3 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 69 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 Wachsmaisstärke, Glukosesirup, Palmfett, 3,2 % SAHNEPULVER, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250501** 4008241102350 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 2,4 l Milch und 4 kg Quark = ca. 98 Portionen à ca. 75 g
	Creme English Mint-Geschmack **Very british, Cremespeise mit Minzgeschmack und Schokoladenstückchen.** 340 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.895 kJ (450 kcal), Fett 13 g davon GFS 9,5 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 63 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 verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250507** 4006733001433 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Creme Amaretto-Geschmack **Cremespeise mit Amaretto-Geschmack und mit gehackten Mandeln verfeinert.** 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.877 kJ (445 kcal), Fett 11 g davon GFS 8,2 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 63 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 (Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, weitere SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250508** 4006733001457 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 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 1.939 kJ (461 kcal), Fett 15 g davon GFS 9,5 g, Kohlenhydrate 78 g davon Zucker 49 g, Eiweiß 2,9 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, 12 % MANDELKROKANT (8,4 % MANDEL, Saccharose), Glukosesirup, Palmkernöl, Palmöl, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma. Kann enthalten: SOJA, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250509** 4006733001471 6 x 1 kg FS 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 1.868 kJ (443 kcal), Fett 12 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 49 g, Eiweiß 2,2 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.	Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Glukosesirup, Palmfett, 5,6 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), 4,8 % Kaffee-Extrakt, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Geliermittel (Carrageen), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250545** 4006733013771 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
	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 1.829 kJ (433 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 85 g davon Zucker 60 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 verarbeitet: (SOJA, EI, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250511** 4006733003482 6 x 1 kg FS 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 1.816 kJ (430 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 6,7 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 61 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 verarbeitet: (SOJA, EI, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250512** 4006733003505 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2 l Milch und 3 kg Magerquark = ca. 80 Portionen à ca. 75 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Weißwein-Creme **Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack.** 100 g Dessertpulver auf 150 ml Wein, 90 ml Wasser und 75 - 150 g Sahne Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.666 kJ (392 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 83 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 Stärke, Rindergelatine, Säuerungsmittel (Citronensäure), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), färbende Lebensmittel (Saflorkonzentrat, Karottensaftkonzentrat). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-252337** 4006733010688 10 x 1 kg FS 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
	Rotwein-Creme **Ihre Weinsorte bestimmt den Geschmack.** 100 g Dessertpulver auf 150 ml Wein, 90 ml Wasser und 75 - 150 g Sahne Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.666 kJ (392 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 83 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, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 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 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
	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 1.747 kJ (413 kcal), Fett 5 g davon GFS 4,4 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 65 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 Stärke, Glukosesirup, 4,3 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, 0,7 % Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (E 472b), Verdickungsmittel (Tarakernmehl), natürliches Zitronen Aroma, färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250515** 4006733003666 6 x 1 kg FS 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 Kokosflocken zur Zubereitung mit Joghurt.** 400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.811 kJ (428 kcal), Fett 8,3 g davon GFS 7,4 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 63 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 Wachsmaisstärke, Glukosesirup, 5,0 % getrocknete Kokosraspel, 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 verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250517** 4006733003703 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g
	Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere **Leckere Creme mit einer Komposition aus Himbeeren und Heidelbeeren zur Zubereitung mit Joghurt.** 400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.733 kJ (409 kcal), Fett 5 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 86 g davon Zucker 66 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 Stärke, Glukosesirup, 4,3 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,1 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, 1,1 % gefriergetrocknetes Heidelbeerpulver, Aroma, Verdickungsmittel (Tarakernmehl). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-250518** 4006733003727 6 x 1 kg FS 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Basis für Quarkcreme Vanille-Geschmack **Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.** 55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.675 kJ (394 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 98 g davon Zucker 87 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,2 g	Milch und Dessertpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis die Masse etwas andickt. Speisequark hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Die Speise ist sofort verzehrfertig.	Zucker, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Tarakernmehl), Aroma, Salz, Kann enthalten: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN).	**1-39-208201** 4008241820131 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 g
	Basis für Quarkcreme Erdbeer-Geschmack **Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.** 55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.678 kJ (395 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 97 g davon Zucker 88 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0 g	Milch und Dessertpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis die Masse etwas andickt. Speisequark hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Die Speise ist sofort verzehrfertig.	Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-208211** 4008241821138 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 g
	Basis für Quarkcreme Bananen-Geschmack **Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise. Typischer Geschmack nach Banane.** 55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.681 kJ (396 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 98 g davon Zucker 87 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,1 g	Milch und Dessertpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis die Masse etwas andickt. Speisequark hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Die Speise ist sofort verzehrfertig.	Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-208231** 4008241823132 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 4,5 kg Quark auf 3,5 l Milch = ca. 90 Portionen à ca. 100 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 1.880 kJ (446 kcal), Fett 12 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 59 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 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 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Paradiescreme Zitronen-Geschmack **Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt zitronig frisch.** 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.799 kJ (426 kcal), Fett 9,7 g davon GFS 8,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 54 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 Stärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Säureregulator (E 331), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-204643** 4008241464335 6 x 1 kg FS 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 1.841 kJ (438 kcal), Fett 13 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 50 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,3 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, 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 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g
	Paradiescreme Stracciatella **Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Schokostückchen.** 260 g Dessertpulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.908 kJ (453 kcal), Fett 13 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 57 g, Eiweiß 1,8 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 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), MILCHEIWEISS, 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 1000 g Dessertpulver auf 3,8 l Milch = ca. 64 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 1.811 kJ (429 kcal), Fett 10 g davon GFS 9,9 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 53 g, Eiweiß 2,6 g, Salz 1,2 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, 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: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204681** 4008241468135 6 x 1 kg FS 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 1.798 kJ (426 kcal), Fett 9,8 g davon GFS 8,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 52 g, Eiweiß 2,4 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 Stärke, Glukosesirup, Palmkernöl, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 0,6 % Erdbeerpulver, Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Säureregulator (E 331), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-204653** 4008241465332 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.880 kJ (446 kcal), Fett 12 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 57 g, Eiweiß 1,2 g, Salz 0,4 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, 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 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 1.879 kJ (446 kcal), Fett 12 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 57 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 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g

Pudding

	Premium Pudding Karamell **Hochwertiges Karamellpuddingpulver der Premium-Klasse.** 80 g Puddingpulver und 100 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.492 kJ (351 kcal), Fett 0,3 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 1 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0,6 g	1. Die erforderlichen Mengen Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. 2. Die restliche Milch aufkochen. 3. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. 4. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen. Zubereitungsvarianten: 1. Für einen besonders feinen Pudding ersetzen Sie einfach 1/4 der Milchmenge durch Sahne. 2. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge Milch durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Stärke, 4,1 % Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-251516** 4006733016949 6 x 1 kg FS 1000 g Puddingpulver und 1250 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 147 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 1.505 kJ (354 kcal), Fett 0,4 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 5,4 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0,1 g	1. Die erforderlichen Mengen Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. 2. Die restliche Milch aufkochen. 3. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. 4. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen. Zubereitungsvarianten: 1. Für einen besonders feinen Pudding ersetzen Sie einfach 1/4 der Milchmenge durch Sahne. 2. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge Milch durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Stärke, Zucker, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), gemahlene extrahierte Vanilleschoten, natürliches Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-251515** 4006733016925 6 x 1 kg FS 1000 g Puddingpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Premium Pudding Schokolade feinherb **Feinherber Schokoladenpudding der Premium-Klasse.** 140 g Puddingpulver und 180 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.349 kJ (321 kcal), Fett 6,1 g davon GFS 3,7 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 13 g, Salz 0,1 g	1. Die erforderlichen Mengen Puddingpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. 2. Die restliche Milch aufkochen. 3. Das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. 4. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen. Dosierung: 140 g Puddingpulver und 180 g Zucker auf 1 l Milch. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen..	51 % fettarmer Kakao, Maisstärke, Verdickungsmittel (Carrageen), Zucker, Stabilisator (Trikaliumcitrat), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-251514** 4006733014860 6 x 0,9 kg FS 900 g Puddingpulver und 1157 g Zucker auf 6,4 l Milch = ca. 84 Portionen à ca. 100 g
	Klassischer Pudding Vanille-Geschmack **Traditioneller Pudding - der Klassiker.** 75 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.490 kJ (351 kcal), Fett 0,3 g davon GFS 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	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.	**1-39-202005** 4008241200537 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1070 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g **1-39-202006** 4008241200636 1 x 15 kg Eimer 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 1000 g Dessertpulver und 1070 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
	Klassischer Pudding Schokolade **Traditioneller Pudding - der Klassiker.** 90 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.452 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, 17 % fettarmes Kakaopulver, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250083** 4008241101902 6 x 0,9 kg FS 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 **1-39-202106** 4008241210635 1 x 12,5 kg Eimer 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 1000 g Dessertpulver und 900 g Zucker auf 11 l Milch = ca. 130 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 1.483 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, Karamellzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202073** 4008241207338 4 x 2,5 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 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 1.491 kJ (351 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, Aroma (enthält WALNÜSSE), Farbstoffe (Carotin, Patentblau V), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, weitere SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202145** 4008241214534 6 x 1 kg FS 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
	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 1.492 kJ (351 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	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 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 100 g
	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 1.486 kJ (350 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202013** 4008241201336 4 x 2,5 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
	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 1.471 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, 3,2 % Kaffee-Extrakt, fettarmes Kakaopulver, Karamellzuckersirup, Aroma, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202152** 4008241215234 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 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 1.631 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.	Stärke, 8,2 % Kokosnusspulver, Aroma, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Kann enthalten: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-251501** 4006733002553 6 x 1 kg FS 1000 g Puddingpulver und 1000 g Zucker auf 12,5 l Milch = ca. 145 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 1.455 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	55 % HARTWEIZENGRIESS, Maisstärke, Salz, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202423** 4008241242339 4 x 2,5 kg FS 1000 g Puddingpulver 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 Bananen-Geschmack **Traditioneller Pudding mit Bananen-Geschmack.** 75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.484 kJ (349 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, Aroma, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202115** 4008241211533 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
	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 1.492 kJ (351 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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, Aromen, Farbstoffe (Carotin, Echtes Karmin). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202053** 4008241205334 4 x 2,5 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
	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 1.486 kJ (350 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202125** 4008241212530 6 x 1 kg FS 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 1.487 kJ (350 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.	Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202023** 4008241202333 4 x 2,5 kg FS 1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g
	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 1.490 kJ (351 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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 verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202135** 4008241213537 6 x 1 kg FS 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
	Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack **Cremiger Instant-Pudding mit Vanille-Geschmack.** 160 g Cremepulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.690 kJ (398 kcal), Fett 2,1 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 62 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 Wachsmaisstärke, 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 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g
	Pudding ohne Kochen Schokolade **Cremiger Instant-Schokoladenpudding.** 200 g Cremepulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.617 kJ (382 kcal), Fett 3 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 49 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 Wachsmaisstärke, Maltodextrin, 12 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgator (E 472b), Salz, MILCHEIWEISS, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-251507** 4006733009200 10 x 1 kg FS 1000 g Cremepulver auf 5 l Milch = ca. 60 Portionen à ca. 100 g
	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 1.683 kJ (397 kcal), Fett 2 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 61 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 Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, 0,7 % Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma, Emulgator (E 472b), Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-251509** 4006733009248 6 x 1 kg FS 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 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 1.688 kJ (398 kcal), Fett 2 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 62 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 Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz, MILCHEIWEISS. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-251508** 4006733009224 6 x 1 kg FS 1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g

Desserts auf Wasserbasis

Götterspeisen

Klassische Götterspeise Waldmeister-Geschmack

Erfrischende Geleespeise.

35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.510 kJ (355 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 49 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203452 4008241345238
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g

Vegane Götterspeise Waldmeister-Geschmack

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.

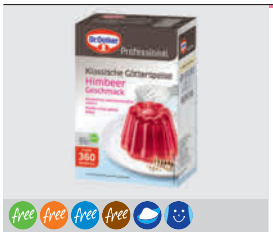
200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.619 kJ (381 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 92 g, Eiweiß 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-252003 4006733006759
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g



Klassische Götterspeise Himbeer-Geschmack

Erfrischende Geleespeise.

35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.483 kJ (349 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 16 g, Eiweiß 48 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203412 4008241341230
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g

Klassische Götterspeise Kirsch-Geschmack

Erfrischende Geleespeise.

35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.495 kJ (351 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 16 g, Eiweiß 50 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203432 4008241343234
6 x 1 kg FS
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
	Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack **Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.** 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.616 kJ (380 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 89 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 verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252002** 4006733006735 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g
	Klassische Götterspeise Tropic-Geschmack **Erfrischende Geleespeise.** 35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.517 kJ (356 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 31 g, Eiweiß 47 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-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Vitamin C, Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-203482** 4008241348239 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker = ca. 360 Portionen à ca. 100 g
	Klassische Götterspeise Zitronen-Geschmack **Erfrischende Geleespeise.** 35 g Dessertpulver auf 200 g Zucker und 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.531 kJ (360 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 34 g, Eiweiß 47 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252001** 4006733005912 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 29 l Wasser und 6 kg Zucker= ca. 360 Portionen à ca. 100 g

Fruchtkaltschalen

	Fruchtkaltschale Aprikosen-Geschmack **Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.** 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.648 kJ (388 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 76 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalenpulver 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 Stärke, Dextrose, 3,3 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (95 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-203732** 4008241373231 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Fruchtkaltschale Erdbeere **Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.** 200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.645 kJ (387 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 76 g, Eiweiß 0,2 g, Salz 0,2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalenpulver 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 Stärke, Dextrose, 2,8 % getrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaextrakt), Kann enthalten: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-203742** 4008241374238 6 x 1 kg FS 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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.640 kJ (386 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 73 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0,2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalenpulver 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 Stärke, Dextrose, 3,1 % gefriergetrocknete Sauerkirschstücke und Kirschpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Maltodextrin, Kann enthalten: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-203792** 4008241379233 6 x 1 kg FS 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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.635 kJ (385 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 66 g, Eiweiß 0,4 g, Salz 0,2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalenpulver 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 Stärke, Maltodextrin, 3,0 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, 1,9 % gefriergetrocknetes schwarzes Johannisbeerpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Kann enthalten: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-203752** 4008241375235 6 x 1 kg FS 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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.638 kJ (385 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 65 g, Eiweiß 0,2 g, Salz 0,2 g	Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalenpulver 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 Stärke, Maltodextrin, 2,9 % gefriergetrocknete Kiwistücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), 0,9 % Bananenpulver, Farbstoffe (Beta-Carotin, E 141), Aroma, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252354** 4006733015119 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g

Fruchtzauber

Fruchtzauber Erdbeere

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.

230 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.661 kJ (391 kcal), Fett 0,3 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 94 g davon Zucker 68 g, Eiweiß 0,6 g, Salz 0 g

Kaltes Wasser in eine Schale geben. Erdbeer-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, 6,3 % gefriergetrocknetes Erdbeerpulver, Maisstärke, 2,7 % Apfelstücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaextrakt), 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

1000 g Dessertpulver auf 4,3 l Wasser = ca. 53 Portionen à ca. 100 g

Fruchtzauber Aprikose

Die Frucht in Tüten - nur in kaltes Wasser einrühren.

230 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.630 kJ (384 kcal), Fett 0,3 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 66 g, Eiweiß 0,5 g, Salz 0 g

Kaltes Wasser in eine Schale geben. Dessertpulver unter Rühren mit einem Esslöffel oder Schneebesen zufügen und solange weiterrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Die Speise mindestens 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, Kurkumaextrakt), 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

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 1.476 kJ (347 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 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 Roten Grütze je kg Dessertpulver 16 kg Früchte zugeben. Rote Grütze in Portionsschälchen füllen.

Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Konzentrat aus schwarzen Karotten und Hibiskus, Kurkumaextrakt), Aroma, Karamellzuckersirup.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203012 4008241301234
6 x 1 kg FS

1000 g Dessertpulver und 2,5 kg Zucker und 12,5 l Wasser = ca. 160 Portionen à ca. 100 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.618 kJ (381 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 68 g, Eiweiß 0,6 g, Salz 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 Wachsmaisstärke, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), gefriergetrocknete rote Johannisbeeren, gefriergetrocknete Brombeeren, gefriergetrocknete Himbeerstücke, Heidelbeerpulver, Maltodextrin, gefriergetrocknete Sauerkirschstücke, 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 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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.651 kJ (388 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 95 g davon Zucker 73 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 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 Wachsmaisstärke, Dextrose, 3,0 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (92 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), 2,5 % getrocknete Apfelstücke (Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUMMETABISULFIT)), 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 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 Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.632 kJ (384 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 71 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 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 Stärke, 4,5 % gefriergetrocknete Kiwistücke, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoffe (Beta-Carotin, Patentblau V), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Karamellzuckersirup, Maltodextrin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252352** 4006733015072 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g

Süße Mahlzeiten

	Quarkauflauf **Mischung zur Herstellung eines leckeren Quarkauflaufes. 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 1.656 kJ (391 kcal), Fett 3,3 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 56 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 0,9 g	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 Konvektomaten/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, Kurkumaextrakt), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-208487** 4008241848739 4 x 3 kg FS 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

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.560 kJ (367 kcal), Fett 0,6 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 42 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0 g	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 Minute weiterrühren. 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, Stärke, modifizierte Stärke, Geliermittel (Xanthan), Aroma, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252356** 4006733015157 4 x 3 kg FS 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 1.622 kJ (382 kcal), Fett 0,3 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,4 g	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 Minute weiterrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und portionieren. Bei Entnahmen von Teilmengen bitte voher 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein	ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen 56 % Instantreis, Zucker, Maisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, natürliches Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-208480** 4008241848036 4 x 3 kg FS 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 klassicher Art gelingt und schmeckt immer.** 250 g Milchreispulver auf 1 l Milch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.619 kJ (381 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 90 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0,3 g	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 Minute weiterrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals durchrühren und portionieren. Bei Entnahmen von Teilmengen bitte voher 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. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein	ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen. 56 % Instantreis, Zucker, Stärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Salz, Aroma, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252355** 4006733015133 4 x 3 kg FS 3 kg Milchreispulver auf 12 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g

Süße Suppen

	Süße Milchsuppe Vanille-Geschmack **Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Vanille-Geschmack. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden.** 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker bzw. 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.778 kJ (422 kcal), Fett 12 g davon GFS 7,3 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 34 g, Eiweiß 21 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 weiterrühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	46 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202735** 4008241273531 4 x 2,3 kg FS 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 190 Portionen à ca. 100 ml,~2300 g Trockenmischung und 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 183 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Süße Milchsuppe Grieß **Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Grieß. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden.** 2500 g Trockenmischung und 840 g Zucker bzw. 65 ml flüssige Tafelsüße auf 14 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.696 kJ (402 kcal), Fett 8,9 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 20 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 weiterrühren 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 verarbeitet: (EI, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202743** 4008241274323 4 x 2,5 kg FS 2500 g Trockenmischung und 840 g Zucker auf 14 l Wasser = ca. 166 Portionen à ca. 100 ml,~2500 g Trockenmischung und 65 ml flüssige Tafelsüße auf 14 l Wasser = ca. 160 Portionen à ca. 100 ml = ca. 120 BE
	Süße Milchsuppe Schokoladen-Geschmack **Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe Schokolade. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden.** 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker bzw. 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.717 kJ (408 kcal), Fett 12 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 21 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 weiterrühren 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 verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-202738** 4008241273838 4 x 2,3 kg FS 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 190 Portionen à ca. 100 ml,~2300 g Trockenmischung und 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 183 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE
	Süße Milchsuppe Erdbeer-Geschmack **Ungesüßte, kaltquellende, regenerierfertige Milchsuppe mit Erdbeer-Geschmack. Glatte Konsistenz, ohne Stücke. Die Milchsuppen können kalt oder warm verzehrt werden.** 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker bzw. 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.737 kJ (412 kcal), Fett 12 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 32 g, Eiweiß 20 g, Salz 0,7 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 weiterrühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.	45 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-202736** 4008241273630 4 x 2,3 kg FS 2300 g Trockenmischung und 1000 g Zucker auf 16,5 l Wasser = ca. 190 Portionen à ca. 100 ml,~2300 g Trockenmischung und 75 ml flüssige Tafelsüße auf 16,5 l Wasser = ca. 183 Portionen à ca. 100 ml = 97 BE

Non-Food

	TK-Dessertgläser **Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der Dr. Oetker Professional TK-Desserts.**			**1-39-281036** 4006733004366 1 x 4,68 kg Kt. (24 St. à ca. 195 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Dessertscheiben **Dessertscheibe aus Pappe mit Goldkaschierung und Haltegriff. Erleichtert das Handling für unsere Dessert-Hupferl: für ein einfacheres Umsetzen der Dessert-Hupferl den tiefgefrorenen Hupferl auf die Scheibe setzen, auftauen lassen und servieren. 80mm**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209131** 1 Karton à 250 St.
	Tischaufsteller Klötzchen **Tischaufsteller aus Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209137** 1 Stück
	Tischaufsteller Holz-/Acryl A5 **Hochwertiger Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209138** 1 Stück
	Klemmbrett A4 **Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, selbst konfiguriert und ausgedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209136** 1 Stück
	Frischhaltefolie **Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208815** 4008241881538 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Alufolie **Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208805** 4008241880531 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)

Serviervorschlag

DESSERT-TOPPINGS

Für den finalen Touch – die perfekte Ergänzung zu jedem Dessert!

Dessertsoßen 58
Dekore 59

Dessertsoßen

Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.

120 g Soßenpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.658 kJ (390 kcal), Fett 0,5 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 96 g davon Zucker 66 g, Eiweiß 0,2 g, Salz 0,7 g

regenerierfertig
Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Soßenpulver zugeben und mit einem Schneebesen etwa 1 Minute kräftig unterrühren.

Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Salz, Emulgator (E 471). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-206072 4008241607237
10 x 1 kg FS
1000 g Soßenpulver auf 8,3 l Milch = ca. 186 Portionen à ca. 50 g

Dessertsoße Schokolade ohne Kochen

Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.

160 g Soßenpulver auf 1 l Milch

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.596 kJ (377 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 1,4 g, Kohlenhydrate 82 g davon Zucker 58 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0,5 g

regenerierfertig
Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Soßenpulver zugeben und mit einem Schneebesen etwa 1 Minute kräftig unterrühren. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.

Zucker, 16 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Wachsmaisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-206082 4008241608234
10 x 1 kg FS
1000 g Soßenpulver auf 6,25 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 50 g

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 1.494 kJ (352 kcal), Fett 0,4 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 87 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0,5 g

Cook & Chill-geeignet
1. Die erforderliche Menge Soßenpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. 2. Die restliche Milch aufkochen. 3. Das angerührte Soßenpulver unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen. 4. Damit sich keine Haut bildet, die Soße während des Erkaltens ab und zu umrühren. Dosierung: 32 g Soßenpulver und 60 g Zucker auf 1 l Milch. Für eine vegane Zubereitung ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.

Stärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma.
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-252353 4006733015096
10 x 1 kg FS
1000 g Soßenpulver auf 31 l Milch und 1800 g Zucker = ca. 676 Portionen à ca. 50 g

Dessertsoße Schokolade

Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.783 kJ (421 kcal), Fett 4,1 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 71 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,2 g

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

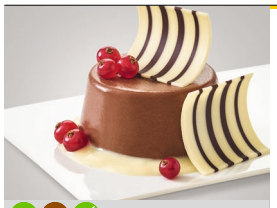
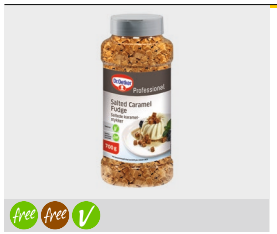
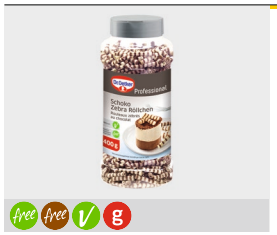
Glukosesirup, Zucker, Dextrose, 9,2 % fettarmes Kakaopulver, SCHLAGSAHNE, Wasser, modifizierte Wachsmaisstärke, Konservierungsstoff (E 202), Säureregulator (E 330), Verdickungsmittel (E 407, E 412).

1-39-252313 4006733000917
6 x 765 ml Flasche

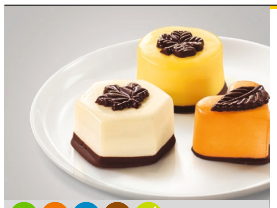
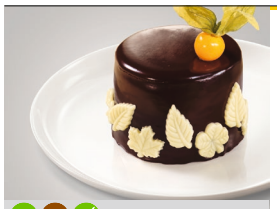
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Dessertsoße Erdbeere **Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.426 kJ (336 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 79 g, Eiweiß 0,2 g, Salz 0 g	Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.	Zucker, 30 % Erdbeeren, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Wachsmaisstärke, Säureregulator (E 330).	**1-39-252310** 4006733000870 6 x 770 ml Flasche
	Dessertsoße Toffee-Geschmack **Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.744 kJ (412 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 77 g, Eiweiß 3,4 g, Salz 0,3 g	Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.	31 % gezuckerte KONDENSMILCH, Glukosesirup, Zucker, Wasser, Palmfett, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Salz, Aroma.	**1-39-252311** 4006733000931 6 x 770 ml Flasche
	EisknaXx **Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet und Eis-Genuss zu einem Geschmacks-erlebnis macht.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 3.051 kJ (736 kcal), Fett 59 g davon GFS 27 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 44 g, Eiweiß 3,5 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 (Lecithine). Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-252343** 4006733012750 8 x 900 ml Flasche

Dekore

	Schoko-Dekor Punto Triangolo **Das Schoko-Dekor Punto Triangolo ergänzt jedes Dessert perfekt.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.310 kJ (554 kcal), Fett 34 g davon GFS 20 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 54 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,2 g		Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: SOJA, HASELNÜSSE.	**1-39-252345** 4006733012859 1 x 3,92 kg Kt. (1800 St. à ca. 2,17 g) 4 x 980 g (4 x 450 Stück)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Schoko-Dekor Zebra Ola** **Das gewölbte Schoko-Dekor Zebra Ola verleiht jedem Dessert den besonderen Schliff.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.234 kJ (535 kcal), Fett 30 g davon GFS 18 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 60 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 0,2 g		Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, SÜSSMOLKENPULVER, LAKTOSE, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanille Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-252350** 4006733014198 1 x 2,8 kg Kt. (580 St. à ca. 4,8 g) 4 x 700 g (4 x 145 Stück)
	Schoko-Dekor Selektion **Vier ausgefallene Schoko-Dekore verleihen Desserts das besondere Etwas.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.288 kJ (549 kcal), Fett 34 g davon GFS 21 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 47 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 0,1 g		Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), natürliches Vanille Aroma.	**1-39-252362** 4006733017274 1 x 3,6 kg Kt. (2.720 St.) 8 x 450 g (8 x 340 Stück)
	Raspel-Schokolade **Die Raspelschokolade rundet jedes Dessert perfekt ab.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.975 kJ (472 kcal), Fett 21 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 57 g, Eiweiß 5,8 g, Salz 0 g		Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MILCH/LAKTOSE, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250072** 4008241101643 1 x 1 kg Kt.
	**Salted Caramel Fudge** **Die perfekte Ergänzung zu jedem Dessert - verleiht das gewisse salzig-karamellige Etwas.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.620 kJ (384 kcal), Fett 10 g davon GFS 8,5 g, Kohlenhydrate 72 g davon Zucker 61 g, Eiweiß 1,5 g, Salz 1,1 g		Zucker, gezuckerte KONDENSMILCH (MILCH, Zucker), Glukosesirup, Kokosöl, BUTTERFETT, Salz, natürliches Aroma.	**1-39-252361** 4006733017182 6 x 0,7 kg Dose
	**Schoko-Zebra-Röllchen** **Die Schoko-Zebra-Röllchen aus Vollmich- und weißer Schokolade sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.234 kJ (535 kcal), Fett 30 g davon GFS 18 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 58 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,2 g		Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (Lecithine). Kann enthalten: HASELNÜSSE.	**1-39-252331** 4006733009347 6 x 0,4 kg Dose

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Haselnuss-Krokant **Die Haselnuss-Krokant-Streusel sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.905 kJ (452 kcal), Fett 12 g davon GFS 1 g, Kohlenhydrate 82 g davon Zucker 81 g, Eiweiß 3 g, Salz 0 g		Zucker, 20 % HASELNÜSSE. Kann enthalten: MANDELN, WALNÜSSE, CASHEWKERNE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE.	**1-39-252330** 4006733009262 6 x 0,7 kg Dose
	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 1.699 kJ (400 kcal), Fett 1,3 g davon GFS 0,7 g, Kohlenhydrate 97 g davon Zucker 91 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0 g		Zucker, modifizierte Stärke, Palmfett, Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Konzentrate aus (Saflor, Zitrone, Süßkartoffeln, Rettich)), Aroma, Trennmittel (Talkum), Farbstoff (Brillantblau FCF).	**1-39-252308** 4006733000481 6 x 0,7 kg Dose
	Knusper-Perlen **Die drei unterschiedlich farbigen Knusper-Perlen runden jedes Dessert perfekt ab.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.914 kJ (455 kcal), Fett 15 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 73 g davon Zucker 58 g, Eiweiß 5,5 g, Salz 0,4 g		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
	Mini-Marshmallows **Mini-Marshmallows in Weiß, Gelb, Orange und Pink zur Dekoration von Desserts und Gebäcken.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.379 kJ (324 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 65 g, Eiweiß 4,7 g, Salz 0 g		Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Schweinegelatine, Stärke, Farbstoffe (Kurkumin, Echtes Karmin), Aroma.	**1-39-252324** 4006733007732 6 x 0,15 kg Dose
	Schokoladen-Streusel **Die Schokoladenstreusel runden jedes Dessert perfekt ab.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.904 kJ (453 kcal), Fett 16 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 71 g davon Zucker 64 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 0,2 g		Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (SOJALECITHINE), Glukosesirup, Aroma Vanillin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250074** 4008241101681 6 x 0,7 kg Dose

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Schokoladen-Dekorblätter, zartbitter** **Die Schokoladen-Dekorblätter Zartbitter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.457 kJ (592 kcal), Fett 43 g davon GFS 26 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 41 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0 g		Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter. Kann enthalten: SOJA, MILCH/LAKTOSE, HASELNUSS.	**1-39-250070** 4008241101629 1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g)
	**Schokoladen-Dekorblätter, weiß** **Die weißen Schokoladen-Dekorblätter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.484 kJ (597 kcal), Fett 41 g davon GFS 25 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 50 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0,2 g		Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, natürliches Vanille Aroma. 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)
	Mokka-Bohnen **Mokka-Bohnen mit 1,7 % Kaffeepulver.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.097 kJ (503 kcal), Fett 28 g davon GFS 17 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 48 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0 g		Kakaomasse, Zucker, 1,7 % Kaffeepulver, Kakaobutter, Überzugsmittel (Gummi arabicum, Schellack), Emulgator (E 442). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MILCH/LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250073** 4008241101667 6 x 1 kg Kt.

Kombiniere unsere Dekore
mit unseren Dessert-Hupferln!
Diese findest du auf Seite 24.

Serviervorschlag

BACKEN

Über 100 Jahre Tradition! Breite Vielfalt – vom Klassiker bis zur veganen Alternative.

Backzutaten 66
Kuchen 68
Mini-Gebäck 76
Croissants + Pikantes Gebäck 79
Non-Food 80

Backzutaten

Backin Backpulver

Original Backin Backpulver; Seit 1891 bewährt. Für jede Mehlsorte geeignet.

100 g Backin auf 3,3 kg Mehl

Backin dem Mehl beifügen und diese Mischung dann sieben. Nicht zusammen mit Gewürzen, z. B. Zimt- und Vanillestangen, aufbewahren.

Backtriebmittel (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500)), Maisstärke. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-201001 4008241100134
10 x 1 kg FS
1000 g Backin auf 33 kg Mehl

Vanillin-Zucker

Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art.

100 g Vanillin-Zucker auf 5-6 kg Mehl (Gebäck)

Zum Verfeinern von Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milchmix- 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
1000 g Vanillin-Zucker auf 50-60 kg Mehl (Gebäck), 50-60 l Milch (Süßspeisen), 125 l Milch (Milchgetränk)

Sahnesteif

Hält geschlagene Sahne steif - gibt Sahne den sicheren Halt, geschmacksneutral.

34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.545 kJ (363 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 91 g davon Zucker 54 g, Eiweiß 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
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 2.373 kJ (569 kcal), Fett 35 g davon GFS 30 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 30 g, Eiweiß 3,6 g, Salz 0,3 g

Die entsprechende Menge Schlagschaum in kalte, fettarme Milch einrühren. Mit der Aufschlagmaschine 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 verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-201725 4008241172537
10 x 1 kg FS
1000 g Schlagschaum auf 4,2 l Milch = ca. 260 Portionen à ca. 20 g

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.402 kJ (331 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 23 g, Eiweiß 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.	Tapiokastärke, Zucker, Geliermittel (Carrageen), Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Festigungsmittel (Kaliumchlorid). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-201605** 4008241160534 10 x 1 kg FS 1000 g Tortenguss auf 18 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein (Torten 26 cm, ca. 73 St.)
	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 1.397 kJ (329 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 80 g davon Zucker 23 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.	Tapiokastärke, Zucker, Geliermittel (Carrageen), Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Farbstoff (Echtes Karmin), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-201615** 4008241161531 10 x 1 kg FS 1000 g Tortenguss auf 18 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein (Torten 26 cm, ca. 73 St.)
	Blattgelatine **Speisegelatine für Fruchtspeisen, Sahne, etc.; Bloom-Zahl mind. 150, Qualität Bronze.** 1 Blatt auf 80 ml Flüssigkeit	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.	Speisegelatine (Schwein).	**1-39-201805** 4008241180532 6 x 0,5 kg FS 12 Blatt auf 1 l Flüssigkeit, ca. 150 Blatt je FS
	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.** 20 g Gelatinepulver auf 1 l Wasser	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 bereitende 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-207201** 4008241720134 10 x 1 kg FS 20 g Gelatinepulver auf 1 l Wasser (= 12 Blatt Gelatine),~100 g Gelatinepulver auf 5 l Wasser (= 60 Blatt Gelatine)

Kuchen

Runde Kuchen

Gugelhupf Quark-Blaubeere

Kuchen in Gugelhupfform mit einer Füllung aus einer Quarkzubereitung und Blaubeeren, teilweise überzogen mit einer hellen Fettglasur.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.426 kJ (341 kcal), Fett 19 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 5,5 g, Salz 0,7 g

Auftauzeit: ca. 7 - 8 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, 8,0 % Blaubeeren, 7,0 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENSTÄRKE, HÜHNERVOLLEIPULVER, Maltodextrin, Palmfett, LAKTOSE, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Diphosphate), SCHLAGSAHNE, VOLLMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), BUTTERMILCHPULVER, Salz, natürliches Vanille Aroma, Zitronensaft, MILCHEIWEISS, HÜHNEREIEIWEISSPULVER. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-282056 4006733016871
1 x 1,2 kg Kt.

Gugelhupf Schoko

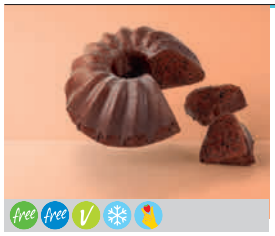
Schokoladenkuchen in Gugelhupfform, teilweise mit einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.464 kJ (350 kcal), Fett 17 g davon GFS 6,2 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 0,6 g

Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, 11 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Palmfett, Kokosfett, Wasser, Rapsöl, 3,0 % Kakaopulver, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat), Säuerungsmittel (Diphosphate, Citronensäure), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, Kakaomasse, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-282050 4006733016819
1 x 1,2 kg Kt.



Gugelhupf Schoko vegan

Veganer Schokoladenkuchen in Gugelhupfform, teilweise mit einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.543 kJ (368 kcal), Fett 17 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 28 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 0,9 g

Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

Zucker, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Wasser, WEIZENMEHL, SOJAMEHL, 6,0 % Schokoladestreusel (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Glukosesirup), 5,0 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Palmfett, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Dextrose, Säuregulator (Natriumcarbonat), Emulgatoren (Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (enthält SOJA)), Kartoffelprotein, Salz, natürliches Vanille Aroma, Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-282051 4006733016826
1 x 1,2 kg Kt.

Gugelhupf Marmor

Marmorkuchen in Gugelhupfform, dekoriert mit Puderzucker

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.471 kJ (351 kcal), Fett 17 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 23 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 0,6 g

Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

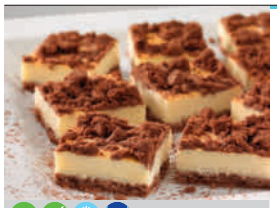
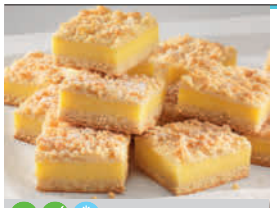
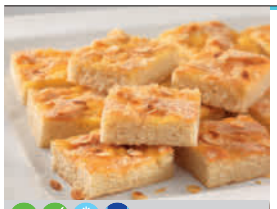
WEIZENMEHL, Zucker, HÜHNERVOLLEI, 15 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Dextrose, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), 1,0 % fettarmes Kakaopulver, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

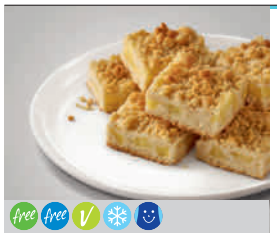
1-39-282052 4006733016833
1 x 1,1 kg Kt.

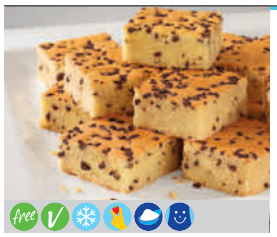
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
Gugelhupf Marmor-Kirsch vegan **Veganer Marmor Kuchen in Gugelhupfform mit einer Füllung aus Kirschenstücken, teilweise überzogen mit ener kakaohaltigen Fettglasur** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.403 kJ (335 kcal), Fett 17 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,8 g	Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.	Zucker, Rapsöl, 13 % Sauerkirschen, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, Wasser, SOJAMEHL, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), 2,0 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, Palmfett, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Dextrose, Säureregulator (Natriumcarbonate), Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (enthält SOJA)), Kartoffelprotein, Salz, natürliches Vanille Aroma, Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282053** 4006733016840 1 x 1,2 kg Kt.
Gugelhupf Zitrone **Zitronenkuchen in Gugelhupfform, dekoriert mit Puderzucker** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.506 kJ (360 kcal), Fett 18 g davon GFS 6,8 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.	WEIZENMEHL, Zucker, HÜHNERVOLLEI, 15 % SPEISEQUARK (Magerstufe), Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Dextrose, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Glukosesirup, WEIZENSTÄRKE, Zitronenfruchtpulver, natürliches Zitronenaroma (enthält WEIZEN), MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282054** 4006733016857 1 x 1,1 kg Kt.
Gugelhupf Nuss **Nusskuchen in Gugelhupfform, teilweise mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit gehackten Haselnussstückchen dekoriert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.765 kJ (423 kcal), Fett 27 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,8 g	Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.	Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, 14 % HASELNÜSSE, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Kokosfett, HÜHNERVOLLEIPULVER, Maltodextrin, fettarmes Kakaopulver, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), LAKTOSE, SÜSSMOLKENPULVER, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren (Lecithine (enthält SOJA), Sorbitantristearat), Salz, Glukosesirup, natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: MANDELN.	**1-39-282055** 4006733016864 1 x 1,2 kg Kt.

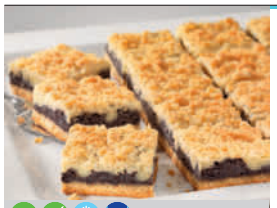
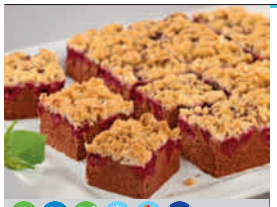
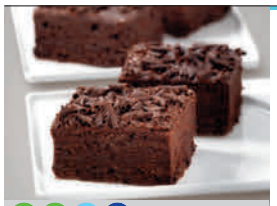
Blechkuchen, Stücke à 6 x 6,7 cm

Donauwelle, geschnitten **Eine Kreation aus vollreifen Sauerkirschen in hellem und kakaohaltigem Rührteig versunken, gefüllt mit einer fein abgerundeten Vanillincreme (29 %) und mit einer kakaohaltigen Fettglasur (8 %) überzogen.** 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.385 kJ (331 kcal), Fett 18 g davon GFS 4,5 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 20 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, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250012** 4008241100288 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
 **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 1.070 kJ (255 kcal), Fett 11 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 19 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 (Karottenextrakt), 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 g)
 **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 1.218 kJ (290 kcal), Fett 11 g davon GFS 4,8 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 20 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, HÜHNERVOLLEIPULVER, 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 g)
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 1.567 kJ (374 kcal), Fett 18 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,9 g	geschnitten Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur.	Zucker, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), WEIZENGRIESS, Glukosesirup, Palmfett, Kakaomasse, Emulgatoren (SOJALECITHINE, E 471), natürliches Zitronen Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Kakaobutter, fettarmer Kakao. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-206162** 4008241616222 3 x 1,4 kg Tray (72 St. à ca. 58 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 1.099 kJ (262 kcal), Fett 10 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 20 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 Stärke, Hefe, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), natürliches Aroma, Salz, Emulgator (E 471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Glukosesirup, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Kürbiskonzentrat, Karottensaftkonzentrat), Invertzuckersirup, EIGELBPULVER. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282012** 4006733007541 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93 g)
 **Butterkuchen, geschnitten** **Lockerer Hefekuchen mit Butter und einer Auflage aus Mandeln und Zimtzucker** 1 St. ca. 25 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.567 kJ (373 kcal), Fett 14 g davon GFS 8,1 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 19 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), HÜHNERVOLLEIPULVER, 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 g)

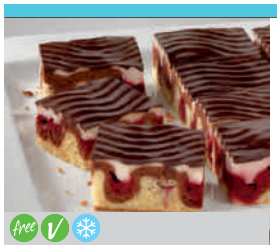
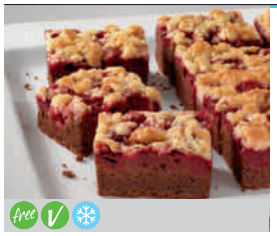
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mandel-Bienenstich, geschnitten **Hefekuchen, gefüllt mit einer fein abgerundeten, lockeren Creme und belegt mit karamellisierten Mandeln.** 1 St. ca. 52 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.289 kJ (308 kcal), Fett 16 g davon GFS 7,6 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 11 g, Eiweiß 6 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: (HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250011** 4008241100264 3 x 1,25 kg Tray (72 St. à ca. 52 g)
	Apfelkuchen, geschnitten **Lockerer Hefeteigkuchen mit einer Apfelcreme, fruchtigen Apfelstückchen 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 g, Eiweiß 3 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, HÜHNERVOLLEIPULVER, 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, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-282006** 4006733000962 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)
	**veganer Apfelkuchen, geschnitten** **Veganer Hefeteigkuchen mit fruchtigen Apfelstückchen und knusprigen Streuseln.** 1 St. ca. 75 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.006 kJ (239 kcal), Fett 8 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 17 g, Eiweiß 3,4 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.	55 % Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, Hefe, Salz, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Diphosphate, Citronensäure), Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Dextrose. Kann enthalten: SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282058** 4006733017243 3 x 1,8 kg Tray (72 St. à ca. 75 g)
	Bratapfelkuchen, geschnitten **Feiner Hefeboden belegt mit fruchtigen Apfelwürfeln in cremiger Puddingfüllung, bedeckt von einer lockeren Eierscheckenmasse.** 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 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, VOLLMILCHPULVER, 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). 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 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 1.484 kJ (356 kcal), Fett 22 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 4,9 g, Salz 0,7 g	geschnitten Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.	Wasser, Zucker, 15 % Karotten, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Kokos), 8,0 % HASELNÜSSE, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke (Mais, Kartoffel), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGRIESS, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 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 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.239 kJ (296 kcal), Fett 14 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 24 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 g)
	Erdbeer-Pfirsich-Joghurt-Kuchen, geschnitten **Rührteig mit einer Auflage aus Joghurt, Erdbeeren und Pfirsichstückchen, mit Streuseln abgedeckt.** 1 St. ca. 83 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.113 kJ (266 kcal), Fett 12 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,6 g	geschnitten Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, Zucker, 14 % Erdbeeren, Wasser, 11 % Pfirsichwürfel, Rapsöl, 5,3 % JOGHURT, Palmfett, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 471, E 475), LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282005** 4006733000573 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)
	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 6 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3 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, Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-250001** 4008241100028 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93 g)
	Eierschecke, geschnitten **Feiner Hefeteigboden mit einer saftigen Käsemasse, die mit einer leicht lockeren Eierscheckenmasse abgedeckt ist.** 1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.118 kJ (266 kcal), Fett 10 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 21 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, SÜSSMOLKENPULVER, 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, MILCHEIWEISS, 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 g)
	**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 1.759 kJ (421 kcal), Fett 24 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 28 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 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
 **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 1.367 kJ (327 kcal), Fett 16 g davon GFS 5,9 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 18 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, Reisquellmehl, 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 g)
Rhabarber-Eierschecke, geschnitten **Lockerer Hefeteigkuchen mit einer Auflage aus Käsemasse, Rhabarber und Eierscheckenmasse, 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 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 16 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,3 g	geschnitten Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.	25 % Rhabarber, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 6,0 % SPEISEQUARK, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Rapsöl, modifizierte Stärke, 1,7 % HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, 0,6 % MANDELN, WEIZENSTÄRKE, Hefe, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Salz, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Kürbiskonzentrat), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472e), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401). Kann enthalten: HASELNÜSSE.	**1-39-282004** 4006733000559 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)
Nusskuchen, geschnitten **Feiner Rührkuchen mit gemahlenen Haselnüssen, verziert mit kakaohaltiger Fettglasur und Haselnusskrokant.** 1 St. ca. 58 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.658 kJ (397 kcal), Fett 22 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 23 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 g)
 **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 1.442 kJ (345 kcal), Fett 19 g davon GFS 8,3 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 0,4 g	geschnitten Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.	30 % Sauerkirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, Palmfett, HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,0 % Kakaopulver, 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, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-282029** 4006733010534 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 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 1.660 kJ (398 kcal), Fett 22 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 28 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, Stärke, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472a, E 472b), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Xanthan), natürliches Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282009** 4006733002799 3 x 1,6 kg Tray (72 St. à ca. 67 g)

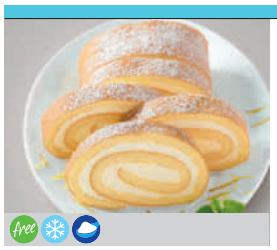
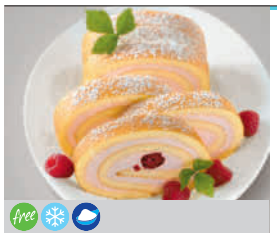
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Apfel-Creme-Kuchen, geschnitten **Lockerer Hefeteigboden mit einer fruchtigen Schicht von Apfelstücken, einer saftigen Creme und handverlesenen Apfelspalten, mit Zimt bestreut und mit Gelee überzogen.** 1 St. ca. 87 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 893 kJ (212 kcal), Fett 6,8 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 22 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, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, 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 g)

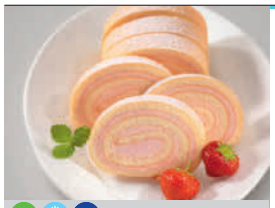
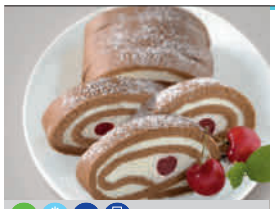
Blechkuchen, Stücke à 6 x 8 cm

	**Donauwelle, geschnitten** **Eine Kreation aus vollreifen Sauerkirschen in hellem und kakaohaltigem Rührteig versunken, gefüllt mit einer fein abgerundeten Creme Vanille-Geschmack (29 %) und mit einer kakaohaltigen Fettglasur (8 %) überzogen.** 1 St. ca. 100 g, Stückgröße 6 x 8 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.385 kJ (331 kcal), Fett 18 g davon GFS 4,5 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur. Zum Auftauen den Kuchen in der Folie lassen.	Wasser, 19 % 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, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-282049** 4006733014037 1 x 7,2 kg FS (8 St. à 900 g)
	**Schoko-Kirsch-Kuchen, geschnitten** **Feiner kakaohaltiger Rührkuchen mit saftigen Sauerkirschen und feinen Streuseln und Geleeüberzug.** 1 St. ca. 100 g, Stückgröße 6 x 8 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.281 kJ (306 kcal), Fett 14 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.	32 % Sauerkirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, Palmfett, 1,6 % Kakaopulver, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGRIESS, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 330), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, Aprikosenkerne, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgatoren (E 471, E 475), Glukose-Fruktose-Sirup, Maisquellmehl, Stärke, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E 440, E 407), WEIZENSTÄRKE. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282048** 4006733014013 1 x 7,2 kg FS (8 St. à 900 g)
	Apfel-Creme-Kuchen, geschnitten **Lockerer Hefeteigboden mit einer fruchtigen Schicht von Apfelstücken, einer saftigen Creme und Apfelspalten, mit Zimt bestreut und Gelee überzogen.** 1 St. ca. 100 g, Stückgröße 6 x 8 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 853 kJ (203 kcal), Fett 5,7 g davon GFS 1,8 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 2,8 g, Salz 0,3 g	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, HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472e), Karamell, Geliermittel (E 407, E 440), natürliches Aroma, Zimt, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282046** 4006733013979 1 x 7,2 kg FS (8 St. à 900 g)

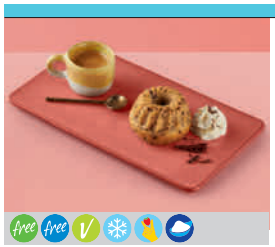
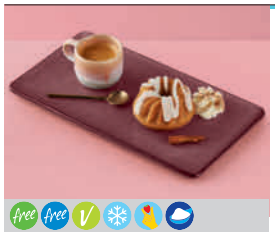
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Apfel-Kuchen mit Streuseln, geschnitten **Lockerer Hefeteigkuchen mit einer Apfelcreme, fruchtigen Apfelstückchen und knusprigen Streuseln.** 1 St. ca. 100 g, Stückgröße 6 x 8 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 936 kJ (223 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,3 g	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, HÜHNERVOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Dextrose, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-282045** 4006733013955 1 x 7,2 kg FS (8 St. à 900 g)
	Pflaumen-Kuchen mit Streuseln, geschnitten **Lockerer Hefeteigkuchen mit Pflaumen und knusprigen Butterstreuseln.** 1 St. ca. 111 g, Stückgröße 6 x 8 cm Nährwerte je 100 g: Brennwert 883 kJ (210 kcal), Fett 6 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,2 g	Aufbackzeit: Im vorgeheizten Backofen (Strom 170 °C, Heißluft/Umluft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmertemperatur.	44 % Pflaumen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, 4,0 % BUTTER, Rapsöl, modifizierte Stärke, Dextrose, Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), HÜHNERVOLLEIPULVER, Palmfett, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (E 401), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Zimt, färbende Lebensmittel (Holunder Extrakt, Karottenextrakt). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.	**1-39-282047** 4006733013993 1 x 8 kg FS (8 St. à 1000 g)

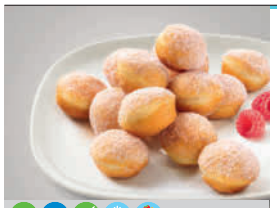
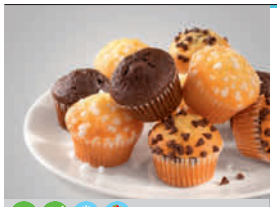
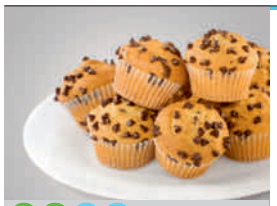
Sahnerollen

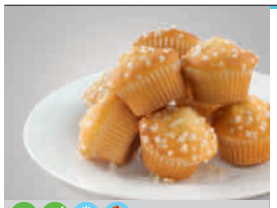
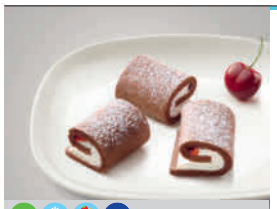
	**Sahnerolle Zitrone, geschnitten** **Rolle aus lockerem Biskuit mit einer cremigen Füllung aus Sahne und erfrischendem Zitronensaft.** 1 St. ca. 44 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.064 kJ (255 kcal), Fett 13 g davon GFS 9,1 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,3 g	geschnitten Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.	38 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Dextrose, 1,0 % Zitronensaftpulver, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 0,3 % Zitronenöl, Kann enthalten: (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE).	**1-39-206054** 4001724605423 2 x 2 kg Beutel (90 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 1.044 kJ (250 kcal), Fett 13 g davon GFS 8,7 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,2 g	geschnitten Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.	35 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, 13 % Himbeeren, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Dextrose, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Salz, Kann enthalten: (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE).	**1-39-206053** 4001724605324 2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Sahnerolle Erdbeere, geschnitten** **Rolle aus lockerem Biskuit mit einer cremigen Erdbeer-Sahne-Füllung.** 1 St. ca. 44 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.220 kJ (292 kcal), Fett 14 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 5 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 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, Emulgator (E 471), MAGERMILCHPULVER, Schweinegelatine, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), 1,5 % Erdbeerpulver, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), Aroma, Kann enthalten: (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE).	**1-39-282000** 4006733000382 2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44 g)
	**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 1.081 kJ (259 kcal), Fett 14 g davon GFS 9,8 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,2 g	geschnitten Auftauzeiten: Sahnerolle aus der Verpackung nehmen und ca. 50-60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen.	30 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, 14 % Kirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, 1,5 % Kirschwasser, GERSTENMALZEXTRAKT, 0,7 % Kakaopulver, Emulgatoren (E 472b, E 477), Schweinegelatine, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Kann enthalten: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE).	**1-39-206052** 4001724605225 2 x 2 kg Beutel (90 St. à ca. 44 g)

Mini-Gebäck

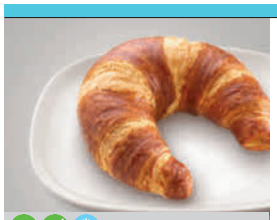
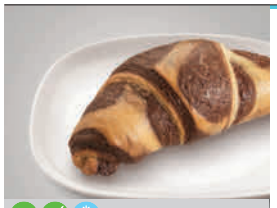
	**TK Hupferl Schokino vegan** **Veganer, heller Rührkuchen mit Mandeln in Gugelhupfform und Zartbitterschokolade-Stückchen.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.442 kJ (344 kcal), Fett 15 g davon GFS 2,1 g, Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 6,6 g, Salz 0,4 g	Den tiefgefrorenen TK Hupferl aus der Verpackung entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden auftauen lassen.	Wasser, DINKELMEHL (WEIZEN), Rohrohrzucker, 15 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Bourbon-Vanille-Extrakt), 9,4 % gemahlene MANDELN, Rapsöl, Zitronensaft, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), WEIZENSTÄRKE, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat). Kann enthalten: KREBSTIERE, WEICHTIERE, EI, FISCH, ERDNÜSSE, LUPINE, MILCH/LAKTOSE, weitere SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM, SCHWEFELDIOXID.	**1-39-209704** 4008241103739 1 x 1,23 kg Kt. (18 St. à 55 g)
	**TK Hupferl Nuss-Zimt vegan** **Veganer Rührkuchen mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt in Gugelhupfform, mit Zuckerguss garniert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.662 kJ (398 kcal), Fett 21 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 7,4 g, Salz 0,3 g	Den tiefgefrorenen TK Hupferl aus der Verpackung entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden auftauen lassen. Zubereitung in der Mikrowelle: Zunächst das Verpackungsmaterial entfernen. Den tiefgefrorenen TK Hupferl auf einen Teller setzten und bei 900 W etwa 25 – 30 sec. erwärmen. Das Zubereitungsergebnis kann je nach Gerät und Leistung variieren. Passen Sie die Zubereitungsdauer der Leistung Ihres Gerätes an.	Wasser, DINKELMEHL (WEIZEN), Rohrohrzucker, 13% gemahlene MANDELN, 11% Zuckerguss (Puderzucker, Zitronensaft), Rapsöl, 7,2% HASELNUSSKERNE, Zimt, Säuerungsmittel (Diphosphate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), WEIZENSTÄRKE, Kardamom, Jodsalz (Kaliumjodat, Salz), Kann enthalten: KREBSTIERE, WEICHTIERE, EI, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, LUPINE, MILCH/LAKTOSE, weitere SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM, SCHWEFELDIOXID.	**1-39-209705** 4008241103746 1 x 1,32 kg Kt. (18 St. à 60 g)

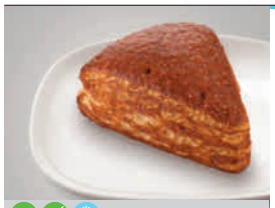
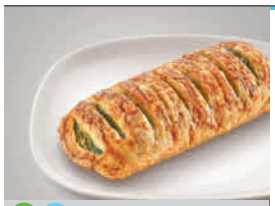
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Mini-Berliner Himbeere** **Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Himbeerkonfitüre.** 1 St. ca. 12,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.616 kJ (386 kcal), Fett 18 g davon GFS 8,3 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 0,6 g	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)), Palmfett, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (E 471)), Hefe, Salz, Säureregulator (E 341), WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Emulgator (E 481). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.	**1-39-206140** 4001724614029 1 x 2,5 kg Kt. (200 St. à ca. 12,5 g)
	Mini-Berliner Aprikose **Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Aprikosenkonfitüre.** 1 St. ca. 12,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.589 kJ (379 kcal), Fett 17 g davon GFS 7,6 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 17 g, Eiweiß 6,4 g, Salz 0,6 g	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)), Palmfett, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Emulgator (E 471)), Hefe, Salz, Säureregulator (E 341), WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Emulgator (E 481). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.	**1-39-206141** 4001724614128 1 x 2,5 kg Kt. (200 St. à ca. 12,5 g)
	Mini-Amerikaner **Kleine Gebäckstücke aus lockerem Rührteig, auf der Oberseite mit Zuckerguss überzogen.** 1 St. ca. 25 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.572 kJ (375 kcal), Fett 16 g davon GFS 7 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 1,2 g	Auftauzeit: ca. 25-30 Minuten bei Zimmertemperatur.	WEIZENMEHL, 22 % Glasur (Zucker, Palmfett, Rapsöl, LAKTOSE, Emulgator (Lecithine)), Wasser, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 331), SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Emulgator (E 471), MAGERMILCHPULVER. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.	**1-39-206143** 4001724614326 1 x 2,5 kg Kt. (100 St. à ca. 25 g)
	**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	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur. SCHOKINO: Wasser, Zucker, 12% Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481). DOUBLE CHOCO: Wasser, Zucker, 8,0% Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke,	2,5% fettarmes Kakaopulver, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Aroma. VANILLE: Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 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,	**1-39-259050** 4006733012675 1 x 2,28 kg Kt. (120 St. à 19 g) HASELNÜSSE, WALNÜSSE, SESAM), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
	**Mini-Muffins Schokino** **Kleiner runder Rührkuchen mit eingebackenen und sichtbaren Schokoladentropfen.** 1 St. ca. 19 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.364 kJ (326 kcal), Fett 15 g davon GFS 4,4 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 25 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, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 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)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Mini-Muffins Vanille** **Kleiner runder Vanille-Rührkuchen, dekoriert mit Hagelzucker.** 1 St. ca. 19 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.277 kJ (304 kcal), Fett 12 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,8 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur.	Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, 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 Kt. (126 St. à 19 g)
	Mini-Windbeutel Sahne **Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Sahnefüllung.** 1 St. ca. 14,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.369 kJ (330 kcal), Fett 26 g davon GFS 18 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,1 g	Auftauzeit: ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank. Mini-Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und servieren.	60 % SAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Palmöl, Stabilisator (Carrageen), Maisstärke, Emulgator (E 471). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-206145** 4008241614525 2 x 1 kg Kt. (136 St. à ca. 14,50 g)
	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	Auftauzeit: ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur.	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 (E 450, Citronensäure), MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322, E 471, E 475), Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Glukosesirup, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401). RUSSISCHER ZUPFKUCHEN: 27% SPEISEQUARK, Wasser, WEIZEN-MEHL, 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. APFELSTREUSEL: 53% Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure, Salz, LAKTOSE, VOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (E 322, E 471, E 472e), natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Zimt, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-282023** 4006733009729 1 x 6,05 kg Kt. (162 St. à ca. 37 g)
	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 1.255 kJ (300 kcal), Fett 15 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	29 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, 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)
	**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 1.239 kJ (296 kcal), Fett 15 g davon GFS 9,7 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0,6 g	Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.	32 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, 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)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Mini-Rolly Sahne **Feine Sahneröllchen aus Biskuitteig mit zarter Sahnefüllung und mit Puderzucker bestäubt.** 1 St. ca. 20 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.276 kJ (305 kcal), Fett 17 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 21 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)
	Mini-Butterplunder-Mix **Kleine Plundergebäcke in vier verschiedenen Sorten: Mini-Quarktasche, Mini-Nuss-Schnecke, Mini-Apfelkörbchen und Schokohäppchen.** 1 St. ca. 30-40 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.	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, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase). MINI-NUSS-SCHNECKE: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 11% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Dextrose, Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamell. MINI-APFELKÖRBCHEN: WEIZENMEHL, 25% Äpfel, Wasser, BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEISS, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase), pflanzliches Öl (Baumwollsaat). SCHOKOHÄPPCHEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEISS, Kakaobutter, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren (Lecithine (enthält SOJA), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein), natürliches Vanille Aroma. Alle Plundergebäcke können Spuren enthalten von (SOJABOHNEN, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, weitere GLUTENHALTIGE GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE, weitere SCHALENFRÜCHTE).	**1-99-241551** 4038368415514 1 x 3,0 kg Kt. (80 St. ca. 30-40 g)

Croissants & Pikantes Gebäck

	**Laugen-Croissant** **Lockeres, buttriges Laugen-Croissant.** 1 St. à ca. 80 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.342 kJ (321 kcal), Fett 16 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 0,8 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. Geforene 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, Speisesalz, WEIZENEIWEISS, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator (Natriumhydroxid), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein). Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, weitere GLUTENHALTIGE GETREIDE.	**1-99-030531** 4038368305310 1 x 4,8 kg Kt. (60 St. à ca. 8 g)
	**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 1.583 kJ (378 kcal), Fett 21 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 10 g, Eiweiß 6,7 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, Zucker, SAHNE, Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Salz, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, EIWEISSPULVER, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Xanthan, Carrageen), Kakaobutter, Säureregulatoren (Diphosphate, Calciumsulfat), Aroma, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), natürliches Vanille Aroma (enthält MILCH), Kann enthalten: (LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SESAMSAMEN).	**1-99-030486** 4038368304863 1 x 5,75 kg Kt. (50 St. à ca. 115 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	**Laugenecke** **Das etwas andere Laugencroissant: feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.** 1 St. à ca. 100 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.354 kJ (324 kcal), Fett 16 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 7,2 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. Geforene 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, Speisesalz, WEIZENEIWEISS, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator (Natriumhydroxid), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase). Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, weitere GLUTENHALTIGE GETREIDE.	**1-99-030541** 4038368305419 1 x 5 kg Kt. (50 St. à ca. 100 g)
	**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 1.208 kJ (289 kcal), Fett 14 g davon GFS 8,4 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 1,7 g, Eiweiß 8,2 g, Salz 1,4 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.	1,9 % FETA KÄSE, Hefe, Salz, Zucker, BÉCHAMELSAUCENPULVER (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 enthalten: (LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJA).	**1-99-000920** 4038368009201 1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 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 1.278 kJ (306 kcal), Fett 19 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 1,5 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 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.	Currywurst (80 % Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Stabilisatoren (Natriumacetat, Natriumcitrate, Diphosphate), Glukosesirup, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8,0 % BUTTER, Tomatenmark, 2,0 % SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Äpfel, Speisesalz, Curry, Branntweinessig, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Tomatenpulver, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Glukose-Fruktose-Sirup, Maisstärke, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von (SCHALENFRÜCHTE, SOJABOHNEN, LUPINE, SELLERIE, SENF, weitere GLUTENHALTIGE GETREIDE).	**1-99-000985** 4038368009850 1 x 7,82 kg Kt. (46 St. à ca. 170 g)

Non-Food

	Kuchenmesser **Kuchenmesser aus Edelstahl und einem ergonomisch geformten Griff aus Kunststoff. Schnelle und präzise Schnittführung. Klingenlänge 25 cm.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209132** 1 Stück

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Greifzange **Langlebige Gebäckzange aus Edelstahl. Hochglanzpoliert, fugenlos und spülmaschinengeeignet. 27,5 x 4 x 2 cm.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209129** 1 Stück
	Kuchen-Glocke **Ästhetische, transparente Kuchen-Glocke aus Polycarbonat. Die Haube ist stapelbar, bruchsicher und spülmaschinengeeignet. 30 cm Durchmesser, 22 cm Höhe.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209130** 1 Stück
	Kuchen-Platte **Attraktive und standsichere Kuchen-Platte aus Steingut. Fast jedes Teil ein handgefertigtes Unikat - mit Charakter und Persönlichkeit. 30 cm Durchmesser, 11 cm Höhe.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209128** 1 Stück
	Tischaufsteller Klötzchen **Tischaufsteller aus Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209137** 1 Stück
	Tischaufsteller Holz-/Acryl A5 **Hochwertiger Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209138** 1 Stück

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Klemmbrett A4 **Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, selbst konfiguriert und ausgedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory".**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209136** 1 Stück
	Frischhaltefolie **Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208815** 4008241881538 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)
	Alufolie **Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208805** 4008241880531 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)

Entdecke unsere Dessert-Hupferl auf Seite 24.

Serviervorschlag

PIKANTE SPEZIALITÄTEN

Bereicherung für jede Küche: Suppen und Soßen oder Pikantes aus der Tiefkühltruhe in bewährter Qualität!

Suppen 86
Suppeneinlagen 92
Soßen 93
Bindemittel 98
Panaden 100
Würzmittel 101
Kartoffelspezialitäten 102
Fleischersatz-Produkte 103
Sonstige pikante Spezialitäten 104
Non-Food 106

Suppen

Klare Suppen & Brühen

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 781 kJ (184 kcal), Fett 2 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 3,4 g, Salz 52,9 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), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Maltodextrin, 2,0 % Karotten, Rapsöl, Petersilie, 0,7 % Zwiebeln, 0,6 % Lauch, Gewürz. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.

1-39-250031 4008241100707
1 x 12 kg Eimer
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 813 kJ (192 kcal), Fett 1,6 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 3,7 g, Salz 50,9 g

Cook & Chill-geeignet
Wasser aufkochen. DieTrockenmischung 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, Gewürz. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.

1-39-255068 4006733011937
1 x 12 kg Eimer
12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe

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 875 kJ (207 kcal), Fett 2,1 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 31 g, Eiweiß 0,5 g, Salz 47,5 g

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

Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rapsöl, 0,8 % Karotten, 0,7 % Lauch, 0,6 % Zwiebeln, Gewürz, Petersilie. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.

1-39-255016 4006733001075
1 x 12 kg Eimer
12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe

Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage

Geschmacklich kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage.

22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 884 kJ (209 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 46,4 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, Aroma, Salz, Stärke, Rapsöl, Karotten, Petersilie, Karamell. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.

1-39-250033 4008241100721
1 x 12 kg Eimer
12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Fleischsuppe, klar, ohne Kräutereinlage **Klare Fleischsuppe mit kräftigem Geschmack, ohne Kräuter- und Gemüseeinlage.** 22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 893 kJ (211 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 46,3 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, Zucker, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Aroma, Salz, Stärke, Rapsöl, Karamell. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-250034** 4008241100738 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe
	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 642 kJ (151 kcal), Fett 1,1 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 7,7 g, Eiweiß 2,4 g, Salz 60,8 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, Karamell, Gewürze. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-250039** 4008241100813 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 750 l Wasser = ca. 755 l fertige Brühe
	Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, mit Kräutereinlage **Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, fein abgerundet durch ihre Kräuter- und Gemüseeinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet.** 22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.004 kJ (238 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 1,7 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 44,2 g	Cook & Chill-geeignet Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Maltodextrin, Hefeextrakt, 5,0 % Hühnerfett, Aroma, Karotten, Petersilie, Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-250028** 4008241100677 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe
	Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, ohne Kräutereinlage **Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, ohne Kräutereinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet.** 22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.000 kJ (237 kcal), Fett 5,2 g davon GFS 1,7 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,3 g, Salz 44,8 g	Cook & Chill-geeignet Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren.	Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Maltodextrin, Hefeextrakt, 5,0 % Hühnerfett, Aroma, Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-250029** 4008241100684 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe
	Rindfleischkraftbouillon **Herzhafte Brühe mit kräftigem Rindfleischgeschmack.** 25 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 956 kJ (226 kcal), Fett 4,5 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 16 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). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-250030** 4008241100691 1 x 6 kg Eimer 6 kg Trockenmischung auf 240 l Wasser = ca. 243 l fertige Brühe

Klare Suppen mit Einlage

Minestrone

Typisch italienische Suppe mit Nudeln und vielen leckeren Gemüsesorten wie Tomaten, Karotten, Erbsen, Zucchini, Lauch und Zwiebeln.

70 g Trockenmischung auf 1,05 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.422 kJ (337 kcal), Fett 6,4 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 7,6 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 13,5 g

Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

36 % EIERNUDELN (HARTWEIZEN-GRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Stärke, 5,9 % Tomaten, Palmfett, 3,0 % grüne Erbsen, 3,0 % Zucchini, 3,0 % Zwiebeln, Aroma, 2,0 % Karotten, 1,0 % Lauch, Oregano, Knoblauch, färbendes Lebensmittel (Rote Betesaft), Hefeextrakt. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE.

1-39-205790 4008241579022

2 x 3 kg FS

3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe

Eiermuschelsuppe

Klare Gemüsesuppe mit einem hohen Anteil von Eiermuscheln und einer vielfältigen Gemüseeinlage.

70 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.557 kJ (369 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 5,7 g, Eiweiß 9,2 g, Salz 10,6 g

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

49 % EIERNUDELN (HARTWEIZEN-GRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Zucker, 2,0 % grüne Erbsen, 1,8 % Karotten, 1,2 % geröstete Zwiebeln, 1,0 % Lauch, 0,8 % Tomaten, Petersilie, SELLERIEBLÄTTER, Kurkuma, Aroma, Hefeextrakt, Karamell. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE.

1-39-205793 4008241579329

2 x 3 kg FS

3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe

Hühnersuppe mit Eiernudeln

Feine Suppe mit intensivem Huhncharakter, feiner Gemüseeinlage und Eiernudeln.

70 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.419 kJ (336 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 11 g, Salz 11,9 g

Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

65 % EIERNUDELN (HARTWEIZEN-GRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält EI), 2,0 % Hühnerfett, 0,5 % Karotten, 0,5 % Lauch, 0,4 % Tomaten, Gewürze, Petersilie, SELLERIEBLÄTTER, Hefeextrakt, Palmfett, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE.

1-39-205794 4008241579428

2 x 3 kg FS

3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe

Zwiebelsuppe

Feine, aromatische, klare Zwiebelsuppe mit hohem Zwiebelanteil.

70 g Trockenmischung auf 1,05 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.390 kJ (333 kcal), Fett 13 g davon GFS 6,3 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 10 g, Salz 14 g

Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

51 % Zwiebeln, Stärke, Palmfett, Meersalz, Würze, Hefeextrakt, Salz, WEIZENMEHL, Gewürze (Kurkuma, Pfeffer), Karamell. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE.

1-39-205789 4008241578926

2 x 3 kg FS

3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe

Cremesuppen, Classic – ohne Einlage

Kürbiscremesuppe

Feincremige Suppe mit ausgeprägtem Kürbischarakter und feiner Petersilie.

80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.621 kJ (385 kcal), Fett 12 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, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 7,1 % Kürbis, Sonnenblumenöl, Palmfett, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Glukosesirup, Petersilie, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205786 4008241578629
2 x 3 kg FS
3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe

Tomatencremesuppe

Cremige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack.

80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.458 kJ (345 kcal), Fett 4,3 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 5,7 g, Salz 10,9 g

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

27 % Tomaten, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205754 4008241575420
2 x 3 kg FS
3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38,5 l fertige Suppe

Spargelcremesuppe

Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel.

80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.792 kJ (427 kcal), Fett 19 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, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, 2,7 % Spargelextraktpulver, Hefeextrakt, 1,5 % Spargelpulver, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-259046 4006733011906
2 x 3 kg FS
3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 40 l fertige Suppe

Blumenkohlcremesuppe

Feincremige Suppe mit dem typisch herzhaften Geschmack von Blumenkohl.

80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.640 kJ (390 kcal), Fett 13 g davon GFS 4,7 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 4,4 g, Eiweiß 5,5 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, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, Palmfett, 5,0 % Blumenkohl, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205753 4008241575321
2 x 3 kg FS
3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Champignoncremesuppe **Feincremige Suppe mit typisch aromatischem Champignongeschmack.** 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.789 kJ (427 kcal), Fett 19 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 3 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, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, Hefeextrakt, Zucker, 1,5 % Champignonextraktpulver, 1,2 % Champignonpulver, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-259045** 4006733011883 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 40 l fertige Suppe
	Geflügelcremesuppe **Suppe mit angenehm abgerundetem Geflügelgeschmack und feincremiger Konsistenz.** 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.890 kJ (451 kcal), Fett 22 g davon GFS 6,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 2,3 g, Salz 9,4 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, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 6,0 % Hühnerfett, Reismehl, Aroma, Glukosesirup, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-259032** 4006733006407 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38,5 l fertige Suppe

Cremesuppen, Royal – mit Einlage

	Brokkolicremesuppe, Royal **Schmackhafte Cremesuppe mit feinen Brokkolistückchen.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.848 kJ (441 kcal), Fett 21 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 6,3 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.	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 6,8 % Brokkoli, Reismehl, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Blumenkohl, Petersilie, Gewürze, Spinat, Verdickungsmittel (Xanthan). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205771** 4008241577127 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
	Spargelcremesuppe, Royal **Feincremige Suppe mit delikaten weißen Spargelstücken.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.770 kJ (421 kcal), Fett 16 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, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, Aroma, 3,0 % Spargelextraktpulver, 2,5 % Spargel, Hefeextrakt, Glukosesirup, LAKTOSE, Zucker, Gewürze, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Xanthan). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205776** 4008241577622 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.823 kJ (436 kcal), Fett 22 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 5,1 g, Eiweiß 4,9 g, Salz 11 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 Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 4,0 % Champignonextraktpulver, 4,0 % Pilze (Champignons, Butterpilze, Steinpilze), Aroma, LAKTOSE, Hefeextrakt, Tomaten, MILCHEIWEISS, Petersilie, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamell. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205780** 4008241578025 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
	Kräutercremesuppe, Royal **Helle Cremesuppe mit würzigen Gartenkräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sellerie, Bärlauch und Bohnenkraut.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.723 kJ (409 kcal), Fett 14 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 1 g, Eiweiß 2 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, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Glukosesirup, Palmfett, 2,1 % Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, SELLERIEBLÄTTER, Bärlauch, Bohnenkraut), Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205761** 4008241576120 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
	Tomatencremesuppe, Royal **Cremesuppe mit vollfruchtigem Tomatengeschmack, verfeinert mit typisch italienischen Kräutern und aromatischen Tomatenstückchen.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.585 kJ (376 kcal), Fett 11 g davon GFS 6,2 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 31 g, Eiweiß 7,3 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.	32 % Tomaten, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Kräuter, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205778** 4008241577820 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung für 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe
	Karottencremesuppe, Royal **Fruchtige Cremesuppe mit schmackhaften Karottenstücken und feiner Petersilie.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.752 kJ (417 kcal), Fett 16 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 10 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, Sonnenblumenöl, 7,5 % Karotten, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 5,5 % Karottenextrakt, Glukosesirup, Zucker, Palmfett, Hefeextrakt, Aroma, Gewürz, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Orangensaftpulver. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-205773** 4008241577325 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe
	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 1.706 kJ (407 kcal), Fett 16 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, 25 % GRÜNKERNMEHL (DINKELWEIZEN), Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 5,0 % GRÜNKERNGRIESS (DINKELWEIZEN), SAHNEPULVER, Glukosesirup, Palmfett, 2,0 % Karotten, Petersilie, SELLERIEBLÄTTER, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze. Kann enthalten: SOJA, EI.	**1-39-205782** 4008241578223 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe

Suppeneinlagen

Grießklößchen, tiefgefroren

Traditionelle Suppeneinlage mit feinem Grießgeschmack.

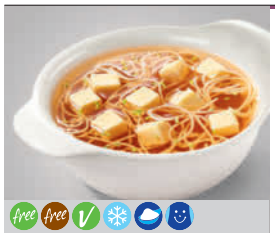
1 St. ca. 15 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 908 kJ (218 kcal), Fett 14 g davon GFS 6,6 g, Kohlenhydrate 16 g davon Zucker 0,7 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 1,0 g

regenerierfertig
Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.
Die tiefgeforenen Grießklößchen in die heiße Brühe geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
Stellen Sie sicher, daß das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

Wasser, HÜHNERVOLLEI, 22 % HARTWEIZENGRIESS, Palmfett, Rapsöl, Salz, SAHNE, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SOJA, SELLERIE.

1-39-275055 4006733015362
6 x 1 kg Beutel (ca. 400 St. à ca. 15 g)
6 x 67 St. à ca. 15 g



Eierstichwürfel, tiefgefroren

Die klassische Suppeneinlage zum Verfeinern von Brühen und Suppen.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 406 kJ (97 kcal), Fett 5,7 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 2 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 1,3 g

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

59 % HÜHNERVOLLEI, MAGERMILCH, Salz, Gewürzextrakt.

1-39-275054 4006733015171
6 x 1 kg Beutel

Markklößchen, tiefgefroren

Der beliebte Klassiker unter den Suppeneinlagen.

1 St. ca. 7 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.294 kJ (311 kcal), Fett 22 g davon GFS 9,9 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 6,5 g, Salz 1,9 g

regenerierfertig
Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.
Die tiefgeforenen Markklößchen in die heiße Brühe geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
Stellen Sie sicher, daß das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 17 % Rinderknochenmarkfett, Wasser, Stärke, Palmfett, Salz, Rapsöl, Petersilie, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SELLERIE, MILCH/LAKTOSE.

1-39-275056 4006733015386
6 x 1 kg Beutel (ca. 858 St. à ca. 7 g)
6 x 143 St. à ca. 7 g

Suppenfleischklößchen, tiefgefroren

Suppenfleischklößchen mit 52 % Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren.

1 St. ca. 6 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 777 kJ (186 kcal), Fett 11 g davon GFS 4,2 g, Kohlenhydrate 9 g davon Zucker 1,8 g, Eiweiß 12,0 g, Salz 1,9 g

regenerierfertig
Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.
Die tiefgefrorenen Suppenfleischklößchen in die heiße Brühe geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
Stellen Sie sicher, daß das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

45 % Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Wasser, 7,0 % Rindfleisch, HÜHNERVOLLEI, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator (Natriumcitrate), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE.

1-39-275057 4006733015409
6 x 1 kg Beutel (ca. 1000 St. à ca. 6 g)
6 x 166 St. à ca. 6 g

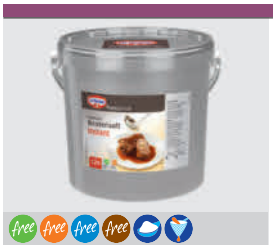
	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Grünkernklößchen, tiefgefroren **Suppenklößchen mit Grünkern und feiner Crème fraîche-Note, gegart, tiefgefroren.** 1 St, ca. 7,5 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.092 kJ (262 kcal), Fett 17 g davon GFS 9,7 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 1,2 g	regenerierfertig Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Die tiefgeforenen Grießklößchen in die heiße Brühe geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Stellen Sie sicher, daß das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.	HÜHNERVOLLEI, CRÈME FRAÎCHE, 12 % GRÜNKERNMEHL (DINKELWEIZEN), 12 % GRÜNKERNGRIESS (DINKELWEIZEN), Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Kokosnussöl, Karotten, Sonnenblumenöl, Salz, Petersilie, Hefeextrakt, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma. Kann enthalten: SOJA, SELLERIE.	**1-39-275058** 4006733015423 6 x 1 kg Beutel (ca. 800 St. à ca. 7,50 g) 6 x ca. 133 St. à ca. 7,5 g

Soßen

Grundprodukte

	Peperonata **Gemüsezubereitung mit Paprika - aus frischen, gelben und roten Paprikaschoten. Peperonata ist vielseitig verwendbar als Grundprodukt für Suppen und Soßen, Reis, Teigwaren oder Kartoffeln sowie als Topping auf Fleisch, Fisch und Geflügel.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 286 kJ (68 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 10 g davon Zucker 9,3 g, Eiweiß 1,0 g, Salz 1,1 g	regenerierfertig Warme Zubereitung: Einfach erhitzen. Kalte Zubereitung: Nur servieren.	70 % roter und gelber Paprika, 16 % Zwiebeln, Tomatenkonzentrat, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure).	**1-39-257057** 4006733017267 6 x 2,6 kg Dose
	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 für Fleisch, Fisch und Geflügel.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 124 kJ (29 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 4,9 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 1,1 g, Salz 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

Bratensäfte & Jus



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 1.510 kJ (358 kcal), Fett 8,3 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 66 g davon Zucker 7,9 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 14,4 g

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

Maltodextrin, Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Karamell, Rapsöl, Palmfett, modifizierte Stärke, Salz, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Zucker, Gewürz, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Calciumlactat). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.

1-39-205818 4008241581827
1 x 12 kg Eimer
12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 126 l fertige Soße

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 1.857 kJ (447 kcal), Fett 33 g davon GFS 17 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 2,4 g, Eiweiß 12 g, Salz 14,3 g

Die Paste im warmen Wasser auflösen, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 1 Minute kochen lassen.

Rinderfett, Stärke, Hefeextrakt, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Palmöl, Salz, Aroma, Rindfleischextrakt, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker), Zwiebeln, Tomatenpulver, Zucker, Gewürze.

1-39-257040 4006733015959
1 x 12 kg Eimer
12 kg Paste auf 120 l Wasser = ca. 125 l fertiger Jus

Grundsoßen

Weiße Soße / Béchamel, Granulat

Eine fein abgestimmte, sämige Soße mit ausgewogen neutralem, leicht sahnigem Grundgeschmack.

120 g Granulat auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.183 kJ (524 kcal), Fett 34 g davon GFS 22 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 6,1 g, Eiweiß 5,5 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, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Aroma, MILCHEIWEISS, Gewürz, Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).

1-39-250054 4008241101391
1 x 12 kg Eimer
12 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 104 l fertige Soße

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 1.918 kJ (458 kcal), Fett 22 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 26 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.	29 % Tomaten, Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).	**1-39-250043** 4008241100936 1 x 12 kg Eimer 12 kg Granulat auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße
	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 1.871 kJ (445 kcal), Fett 18 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 5,9 g, Eiweiß 1,4 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.	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Aroma, Rapsöl, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Kann enthalten: (SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE).	**1-39-257022** 4006733003857 1 x 8 kg Eimer 8 kg Trockenmischung auf 67 l Wasser = ca. 73 l fertige Soße
	Velouté, Instant **Geschmacklich neutrale Basis für alle hellen Suppen und Soßen.** 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.909 kJ (456 kcal), Fett 22 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 60 g davon Zucker 8,1 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 7,5 g	Cook & Chill-geeignet Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.	modifizierte Stärke, Maltodextrin, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Rapsöl, Reismehl, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma, Gewürze, Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamell. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA.	**1-39-205828** 4008241582824 1 x 10 kg Eimer 10 kg Trockenmischung auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße
	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 1.401 kJ (331 kcal), Fett 3,3 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 7 g, Eiweiß 4,2 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.	Stärke, Maltodextrin, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Karamell, Rapsöl, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Speisewürze, Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-205324** 4008241532423 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 150 l Wasser = ca. 153 l fertige Soße
	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 1.924 kJ (460 kcal), Fett 23 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 5,3 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 9,1 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, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Karamell, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).	**1-39-257002** 4008241102541 1 x 10 kg Eimer 10 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße

Delikatess- / Fleischsoßen

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 1.861 kJ (445 kcal), Fett 22 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 7,2 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 12,2 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 Stärke, Palmfett, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Zucker, Tomaten, Reismehl, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Gewürz, Emulgator (Lecithine), Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat).

1-39-250041 4008241100912
1 x 12 kg Eimer
12 kg Granulat auf 100 l Wasser (2 Minuten kochen) = ca. 105 l fertige Soße

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 1.489 kJ (352 kcal), Fett 4,3 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 76 g davon Zucker 13 g, Eiweiß 2 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, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Zucker, Rapsöl, Karamell, Aroma, Tomaten, Rindfleischextrakt, Salz, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.

1-39-257001 4006733001082
1 x 12 kg Eimer
12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße

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 2.287 kJ (550 kcal), Fett 40 g davon GFS 26 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 7,6 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.

24 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, Palmfett, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Stabilisatoren (E 450, E 340), Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 472e), Karamell, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze.

1-39-250057 4008241101438
1 x 10 kg Eimer
10 kg Granulat auf 62,5 l Wasser = ca. 68 l fertige Soße

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 1.848 kJ (441 kcal), Fett 22 g davon GFS 16 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, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Tomaten, Zucker, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Stabilisator (E 450), Emulgator (Lecithine).

1-39-250060 4008241101476
1 x 12 kg Eimer
12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Geflügelsoße, Royal, Granulat **Dunkle, gebundene Soße mit ausgeprägtem Geflügelcharakter.** 100 g Granulat auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.890 kJ (451 kcal), Fett 22 g davon GFS 16 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 7,1 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 10,5 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, Palmfett, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält EI), Zucker, WEIZENMEHL, Huhnextrakt, Hefeextrakt, Karamell, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).	**1-39-257003** 4008241102558 1 x 12 kg Eimer 12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße
	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 1.848 kJ (442 kcal), Fett 22 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 5,8 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 11,8 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.	Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Tomaten, Zucker, Karamell, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Lecithine), Raucharoma.	**1-39-250062** 4008241101490 1 x 12 kg Eimer 12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße

Bolognese-Produkte

	Bolognesesoße, vegan, Royal, Instant **Bekannte italienische Bolognesesoße in veganer Form, auf fruchtiger Tomatenbasis und mit typisch italienischen Kräutern.** 200 g Trockenmischung auf 1 l Wasser Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.507 kJ (356 kcal), Fett 4,7 g davon GFS 0,5 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 18 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.	29 % Tomaten, 23 % SOJAEIWEISSERZEUGNIS, Zucker, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Maltodextrin, Rapsöl, Gewürz, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI.	**1-39-205338** 4008241533826 2 x 2,5 kg FS 2,5 kg Trockenmischung auf 12,5 l Wasser = ca. 13,5 l fertige Soße
	Fix für Bolognese **Ein beliebter, weltbekannter Klassiker. Pikante Würzmischung für Spaghetti Bolognese mit typisch italienischen Kräutern und Gewürzen.** 200 g auf 1 l Wasser für 800 g Hackfleisch Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.534 kJ (364 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 66 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 10,1 g	Cook & Chill-geeignet 1. Die erforderliche Menge Trockenmischung in lauwarmes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. 2. 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.	Maltodextrin, 19 % Tomaten, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Zucker, Gewürze (Paprika, Knoblauch), Zwiebeln, Aroma, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-259024** 4006733004465 2 x 2,75 kg FS 2,75 kg Trockenmischung auf 13,75 l Wasser für 11 kg Hackfleisch

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 2.291 kJ (551 kcal), Fett 40 g davon GFS 24 g, Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 6,6 g, Eiweiß 7 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, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, getrocknete BUTTER, HÜHNEREIGELB, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, Zucker, Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Zwiebeln.

1-39-250064 4008241101513
1 x 4 kg Eimer
4 kg Granulat auf 22,2 l Wasser = ca. 23,8 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 2.345 kJ (565 kcal), Fett 43 g davon GFS 27 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, getrocknete BUTTER, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), MAGERMILCHPULVER, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zitronensaftkonzentrat, Säureregulator (Trinatriumcitrat), Orangensaftpulver, Gewürz.

1-39-257005 4008241102664
1 x 4 kg Eimer
4 kg Granulat auf 25 l Wasser = ca. 27,5 l fertige Soße

Bindemittel

Roux

Roux hell

Helle Mehlschwitze, eignet sich hervorragend zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsefonds 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 2.352 kJ (566 kcal), Fett 41 g davon GFS 27 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 0 g

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

WEIZENMEHL, Palmfett.

1-39-259008 4006733002188
1 x 10 kg Eimer
1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	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 2.326 kJ (559 kcal), Fett 40 g davon GFS 26 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 6,4 g, Salz 0 g	Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.	WEIZENMEHL, Palmfett, Karamell, Maltodextrin.	**1-39-259012** 4006733002225 1 x 10 kg Eimer 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 Gemüsefonds 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 2.421 kJ (582 kcal), Fett 42 g davon GFS 30 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 0,2 g, Eiweiß 4,4 g, Salz 0 g	Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.	Reismehl, Palmfett.	**1-39-259019** 4006733003833 1 x 10 kg Eimer 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 2.357 kJ (566 kcal), Fett 39 g davon GFS 26 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 4,3 g, Salz 0 g	Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen.	Reismehl, Palmfett, Karamell, Maltodextrin.	**1-39-259018** 4006733003826 1 x 10 kg Eimer 1 kg zum Abbinden von ca. 10 l Soße und ca. 14 l Suppe

Sonstige Bindemittel

	Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend **Zur Kalt- und Warmanwendung.** für Suppen 20-25 g je l, für Milch 40-45 g je l, für Soßen 45-60 g je l Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.590 kJ (374 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 93 g davon Zucker 0 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0 g	regenerierfertig Kalt: Bindemittel langsam unter Rühren in die kalte Flüssigkeit streuen, 1 Min. gut durchrühren, 10 Min. quellen lassen. Danach nochmals durchrühren (dann hat sich die Bindung voll entwickelt). Heiß: Bindemittel langsam unter Rühren in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit (max. 70 °C) streuen und unter Rühren aufkochen. Empfehlung: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten.	modifizierte Wachsmaisstärke (E 1422), Kann enthalten: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).	**1-39-205850** 4008241585023 1 x 8 kg Eimer 8 kg zum Abbinden von ca. 168 l Soße oder ca. 355 l Suppe

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Bindemittel Plus **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 1.565 kJ (368 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 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. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.	**1-39-262000** 4006733015218 6 x 0,4 kg FS
	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 1.500 kJ (353 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 0 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0 g	Grundzubereitung zum Binden von Flüssigkeiten: Die entsprechende Menge Gustin abwiegen, 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, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-201804** 4008241180433 4 x 2,5 kg FS **1-39-201806** 4008241180631 1 x 15 kg Eimer

Panaden

	Panierfix **Basisprodukt zum Panieren von Koteletts, Schnitzeln, Hähnchenflügeln und Fisch.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.465 kJ (346 kcal), Fett 4,2 g davon GFS 1,8 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 11 g, Salz 7,7 g	Panierfix in ein Gefäß geben. Das angefeuchtete Paniergut darin wenden, fest andrücken. In heißem Fett goldbraun ausbacken.	Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürz), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Gewürze, Palmfett, 1,5 % HÜHNEREIEIWEISS, 1,0 % HÜHNEREIGELB, modifizierte Stärke, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-205265** 4008241526521 1 x 5 kg Eimer
	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 Aussaften verhindert.** Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.471 kJ (348 kcal), Fett 4,9 g davon GFS 1,2 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 3,9 g, Eiweiß 11 g, Salz 7,4 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, Rapsöl, HÜHNEREIEIWEISS, HÜHNEREIGELB, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte, Gewürz. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-259020** 4006733004380 1 x 5 kg Eimer

Würzmittel

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 272 kJ (64 kcal), Fett 0,1 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 0,1 g davon Zucker 0,1 g, Eiweiß 16 g, Salz 18 g

Cook & Chill-geeignet
Einfach in die Speisen einrühren.

Speisewürze (Raps, Mais). Kann enthalten: SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205290 4008241529027
1 x 6,25 kg Kanister

Würzmischung universal, Küchengold

Universelles Feinwürzmittel - verfeinert und würzt zugleich alle Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen sowie Gemüse, Kartoffelgerichte, Teigwaren, Suppen, Soßen und pikante Salate.

15 g je l oder kg

Nährwerte je 100 g: Brennwert 858 kJ (203 kcal), Fett 2,5 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 1,8 g, Salz 50,2 g

regenerierfertig
Vor dem Kochen oder der Zubereitung zugeben, dann erst nachwürzen.

Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Maltodextrin, Aroma, Rapsöl, Hefeextrakt, Trennmittel (E 341), Gewürze. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205878 4008241587829
1 x 12 kg Eimer

Würzmischung Classic, Goldhuhn

Spezialwürzmittel zum Würzen und Verfeinern von allen Suppen, Soßen, Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren.

ca. 16 g für 1 l bzw. 1 kg Speisen

Nährwerte je 100 g: Brennwert 962 kJ (228 kcal), Fett 5,1 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 5,9 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-205855 4008241585528
1 x 12 kg Eimer

Würzmischung für Gemüse, Gemüsegold

Verfeinert und würzt frisches und TK-Gemüse. Bringt den Gemüsegeschmack voll zur Geltung. Mit feinem Buttergeschmack.

50 g für 1 kg Gemüse

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.546 kJ (367 kcal), Fett 11 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 16 g, Eiweiß 1,7 g, Salz 18,8 g

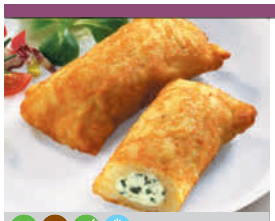
Cook & Chill-geeignet
Gemüsegold auf das frische oder tiefgefrorene Gemüse (oder Gemüsemischung) streuen, kurz durchmischen und im Kombidämpfer bei 100 °C - 100 % Dampfeinstellung (Zeiteinstellung richtet sich nach Gemüsesorten) dämpfen.
Das fertiggegarte Gemüse kurz durchmischen, danach portionieren. 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 garende 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 verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-205210 4008241521021
1 x 5 kg Eimer

Kartoffelspezialitäten

Kartoffeltaschen



Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer cremigen Frischkäse-Kräuter-Füllung.

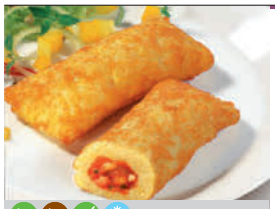
1 St. ca. 75 g

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, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke, SCHLAGSAHNE, Salz, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, Kräuter, modifizierte Stärke, Gewürze.

1-39-275033 4006733012170
1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)



Kartoffeltaschen Tomate-Mozzarella

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

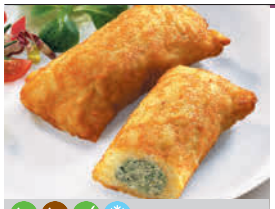
1 St. ca. 75 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 706 kJ (169 kcal), Fett 7,8 g davon GFS 1 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 2 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, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), 3,0 % MOZZARELLA KÄSE, Stärke, Salz, modifizierte Stärke, Dextrose, Basilikum, Zucker, Gewürze.

1-39-275036 4006733012200
1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)



Kartoffeltaschen Brokkoli-Frischkäse

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

1 St. ca. 75 g

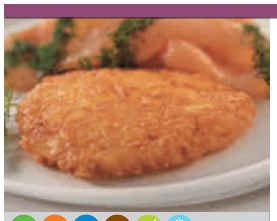
Nährwerte je 100 g: Brennwert 652 kJ (156 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 0,8 g, Kohlenhydrate 20 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 1,5 g

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, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), 7,0 % FRISCHKÄSE, Stärke, Salz, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, Gewürze.

1-39-275034 4006733012187
1 x 5,25 kg Kt. (70 St. à ca. 75 g)

Sonstige Kartoffelprodukte



Bauernrösti, wie handgemacht

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

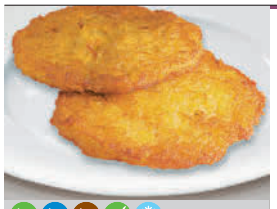
1 St. ca. 50 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 670 kJ (160 kcal), Fett 6 g davon GFS 0,5 g, Kohlenhydrate 23 g davon Zucker 0,6 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 erhitzte Frittieröl geben und ca. 4 Minuten goldgelb frittieren.

88 % Kartoffeln, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke, Salz, Aroma, Dextrose, Gewürze.

1-39-275031 4006733012057
1 x 6 kg Kt. (120 St. à 50 g)



Knusper-Kartoffelpuffer

Kartoffelpuffer aus geraspelten Kartoffeln, fein gewürzt, wie hausgemacht. Ideal als Beilage, aber auch als Hauptgericht.

1 St. ca. 56 g

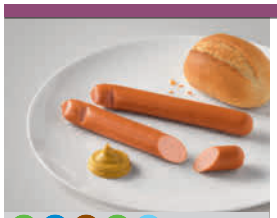
Nährwerte je 100 g: Brennwert 474 kJ (113 kcal), Fett 2,5 g davon GFS 0,3 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 2,5 g, Salz 1 g

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, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürzextrakt.

1-39-206477 4001724647720
1 x 5,6 kg Kt. (100 St. à ca. 56 g)

Fleischersatz-Produkte



Vegetarisches Würstchen nach Wiener-Art

Gegartes, fleischloses Würstchen mit feiner rauchiger Note.

1 Stk. ca. 50 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 835 kJ (201 kcal), Fett 15 g davon GFS 1 g, Kohlenhydrate 6,5 g davon Zucker 2 g, Eiweiß 9,5 g, Salz 2,2 g

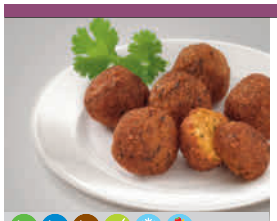
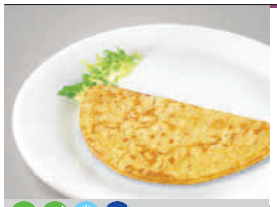
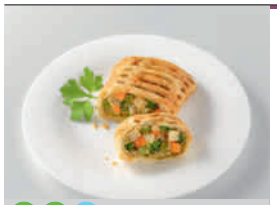
regenerierfertig
Vorgeheizt, bei 95 °C und 100 % Dampf 6-8 Minuten.
Tiefgefroren oder aufgetaut in heißem Wasser erhitzen.

Wasser, Rapsöl, 9,0 % HÜHNEREIEIWEISSPULVER, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Stärke, Zucker, Dextrose, Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte, Kräuter, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Süßkartoffel-Konzentrat, Rote-Bete-Pulver), Geliermittel (Carrageen), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Farbstoff (Carotin), Rauch, Kann enthalten: (MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF, SOJA).

1-39-275046 4006733013375
1 x 5 kg Kt. (100 St. à ca. 50 g)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
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 g davon GFS 0,7 g, Kohlenhydrate 5,5 g davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 18 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), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Maltodextrin, Kartoffelstärke, Gewürze, Salz, Erbsenfaser, hydrolysiertes WEIZENEIWEISS, GERSTENMALZEXTRAKT, Aroma, Hefe, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Natriumalginat), 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)

Sonstige pikante Spezialitäten

 **Vegane Falafel** **Krossgebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen und Gewürzen, vegan, tiefgefroren.** 1 St. à ca. 15 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.348 kJ (323 kcal), Fett 19 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 Stärke, Koriander, Zucker, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Knoblauch, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Säuerungsmittel (Diphosphate), Gewürzmischung (enthält SENF), Stärke, Zitronensaftkonzentrat. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.	**1-39-275017** 4006733009033 1 x 5 kg Kt. (332 St. à ca. 15 g)
 **Eierpfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt** **Geklappte Eierpfannkuchen, nur leicht mit Jodsalz abgeschmeckt, daher neutral im Geschmack.** 1 St. ca. 70 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 642 kJ (152 kcal), Fett 3,8 g davon GFS 1,5 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 8 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), Stärke, Emulgator (Lecithine). Kann enthalten: HASELNÜSSE.	**1-39-206462** 4001724646228 1 x 3,5 kg Kt. (50 St. à ca. 70 g)
 **Vegetarischer Gemüsestrudel** **Vegetarischer Blätterteigstrudel mit einer Gemüsemischung aus Speiserüben, Sellerie, Erbsen, Karotten, Brokkoli und Champignons.** 1 St. ca. 200 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 983 kJ (236 kcal), Fett 15 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, SOJA). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.	**1-39-275039** 4006733012316 1 x 5 kg Kt. (25 St. à ca. 200 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Vegetarische Maultaschen **Zarte Nudelteigtaschen mit einer Gemüse-Weißbrot-Füllung (58 %), vorgegart.** 1 St. ca. 50 g Nährwerte je 100 g: Brennwert 701 kJ (166 kcal), Fett 1,8 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,6 g, Eiweiß 6,9 g, Salz 1,3 g	Cook & Chill-geeignet Tiefgefroren bei 140 °C ca. 15 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Ca. 15 Minuten in der Brühe ziehen lassen.	HARTWEIZENGRIESS, 16 % Weißbrot (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, 10 % Spinat, 10 % Karotten, HÜHNERVOLLEI, 5,0 % Zwiebeln, 3,0 % Lauch, 2,0 % SELLERIE, Stärke, Salz, Gewürze, SAHNE, Glukosesirup, Petersilie, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SOJA, SENF.	**1-39-206471** 4001724647126 1 x 6 kg Kt. (120 St. à ca. 50 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 g, Salz 1,8 g	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, HÜHNERVOLLEI, Zwiebeln, WEIZENMEHL, Salz, Petersilie, Stärke, Stabilisatoren (Natriumcitrate, Natriumacetat, Ascorbinsäure), Dextrose, Gewürze, Hefe, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Rapsöl. Kann enthalten: SOJA, MILCH/LAKTOSE.	**1-39-206413** 4008241641323 1 x 4,25 kg Kt. (50 St. à ca. 85 g)
	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 1.208 kJ (289 kcal), Fett 14 g davon GFS 8,4 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 1,7 g, Eiweiß 8,2 g, Salz 1,4 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.	1,9 % FETA KÄSE, Hefe, Salz, Zucker, BÉCHAMELSAUCENPULVER (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 enthalten: (LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJA).	**1-99-000920** 4038368009201 1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 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 1.278 kJ (306 kcal), Fett 19 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 24 g davon Zucker 3,7 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 1,5 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 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.	Currywurst (80 % Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Stabilisatoren (Natriumacetat, Natriumcitrate, Diphosphate), Glukosesirup, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8,0 % BUTTER, Tomatenmark, 2,0 % SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Äpfel, Speisesalz, Curry, Branntweinessig, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Tomatenpulver, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel	**1-99-000985** 4038368009850 1 x 7,82 kg Kt. (46 St. à ca. 170 g) (Citronensäure), Glukose-Fruktose-Sirup, Maisstärke, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Kräuter, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Extrakt), Zwiebeln, natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von (SCHALENFRÜCHTE, SOJABOHNEN, LUPINE, SELLERIE, SENF, weitere GLUTENHALTIGE GETREIDE).

Non-Food

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
Tischaufsteller Klötzchen **Tischaufsteller aus Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209137** 1 Stück
Tischaufsteller Holz-/Acryl A5 **Hochwertiger Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, selbst konfiguriert und gedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209138** 1 Stück
Klemmbrett A4 **Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, selbst konfiguriert und ausgedruckt über unseren Speisekartenkonfigurator, der „Menufactory“.**	Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de		**1-99-209136** 1 Stück
Frischhaltefolie **Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208815** 4008241881538 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)

	PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE
	Alufolie **Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt.**			**1-39-208805** 4008241880531 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)

Notizen

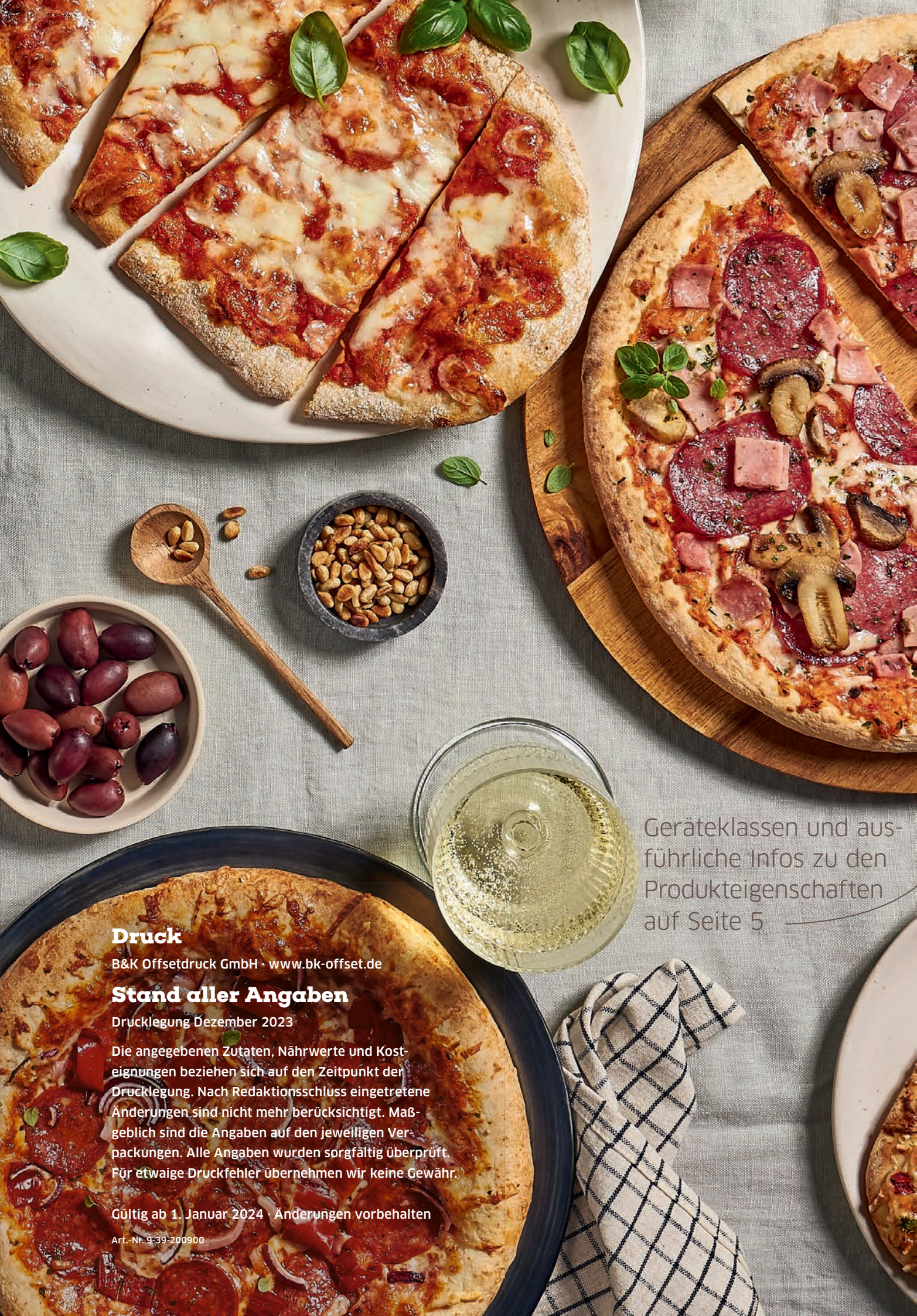
Notizen

Konzeption, Gestaltung & automatisierte Katalogerstellung

Otterbach Concept GmbH &
Otterbach Medien KG GmbH & Co.
www.otterbach.de

Herausgeber

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Sortimentsbereich Professional
Mörscher Straße 21, 76275 Ettlingen
Service-Nummer: 0800 589 177 3
info@oetker-professional.de



Geräteklassen und ausführliche Infos zu den Produkteigenschaften auf Seite 5

Druck

B&K Offsetdruck GmbH · www.bk-offset.de

Stand aller Angaben

Drucklegung Dezember 2023

Die angegebenen Zutaten, Nährwerte und Kosteignungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Drucklegung. Nach Redaktionsschluss eingetretene 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 2024 · Änderungen vorbehalten

Art.-Nr. 9-39-200900

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**
- ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
- für Pulver-Dessertprodukte: ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
- vegan
- vegetarisch
- tiefgefroren
- Fingerfood
- weiche Kost
- passierte Kost
- leichte Vollkost
- enthält Alkohol
- Cook&Chill-geeignet
- regenerierfertig
- GFS gesättigte Fettsäuren

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

ALLERGENE

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid und Sulfite

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 Zucker(n) 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

Alle Piktogramme
auf einen Blick:
einfach aufklappen!

Dr.Oetker
Professional
www.oetker-professional.de
Serviervorschlag