



Professional

Alle Produkte auf einen Blick

GROSSVERBRAUCHER SORTIMENT 2026

Pizza | Dessert | Backen | Pikant



Inhaltsverzeichnis



INFORMATIONEN

- 3 | Schön dich kennenzulernen
- 5 | Das kleine Lebensmittel-Lexikon



PIZZA

- 10 | Steinofenpizza rund
- 13 | Pizza Teiglinge
- 14 | Pinsa
- 16 | Rohteigpizza rund
- 17 | Gastronormpizza
- 18 | Pizza Snacks
- 20 | Zubehör



DESSERT

- 27 | TK Desserts im Glas
- 29 | TK Süße Mahlzeiten
- 32 | Mousses
- 37 | Internationale Spezialitäten
- 38 | Cremes
- 43 | Paradiescremes
- 45 | Pudding
- 49 | Desserts auf Wasserbasis
- 54 | Süße Mahlzeiten
- 55 | Süße Suppen
- 56 | Zubehör



DESSERT-TOPPINGS

- 60 | Dessertsoßen
- 62 | Dekore



BACKEN

- 68 | Backzutaten
- 70 | Kuchen
- 76 | Mini-Gebäck
- 79 | Pikantes Gebäck
- 80 | Zubehör



PIKANTE SPEZIALITÄTEN

- 84 | Suppen
- 90 | Suppeneinlagen
- 91 | Soßen
- 96 | Bindemittel
- 98 | Panaden
- 99 | Würzmittel
- 100 | Kartoffelspezialitäten
- 101 | Fleischersatz-Produkte
- 102 | Sonstige pikante Spezialitäten
- 104 | Vending - Suppen & Brühen
- 105 | Zubehör



SCHÖN DICH KENNEN- ZULERNEN

Dürfen wir uns vorstellen? Wir sind **Dr. Oetker Professional** - für die einen Pudding-Spezialist, für die anderen Pizza-Bäcker. 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 Mausklick entfernt:

[https://www.oetker-professional.de/kontakt/ausdienst-suche](https://www.oetker-professional.de/kontakt/ausendienst-suche)

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.

<https://media.oetker-professional.de/login>



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:

<https://www.oetker-professional.de/inspiration-know-how/rezept-ideen>

Erstelle deine **individuelle Speisekarte** mit unserem Speisekarten-konfigurator „MenuFactory“:



<https://menufactory.oetker-professional.de/>

KLICKEN, SCROLLEN, GENIESSEN

Aktuelle Events, unsere neusten Produkte und inspirierende Rezeptideen findest du auch auf unseren **Online-Accounts**:



<https://www.linkedin.com/company/dr-oetker-professional-de/>



https://www.instagram.com/droetkerprofessional_de/



<https://www.facebook.com/profile.php?id=61582287608677>

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 Lebensmittel* nicht kennzeichnungspflichtig.

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

Produkteigenschaften

-  **Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (gem. 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.
- GFS gesättigte Fettsäuren**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

und weitere Pflichtangaben

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel(n)
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 6 geschwefelt
- 7 mit Phosphat(en) (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

Geräteklassen und Portionierung

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

* 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.





RELAUNCH PIZZA PERFETTSSIMA SO GUT WAR PIZZA NOCH NIE!

Noch besser, noch authentischer und mit noch mehr **Wow-Effekt** – so zeigt sich unsere **Pizza Perfettissima** nach einem umfangreichen Relaunch. Gutes bleibt, wie der **lang fermentierte Teig**, der im Steinofen zu einem dünnen Boden mit locker-knusprigen Rand vorgebacken wird. Darauf: **eine neue Tomatensauce**, die noch aromatischer ist. Und Mozzarella, der besonders gleichmäßig schmilzt – für vollen Perfettissima-Genuss mit jedem Biss. Da fragen wir uns selbst: **Ist das noch Convenience?**

Ja, ist es! Sieht man nicht, merkt man aber beim Handling. Denn Pizza Perfettissima behält eine handgemachte Optik mit optimierten Proportionen und bleibt gewohnt unkompliziert in der Zubereitung: **auspacken, fertigbacken, servieren, genießen!**



PERFETTSSIMA FÜR ALLE!

17 Sorten, 17 große Chancen für begeisterte Gäste – darunter drei unbelegte Pizzaböden mit oder ohne Sauce für maximale Flexibilität.

Was gibt's sonst Neues? Pizza Perfettissima Salame und Speciale sind für eine gleichmäßigere Belegung mit acht statt sieben Salami-Scheiben bei gleichbleibender Grammatur belegt. Auf der Quattro Formaggi sorgt eine verbesserte Käsekomposition mit mehr Blauschimmelkäse statt

Provolone und Sahne für zusätzliche Würze. Mariniertes Grillgemüse verleiht der Pizza Perfettissima Verdure Grigliate noch mehr Geschmack als zuvor.

Was bleibt? Der etablierte 360-Grad-Konzeptansatz, der mit Technik, Zubehör und Servicematerial keine Wünsche offen lässt.

Hier geht's zum Zubehör:

<https://www.oetker-shop.de/gastronomie/zubehoer/>

Entdecke unseren 360-Grad Konzeptansatz:

<https://www.oetker-professional.de/workshops-beratung/food-konzepte/pizza-perfettissima-ganzheitliches-pizza-konzept>



PIZZA

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

Steinofenpizza rund	10
Pizza Teiglinge	13
Pinsa	14
Rohteigpizza rund	16
Gastronormpizza	17
Pizza Snacks	18
Zubehör	20

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 Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung 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 Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 3:30-4:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor

dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, 29 % Tomatenpüree, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

1-25-017000 4001724033424
1 x 2,85 kg Kt. (10 St. à 285 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 Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung 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 2:30-3:00 Min. anpassen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 3:30-4:30 Min. fertig backen. Bei

Verwendung als Pizzabrot die Backzeit auf 1:30-2:00 Min. anpassen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren.

Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Salz, Backhefe. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

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 Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-7 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bitte Beachten Sie, dass dieses Produkt die Verwendung von separaten Materialien und eine saubere (glutenfreie) Arbeitsumgebung erfordert. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 3-4

Min. fertig backen. Bitte Beachten Sie, dass dieses Produkt die Verwendung von separaten Materialien und eine saubere (glutenfreie) Arbeitsumgebung erfordert. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

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

Stärke, Wasser, Buchweizenmehl, Reismehl, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Zucker, Hefe, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Salz, Säureregulator (Citronensäure),

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

Backtriebmittel (Natriumcarbonat). Kann enthalten: MILCH, SENF, SOJA.



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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 3:30-4:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

WEIZENMEHL, 21 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 20 % Tomatenpüree, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF,

1-25-017100 4001724033448
1 x 2,19 kg Kt. (6 St. à 365 g)

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

1 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 20 % Tomatenpüree, 14 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Rauch), Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. 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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

1 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 20 % Tomatenpüree, 14 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,3 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakte), Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. 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 (230 kcal), Fett 8 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,2 g



Laktosefreier Mozzarella Käse*

1 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,6 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 7,6 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat)), 7,3 % gegrillte Champignons, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. 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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

1 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 18 % Tomatenpüree, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 8,4 % Peperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 7,2 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Brantweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Gewürze, Basilikum, Chiliextrakt. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-017800 4001724033585
1 x 2,43 kg Kt. (6 St. à 405 g)



Pizza Perfettissima Kebab Chicken

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gewürztem Hähnchenfleisch, Crème-Fraiche-Joghurt-Sauce und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

1 St. à 445 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 947 kJ (225 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,9 g, Salz 1,1 g



Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

1 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5:00-6:00 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 13 % geformtes, gewürztes Hähnchenfleisch (Hähnchenfleisch, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte), 10 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, Zwiebeln, 3,3 % CRÈME FRAÏCHE, Rapsöl, 1,6 % JOGHURT, Salz, Knoblauch, Hefe, Zucker, Petersilie, Zwiebelpulver, natives Olivenöl extra, Kreuzkümmel, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-018800 4001724051084
1 x 2,67 kg Kt. (6 St. à 445 g)

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5-6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

1-25-017600 4001724033547
1 x 2,46 kg Kt. (6 St. à 410 g)

WEIZENMEHL, 18 % Tomatenpüree, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 11 % THUNFISCH (Katsuwonus pelamis), Wasser, 4,7 % Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Sonnenblumenöl, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.



Pizza Perfettissima Quattro Formaggi

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Edamer-, Bauschimmel-Käse und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

1 St. à 380 g

Nährwerte je 100 g; Brennwert 1.087 kJ (259 kcal), Fett 8,8 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 11 g, Salz 1,1 g



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4-5 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

1-25-017400 4001724033509
1 x 2,28 kg Kt. (6 St. à 380 g)

WEIZENMEHL, 19 % Tomatenpüree, Wasser, 6,5 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,5 % EMMENTALER KÄSE, 4,6 % BLAUSCHIMMELKÄSE, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.



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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4-5 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

1-25-015200 4001724035794
1 x 4,05 kg Kt. (18 St. à 225 g)

WEIZENMEHL, 19 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 19 % Tomatenpüree, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.



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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

1-25-015300 4001724047773
1 x 4,356 kg Kt. (18 St. à 242 g)

WEIZENMEHL, 18 % Tomatenpüree, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 10 % Putensalami mit Rind (Putenfleisch, Rindfleisch, Rinderfleischfett, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.



Pizza Perfettissima Kürbis Spinat Vegan

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Gewürz-creme-Spots sowie veganer Käse-alternative. 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



Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Back-

ergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung

1-25-019100 4001724054412
1 x 2,670 kg Kt. (6 St. à 445 g)

WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 9,0 % Spinat, 8,7 % geriebener Pizzabelag auf Kokosölbasis (Wasser, modifizierte Kartoffelstärke (Kokosöl, Meersalz, Farbstoff (Carotin), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), 7,7 % gegrillter Kürbis, Wasser, 5,1 % getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Kräuter), fermentierte Creme auf Basis von Rapsöl und HAFER (Wasser, Rapsöl, HAFER, modifizierte Stärke, Dextrose, Erbsenprotein, Inulin,

Salz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, Knoblauch, Pfeffer, natives Olivenöl extra, Chilipulver, Oregano, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g



Pizza Perfettissima BBQ Pollo

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit mariniertes 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



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5-6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 10 % mariniertes Hähnchenbrust (Hähnchenbrust, getrockneter Glukosesirup, Zucker, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, Maisstärke, Knoblauchpulver, Karamellzucker, Kräuter, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Rauch), 7,6 % Barbecue-sauce (Wasser, Zucker, Tomatenmark, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Salz, Dextrose, Karamellzuckersirup, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Rauch), Wasser, Zwiebeln, Rapsöl, Salz,

1-25-019200 4001724054467
1 x 2,670 kg Kt. (6 St. à 445 g)

Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.



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 887 kJ (211 kcal), Fett 6,1 g davon GFS 2,1 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,8 g, Eiweiß 7,6 g, Salz 1 g



Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5-6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 11 % gegrillte Gemüsepaprika, Wasser, 5,6 % gegrillte Zucchini, 2,8 % gegrillte Auberginen, Rapsöl, Salz, Basilikum, Hefe, Zucker, Knoblauch, Pfeffer, natives Olivenöl extra, Oregano. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-019300 4001724054481
1 x 2,640 kg Kt. (6 St. à 440 g)



Pizza Perfettissima Spicy Beef

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



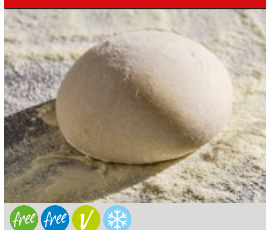
Laktosefreier Mozzarella Käse*

☞ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist.
☞ Den Steinofen auf 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5-6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgerhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis,

die Pizza gelegentlich drehen. Weitere Zubereitungsanleitungen unter: www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima-zubereitung
WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, 10 % gegrillte Gemüsepaprika, 9,8 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,0 % Rinderhackfleisch, Wasser, 4,3 % Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, natives Olivenöl extra, Gewürze, WEIZENPROTEIN, WEIZENSTÄRKE, Kräuter, Tomatenpulver, Rauch. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-019400 4001724054979
1 x 2,730 kg Kt. (6 St. à 455 g)

Pizza Teiglinge



Pizza Teigling TK 170g

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

1 St. à 170 g

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



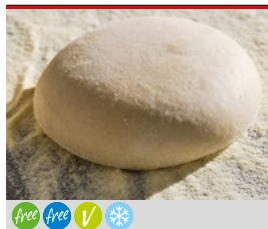
☞ Bis zur Verwendung gefroren aufbewahren. Die Teiglinge in mit Mehl bestäubte Teigwannen setzen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank bei 3-4 °C für 12-17 Std. auftauen lassen. Zur besseren Verarbeitung die Teiglinge ca. 1 Stunde vor Verwendung aus der Kühlung nehmen. Anschließend auf die gewünschte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

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

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

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g



Pizza Teigling TK 230g

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

1 St. à 230 g

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 Konvektomat 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 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 10,35kg Kt. (45 St. à 230 g)

Pinsa



La PINSA! Base Pomodoro

Vorgebackener Steinofenpinsaboden mit aromatischer Tomatensoße. 29 x 18 cm

1 St. à 300 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 860 kJ (203 kcal), Fett 2,1 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 4,8 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,96 g

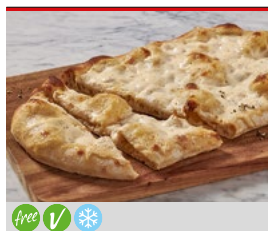


🔑 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 6 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
🔑 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr

vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.

47 % WEIZENMEHL, 23 % Tomatenpüree, Wasser, 2,4 % Reismehl, 2,4 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Oregano, Thymian, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

1-25-012000 4001724044635
1 x 2,10 kg Kt. (7 St. à 300 g)



La PINSA! Base Bianca

Vorgebackener Steinofenpinsaboden mit würziger Sour-Cream-Soße. 29 x 18 cm

1 St. à 300 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 968 kJ (229 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 4,3 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 0,99 g



🔑 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 6 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
🔑 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr

vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.

47 % WEIZENMEHL, Wasser, 16 % SAUERRAHM, 2,4 % Reismehl, 2,4 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, modifizierte Stärke, Knoblauch, Dextrose, Pfeffer, Muskatnuss, Chilipulver, Rauch. Kann enthalten: SOJA, SENF.

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



La PINSA! Base Pura

Vorgebackener Steinofenpinsaboden zur Herstellung von Pinsabrot oder selbstbelegter Pinsa. 29 x 18 cm

1 St. à 258 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.018 kJ (240 kcal), Fett 2,3 g davon GFS 0,5 g, Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 4,3 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 0,86 g

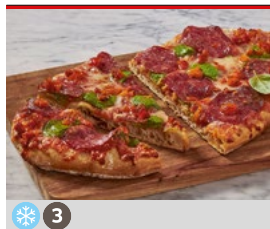


🔑 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
🔑 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und für 5 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr

vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.

59 % WEIZENMEHL, Wasser, 2,9 % DINKELMEHL (WEIZEN), 2,9 % Reismehl, natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

1-25-013000 4001724048572
1 x 1,8 kg Kt. (7 St. à 258 g)



La PINS! Salame di Finocchietto

Vorgebackene Steinofenpins mit aromatischer Tomatensoße, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Mozzarella-Käse. 29 x 18 cm

1 St. à 400 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 941 kJ (224 kcal), Fett 7,4 g davon GFS 3 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 3,9 g, Eiweiß 8,6 g, Salz 1,2 g



1 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr voll-ständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa

gelegentlich drehen.

35 % WEIZENMEHL, 17 % Tomatenpüree, Wasser, 9,3 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,9 % Fenchel-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Fenchel-samen, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit, Rauch), 3,5 % getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Kräuter, Knoblauch), 1,8 % DINKELMEHL (WEIZEN), 1,8 % Reismehl, natives Olivenöl extra, Rucola, Salz, SAUERRAHM, WEIZEN-MALZMEHL, Knoblauch, Hefe, Zucker, modifizierte Stärke, Gewürze, Basilikum, Oregano, Thymian, Dextrose.

1-25-012300 4001724044697
1 x 2,40 kg Kt. (6 St. à 400 g)

Kann enthalten: SOJA, SENF.



La PINS! Margherita di Bufala

Vorgebackene Steinofenpins mit aromatischer Tomatensoße und feinem Mozzarella aus Büffel-milch. 29 x 18 cm

1 St. à 360 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 935 kJ (222 kcal), Fett 6,3 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 4,2 g, Eiweiß 7,9 g, Salz 0,97 g

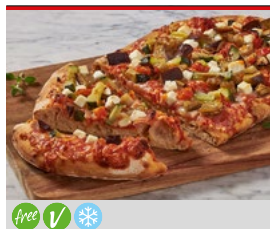


1 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr voll-ständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa

gelegentlich drehen.

39 % WEIZENMEHL, 18 % Tomatenpüree, 18 % MOZZARELLA KÄSE aus BÜFFEL-MILCH, Wasser, 2,0 % Reismehl, 2,0 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-012200 4001724044673
1 x 2,16 kg Kt. (6 St. à 360 g)



La PINS! Verdure e Formaggio di Capra

Vorgebackene Steinofenpins mit aromatischer Tomatensoße, ge-grillten Auberginen und Zucchini, Mozzarella-Käse und Ziegenkäse-würfel. 29 x 18 cm

1 St. à 420 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 800 kJ (190 kcal), Fett 4,6 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,9 g, Eiweiß 7,5 g, Salz 1 g

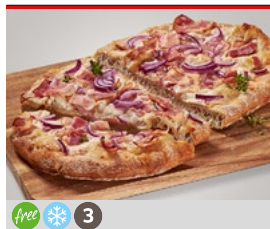


1 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr voll-ständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa

gelegentlich drehen.

33 % WEIZENMEHL, 17 % Tomaten-püree, 14 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (gegrillte Zucchini, ge-grillte Auberginen, getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Kräuter, Knoblauch), Wasser, 9,0 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 4,4 % ZIEGENKÄSE, 1,7 % DINKELMEHL (WEIZEN), 1,7 % Reismehl, natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Oregano, Thymian, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-012400 4001724044710
1 x 2,52 kg Kt. (6 St. à 420 g)



La PINS! Pancetta e Cipolla

Vorgebackene Steinofenpins mit würziger Sour-Cream-Soße, herzhaftem Pancetta und roten Zwiebeln (Flammkuchen Style). 29 x 18 cm

1 St. à 375 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 946 kJ (225 kcal), Fett 6,8 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 4,1 g, Eiweiß 7 g, Salz 1,1 g



1 Den Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min. (200 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungs-dauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr voll-ständig durcherhitzt ist.
2 Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa









gelegentlich drehen.

40 % WEIZENMEHL, Wasser, 13 % SAUERRAHM, 9,3 % Bauchspeck (Schwei-nefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Gewürz-extrakte, Stabilisatoren (Natriumnitrit, Kaliumnitrat), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Rauch), 5,3 % Zwiebeln, 2,0 % DINKELMEHL (WEIZEN), 2,0 % Reismehl, natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, modifizierte Stärke, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss, Chilipulver, Dextrose, Rauch. Kann ent-halten: SOJA, SENF.

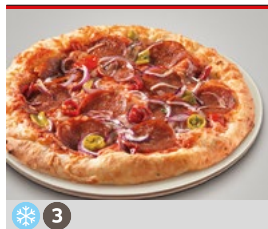
1-25-012500 4001724048541
1 x 2,25 kg Kt. (6 St. à 375 g)

Rohteigpizza rund



 <p>Rohteigpizzaboden mit Pulpe</p> <p>Rohteig-Pizzaboden mit Tomatenpulpe zur Herstellung von selbstbelegter Pizza. Ø 25 cm</p> <p>1 St. à 290 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 813 kJ (192 kcal), Fett 2,2 g davon GFS 1,2 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 6 g, Salz 1,2 g</p> <p></p>	<p>🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 21 % Tomatenpüree, Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Dextrose, Gewürze. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.</p> <p>1-25-020900 4001724016335 1 x 6,38 kg Kt. (22 St. à 290 g)</p>
 <p>Die Ofenfrische Vier-Käse</p> <p>Rohteig-Pizzaboden, belegt mit pikant würzigem Edamer-, Mozzarella-, Emmentaler- und Blauschimmelkäse. Ø 25 cm</p> <p>1 St. à 410 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 911 kJ (217 kcal), Fett 7,2 g davon GFS 4,6 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 9,5 g, Salz 1,2 g</p> <p></p>	<p>🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 15 % Tomatenpüree, 7,4 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,4 % EDAMER KÄSE, SCHLAGSAHNE, 2,9 % EMMENTALER KÄSE, Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, 0,6 % BLAUSCHIMMELKÄSE, Basilikum, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Dextrose, Oregano, Gewürze. Kann enthalten: SOJA, SENF.</p> <p>1-25-020400 4001724014621 1 x 4,92 kg Kt. (12 St. à 410 g)</p>
 <p>Die Ofenfrische Pepperoni-Salami</p> <p>Rohteig-Pizzaboden, belegt mit herzhafter Pepperoni-Salami und Pepperoni sowie Käse. Ø 25 cm</p> <p>1 St. à 415 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 890 kJ (212 kcal), Fett 7 g davon GFS 3,7 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2,9 g, Eiweiß 8,9 g, Salz 1,4 g</p> <p></p> <p>Laktosefreier Käse*</p>	<p>🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 16 % Tomatenpüree, 11 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 8,4 % Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Rauch), 4,8 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Brantweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Essigsäure, Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von</p> <p>1-25-020300 4001724014607 1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à 415 g)</p> <p>Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gewürze, Oregano, Dextrose, Petersilie. Kann enthalten: SOJA, SENF.</p>
 <p>Die Ofenfrische Speciale</p> <p>Rohteig-Pizzaboden, belegt mit Schinken, Salami, Champignons sowie Käse. Ø 25 cm</p> <p>1 St. à 415 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 865 kJ (206 kcal), Fett 6,4 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 2,7 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,3 g</p> <p></p> <p>Laktosefreier Käse*</p>	<p>🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 14 % Tomatenpüree, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 7,0 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Rauch), 5,8 % Champignons, 3,6 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakte), Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Basilikum, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und</p> <p>1-25-020200 4001724014584 1 x 4,98 kg Kt. (12 St. à 415 g)</p> <p>Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gewürze, Oregano, Petersilie, Dextrose. Kann enthalten: SOJA, SENF.</p>

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 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. à 405 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 884 kJ (210 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,1 g, Eiweiß 8,7 g, Salz 1,4 g



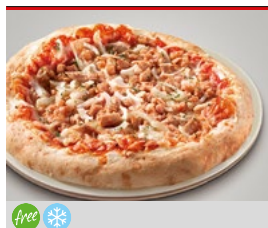
Laktosefreier Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, Wasser, 14 % Tomatenpüree, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 7,2 % Calabrese-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Rauch), 3,6 % Zwiebeln, 3,6 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Paprika, Chilischoten, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und

1-25-020000 4001724014546
1 x 4,86 kg Kt. (12 St. à 405 g)

Diglyceriden von Speisefettsäuren), Petersilie, Oregano, Gewürze, Dextrose, Knoblauch, Zitronensaft, Chiliextrakt. Kann enthalten: SOJA, SENF.



Die Ofenfrische Thunfisch

Rohteig-Pizzaboden, belegt mit Thunfisch-Zwiebel-Auflage sowie Käse. Ø 25 cm

1 St. à 435 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 799 kJ (190 kcal), Fett 5 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 3 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 1,1 g



Laktosefreier Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 8-10 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, Wasser, 15 % Tomatenpüree, 10 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 9,5 % THUNFISCH (KATSUWONON PELAMIS), 7,8 % Zwiebeln, Hefe, Salz, Palmfett, Zucker, eingelegte Kapern (Kapern, Branntweinessig, Salz), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren (Calciumphosphate, Calciumcitrate), Oregano, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Knoblauch, Gewürze, Petersilie, Dextrose. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-020500 4001724014645
1 x 5,22 kg Kt. (12 St. à 435 g)

Gastronormpizza



1/1GN 48 x 28cm Pizzaplatte

Vorgebackene Steinofenpizza. 48 x 28 cm, 1/1 GN.

1 St. à 600 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.279 kJ (303 kcal), Fett 4,4 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 1,1 g



🔥 Den Konvektomat auf 220 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 7-9 Min. (190 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Dextrose. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-39-270013 4006733015058
1 x 9 kg Kt. (15 St. à 600 g)



1/1GN 48x28cm Pizza Base Pomodoro

Vorgebackene Steinofenpizza belegt mit würziger Tomatensoße. 48 x 28 cm, 1/1 GN.

1 St. à 890 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 916 kJ (217 kcal), Fett 5 g davon GFS 0,5 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0,9 g

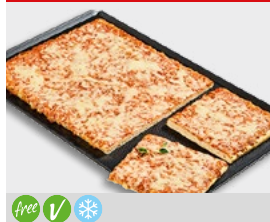


🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 10 min. (185 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 5 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, 25 % Tomatenpüree, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

1-25-034000 4001724053675
1 x 8,90 kg Kt. (10 St. à 890 g)

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g



1/1 GN 48x28cm Pizza Margherita

Vorgebackene Steinofenpizza belegt mit würziger Tomatensoße und Mozzarella Käse. 48 x 28 cm, 1/1 GN.

1 St. à 1.050 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 973 kJ (231 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 2,7 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 0,9 g

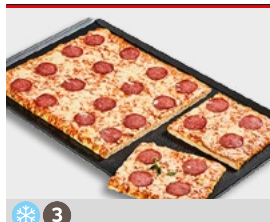


Laktosefreier Mozzarella Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 min. (185 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 5 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, 21 % Tomatenpüree, Wasser, 16 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-034100 4001724053705
1 x 8,40 kg Kt. (8 St. à 1.050 g)



1/1GN 48x28cm Pizza Putensalami mit Rind

Vorgebackene Steinofenpizza belegt mit würziger Tomatensoße, Putensalami mit Rind und Mozzarella Käse. 48 x 28 cm, 1/1 GN.

1 St. à 1.084 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 976 kJ (232 kcal), Fett 8,1 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 2,7 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,1 g



Laktosefreier Mozzarella Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 230 °C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 min. (185 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 5 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, 20 % Tomatenpüree, Wasser, 12 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 5,9 % Putensalami mit Rind (Putenfleisch, Rindfleisch, Rinderfleischnett, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-034200 4001724053736
1 x 8,67 kg Kt. (8 St. à 1.084 g)

Pizza Snacks



Pinsa Snack Margherita

Im Steinofen vorgebackener Pinsa Snack, ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße sowie feinem Mozzarella. 10 x 20 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à 170 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 969 kJ (230 kcal), Fett 5,1 g davon GFS 2,5 g, Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 6 g, Eiweiß 9 g, Salz 1 g



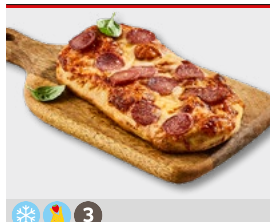
Laktosefreier Mozzarella Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 11 Min. (210 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 8 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa Snacks gelegentlich drehen.

42 % WEIZENMEHL, 18 % Tomatenpüree, Wasser, 14 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 2,0 % Reismehl, 2,0 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-001000 4001724053910
1 x 3,06 kg Kt. (18 St. à 170 g)



Pinsa Snack Salame

Im Steinofen vorgebackener Pinsa Snack, ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Salami sowie feinem Mozzarella. 10 x 20 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à 186 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 991 kJ (235 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 5,6 g, Eiweiß 10 g, Salz 1,2 g



Laktosefreier Mozzarella Käse*

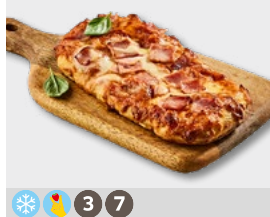
🔥 Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 11 Min. (210 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 8 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa Snacks gelegentlich drehen.

39 % WEIZENMEHL, 16 % Tomatenpüree, Wasser, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 8,6 % Putensalami mit Rind (Putenfleisch, Rinderfleischnett, Rindfleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), 1,9 % Reismehl, 1,9 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-001100 4001724053941
1 x 3,34 kg Kt. (18 St. à 186 g)

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g



Pinsa Snack Prosciutto

Im Steinofen vorgebackener Pinsa Snack, ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße, Schinken sowie feinem Mozzarella. 10 x 20 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à 186 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 926 kJ (219 kcal), Fett 4,9 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 5,6 g, Eiweiß 9,9 g, Salz 1,1 g



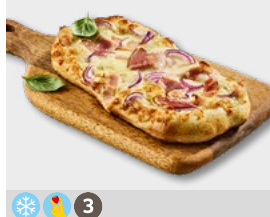
Laktosefreier Mozzarella Käse*

ⓘ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 11 Min. (210 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 8 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
Ⓢ Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher,

dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa Snacks gelegentlich drehen.

39 % WEIZENMEHL, 16 % Tomatenpüree, Wasser, 13 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 8,6 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat)), 1,9 % Reismehl, 1,9 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano, Chilipulver, Fenchelsamen, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-001200 4001724053972
1 x 3,34 kg Kt. (18 St. à 186 g)



Pinsa Snack Pancetta e Cipolla

Im Steinofen vorgebackener Pinsa Snack, ausgewogen belegt mit Sour Cream, Mozzarella-Käse, Bauchspeck und roten Zwiebeln. 10 x 20 cm, 7 Stück im GN-Format.

1 St. à 187 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.007 kJ (239 kcal), Fett 7,8 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 5,4 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 1 g



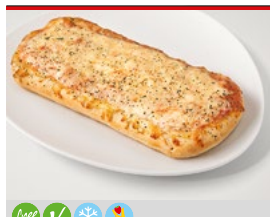
Laktosefreier Käse*

ⓘ Den Konvektomat auf 250 °C vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 11 Min. (210 °C) und mittlerer Lüfterradgeschwindigkeit fertig backen. Dabei die Backkammer in den letzten 8 Min. entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
Ⓢ Den Steinofen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa Snacks aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher,

dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa Snacks gelegentlich drehen.

38 % WEIZENMEHL, Wasser, 11 % SAUERRAHM, 10 % schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4 % Bauchspeck (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Stabilisatoren (Natriumnitrit, Kaliumnitrat), Rauch), 5,3 % Zwiebeln, 1,8 % Reismehl, 1,8 % DINKELMEHL (WEIZEN), natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, modifizierte Stärke, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss, Verdickungsmittel (Pektine). Kann enthalten: SOJA, SENF.

1-25-001300 4001724054009
1 x 3,36 kg Kt. (18 St. à 187 g)



Pizza Snack Margherita

Im Steinofen vorgebackener Pizza Snack ausgewogen belegt mit fruchtiger Tomatensoße sowie feiner Edamer-Mozzarella Käsemischung. 8,5 x 19 cm, 7,0 Stück im GN-Format.

1 St. à 150 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.006 kJ (239 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 3,6 g, Kohlenhydrate 31 g davon Zucker 3,4 g, Eiweiß 10 g, Salz 0,9 g

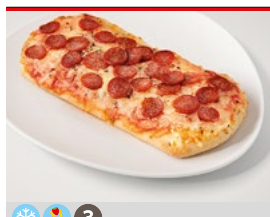


Laktosefreier Käse*

ⓘ Den Konvektomat 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. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

WEIZENMEHL, 22 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), Wasser, 14 % Tomatenpüree, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, natives Olivenöl extra, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

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



Pizza Snack Salame

Im Steinofen vorgebackener 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 160 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.062 kJ (253 kcal), Fett 10 g davon GFS 4,4 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 11 g, Salz 1,1 g

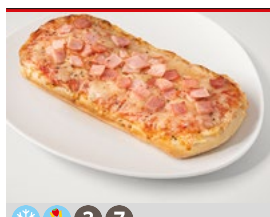


Laktosefreier Käse*

ⓘ Den Konvektomat 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. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

WEIZENMEHL, 19 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), Wasser, 13 % Tomatenpüree, 8,1 % Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

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



Pizza Snack Prosciutto

Im Steinofen vorgebackener 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 160 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 957 kJ (227 kcal), Fett 7,1 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 3,2 g, Eiweiß 11 g, Salz 1 g



Laktosefreier Käse*

ⓘ Den Konvektomat 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. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

WEIZENMEHL, 19 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), Wasser, 13 % Tomatenpüree, 8,1 % gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakte), Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Zwiebeln, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

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

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Pizza Snack Verdure

Im Steinofen vorgebackener 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 170 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 894 kJ (213 kcal), Fett 6,6 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 9 g, Salz 0,8 g

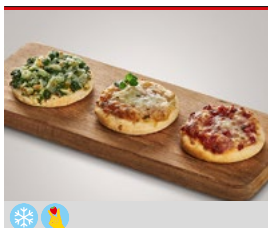


Laktosefreier Käse*

🔥 Den Konvektomat auf 220 °C vorheizen. Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 12 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 7 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

WEIZENMEHL, 18 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), Wasser, 13 % Tomatenpüree, 12 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Gemüse-paprika, Brokkoli), Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

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



Mini-Pizza Trio-Mix

Steinofen Mini-Pizza in den Sorten Margherita, Salami und Spinat. Ø 6 cm

1 St. à 30 g



🔥 Den Konvektomat auf 280 °C vorheizen. Die Pizza Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (200 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. die Backkammer entfeuchten. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

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 %

1-39-270022 4006733017298
1 x 4,8 kg Kt. (160 St. à 30 g)

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.

Zubehör

Bestelle **HIER** direkt dein passendes Zubehör!

<https://www.oetker-shop.de/gastronomie/zubehoer/>



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



Pizza-/Pinsaschaufel

Pizzaschaufel aus rostfreiem Edelstahl für perfektes Handling der Pizza Perfettissima und La PINSÀ! 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

*Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g



Pizzakarton Take Away

Ideal für dein To-Go oder Delivery-Geschäft und Room-Service. Attraktive Optik, stabil und leicht zu falten - hält die Pizza knusprig und warm. Maße 30 x 30 x 4 cm.

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

1-99-209160
100 Stück



Pizzabretter

Schneidebretter/Servierbretter aus Bambus-Holz mit praktischem Griff. Perfekte Größe für unsere Pizza Perfettissima. Set à 10 Bretter. Tipp: Perfekt in Kombi mit unserem Pizzapapier Art.Nr. 1-99-209158.

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

1-99-209147
10 Stück



Pizzapapier, rund

Perfekt in Kombination mit unserem Pizzabrett für das Servieren unserer Pizza Perfettissima. Die Papierunterlagen schützen das Brett und sind ein attraktiver Eyecatcher. Ø 30 cm Pizzabrett Art.Nr. 1-99-209147.

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

1-99-209158
1 Karton à 250 Blatt.



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



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-Knuspfern ganz leicht. Teilbar und spülmaschinenfest. 25 cm

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

1-99-209125
1 Stück

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Pinsakarton Take Away

Ideal für dein To-Go- oder Delivery-Geschäft und Room-Service. Attraktive Optik, stabil und leicht zu falten – hält die Pinsa knusprig und warm. Maße: 29,5 x 19,4 x 5,8 cm.

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

1-99-209165
50 Stück



Pinsabretter

Schneidebretter aus Bambus-Holz, die nach nachhaltigen Standards bezogen und produziert werden. Perfekte Größe für unsere La Pinsa! Set à 10 Bretter. Tipp: Perfekt in Kombi mit unserem Pinsapapier Art Nr. 1-99-209159. Größe 41 x 21 cm.

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

1-99-209148
10 Stück



Pinsapapier

Perfekt in Kombination mit unserem Pinsabrett für das Servieren unserer Pinsa. Die Papierunterlagen schützen das Brett und sind ein attraktiver Eyecatcher. Maße: 21 x 30 cm. Art. Nr. Pinsabretter 1-99-209148.

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

1-99-209159
1 Karton à 1000 Blatt



Kundenstopper/ Gehwegtafel

Kundenstopper für DIN A2 Plakate, stabil und standfest, für Innen- & Außenbereich geeignet, dank runder Ecken keine Verletzungsgefahr. Schwere Ausführung für hohe Standfestigkeit. Gesamthöhe aufgeklappt: 1050 mm.

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

1-99-209164
1 Stück



Beachflag Hardware

Hardware für Beachflag 3,4 m Höhe. Bestehend aus: Kreuzfuß, Wassersack, Stangen-Steck-System in einer praktischen Transporttasche. Farbe: schwarz. Für eine gute Fernwirkung, im Innen- und Außenbereich einsetzbar.

Hinweis: Das Fahmentuch muss separat bestellt werden.

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

1-99-209161
1 Set



Beachflag Fahnentuch Perfettissima

Fahnentuch passend zu Hardware
Beachflag: Motiv Pizza
(Achtung Hardware muss bei
Bedarf separat bestellt werden).
Hohe Reißfestigkeit, feine Struktur,
UV-beständig.
Art. Nr. Hardware: 1-99-209161.

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

1-99-209162
1 Stück



Beachflag Fahnentuch Pinsa

Fahnentuch passend zu Hardware
Beachflag: Motiv La Pinsal
(Achtung Hardware muss bei
Bedarf separat bestellt werden).
Hohe Reißfestigkeit, feine Struktur,
UV-beständig.
Art. Nr. Hardware: 1-99-209161.

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

1-99-209163
1 Stück



Tischaufsteller A5 aus Buchenholz

10er Set: Tischaufsteller aus
europäischem Buchenholz, geölt.
Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt
zum Einstecken deiner 4-seitigen
DIN A5 Speisekarten, erstellt z.B. in
unserer MenuFactory.

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

1-99-209146
10 Stück



Tischaufsteller Holz-/Acryl A5

10er Set: Hochwertige Menükar-
tenaufsteller DIN A5 Hochformat
mit Holzfuß aus Buchenholz und
Acrylglastasche zum Einlegen
deiner Speisekarten DIN A5
2-seitig, erstellt z.B. in unserer
MenuFactory.

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

1-99-209144
10 Stück



Klemmbrett A4 aus Bambus

5er Set: Klemmbrett DIN A4 aus
Bambus mit silberner Klemme.
Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt
für deine DIN A4 Speisekarten, er-
stellt z.B. in unserer MenuFactory.

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

1-99-209145
5 Stück

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Pizza Snack Case 2in1

Verpackung in der unser Pizza oder Pinsa Snack tiefgekühlt eingelegt wird, in einem Konvektomaten aufgebacken und als To-Go-Verpackung genutzt werden kann. Perfekt zur Zubereitung von großen Mengen in kurzer Zeit für das To-Go Geschäft.

Erhältlich über den Großhandel oder in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de

1-99-209168

Karton à 280 St.



To-Go Esshilfe Pizza Snack

Esshilfe für unsere Pizza Snacks. Aufgebackene Pizza 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.



Frischhaltefolie

Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.

1-39-208815

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

4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)



PIZZA LAHMACUN-STYLE

VOR DEM BACKEN

- 1** Zwiebeln, Petersilie, Paprika und Knoblauch mit einem Mixer fein vermengen.
- 2** Den Mix mit dem Hackfleisch und den restlichen Zutaten vermengen.
- 3** Die Perfettissima Base Pura gleichmäßig mit dem Hackfleischmix bestreichen und nach Zubereitungsanleitung backen.

NACH DEM BACKEN

- 1** Vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln und mit den zuvor vorbereiteten Zutaten nach Belieben belegen.
- 2** Den Hirtenkäse darüber bröseln.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für zusammengestellte Speisen, insbesondere für die Angaben von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe, liegt beim Anwender/Weiterverarbeiter.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

VOR DEM BACKEN

10 x	Pizza Perfettissima Base Pura
	1-25-018000
250 g	Rinderhackfleisch
100 g	Zwiebeln
175 g	Spitzpaprika
200 g	gehackte Tomaten aus der Dose
30 g	Petersilienblatt
10 g	Knoblauch
jew. 5 g	Tomatenmark, Salz, Pfeffer
4 g	Zucker
jew. 2 g	Chiliflocken, Paprika edelsüß
jew. 1 g	Oregano, Kreuzkümmel

NACH DEM BACKEN

200 g	Hirtenkäse
250 g	Kopfsalat
100 g	Rote Zwiebel
180 g	Tomaten
180 g	Zitrone
30 g	Petersilie frisch, grob gehackt
300 g	Peperoni, eingelegt, mild



DESSERTS

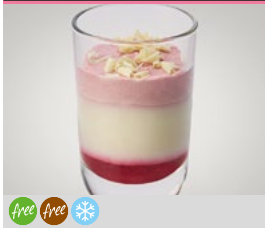
Größte Produktvielfalt in
unvergleichlicher Qualität
vom Marktführer!

TK Desserts im Glas	27
TK Süße Mahlzeiten	29
Mousses	32
Internationale Spezialitäten	37
Cremes	38
Paradiescremes	43
Pudding	45
Desserts auf Wasserbasis	49
Süße Mahlzeiten	54
Süße Suppen	55
Zubehör	56

TK Desserts im Glas



	<p>TK-Dessertgläser</p> <p>Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der Dr. Oetker Professional TK-Desserts.</p>	<p>1-39-281036</p> <p>1 x 4,68 kg Kt. (24 St. à ca. 195 g)</p>
	<p>Bayerische Creme mit Erdbeere</p> <p>Fruchtiger Erdbeerspiegel mit feinem Tellerbiskuit und Bayerischer Creme.</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>1-39-209692 4008241103548</p> <p>1 x 3,88 kg Kt. (48 St. à ca. 81 g)</p>
	<p>Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch</p> <p>Feinstes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, kakao-haltiger Biskuitscheibe, Mousse mit Kirschwasser-Geschmack und Schokoladenstückchen.</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>1-39-209693 4008241103562</p> <p>1 x 4,08 kg Kt. (48 St. à ca. 85 g)</p>
	<p>Haselnussdessert mit Karamell- und Vanillegeschmack</p> <p>Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen.</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, 2,5 % karamellisierten Zucker, 1,9 % HASELNÜSSE, 1,3 % geröstete HASELNÜSSKERNE (gehackt), natürliches Aroma, Rindergelatine, MAGERMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: EI, SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-209694 4008241103579</p> <p>1 x 4,61 kg Kt. (48 St. à ca. 96 g)</p>



Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere

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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 671 kJ (161 kcal), Fett 8,7 g davon GFS 5,1 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,1 g



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

22 % VOLLMILCH, 19 % SCHLAGSAHNE, 18 % Himbeeren, 16 % MAGERMILCH-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 ca. 79 g)



Mousse au Chocolat mit Mandarine

Mousse au chocolat auf Mandarinpüree 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 ca. 60 g)



Schoko-Panna Cotta

Weiße Schokomousse trifft auf Schoko-Panna-Cotta.

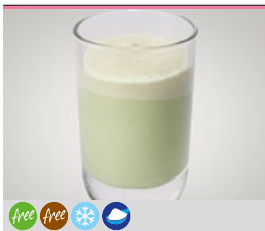
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.096 kJ (264 kcal), Fett 20 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 14 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 0,1 g



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 ca. 78 g)



Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse

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

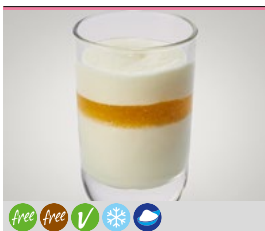
Nährwerte je 100 g: Brennwert 714 kJ (171 kcal), Fett 10 g davon GFS 6 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 11 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,1 g



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.

26 % SCHLAGSAHNE, 23 % MAGERMILCHJOGHURT, 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 ca. 82 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 ca. 99 g)



Panna Cotta mit Erdbeere

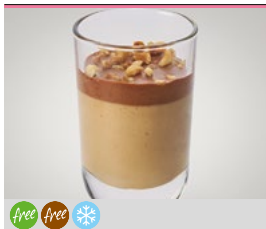
Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree.

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 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 ca. 87 g)



Karamellcreme mit Schokosoße

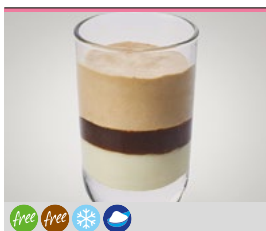
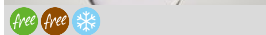
Schokosoße und geröstete Haselnussstückchen auf Karamellcreme

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 % HASELNÜSSKERNE, Dextrose, Invertzuckersirup, gezuckerte KONDENS-MAGERMILCH (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 ca. 86 g)



Kaffee-Panna Cotta

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegeele 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, HÜHNER-EIWEISSPULVER, 0,1 % fettarmes Kakaopulver, natürliches 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 ca. 74 g)



TK Süße Mahlzeiten



Lütticher Waffel

Original belgische Waffel mit Zuckerstückchen.

1 St. ca. 90 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.882 kJ (450 kcal), Fett 23 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 1,1 g

1 Die tiefgekühlten Waffeln der Verpackung entnehmen und auf ein Lochblech oder Gitterrost setzen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200 °C, 10 % Dampf für ca. 2,5 Minuten erwärmen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.
2 Merrychef 230 V: Die tiefgekühlte Waffel der Verpackung entnehmen und auf die Garplatte setzen. Im vorgeheizten Merrychef bei 250 °C, 100 % Mikrowelle und 20 % Umluft für 30 Sekunden erwärmen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), 22 % Hagelzucker, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, Invertzucker, Hefe, SOJAMEHL, Zucker, Salz, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Aroma (Vanillin). Kann enthalten: MILCH.

1-39-281102 4006733016987
1 x 3,6 kg (40 St. à ca. 90 g)
40 St. à ca. 90 g





Mini-Waffeln

Belgische Mini-Waffeln mit Zuckerstückchen.

1 St. ca. 15 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.798 kJ (429 kcal), Fett 20 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 6,7 g, Salz 0,7 g



Auftauen bei Raumtemperatur: Die tiefgekühlten Waffeln der Verpackung entnehmen und abgedeckt ca. 30 Minuten auftauen lassen.

Merrychef 230 V: Die tiefgekühlten Waffeln (5 Stück) der Verpackung entnehmen und auf die Garplatte setzen. Im vorgeheizten Merrychef bei 250 °C, 100 % Mikrowelle und 20 % Umluft für 20 Sekunden erwärmen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

Die tiefgefrorenen Waffeln aus der Verpackung entnehmen und auf einem Gitterrost im vorgeheizten Steinofen Ofen bei 320 °C Oberhitze und 270 °C Unterhitze (analog Pizza Perfettissima) für 50 Sekunden backen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

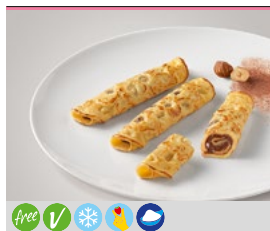
tungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

WEIZENMEHL, Margarine (Rapsöl, Wasser, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulator (Citronensäure)), pasteurisiertes VOLLEI, 19 % Hagelzucker, Zucker, Invertzucker, Salz, natürliches Aroma. Kann enthalten: MILCH.

1-39-281103 4006733017205

1 x 1,8 kg (120 St. à ca. 15 g)

120 St. à ca. 15 g



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

Kombidämpfer: 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 ca. 40 g)

je ca. 40 St. x ca. 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

Kombidämpfer: 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 % Apfel, Rapsöl, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, 3,0 % Apfelpüree, VOLLMILCHPULVER, Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Zitronensaftkonzentrat, Rindergelatine, Aroma, Zimt, modifizierte Stärke. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.

1-39-280012 4006733013337

1 x 1,6 kg Kt. (40 St. à ca. 40 g)

je ca. 40 St. x ca. 40 g



Palatini Topfen

Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Topfen-Füllung und Rosinen.

1 St. ca. 40 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 904 kJ (216 kcal), Fett 11 g davon GFS 2,3 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 6,9 g, Eiweiß 7,5 g, Salz 0,5 g



regenerierfertig

Kombidämpfer: 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, 21 % SPEISEQUARK, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Zucker, VOLLMILCHPULVER, 1,0 % Rosinen, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.

1-39-280011 4006733013320

1 x 1,6 kg Kt. (40 St. à ca. 40 g)

je ca. 40 St. x ca. 40 g



Marillen-Topfenknödel

Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffel Teig 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.

Kombidämpfer: 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 Zubereitungszeit variieren.

TIPP: Wärmeleitfähige Bleche verwenden!

Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt 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.
 Kombidämpfer: 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 Zubereitungs-dauer variieren.
 TIPP: Wärmeleitfähige Bleche verwenden!
 Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt 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 0,5 g

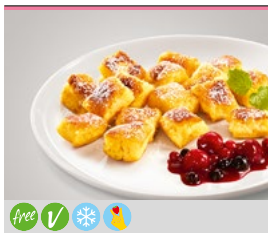


regenerierfertig
 Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn auf gefettete GN Bleche (40mm) gleichmäßig verteilen. Je 2,5 kg Beutel zwei 1/1 Bleche verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C mit 50 % Kombidampf für 10-12 Minuten zubereiten.
 Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze mit Butter unter 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.

ziehen lassen. Das Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen. Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, HARTWEIZENGRIESS, VOLLMILCHPULVER, 1,6 % Rosinen, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), BUTTERREINFETT, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Emulgatoren (E 471, E 475), Aroma. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE.

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

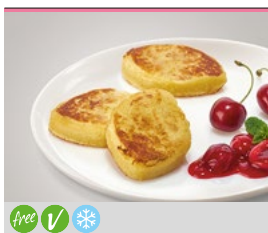


regenerierfertig
 Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn auf gefettete GN Bleche (40mm) gleichmäßig verteilen. Je 2,5 kg Beutel zwei 1/1 Bleche verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C mit 50 % Kombidampf für 10-12 Minuten zubereiten.
 Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz 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 Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen. Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, WEIZENGRIESS, VOLLMILCHPULVER, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), BUTTERREINFETT, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Emulgatoren (E 471, E 475), Aroma. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE.

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. 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 Zubereitungs-dauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt 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 (66 St. à ca. 45 g)
 2 x 33 St. à ca. 45 g



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. 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 Zubereitungs-dauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt 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






 <p>free free</p>	<p>Mousse au Chocolat Klassisch, mit Schokoladenstückchen.</p> <p>400 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, 19 % fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, 6,0 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, getrocknetes Kaffeepulver, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204200 4008241420034 10 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch = ca. 58 Portionen à ca. 60 g</p> <p>1-39-204201 4008241420133 1 x 5 kg Eimer 5000 g Dessertpulver auf 12,5 l Milch = ca. 291 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free</p>	<p>Mousse au Chocolat noir Herber Klassiker mit Schokoladenstückchen.</p> <p>440 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, 24 % fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Glukosesirup, Rindergelatine, Karamellzuckersirup, 3,5 % Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), modifizierte Kartoffelstärke, Palmöl, Emulgator (E 472b), Palmkernöl, MILCH-EIWEISS, 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.</p>	<p>1-39-250546 4006733014112 6 x 0,9 kg FS 900 g Dessertpulver auf 2 l Milch = ca. 48 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Vegane Mousse au Chocolat Veganer Dessert-Klassiker.</p> <p>625 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250547 4006733016642 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 1,67 l Pflanzendrink = ca. 44 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free</p>	<p>Mousse au Chocolat blanc Mousse mit weißer Raspelschokolade.</p> <p>320 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204380 4008241438039 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,1 l Milch = ca. 68 Portionen à ca. 60 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Mousse Bourbon-Vanille Der vielseitige Klassiker mit Bourbon-Vanille. 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204211 400824121130 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 83 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Vegane Mousse Vanille-Geschmack Vielseitiger Klassiker mit Vanille-Geschmack. 480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink</p> <p>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</p> <p>free free free free V</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
 <p>Mousse Stracciatella Die Italienerin unter den Mousses! Mit Schokoladenstückchen. 300 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204400 4008241440032 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack Verführerisch und vollmundig. 340 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204330 4008241433034 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Mousse Noisette-Geschmack Mit Haselnusskrokant. 360 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204220 4008241422038 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,8 l Milch = ca. 63 Portionen à ca. 60 g</p>





PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>free</p>	<p>Mousse Walnuss-Geschmack</p> <p>Typischer Geschmack nach Walnüssen.</p> <p>300 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>1-39-204370 4008241437032 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Mousse au Café</p> <p>Klassische Mousse mit Kaffee-pulver.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), 3,7 % getrocknetes Kaffeepulver, MILCH-EIWEISS, 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.</p> <p>1-39-250543 4006733012576 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Mousse Mango-Joghurt-Geschmack</p> <p>Fruchtig exotisch mit milder Joghurtnote.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,4 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-204320 4008241432037 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Mousse Zitronen-Geschmack</p> <p>Erfrischender Zitronen-Geschmack.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, MAGERMILCH-JOGHURTPULVER, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Zitronensaftkonzentrat. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-204360 4008241436035 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack</p> <p>Mit Erdbeerstückchen.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>1-39-204300 4008241430033 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Vegane Mousse Himbeer-Geschmack Fruchtiger Himbeer-Geschmack. 480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink</p> <p>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</p> <p>free free free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, Palmkernöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 472b, E 472e), Palmöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Säureregulator (Natriumcitrate), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), 0,6 % Himbeerpulver, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>
 <p>Mousse Limone-Joghurt-Geschmack Fruchtig locker mit milder Joghurt-note. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,1 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Kurkumaeextrakt). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204310 4008241431030 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Mousse Heidelbeer-Geschmack Frisch und fruchtig Heidelbeer-Geschmack. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-242313 9008200670475 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Mousse Blutorangen-Geschmack Frisch und fruchtig, mit dem typischen leicht herben Geschmack. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.779 kJ (421 kcal), Fett 9,2 g davon GFS 8,9 g, Kohlenhydrate 75 g davon Zucker 54 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 0,3 g</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Palmkernöl, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), 2,5 % Blutorangensaftpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Stärke, Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204350 4008241435038 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Mousse Pink Grapefruit-Geschmack Erfrischender Pink Grapefruit-Geschmack. 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250544 4006733012590 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à 60 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Mousse Lebkuchen-Geschmack</p> <p>Weihnachtliche Mousse mit Lebkuchen-Geschmack, Gebäckstückchen und feiner Kakaonote.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p><i>free</i></p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204270 4008241427033 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p> <p>SAISON-VARIANTE</p>
 <p>Mousse Bratapfel-Geschmack</p> <p>Edle Mousse mit feinem Bratapfelaroma und Apfelstückchen.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p><i>free free</i></p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, 4,2 % getrocknete Apfelstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Karamellzuckersirup, Aroma, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Palmfett. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204390 4008241439036 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p> <p>SAISON-VARIANTE</p>
 <p>Mousse Marzipan-Geschmack</p> <p>Edle Mousse mit feinem Marzipan-Geschmack und Schokoladenstückchen.</p> <p>300 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p><i>free free</i></p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204420 4008241442036 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,3 l Milch = ca. 71 Portionen à ca. 60 g</p> <p>SAISON-VARIANTE</p>
 <p>Basis für Mousse</p> <p>Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen</p> <p>150 g Pulver für 1 l fettarme Milch</p> <p>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</p> <p><i>free free</i></p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250506 4006733001419 6 x 0,9 kg FS 900 g Dessertpulver auf 6 l Milch = ca. 115 Portionen à ca. 60 g</p>





Internationale Spezialitäten













 <p>free free</p>	<p>Panna Cotta</p> <p>Dessert-Klassiker inspiriert von der italienischen Küche.</p> <p>120 g Dessertpulver auf 0,4 l Schlag- sahne und 0,6 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Geliermittel (Carrageen, Xanthan), Aroma (enthält MILCH-BESTANDTEILE). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250084 4008241101926</p> <p>6 x 1,1 kg FS</p> <p>1100 g Dessertpulver auf 3,6 l Schlag- sahne und 5,5 l Milch = ca. 102 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free</p>	<p>Crème Brûlée</p> <p>Klassisch helles Cremedessert mit Flambierzucker ergibt eine braune Kruste. Flambierzucker ist der Packung bereits beigelegt!</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch und 1 l Schlagsahne</p> <p>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</p>	<p>Die Trockenmischung in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflammen.</p>	<p>Zucker, 37 % brauner Rohrzucker, Stärke, Maltodextrin, 1,8 % HÜHNERVOLLEI-PULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250551 4006733016963</p> <p>6 x 0,45 kg FS</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch und 1 l Schlagsahne, 170 g Flambierzucker = ca. 24 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free</p>	<p>Crème Brûlée / Crème Caramel</p> <p>Dessertpulver zur Zubereitung der beiden Klassiker der französischen Küche Crème Brûlée und Crème Caramel.</p> <p>Crème Brûlée: 140 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne Crème Caramel: 140 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>Für Crème Brûlée: Die Trockenmischung in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflammen. Für Crème Caramel: Die Trockenmischung in die heiße Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Karamell-Soße (ca. 10 g) in eine Portionsform (Timbal) geben und die Crème Caramel darauf portionieren. Danach für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Rand mit einem spitzen Messer lösen und stürzen. Tipp: Die Karamell-Soße kann auch nach dem Stürzen über der Crème Caramel dosiert werden.</p>	<p>Zucker, Stärke, 2,0 % HÜHNERVOLLEI-PULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), Dextrose, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, Salz, Festigungsmittel (Kaliumchlorid). Kann enthalten: MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250532 4006733008128</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 7 l Flüssigkeit = ca. 80 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free</p>	<p>Crème Caramel</p> <p>Klassisch helle, etwas festere Dessertcreme. Voll gezuckert. Karamellsoße zugeben.</p> <p>100 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>Die Trockenmischung mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die verbleibende 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.</p>	<p>Zucker, Maisstärke, HÜHNERVOLLEI-PULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p>	<p>1-39-202550 4008241255032</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 10 l Milch = ca. 110 Portionen à ca. 100 g</p>

Cremes



 <p>free free</p>	<p>Bayerische Creme</p> <p>Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für feine Kreationen mit frischen Früchten, leckeren Dessertsauces und, und, und ...</p> <p>200 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>* Ein cremiges Dessert erhalten Sie bei der Zubereitung mit Milch und Sahne.</p> <p>* Ein Dessert mit festerer Konsistenz erhalten Sie bei der Zubereitung mit Wasser und Sahne.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern), Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204250 4008241425039</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne = ca. 100 Portionen à ca. 60 g</p> <p>1-39-204252 4008241425237</p> <p>1 x 10 kg Eimer</p> <p>10000 g Dessertpulver auf 25 l Milch und 25 l Sahne = ca. 1000 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free free free</p>	<p>Vegane Basis für Creme</p> <p>Neutrale Basis für vegane Cremes – süß und pikant ein Genuss.</p> <p>480 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Creme kann je nach Pflanzendrink variieren.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250550 4006733016796</p> <p>6 x 0,8 kg FS</p> <p>800 g Dessertpulver auf 1,67 l Pflanzendrink = ca. 41 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free</p>	<p>Creme Tiramisu-Geschmack</p> <p>Ein echter Ausdruck italienischer Lebensart.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), 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.</p>	<p>1-39-204230 4008241423035</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free free</p>	<p>Tiramisu-Basismischung</p> <p>Basismischung Tiramisu - Füllcreme für Tiramisu-Desserts.</p> <p>95 g Dessertpulver mit 0,16 l Milch und 0,2 kg Mascarpone</p> <p>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</p>	<p>Das Dessertpulver mit kalter (5 °C) pasteurisierter Milch bis zur cremigen Konsistenz (ca. 5-10 Minuten) aufschlagen. Mascarpone beigegeben und gut verrühren. Die Creme auf ein mit Kaffee getränktes Biskuit auftragen. Mit Kakaoapulver bestreuen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Zubereitetes Tiramisu bitte gekühlt und trocken lagern.</p>	<p>Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Rindergelatine, Maltodextrin, Glukosesirup, Palmfett, modifizierte Stärke, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), MILCHEIWEISS, Aroma. Kann enthalten: LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-242320 9008200670529</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 1,7 l Milch und 2 kg Mascarpone = ca. 62 Portionen à ca. 75 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Vegane Creme Tiramisu-Geschmack</p> <p>Eine vegane Variante inspiriert von der beliebten italienischen Dessertikone. Einfach in der Zubereitung, intensiv im Geschmack.</p> <p>360 g Dessertpulver auf 1 l Pflanzendrink</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.204 kJ (527 kcal), Fett 27 g davon GFS 23 g, Kohlenhydrate 69 g davon Zucker 47 g, Eiweiß 0,2 g, Salz 0,3 g</p> <p>free free free free ✓</p>	<p>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. Portionieren und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Nach Belieben Kakaopulver aufstreuen. Hinweis: Die Zubereitungszeit, Kühlzeit und Konsistenz der Creme kann je nach Pflanzendrink variieren.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, Palmkernöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 471, E 472b, E 472e), Palmöl, getrocknetes Kaffeepulver, Aroma. Verdickungsmittel (Carrageen, Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250552 4006733018035 6 x 0,8 kg FS 800 g Dessertpulver und 2,22 l Pflanzendrink = ca. 50 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Creme Cappuccino-Geschmack</p> <p>Mit Kaffeepulver und mildem Kakao.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, 7,9 % fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern), Maltodextrin, Rindergelatine, Emulgator (E 472b), 3,5 % getrocknetes Kaffeepulver, MILCHEIWEISS, Salz, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204265 4008241426531 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>Himbeer-Sahne-Creme</p> <p>Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Feinzartes Dessert mit Himbeerstückchen.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, 3,2 % SAHNEPULVER, 3,2 % gefriergetrocknete Himbeerstücke, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Salz. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250502 4008241102374 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Creme nach Art Schwarzwälder Kirsch</p> <p>Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Creme mit authentischem Geschmack und Schokoladen- und Sauerkirschstückchen.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, 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. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-250500 4008241102336 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Käse-Sahne-Creme</p> <p>Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Creme mit sahnig feiner Konsistenz.</p> <p>500 g Dessertpulver auf 1,2 l Milch und 2 kg Quark</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250501 4008241102350 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,4 l Milch und 4 kg Quark = ca. 98 Portionen à ca. 75 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>free</p>	<p>Creme English Mint-Geschmack</p> <p>Very british, Cremespeise mit Minzgeschmack und Schokoladenstückchen.</p> <p>340 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, 18 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakao-pulver, Emulgator (Lecithine)), modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, natürliches Pfefferminz Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), Farbstoff (E 141), Salz.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-250507 4006733001433 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Creme Amaretto-Geschmack</p> <p>Cremespeise mit Amaretto-Geschmack und mit gehackten Mandeln verfeinert.</p> <p>280 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern), Rindergelatine, Maltodextrin, Emulgator (E 472b), 2,8 % MANDELKROKANT (MANDELN, Zucker), MILCHEIWEISS, Karamellzuckersirup, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-250508 4006733001457 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g</p>
 <p>free</p>	<p>Nach Art Bienenstich-Creme</p> <p>Cremespeise mit dem typischen Geschmack des Kuchenklassikers Bienenstich, mit Mandelkrokant.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>1-39-250509 4006733001471 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>free</p>	<p>Mokka-Creme</p> <p>Bekannter Tortenklassiker jetzt als Dessert. Raffinierter Dessertgenuss mit dem Geschmack von Mokkaorte.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-250545 4006733013771 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>free</p>	<p>Lemon-Cheesecake-Creme</p> <p>Erfrischendes Zitronen-Käsekuchen-Dessert mit Gebäckstückchen.</p> <p>500 g Dessertpulver auf 1 l fettarme Milch (1,5 %) und 1,5 kg Magerquark</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, EI, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>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</p>



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



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 Anschlagmaschine 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 Stärke, Rindergelatine, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan), Heidelbeerpulver, Maltodextrin. Kann enthalten: MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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

Efrischende 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

1000 g 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 Kokosflöcken 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 Stärke, Glukosesirup, 5,0 % getrocknete Kokosraspel, 4,3 % MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, 0,8 % Ananaspüree, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Verdickungsmittel (Tarakernmehl, Natriumalginat), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Palmfett. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-250517 4006733003703
6 x 1 kg FS





1000 g 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
 <p>Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere</p> <p>Leckere Creme mit einer Komposition aus Himbeeren und Heidelbeeren zur Zubereitung mit Joghurt.</p> <p>400 g Dessertpulver auf 1 kg fettarmen Joghurt (1,5 %) und 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250518 4006733003727 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt und 2,5 l Wasser = ca. 80 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Basis für Quarkcreme Vanille-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.</p> <p>55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Tarakernmehl), Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>
 <p>Basis für Quarkcreme Erdbeer-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise.</p> <p>55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Wachsmalsstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Beete-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.</p>	<p>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</p>
 <p>Basis für Quarkcreme Bananen-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer lockeren Quarkspeise. Typischer Geschmack nach Banane.</p> <p>55 g Dessertpulver und 250 g Quark auf 200 ml Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Tarakernmehl), Aroma. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>

Paradiescremes












 <p>free free ✓</p>	<p>Paradiescreme Vanille-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt sahnig locker nach Vanille.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204613 4008241461334</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Paradiescreme Zitronen-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt zitronig frisch.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tara-kernmehl), Säureregulator (E 331), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204643 4008241464335</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Paradiescreme Schokolade</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt schokoladig locker.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204623 4008241462331</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Paradiescreme Stracciatella</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Schokostückchen.</p> <p>260 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-44-242336 9008200670253</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 3,8 l Milch = ca. 64 Portionen à ca. 75 g</p>






PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Paradiescreme Pfirsich-Maracuja-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit exotisch-fruchtigem Geschmack.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> 	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Säureregulator (E 331), Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-204681 4008241468135 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Paradiescreme Erdbeer-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit Erdbeer-Geschmack.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> 	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204653 4008241465332 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise - schmeckt sahnig locker.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> 	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-204633 4008241463338 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>
 <p>Paradiescreme Butterkeks-Geschmack</p> <p>Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise mit feinem Butterkeks-Geschmack.</p> <p>250 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> 	<p>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. Tipp: Die Paradiescreme mit Butterkeks-Stückchen servieren.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-250542 4006733011616 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à ca. 75 g</p>






Pudding



 <p>free free free free ✓</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Stärke, 4,1 % Karamellzuckersirup, Maltoextrin, Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Stärke, Zucker, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), gemahlene extrahierte Vanilleschoten, natürliches Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>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</p>	<p>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. Dosisierung: 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.</p>	<p>51 % fettarmer Kakao, Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen), Zucker, Stabilisator (Trikaliumcitrat), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>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</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Maisstärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202004 4008241200438 4 x 2,5 kg FS 2500 g Dessertpulver und 2700 g Zucker auf 33 l Milch = ca. 382 Portionen à ca. 100 g 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 15000 g Dessertpulver und 16000 g Zucker auf 195 l Milch = ca. 2260 Portionen à ca. 100 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Klassischer Pudding Schokolade Traditioneller Pudding - der Klassiker.</p> <p>90 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free free free ✓ 1</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Stärke, 17 % fettarmes Kakaopulver, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202104 4008241210437 4 x 2,5 kg FS</p> <p>2500 g Dessertpulver und 2250 g Zucker auf 28 l Milch = ca. 327 Portionen à ca. 100 g</p> <p>1-39-250083 4008241101902 6 x 0,9 kg FS</p> <p>900 g Puddingpulver und 800 g Zucker auf 10 l Milch = ca. 116 Portionen à ca. 100 g</p> <p>1-39-202106 4008241210635 1 x 12,5 kg Eimer</p> <p>12500 g Dessertpulver und 11250 g Zucker auf 137,5 l Milch = ca. 1612 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Klassischer Pudding Nuss-Geschmack Traditioneller Pudding mit Nuss-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free free free ✓ 1</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Maisstärke, Karamellzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Salz, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202073 4008241207338 4 x 2,5 kg FS</p> <p>2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 10 l Milch = ca. 380 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Klassischer Pudding Pistazien-Geschmack Traditioneller Pudding mit Pistazien-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free ✓ 1</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Maisstärke, Aroma (enthält WALNÜSSE), Farbstoffe (Carotin, Patentblau V), Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202145 4008241214534 6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Klassischer Pudding Mokka-Geschmack Traditioneller Pudding mit Mokka-Geschmack.</p> <p>80 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free free free ✓ 1</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Stärke, Karamellzuckersirup, 1,2 % Kaffee-Extrakt, Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma Koffein. Kann enthalten: MILCH, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202083 4008241208335 4 x 2,5 kg FS</p> <p>2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 31 l Milch = ca. 360 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Klassischer Pudding Sahne-Geschmack Traditioneller Pudding mit Sahne-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free free ✓ 1</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-202013 4008241201336 4 x 2,5 kg FS</p> <p>2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 33 l Milch = ca. 380 Portionen à ca. 100 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>free free free free ✓ ☁ ☺</p>	<p>Klassischer Pudding Cappuccino-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Cappuccino-Geschmack.</p> <p>80 g Dessertpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Maisstärke, 3,2 % Kaffee-Extrakt, fettarmes Kakaopulver, Karamellzuckersirup, Aroma, Maltodextrin. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>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</p>
 <p>free free ✓ ☁ ☺</p>	<p>Klassischer Pudding Kokos-Mandel-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Kokos-Mandel-Geschmack.</p> <p>80 g Puddingpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Stärke, 8,2 % Kokosnusspulver, Aroma, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Kann enthalten: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN).</p> <p>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</p>
 <p>free free ✓ ☁ ☺</p>	<p>Klassischer Grießpudding Mandel-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding - der Klassiker mit Grieß und Mandel-Geschmack.</p> <p>80 g Puddingpulver und 80 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>55 % HARTWEIZENGRIESS, Stärke, Salz, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-202423 4008241242339 4 x 2,5 kg FS 2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 31 l Milch = ca. 360 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free free ✓ ☁ ☺</p>	<p>Klassischer Pudding Bananen-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Bananen-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>Maisstärke, Aroma, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>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</p>
 <p>free free free ☁ ☺ 1</p>	<p>Klassischer Pudding Erdbeer-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Erdbeer-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>☑ 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.</p>	<p>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.</p> <p>1-39-202053 4008241205334 4 x 2,5 kg FS 2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 33 l Milch = ca. 380 Portionen à ca. 100 g</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>free free free ✓</p>	<p>Klassischer Pudding Nektarinen-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Nektarinen-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Maisstärke, färbende Lebensmittel (Kartoffelsaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-202125 4008241212530 6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Klassischer Pudding Mandel-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Mandel-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Maisstärke, färbende Lebensmittel (Kartoffelsaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Salz, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p> <p>1-39-202023 4008241202333 4 x 2,5 kg FS</p> <p>2500 g Dessertpulver und 2500 g Zucker auf 33 l Milch = ca. 380 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free ✓ 1</p>	<p>Klassischer Pudding Himbeer-Geschmack</p> <p>Traditioneller Pudding mit Himbeer-Geschmack.</p> <p>75 g Dessertpulver und 75 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Maisstärke, Aroma, Farbstoff (Echtes Karmin).</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-202135 4008241213537 6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver und 1000 g Zucker auf 13 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free ✓</p>	<p>Pudding ohne Kochen Vanille-Geschmack</p> <p>Cremiger Instant-Pudding mit Vanille-Geschmack.</p> <p>160 g Cremepulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), färbendes Lebensmittel (Kartoffelkonzentrat), Emulgator (E 472b), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Salz, MILCHEIWEISS.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-251506 4006733009187 10 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Cremepulver auf 6,25 l Milch = ca. 72 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Pudding ohne Kochen Schokolade</p> <p>Cremiger Instant-Schokoladenpudding.</p> <p>200 g Cremepulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Maltodextrin, 12 % fettarmes Kakao-pulver, Glukosesirup, Kokosnussöl, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgator (E 472b), Salz, MILCHEIWEISS, Aroma.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-251507 4006733009200 10 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Cremepulver auf 5 l Milch = ca. 60 Portionen à ca. 100 g</p>



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 Götterspeisenpulver mit dem Schneebesen in das heiße Wasser einrühren. So lange weiterrühren, bis sich das Pulver vollkommen aufgelöst hat. Die flüssige Götterspeise portionieren und kalt stellen.

Zucker, Stabilisatoren (E 337, E 332), Verdickungsmittel (Carrageen), Säuerungsmittel (Citronensäure), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), färbendes Lebensmittel (Kurkumaextrakt), Aroma, Farbstoff (E 131). Kann enthalten: SOJA, MILCH, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE.

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, Säuerungsmittel (E 297), Maltodextrin, Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Vitamin C, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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, Säuerungsmittel (E 297), Maltodextrin, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Vitamin C, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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



Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.

200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

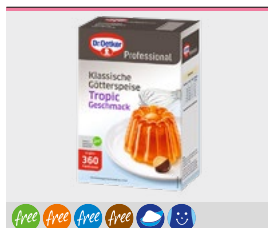
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.616 kJ (380 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 92 g davon Zucker 89 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,6 g



☑ 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), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Carrageen), Maltodextrin, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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

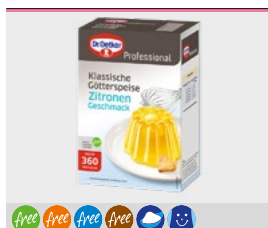
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.517 kJ (360 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 31 g, Eiweiß 47 g, Salz 0,3 g



☑ 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



 <p>free free free free V</p>	<p>Fruchtkaltschale Aprikosen-Geschmack</p> <p>Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneepulver verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, 3,3 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (95 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma.</p> <p>Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p>	<p>1-39-203732 4008241373231</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Fruchtkaltschale Erdbeere</p> <p>Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneepulver verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.</p>	<p>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).</p>	<p>1-39-203742 4008241374238</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Fruchtkaltschale Sauerkirsche</p> <p>Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneepulver verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, 3,1 % gefriergetrocknete Sauerkirschstücke und Kirschkpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Maltodextrin, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-203792 4008241379233</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Fruchtkaltschale Himbeer-Johannisbeer</p> <p>Fruchtpulver zur Zubereitung einer Kaltschale mit Fruchtstückchen.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>Die entsprechende Menge Wasser in eine Schüssel geben. Das Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneepulver verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.</p>	<p>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).</p>	<p>1-39-203752 4008241375235</p> <p>6 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 24 Portionen à ca. 250 g</p>



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 Kaltschalpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen ca. 1 Minute verrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Für das Ausquellen der Früchte mind. 10 Minuten stehen lassen.

Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, 2,9 % gefriergetrocknete Kiwistücke, Säuerungsmittel (Citronensäure), 0,9 % Bananpulver, 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 langeiterrühren, 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, Kurkumaeextrakt), Aroma, Vitamin C, Emulgator (Lecithine).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203702 4008241370230
6 x 1 kg FS
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 solangeiterrühren, 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, Kurkumaeextrakt), Aroma, Vitamin C, Emulgator (Lecithine).
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

1-39-203700 4008241370032
6 x 1 kg FS
1000 g Dessertpulver auf 4,3 l Wasser = ca. 53 Portionen à ca. 100 g













Grützen

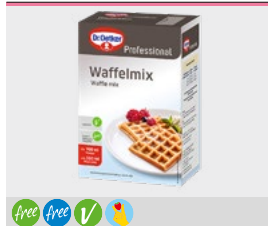


 <p>free free free free V</p>	<p>Basis für Rote Grütze Himbeer-Geschmack, glatt</p> <p>Die klassische Erfrischungsspeise aus dem Norden, mit Himbeer-Geschmack.</p> <p>80 g Dessertpulver und 200 g Zucker auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.476 kJ (347 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 83 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0,1 g</p>	<p>O 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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Instant Rote Grütze Himbeer-Geschmack</p> <p>Instant-Rote-Grütze mit fruchtigem Himbeer-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!</p> <p>240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-203061 4008241306130 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free V 3</p>	<p>Instant Gelbe Grütze Aprikosen-Geschmack</p> <p>Instant-Gelbe-Grütze mit fruchtigem Aprikosen-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!</p> <p>240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Dextrose, 3,0 % gefriergetrocknete gezuckerte Aprikosenstücke (92 % getrocknete Aprikosenstücke, Zucker), 2,5 % getrocknete Apfelstücke (Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUM-METABISULFIT)), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p>	<p>1-39-203060 4008241306031 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>free free free V 1</p>	<p>Instant Grüne Grütze Kiwi</p> <p>Instant-Grüne-Grütze mit fruchtigem Kiwi-Geschmack - einfach in kaltes Wasser einrühren - fertig!</p> <p>240 g Dessertpulver auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-252352 4006733015072 6 x 1 kg FS 1000 g Dessertpulver auf 4,2 l Wasser = ca. 52 Portionen à ca. 100 g</p>

Süße Mahlzeiten



 <p>Quarkauflauf</p> <p>Mischung zur Herstellung eines leckeren Quarkauflaufs. Nur Quark und Früchte zugeben.</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 1,5 l Wasser und 2000 g Quark und 500 g Obst</p> <p>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</p> <p>free ✓</p>	<p>Quarkauflauf</p> <p>Mischung zur Herstellung eines leckeren Quarkauflaufs. Nur Quark und Früchte zugeben.</p> <p>1000 g Dessertpulver auf 1,5 l Wasser und 2000 g Quark und 500 g Obst</p> <p>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</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Den Konvektomat/Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Früchte vorbereiten (TK Früchte auftauen lassen / Dosenfrüchte abschütten) und je nach Wunsch kleinschneiden. Den Quark und die entsprechende Menge Wasser in ein Gefäß geben und glatt verrühren. Den Dr. Oetker Quarkauflauf mit dem Schneebesen unter Rühren zufügen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Früchte in ein 1/1 GN-Blech (ca. 60 mm tief) oder in eine flache Auflaufform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Konvektomat/Backofen ca. 30 Minuten backen und bis zum Servieren 5 Minuten stehen lassen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-208487 400824184739</p> <p>4 x 3 kg FS</p> <p>3000 g 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</p>
 <p>Grießbrei</p> <p>Leckerer Grießbrei, ob warm oder kalt serviert. Schnell und einfach zubereitet. Besonders lecker mit Zimt und Zucker oder mit Früchten.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.564 kJ (368 kcal), Fett 0,6 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 42 g, Eiweiß 5,2 g, Salz 0,1 g</p> <p>free free ✓</p>	<p>Grießbrei</p> <p>Leckerer Grießbrei, ob warm oder kalt serviert. Schnell und einfach zubereitet. Besonders lecker mit Zimt und Zucker oder mit Früchten.</p> <p>200 g Dessertpulver auf 1 l Milch</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.564 kJ (368 kcal), Fett 0,6 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 84 g davon Zucker 42 g, Eiweiß 5,2 g, Salz 0,1 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> 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.</p>	<p>44 % HARTWEIZENGRIESS, Zucker, Stärke, modifizierte Stärke, Geliermittel (Xanthan), Aroma, Emulgator (E 471). Kann enthalten: EI, MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-252356 4006733015157</p> <p>4 x 3 kg FS</p> <p>3000 g Dessertpulver auf 15 l Milch = ca. 180 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Milchreis Vanille</p> <p>Leckerer Milchreis als warme Hauptspeise oder als Dessert geeignet. Schnell und einfach zubereitet.</p> <p>250 g Milchreispulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>Milchreis Vanille</p> <p>Leckerer Milchreis als warme Hauptspeise oder als Dessert geeignet. Schnell und einfach zubereitet.</p> <p>250 g Milchreispulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> 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 vorher gut durchmischen. Tipp: Wenn Sie den Milchreis kalt servieren möchten, empfehlen wir bei der Zubereitung die aufzukochende Milchmenge um ca. 50 % zu erhöhen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht und der Milchreis hat nach dem Erkalten seine optimale Konsistenz.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-208480 4008241848036</p> <p>4 x 3 kg FS</p> <p>3000 g Milchreispulver auf 12 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g</p>
 <p>Milchreis nach klassischer Art</p> <p>Der Klassiker, den Sie nach Belieben verfeinern können. Ob mit Zimt und Zucker, Fruchtzauber oder pur - Dr. Oetker Milchreis nach klassischer Art gelingt und schmeckt immer.</p> <p>250 g Milchreispulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p> <p>free free free ✓</p>	<p>Milchreis nach klassischer Art</p> <p>Der Klassiker, den Sie nach Belieben verfeinern können. Ob mit Zimt und Zucker, Fruchtzauber oder pur - Dr. Oetker Milchreis nach klassischer Art gelingt und schmeckt immer.</p> <p>250 g Milchreispulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Kochtopf / Kessel:</p> <p>Sieden : 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 vorher gut durchmischen. Tipp: Wenn Sie den Milchreis kalt servieren möchten, empfehlen wir bei der Zubereitung die aufzukochende Milchmenge um ca. 50 % zu erhöhen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht und der Milchreis hat nach dem Erkalten seine optimale Konsistenz. Für eine vegane Zubereitung</p>	<p>ist die entsprechende Menge durch ein ungesüßtes Milchersatzprodukt wie z.B. Sojadrink, Haferdrink, Mandeldrink etc. zu ersetzen.</p> <p>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.</p>	<p>1-39-252355 4006733015133</p> <p>4 x 3 kg FS</p> <p>3000 g Milchreispulver auf 12 l Milch = ca. 150 Portionen à ca. 100 g</p>



Waffelmix

Grundmischung für die einfache Herstellung von leckeren Waffeln.

1000 g Waffelmix auf 0,7 l Wasser und 0,38 l Öl

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.564 kJ (369 kcal), Fett 1,8 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 8 g, Salz 1 g

1. Das Waffeleisen auf 200 °C hochheizen. 2. Die erforderliche Menge Waffelmixpulver, Wasser und Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben. 3. Mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät verrühren bis die Mischung zu einer homogenen Masse wurde. 4. Das Waffeleisen bei Bedarf mit einem Backspray einsprühen. 5. Das Waffeleisen mit der gewünschten Menge Teig befüllen und die Waffel für 2 bis 2,5 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräune hat. Hinweis: Die Backzeit kann je nach Waffeleisen variieren.

WEIZENMEHL, Zucker, Maltodextrin, Stärke, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEI-PULVER, HÜHNEREIWEISS-PULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), Salz, Aroma. Kann enthalten: MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-252359 4006733017106

6 x 1 kg FS
1000 g Waffelmix auf 0,7 l Wasser und 0,38 l Öl

1-39-252375 4006733017960

1 x 10 kg Eimer
10000 g Waffelmix auf 7 l Wasser und 3,8 l Öl



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 auf 16,5 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.733 kJ (411 kcal), Fett 12 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 33 g, Eiweiß 21 g, Salz 0,7 g

regenerierfertig
 Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker 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 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 Stärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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



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 1.666 kJ (395 kcal), Fett 8,6 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 23 g, Eiweiß 19 g, Salz 0,5 g

regenerierfertig
 Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren.
Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.

42 % Instant-HARTWEIZENGRIESS, 32 % MAGERMILCHPULVER, 19 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE). Kann enthalten: EI, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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 1.675 kJ (398 kcal), Fett 12 g davon GFS 7,1 g, Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 28 g, Eiweiß 20 g, Salz 0,6 g

regenerierfertig
 Die Trockenmischung mit einem Teil des kalten Wassers anrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Das restliche Wasser aufkochen, die angerührte Masse sofort eingießen. 2 Minuten kochen. Portionieren und servieren.
Zubereitung Cook & Chill: Die Trockenmischung in das kalte Wasser einrühren, Zucker bzw. Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Ca. 1 Minute weiter-rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.

40 % MAGERMILCHPULVER, 23 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, 11 % fettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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



PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



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 weiter rühren und anschließend ca. 30 Minuten quellen lassen. Kalt stellen.

45 % MAGERMILCHPULVER, 27 % SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Rote-Beete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), 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

Zubehör

Bestelle HIER direkt dein passendes Zubehör:

<https://www.oetker-shop.de/gastronomie/zubehoer/>



TK-Dessertgläser

Formschöne und attraktive Dessertgläser für den Einsatz der Dr. Oetker Professional TK-Desserts.

1-39-281036

1 x 4,68 kg Kt. (24 St. à ca. 195 g)



Tischaufsteller Holz-/Acryl A5

10er Set: Hochwertige Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.

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

1-99-209144

10 Stück



Tischaufsteller A5 aus Buchenholz

10er Set: Tischaufsteller aus europäischem Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.

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

1-99-209146

10 Stück

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Klemmbrett A4 aus Bambus

5er Set: Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.

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

1-99-209145
5 Stück



Frischhaltefolie

Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.

1-39-208815
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
4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)



TROPISCHE PANNA COTTA MIT SCHOKO-DEKOR

ZUBEREITUNG PANNA COTTA

- 1** Die Panna Cotta zusammen mit der Sahne und Milch nach Anleitung zubereiten.
- 2** Die Panna Cotta (ca. 70 g) mit Hilfe eines Messbechers gleichmäßig in eine Silikonform nach Wahl einfüllen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

ZUBEREITUNG TOPPING & ANRICHTEN

- 1** Eine Mango schälen, in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Passionsfruchtpüree vermengen.
- 2** Die Panna Cotta aus der Silikonform auf einen entsprechenden Teller zentrisch stürzen.
- 3** Eine frische Passionsfrucht halbieren und etwas Fruchtmarm zur späteren Dekoration entnehmen.
- 4** Das Mango-Passionsfruchttragout (ca. 35 g) gefällig neben der gestürzten Panna Cotta anrichten.
- 5** Mit Hilfe einer Squeeze flasche Punkte des Passionsfruchtpürees auf dem Teller aufbringen.
- 6** Das Passionsfruchtmarm nach Belieben auf dem Dessert verteilen.
- 7** Eine halbe Passionsfrucht auf dem Teller dekorieren und zum Schluss mit einem Minzblatt und Schoko-Dekor verzieren.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

PANNA COTTA

120 g	Panna Cotta 1-39-250084
400 ml	Schlagsahne 30% Fett
600 ml	Kuhmilch 1,5% Fett

TOPPING

400 g	Passionsfrucht roh
200 g	Passionsfruchtpüree
300 g	Mango
20 St.	Schoko-Dekor Punto Triangolo 1-39-252345
1,5 g	Pfefferminze frisch

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für zusammengestellte Speisen, insbesondere für die Angaben von kenntlichmachungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe, liegt beim Anwender/Weiterverarbeiter.

Seite 37



Seite 62









DESSERT-TOPPINGS





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

Dessertsoßen	60
Dekore	62

Dessertsoßen




 <p>free free ✓</p>	<p>Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen</p> <p>Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.</p> <p>120 g Soßenpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>regenerierfertig</p> <p>Die erforderliche Menge Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Soßenpulver zugeben und mit einem Schneebesen etwa 1 Minute kräftig unterrühren.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Tarakernmehl), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält MILCHBESTANDTEILE), Salz, Emulgator (E 471). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-206072 4008241607237</p> <p>10 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Soßenpulver auf 8,3 l Milch = ca. 186 Portionen à ca. 50 g</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Dessertsoße Schokolade ohne Kochen</p> <p>Die Schnelle! Einfach in kalte Milch einrühren.</p> <p>160 g Soßenpulver auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>regenerierfertig</p> <p>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, Mandelrink etc. zu ersetzen.</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, 16 % fettarmes Kakaopulver, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-206082 4008241608234</p> <p>10 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Soßenpulver auf 6,25 l Milch = ca. 145 Portionen à ca. 50 g</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Dessertsoße Vanille-Geschmack</p> <p>Dessertsoße Vanille-Geschmack zum Kochen - für viele Verfeinerungsideen.</p> <p>32 g Soßenpulver und 60 g Zucker auf 1 l Milch</p> <p>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</p>	<p>Cook & Chill-geeignet</p> <p>Sieden : 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 Erhaltens 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, Mandelrink etc. zu ersetzen.</p>	<p>Stärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-252353 4006733015096</p> <p>10 x 1 kg FS</p> <p>1000 g Soßenpulver auf 31 l Milch und 1800 g Zucker = ca. 676 Portionen à ca. 50 g</p>
 <p>free ✓</p>	<p>Vanillesauce, servierfertig</p> <p>Die servierfertige Vanillesauce ist die perfekte Ergänzung für alle süßen Mahlzeiten.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 520 kJ (124 kcal), Fett 4,7 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 17 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 0,8 g</p>	<p>Cook & Chill-geeignet</p> <p>regenerierfertig</p> <p>Servierfertig kalt und warm verwendbar</p> <p>Zubereitungstipp: Vor Gebrauch kurz durchrühren. Durch Zugabe von frischer Milch können Sie die Dr. Oetker Vanille Sauce auf die individuell gewünschte Konsistenz verändern. Ideal zu klassischen Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn, Topfenknödel, Buchtein, Germknödel, Apfelstrudel und vielen anderen Desserts.</p>	<p>VOLLMILCH, Zucker, SAHNE, MAGER-MILCHPULVER, modifizierte Maisstärke, Maltodextrin, Stabilisatoren (Carrageen, Xanthan), Salz, natürliches Vanille Aroma, gemahlene extrahierte Vanilleschoten, Farbstoff (Carotin). Kann enthalten: SOJA, EI.</p>	<p>1-44-203454 9008200118397</p> <p>12 x 1 l Tetra Pack</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Dessertsoße Schokolade Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.793 kJ (423 kcal), Fett 1,1 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 99 g davon Zucker 53 g, Eiweiß 2,3 g, Salz 0,2 g</p> <p>free free free ✓</p>	<p>Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.</p>	<p>Glukosesirup, Zucker, 6,7 % fettarmes Kakaopulver, Wasser, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma, Salz.</p>	<p>1-39-252366 4006733017717 6 x 850 ml Flasche</p>
 <p>Dessertsoße Toffee-Geschmack Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.745 kJ (412 kcal), Fett 5,3 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 88 g davon Zucker 77 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,3 g</p> <p>free free ✓</p>	<p>Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.</p>	<p>31 % gezuckerte KONDENSMILCH (MILCH, Zucker), Glukosesirup, Zucker, Wasser, Palmfett, Emulgator (Lecithine), Salz, Aroma.</p>	<p>1-39-252372 4006733017892 6 x 850 ml Flasche</p>
 <p>Dessertsoße Erdbeere Das i-Tüpfelchen für alle Dessert-Kreationen.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.480 kJ (348 kcal), Fett 0,2 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 86 g davon Zucker 77 g, Eiweiß 0,3 g, Salz 0 g</p> <p>free free free free ✓</p>	<p>Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Crepes, Milchmixgetränken usw. kalt und warm zu verwenden.</p>	<p>Zucker, 30 % Erdbeeren, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Wachsmisstärke, Säureregulator (Citronensäure).</p>	<p>1-39-252371 4006733017878 6 x 850 ml Flasche</p>
 <p>EisknaXx Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet und Eis-Genuss zu einem Geschmackserlebnis macht.</p> <p>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</p> <p>free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>Zucker, Sonnenblumenöl, Kokosfett, 10 % fettarmes Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (Lecithine). Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.</p>	<p>1-39-252343 4006733012750 8 x 900 ml Flasche</p>

Dekore



 <p>free free ✓</p>	<p>Klassischer Crumble hell</p> <p>Ob als Topping, Einlage oder Basis – der klassische, helle Crumble schenkt jedem Dessert eine besondere Note.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.924 kJ (461 kcal), Fett 26 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 5,3 g, Salz 0,9 g</p>	<p>WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle (Palm, Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma), Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, Rapsöl, Salz, Invertzuckersirup, Säuerungsmittel (Dinatriumdiphosphat), Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Vanillin, WEIZENSTÄRKE. Kann enthalten: SOJA, MILCH, SESAM, SCHALENFRÜCHTE.</p> <p>1-39-252377 4006733018059 8 x 0,45 kg Dose</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Klassischer Crumble dunkel</p> <p>Egal ob über, im oder unter dem Dessert, der kakaohaltige Crumble verleiht jedem Dessert den perfekten Crunch.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.910 kJ (457 kcal), Fett 26 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,7 g</p>	<p>WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle (Palm, Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma), Zucker, 4,9 % Kakao-pulver, pasteurisiertes VOLLEI, Rapsöl, Invertzuckersirup, Säuerungsmittel (Dinatriumdiphosphat), Salz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), WEIZENSTÄRKE. Kann enthalten: SOJA, MILCH, SESAM, SCHALENFRÜCHTE.</p> <p>1-39-252378 4006733018134 8 x 0,45 kg Dose</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Schoko-Dekor-Selektion</p> <p>Vier ausgefallene Schoko-Dekore verleihen Desserts das besondere Etwas.</p> <p>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</p>	<p>Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VOLL-MILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), natürliches Vanille Aroma.</p> <p>1-39-252362 4006733017274 1 x 3,6 kg (2.720 St.) 8 x 450 g (8 x 340 Stück)</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Schoko-Dekor Punto Triangolo</p> <p>Das Schoko-Dekor Punto Triangolo ergänzt jedes Dessert perfekt.</p> <p>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</p>	<p>Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: SOJA, HASELNÜSSE.</p> <p>1-39-252345 4006733012859 4 x 0,98 kg Kt. (4 x 450 St. à ca. 2,17 g) 4 x 980 g (4 x 450 Stück)</p>



Schoko-Dekor Zebra Ola

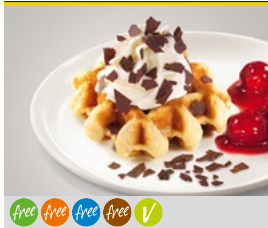
Das gewölbte Schoko-Dekor Zebra Ola verleiht jedem Dessert den besonderen Schliff.

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
4 x 0,7 kg Kt. (4 x 145 St. à 4,8 g)
4 x 700 g (4 x 145 Stück)



Raspel-Schokolade

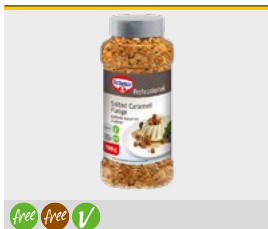
Die Raspel-Schokolade rundet jedes Dessert perfekt ab.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.999 kJ (478 kcal), Fett 21 g davon GFS 13 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 57 g, Eiweiß 6,1 g, Salz 0 g



Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakao-pulver, Kakaobutter, Emulgator (Leci-thine). Kann enthalten: SOJA, MILCH, HASELNÜSSE.

1-39-250072 4008241101643
1 x 1 kg Kt.



Salted Caramel Fudge

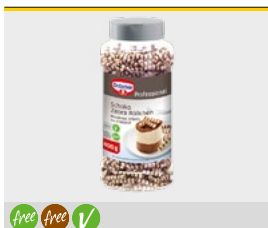
Die perfekte Ergänzung zu jedem Dessert - verleiht das gewisse salzig-karamellige Etwas.

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 KONDENS-MILCH (MILCH, Zucker), Glukosesirup, Kokosöl, BUTTERFETT, Salz, natürliches Aroma.

1-39-252361 4006733017182
6 x 0,7 kg Dose



Schoko-Zebra-Röllchen

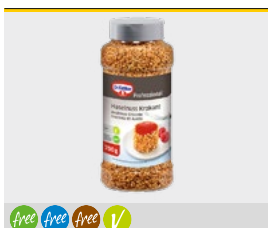
Die Schoko-Zebra-Röllchen aus Vollmilch- und weißer Schokolade sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert.

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, VOLLMILCH-PULVER, Kakaomasse, SÜSSMOLKEN-PULVER, Emulgator (Lecithine). Kann enthalten: HASELNÜSSE.

1-39-252331 4006733009347
6 x 0,4 kg Dose



Haselnuss-Krokant





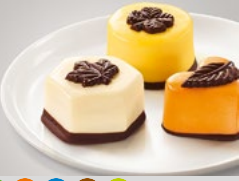
Die Haselnuss-Krokant-Streusel verleihen jedem Dessert den perfekten Crunch.

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, CAS-HEWKERNE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE.

1-39-252330 4006733009262
6 x 0,7 kg Dose

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>free free free ✓ 1</p>	<p>Bunte Zuckerstreusel</p> <p>Ein Klassiker unter den Streudekoren. Mit ihrer farbigen Vielfalt verwandeln sie Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.699 kJ (400 kcal), Fett 1,3 g davon GFS 1,2 g, Kohlenhydrate 97 g davon Zucker 91 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0 g</p>		<p>Zucker, modifizierte Stärke, Kokosöl, Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Konzentrate aus (Saflor, Zitrone, Rettich, Süßkartoffeln)), Aroma, Trennmittel (Talkum), Farbstoff (E 133).</p> <p>1-39-252308 4006733000481 6 x 0,7 kg Dose</p>
 <p>free</p>	<p>Knusper-Perlen</p> <p>Die drei unterschiedlich farbigen Knusper-Perlen runden jedes Dessert perfekt ab.</p> <p>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</p>		<p>Zucker, Getreideextrudat (Reismehl, WEIZENMEHL, WEIZENEIWEISS, WEIZENFASER, GERSTENMALZ, Zucker, Salz), Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, VOLLMILCHPULVER, Überzugsmittel (E 904, E 414), Aroma.</p> <p>1-39-252332 4006733009361 6 x 0,45 kg Dose</p>
 <p>free free free ✓ 1</p>	<p>Mini-Marshmallows</p> <p>Mini-Marshmallows in Weiß, Gelb, Orange und Pink zur Dekoration von Desserts und Gebäcken.</p> <p>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</p>		<p>Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Schweinegelatine, Stärke, Farbstoffe (Kurkumin, Echtes Karmin), Aroma.</p> <p>1-39-252324 4006733007732 6 x 0,15 kg Dose</p>
 <p>free free free ✓</p>	<p>Schokoladen-Streusel</p> <p>Die Schokoladen-Streusel runden jedes Dessert perfekt ab.</p> <p>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</p>		<p>Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakao-pulver, Emulgator (SOJALECITHINE), Glukosesirup, Aroma Vanillin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, HASELNÜSSE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>1-39-250074 4008241101681 6 x 0,7 kg Dose</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Dekorblätter dunkel</p> <p>Die dunklen Dekorblätter verwandeln jedes Dessert in ein kleines Kunstwerk.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.395 kJ (576 kcal), Fett 40 g davon GFS 35 g, Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 47 g, Eiweiß 3,3 g, Salz 0,1 g</p>		<p>Zucker, Palmfett, 15 % fettharmer Kakao, Emulgatoren (Lecithine, E 492), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: MILCH.</p> <p>1-39-252369 4006733017830 1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g) 1 x 600 g (ca. 480 St.)</p>

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Dekorblätter weiß

Die weißen Dekorblätter machen jedes Dessert zu einem Highlight.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.406 kJ (577 kcal), Fett 37 g davon GFS 33 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 59 g, Eiweiß 3,1 g, Salz 0,1 g



Zucker, pflanzliche Fette (Palmkern, Palm, Shea), MAGERMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine), natürliches Vanille Aroma.

1-39-252370 4006733017847

1 x 0,6 kg Kt. (480 St. à 1,25 g)

1 x 600 g (ca. 480 St.)



Mokka-Bohnen

Mokka-Bohnen mit 1,7 % Kaffee-pulver.

Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.085 kJ (500 kcal), Fett 28 g davon GFS 17 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 48 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 0 g



Kakaomasse, Zucker, 1,6 % Kaffeepulver, Überzugsmittel (Gummi arabicum, Schellack), Kakaobutter, Emulgator (E 442). Kann enthalten: SOJA, MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-250073 4008241101667

6 x 1 kg Kt.



WAFFEL MIT TOFFEE-SAHNE UND SALTED CARAMEL FUDGE

- 1** Den Waffelmix nach Zubereitungsanleitung zubereiten.
- 2** Die Dessertsoße Toffee-Geschmack mit der Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis sich beide Komponenten homogen vermischt haben.
- 3** Die Toffee-Sahne-Mischung z.B. mit Hilfe eines Trichters in den iSi Gourmet Whip einfüllen.
- 4** Den Charger / Kapsel gemäß iSi Gebrauchsanleitung einsetzen, den Gourmet Whip fest verschließen und ca. 10 mal schütteln.

TOPPING

- 1** Die Waffel nach dem Aufbacken kurz auf einem Rost oder Gitter auskühlen lassen.
- 2** Anschließend auf einen Teller nach Wahl setzen und die Toffee-Sahne aus dem iSi Gourmet Whip nach Belieben aufdosieren.
- 3** Anschließend beides mit einigen Heidelbeeren und dem Salted Caramel Fudge bestreuen.
- 4** Um der Waffel einen besonderen Touch zu verpassen, kann sie mit einer einzelnen, möglichst violett-farbenen Blüte ausgarniert werden.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

WAFFEL

1.000 g	Waffelmix 1-39-252359
700 ml	Wasser
350 ml	Pflanzenöl

TOPPING

700 g	Sahne (30% Fett)
350 ml	Dessertsoße Toffee-Geschmack 1-39-252372
150 g	Salted Caramel Fudge 1-39-252361
280 g	Heidelbeeren
3 g	Essbare Blüten

Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für zusammengestellte Speisen, insbesondere für die Angaben von kenntlichmachungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe, liegt beim Anwender/Weiterverarbeiter.

Seite 61



Seite 63







BACKEN






Über 100 Jahre Tradition!
Mit breiter Vielfalt – vom
klassischen Kuchen bis zum
Mini-Gebäck!

Backzutaten	68
Kuchen	70
Mini-Gebäck	76
Pikantes Gebäck	79
Zubehör	80

Backzutaten



 <p>free free free free V</p>	<p>Backin Backpulver</p> <p>Original Backin Backpulver - seit 1891 bewährt. Für jede Mehlsorte geeignet.</p> <p>100 g Backin auf 3,3 kg Mehl</p>	<p>Backin dem Mehl beifügen und diese Mischung dann sieben. Nicht zusammen mit Gewürzen, z. B. Zimt- und Vanillestangen, aufbewahren.</p>	<p>Backtriebmittel (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500)), Maisstärke. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-201001 4008241100134 10 x 1 kg FS 1000 g Backin auf 33 kg Mehl</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Vanillin-Zucker</p> <p>Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art.</p> <p>100 g Vanillin-Zucker auf 5-6 kg Mehl (Gebäck)</p>	<p>Zum Verfeinern von Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milchmix- und Erfrischungsgetränken sowie Schlagsahne.</p>	<p>Zucker, Aroma Vanillin. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.</p>	<p>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)</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Sahnesteif</p> <p>Hält geschlagene Sahne steif - gibt Sahne den sicheren Halt, geschmacksneutral.</p> <p>34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne</p> <p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Dextrose, modifizierte Stärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)). Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.</p>	<p>1-39-201505 4008241150535 10 x 1 kg FS 1000 g Sahnesteif auf 30 l Sahne</p>
 <p>free free V</p>	<p>Schlagschaum</p> <p>Crempulver zur Herstellung von Schlagschaum.</p> <p>240 g Schlagschaum auf 1 l fettarme Milch</p> <p>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</p>	<p>Die entsprechende Menge Schlagschaum in kalte, fettarme Milch einrühren. Mit der Aufschlagsmaschine auf höchster Stufe so lange (ca. 4 Minuten) aufschlagen, bis ein standfester Schaum entstanden ist. Die aufgeschlagene Masse kann im Kühlschrank unterhalb von 10 °C 12 Stunden aufbewahrt werden - wird jedoch etwas fester. Durch nachträgliche Zugabe von 4-6 EL kalter Milch und erneutem Aufschlagen wird der Schlagschaum wieder herrlich locker.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-201725 4008241172537 10 x 1 kg FS 1000 g Schlagschaum auf 4,2 l Milch = ca. 260 Portionen à ca. 20 g</p>

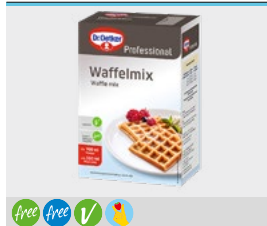
PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Tortenguss, klar Ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obstsorten aller Art. WICHTIG: Der Guss enthält Säure, keinen Zitronensaft zusetzen.</p> <p>55 g Tortenguss auf 1 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein</p> <p>Nährwerte 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</p> <p>free free free free ✓</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.)</p>
 <p>Tortenguss, rot Ergibt einen sofort gelierenden, roten und schnittfesten Guss auf Obstsorten aller Art. WICHTIG: Der Guss enthält Säure, keinen Zitronensaft zusetzen.</p> <p>55 g Tortenguss auf 1 l Wasser, Fruchtsaft oder Wein</p> <p>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</p> <p>free free free</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.)</p>
 <p>Blattgelatine Speisegelatine für Fruchtspeisen, Sahne, etc.; Bloom-Zahl mind. 150, Qualität Bronze.</p> <p>1 Blatt auf 80 ml Flüssigkeit</p> <p>free free free free</p>	<p>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.</p>	<p>Speisegelatine (Schwein).</p>	<p>1-39-201805 4008241180532 6 x 0,5 kg FS 12 Blatt auf 1 l Flüssigkeit, ca. 150 Blatt je FS</p>
 <p>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.</p> <p>20 g Gelatinepulver auf 1 l Wasser</p> <p>free free free free</p>	<p>Die erforderliche Menge Gelatine mit der 5-fachen Menge kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Die Gelatinelösung lauwarm an die zu bereittende Speise geben. Falls die Speise heiß ist, die gequollene Gelatine nicht erwärmen, sondern direkt in der Speise auflösen. Die Speise mehrere Stunden kalt stellen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-207201 4008241720134 10 x 1 kg FS 1000 g Gelatinepulver auf 50 l Wasser (= 600 Blatt Gelatine)</p>
 <p>Backspray Backtrennspray auf Rapsöl-Basis zum Einfetten von Waffeleisen, Backformen, Backblechen, Auflaufformen etc. geeignet.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 3.692 kJ (898 kcal), Fett 100 g davon GFS 7,2 g, Kohlenhydrate 0,2 g davon Zucker 0,1 g, Eiweiß 0 g, Salz 0 g</p> <p>free free free free ✓</p>	<p>Das Waffeleisen, die Backform, das Backblech oder die Auflaufform vor Benutzung einsprühen. Sprühdose vor Gebrauch gut schütteln, aufrecht halten und die Fläche gleichmäßig mit einem Sprühabstand von etwa 20 cm besprühen.</p>	<p>Rapsöl, Treibgase (Propan, Butan, Isobutan), Emulgator (Lecithine).</p>	<p>1-39-250105 4006733017229 6 x 600 ml Sprühdose</p>

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Waffelmix

Grundmischung für die einfache Herstellung von leckeren Waffeln.

1000 g Waffelmix auf 0,7 l Wasser und 0,38 l Öl

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.564 kJ (369 kcal), Fett 1,8 g davon GFS 0,6 g, Kohlenhydrate 79 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 8 g, Salz 1 g

1. Das Waffeleisen auf 200 °C hochheizen. 2. Die erforderliche Menge Waffelmixpulver, Wasser und Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben. 3. Mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät verrühren bis die Mischung zu einer homogenen Masse wurde. 4. Das Waffeleisen bei Bedarf mit einem Backspray einsprühen. 5. Das Waffeleisen mit der gewünschten Menge Teig befüllen und die Waffel für 2 bis 2,5 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräune hat. Hinweis: Die Backzeit kann je nach Waffeleisen variieren.

WEIZENMEHL, Zucker, Maltodextrin, Stärke, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLL-EIPULVER, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450), Salz, Aroma. Kann enthalten: MILCH, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-252359 4006733017106
6 x 1 kg FS

1000 g Waffelmix auf 0,7 l Wasser und 0,38 l Öl

1-39-252375 4006733017960
1 x 10 kg Eimer

10000 g Waffelmix auf 7 l Wasser und 3,8 l Öl



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, HÜHNERVOLL-EI, WEIZENSTÄRKE, HÜHNERVOLL-EIPULVER, Maltodextrin, Palmfett, LAKTOSE, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Diphosphate), SCHLAGSAHNE, VOLL-MILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJA)), BUTTER-MILCHPULVER, Salz, natürliches Vanille Aroma, Zitronensaft, MILCHEIWEISS, HÜHNEREIEIWEISSPULVER. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

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



Gugelhupf Marmor

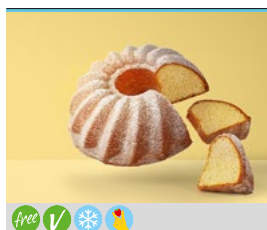
Marmorkuchen in Gugelhupfform, dekoriert mit Puderzucker.

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, HÜHNERVOLL-EI, 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.



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

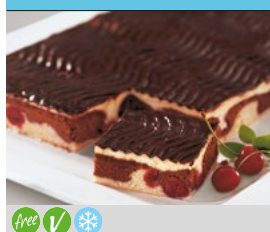
Auftauzeit: ca. 4 - 5 Stunden bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.

WEIZENMEHL, Zucker, HÜHNERVOLL-EI, 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.



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 Vanillincrème und mit einer kakaohaltigen Fettglasur 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 Raumtemperatur. Zum Auftauen den Kuchen in der Folie lassen.

Wasser, 20 % Sauerkirschen, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,2 % fettarmes Kakaopulver, WEIZENGRIESS, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471), natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401, E 415), Glukosesirup. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-250012 4008241100288
 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)



Russischer Zupfkuchen, geschnitten

Eine harmonische Komposition aus Schokoladenmürbeteig, dunklen, gezupften Streuseln und einer saftigen Käsefüllung.

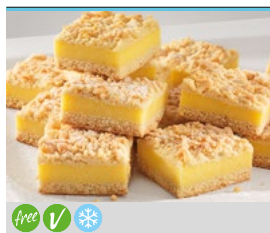
1 St. ca. 93 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

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/Um-luft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 25 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmer-temperatur.

27 % SPEISQUARK, Wasser, WEIZEN-MEHL, Zucker, Palmfett, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, 1,0 % Kakaopulver, SÜSSMOLKENPULVER, HÜHNERVOLLEI-PULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, MA-GERMILCHPULVER, Salz, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgator (E 471), Verdickungsmittel (E 401, E 410), Glukosesirup, MILCH-EIWEISS, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Zimt. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

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/Um-luft 150 °C) die tiefgefrorenen Kuchen ca. 30 Minuten aufbacken. Auftauzeit: ca. 7 Stunden bei Zimmer-temperatur.

Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, 14 % SCHLAGSAHNE, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), pflanzliche Fette (Palm, Sal), Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, LAKTOSE, SAHNE-PULVER, 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 und Schokostreuseln.

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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.619 kJ (387 kcal), Fett 20 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 4 g, Salz 0,9 g

geschnitten
 Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmer-temperatur.

Zucker, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 330), Palmfett, WEIZENGRIESS, Backtriebmittel (E 500), Kakaomasse, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471), SÜSSMOLKENPULVER, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Salz, LAKTOSE, Kakaobutter, natürliches Aroma, fettarmer Kakao. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

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 1.017 kJ (242 kcal), Fett 8,2 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 23 g, Eiweiß 6,8 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, WEIZENMEHL, Wasser, 5,2 % JOGHURT, pflanzliche Fette (Kokos, Palm), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, HÜHNERVOLLEIPIJULVER, Glukosesirup, HÜHNEREIGELBPIJULVER, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), MILCHWEISS, färbende Lebensmittel (Kürbiskonzentrat, Karottensaftkonzentrat, Färberdistel-Konzentrat), natürliches Aroma. 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 Zimtucker.

1 St. ca. 25 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

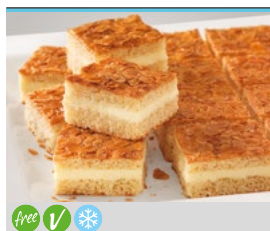
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.567 kJ (373 kcal), Fett 14 g davon GFS 8,1 g, Kohlenhydrate 53 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 0,5 g



☞ 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), HÜHNERVOLLEIPIJULVER, modifizierte Stärke, Dextrose, SÜSSMOLKENPIJULVER, LAKTOSE, SAHNEPIJULVER, MAGERMILCHPIJULVER, Zimt, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches Aroma. Kann enthalten: SOJA, HASELNÜSSE.

1-39-250007 4008241100189
 3 x 0,6 kg Tray (72 St. à ca. 25 g)



Mandel-Bienenstich, geschnitten

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

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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 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, MAGERMILCHPIJULVER, SÜSSMOLKENPIJULVER, Emulgatoren (SOJALECITHINE, E 471, E 472e), VOLLMILCHPIJULVER, Salz, HÜHNERVOLLEIPIJULVER, 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 Apfelstücken und knusprigen Streuseln.

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

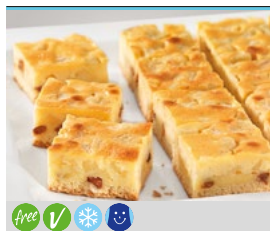
Nährwerte je 100 g: Brennwert 934 kJ (222 kcal), Fett 7,7 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,3 g



☞ 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.

52 % Äpfel, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, Hefe, SÜSSMOLKENPIJULVER, Salz, HÜHNERVOLLEIPIJULVER, MAGERMILCHPIJULVER, LAKTOSE, Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), SAHNEPIJULVER, Dextrose, Verdickungsmittel (Natriumalginat), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-282006 4006733000962
 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)



Bratapfelkuchen, geschnitten

Feiner Hefeboden belegt mit fruchtigen Apfelwürfeln in cremiger Puddingfüllung, bedeckt von einer lockeren Eierschneckenmasse.

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, pflanzliche Öle (Raps, Palm), pflanzliche Fette (Palm, Kokos), WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, 2,0 % Rosinen, 1,3 % HÜHNERVOLLEIPIJULVER, SÜSSMOLKENPIJULVER, VOLLMILCHPIJULVER, Hefe, LAKTOSE, SAHNEPIJULVER, MAGERMILCHPIJULVER, Reismehl, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472e), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Dextrose. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

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 1.332 kJ (319 kcal), Fett 18 g davon GFS 3,6 g, Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 4,5 g, Salz 0,7 g



geschnitten
 Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.

Wasser, Zucker, 13 % Karotten, WEIZENMEHL, Rapsöl, 7,6 % HASELNÜSSE, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLLEIPULVER, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGRIESS, MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471), WEIZENGLUTEN, Salz, Verdickungsmittel (E 415, E 401), Glukosesirup, natürliches Aroma. Kann enthalten: MANDELN.

1-39-206165 4008241616529
 3 x 1,9 kg Tray (72 St. à ca. 79 g)



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, HÜHNERVOLLLEIPULVER, modifizierte Stärke, WEIZENGRIESS, Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Palmfett, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, Salz, SAHNEPULVER, Verdickungsmittel (E 401, E 415), Glukosesirup, Emulgator (E 471), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches Aroma. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

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

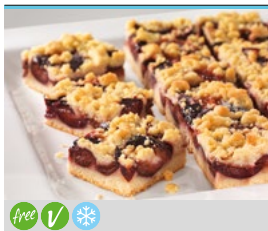
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.113 kJ (266 kcal), Fett 12 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,6 g



geschnitten
 Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur.

WEIZENMEHL, Zucker, 14 % Erdbeeren, Wasser, 11 % Pfirsichwürfel, Rapsöl, 5,3 % JOGHURT, Palmfett, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLLEIPULVER, WEIZENGRIESS, SÜSSMOLKENPULVER, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, Salz, Verdickungsmittel (E 401, E 415), SAHNEPULVER, Emulgator (E 471), Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Färberdistel-Konzentrat), natürliches Aroma. 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

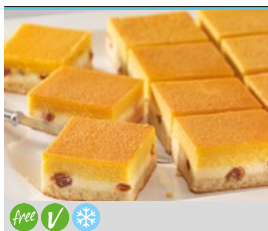
Nährwerte je 100 g: Brennwert 868 kJ (206 kcal), Fett 6 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 15 g, Eiweiß 3 g, Salz 0,2 g



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), HÜHNERVOLLLEIPULVER, 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 % HÜHNERVOLLLEIPULVER, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Rapsöl, 3,0 % Rosinen, modifizierte Stärke, WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGRIESS, SÜSSMOLKENPULVER, Hefe, LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Salz, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Kürbiskonzentrat, Färberdistel-Konzentrat), Emulgatoren (E 472e, E 322 (SOJA), E 471), Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 330, E 450), Backtriebmittel (E 500), Verdickungsmittel (E 401), MILCHEIWEISS, Dextrose, natürliches Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-250010 4008241100240
 3 x 2,25 kg Tray (72 St. à ca. 93 g)



Schokokinokuchen, geschnitten

Feiner heller Rührkuchen mit eingebakenen und aufgestreuten Schokoladenraspeln.

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, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (E 450, E 341, E 330), WEIZENGRIESS, Palmfett, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (Lecithine, E 471), natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Saflorkonzentrat), Salz, SÜSSMOLKENPULVER, Kakaobutter. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-206163 4008241616321
 3 x 1,4 kg Tray (72 St. à ca. 58 g)



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, Rapsöl, Palmfett, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Hefe, WEIZENSTÄRKE, Reisuquellmehl, HÜHNERVOLLEIPULVER, LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, Salz, SAHNEPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 322, E 471, E 472e), Verdickungsmittel (E 401), färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Färberdistel-Konzentrat), Dextrose, natürliches Aroma. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

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, Hefe, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, SAHNEPULVER, Salz, färbende Lebensmittel (Karottenextrakt, Kürbiskonzentrat, Färberdistel-Konzentrat), Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472e), Backtriebmittel (E 500), Verdickungsmittel (E 401), natürliches Aroma. Kann enthalten: HASELNÜSSE.

1-39-282004 4006733005599
 3 x 2 kg Tray (72 St. à ca. 83 g)



Nusskuchen, geschnitten

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

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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.581 kJ (378 kcal), Fett 21 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 4,4 g, Salz 0,7 g



☞ geschnitten
 Auftauzeit: ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur.

Zucker, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, 5,9 % HASELNÜSSE, HÜHNERVOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Palmfett, WEIZENGRIESS, Säuerungsmittel (Diphosphate, Calciumphosphate, Citronensäure), Backtriebmittel (E 500), fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches Aroma, Salz, SÜSSMOLKENPULVER. Kann enthalten: MANDELN.

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 1.198 kJ (286 kcal), Fett 12 g davon GFS 3 g, Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 0,6 g



Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur.

28 % Sauerkirschen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, Palmfett, HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,2 % Kakaopulver, WEIZENGRIESS, HÜHNEREIWEISSPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Backtriebmittel (E 500), Glukose-Fruktose-Sirup, natürliches Aroma, WEIZENGLUTEN, Salz, Verdickungsmittel (E 415, E 440, E 407), Emulgator (E 471), Glukosesirup. Kann enthalten: MILCH, SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE.

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 und mit Schokoladenstreuseln garniert.

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

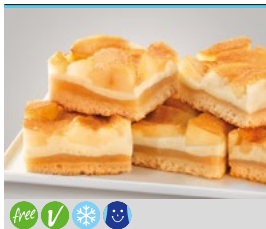
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.660 kJ (398 kcal), Fett 22 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 28 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 0,6 g



☞ geschnitten
 Auftauzeit: ca. 6 Stunden bei Zimmer-temperatur.

Zucker, Wasser, Rapsöl, WEIZENMEHL, 5,8 % Kakaopulver, WEIZENSTÄRKE, HÜHNERVOLLEIPULVER, Palmfett, Kakaomasse, WEIZENGLIESTÄRKE, 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)



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 817 kJ (194 kcal), Fett 5,8 g davon GFS 2 g, Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 2,3 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 Zimmer-temperatur.

51 % Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGLIESTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Salz, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, Backtriebmittel (E 500), SAHNENPULVER, Zimt, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471, E 472e), Geliermittel (E 407, E 440), Dextrose, Verdickungsmittel (E 401), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches Aroma. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.

1-39-282008 4006733002652
 3 x 2,1 kg Tray (72 St. à ca. 87 g)



Schoko-Bananen-Kuchen

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung, abgeglänzt mit Gelee und bestreut mit Schokoladenstreuseln.

1 St. ca. 71 g, Stückgröße 6 x 6,75 cm

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.268 kJ (302 kcal), Fett 11 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 4,7 g, Salz 0,7 g

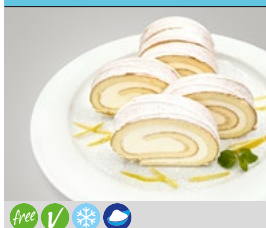


☞ geschnitten
 Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Zimmer-temperatur.

Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, 5,0 % Bananen (Bananenpüree, Bananenmark), 2,9 % Kakaopulver, WEIZENGLIESTÄRKE, Schokoladenstückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao, Emulgator (SOJALECITHINE)), modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 500, E 450), HÜHNEREIWEISSPULVER, Invertzuckersirup, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, SAHNENPULVER, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan, Natriumalginat), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stärke, färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Geliermittel (Pektine, Carrageen), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat. Kann enthalten: HASELNÜSSE, MANDELN.

1-39-282065 4006733018073
 3 x 1,7 kg Tray (72 St. à ca. 71 g)

Sahnerollen



Sahnerolle Zitrone, geschnitten

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

1 St. ca. 50 g

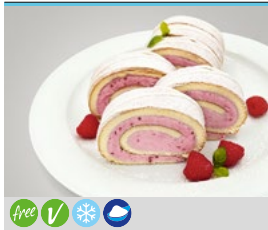
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.118 kJ (268 kcal), Fett 15 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 29 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 0,4 g



☞ geschnitten
 Gewünschte Anzahl an Sahnerollen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Bewahren Sie das Produkt nach dem Auftauen zwischen 4 °C und 7 °C gekühlt auf und verbrauchen Sie es innerhalb von 24 Stunden.

36 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, 1,0 % Zitronensaftkonzentrat, Dextrose, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Emulgatoren (E 472b, E 472a, E 322), Glukosesirup, Backtriebmittel (E 500), MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, Palmöl, Rapsöl, Säureregulator (E 331), LAKTOSE, Salfett, Palmfett. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282061 4006733017465
 1 x 2,4 kg (48 St. à ca. 50 g)



Sahnerolle Himbeere, geschnitten

Rolle aus lockerem Biskuit, gefüllt mit cremiger Himbeersahne und Himbeeren.

1 St. ca. 50 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.091 kJ (261 kcal), Fett 15 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 4 g, Salz 0,4 g



☞ geschnitten
Gewünschte Anzahl an Sahnerollen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Bewahren Sie das Produkt nach dem Auftauen zwischen 4 °C und 7 °C gekühlt auf und verbrauchen Sie es innerhalb von 24 Stunden.

35 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, 13 % Himbeeren, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 472a, E 472b, E 322), Backtriebmittel (E 500), Glukosesirup, färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftkonzentrat), MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Rapsöl, Säuerungsmittel (E 450, E 330), Geliermittel (Agar-Agar), LAKTOSE, Salfett, Palmfett. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282060 4006733017519
1 x 2,4 kg (48 St. à ca. 50 g)



Sahnerolle Erdbeere, geschnitten

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

1 St. ca. 50 g

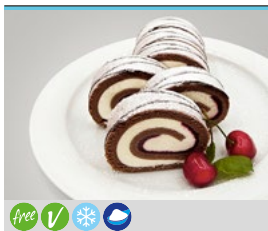
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.100 kJ (263 kcal), Fett 15 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 28 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 3,9 g, Salz 0,4 g



☞ geschnitten
Gewünschte Anzahl an Sahnerollen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Bewahren Sie das Produkt nach dem Auftauen zwischen 4 °C und 7 °C gekühlt auf und verbrauchen Sie es innerhalb von 24 Stunden.

37 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, 11 % Erdbeeren, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, modifizierte Stärke, Erdbeersaftkonzentrat, Glukosesirup, Emulgatoren (E 472a, E 472b), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, E 330), MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftkonzentrat), Salfett. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282062 4006733017489
1 x 2,4 kg (48 St. à ca. 50 g)



Sahnerolle Schoko-Kirsch, geschnitten

Rolle aus lockerem Schokoladen-Biskuitteig, gefüllt mit Kirsch-Sahne.

1 St. ca. 50 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.124 kJ (269 kcal), Fett 16 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 27 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 4 g, Salz 0,4 g



☞ geschnitten
Gewünschte Anzahl an Sahnerollen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Bewahren Sie das Produkt nach dem Auftauen zwischen 4 °C und 7 °C gekühlt auf und verbrauchen Sie es innerhalb von 24 Stunden.

38 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, 7,6 % Kirschen, Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, modifizierte Stärke, 0,7 % fettarmes Kakaopulver, 0,6 % Kirschsafkonzentrat, Emulgatoren (E 472a, E 472b, E 322), Säuerungsmittel (E 450, E 330), färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Hibiskuskonzentrat), Glukosesirup, Backtriebmittel (E 500), MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Rapsöl, natürliches Aroma, Geliermittel (E 440i, E 407), LAKTOSE, Salfett. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282059 4006733017427
1 x 2,4 kg Kt. (48 St. à ca. 50 g)

Mini-Gebäck



Mini-Berliner Himbeere

Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feinfruchtiger Himbeerkonfitüre.

1 St. ca. 12,5 g

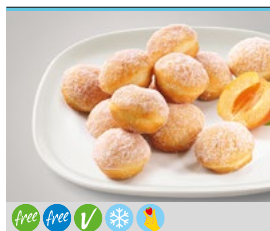
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.623 kJ (388 kcal), Fett 19 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 6,3 g, Salz 0,6 g



☞ 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)), Sonnenblumenöl, 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, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.

1-39-206140 4001724614029
1 x 2,5 kg Kt. (ca. 200 St. à ca. 12,5 g)



Mini-Berliner Aprikose

Lockere kleine Hefebällchen, gefüllt mit feifruchtiger Aprikosenkonfitüre.

1 St. ca. 12,5 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.584 kJ (378 kcal), Fett 19 g davon GFS 3,3 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 19 g, Eiweiß 6,2 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)), Sonnenblumenöl, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLLEI, 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, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.

1-39-206141 4001724614128
1 x 2,5 kg Kt. (ca. 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

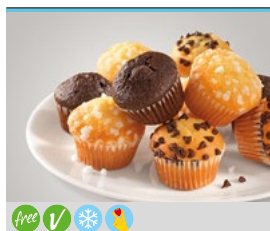
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.572 kJ (375 kcal), Fett 16 g davon GFS 7 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 1,2 g



Auftauzeit: ca. 25-30 Minuten bei Zimmertemperatur.

WEIZENMEHL, 22 % Glasur (Zucker, Palmfett, Rapsöl, LAKTOSE, Emulgator (Lecithine)), Wasser, Zucker, HÜHNERVOLLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 331), SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Calciumalginat), Jodsatz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Emulgator (E 471), MAGERMILCHPULVER. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PEKANNÜSSE, SOJA.

1-39-206143 4001724614326
1 x 2,5 kg Kt. (ca. 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.

Mini-Muffin Chocolate: Wasser, Zucker, 8,0 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLLEI, modifizierte Stärke, 2,5 % fettarmes Kakaopulver, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Aroma. Mini-Muffin Schokino: Wasser, Zucker, 12 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL,

HÜHNERVOLLLEI, modifizierte Stärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481). Mini-Muffin Vanille: Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLLEI, modifizierte Stärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: SOJA, LUPINE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, SESAM.

1-39-259050 4006733012675
1 x 2,28 kg Kt. (120 St. à ca. 19 g)



Mini-Muffins Schokino

Kleiner runder Rührkuchen mit eingebackenen und sichtbaren Schokoladentropfen.

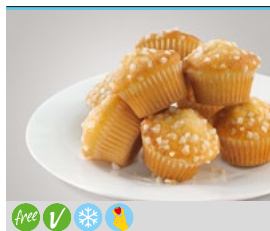
1 St. ca. 19 g



Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur.

Wasser, Zucker, 12 % Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLLEI, modifizierte Stärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481). Kann enthalten: SOJA, LUPINE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, SESAM.

1-39-282034 4006733012682
1 x 2,39 kg Kt. (ca. 126 St. à ca. 19 g)



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, HÜHNERVOLLLEI, modifizierte Stärke, resistente Dextrine, MAGERMILCHPULVER, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 341, E 450), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 471, E 481), natürliches Vanille Aroma. Kann enthalten: SOJA, LUPINE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, SESAM.

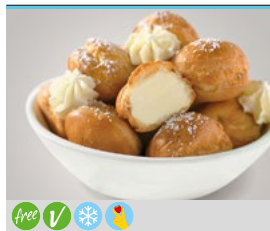
1-39-282035 4006733012699
1 x 2,39 kg Kt. (ca. 126 St. à ca. 19 g)

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Mini-Windbeutel Sahne

Knusprige kleine Windbeutel aus Brandteig mit Sahnefüllung.

1 St. ca. 14,5 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.312 kJ (316 kcal), Fett 25 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 19 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 4,4 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, Stärke, Emulgator (E 471), Stabilisator (Carrageen). Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-206145 4008241614525
2 x 1 kg Kt. (ca. 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



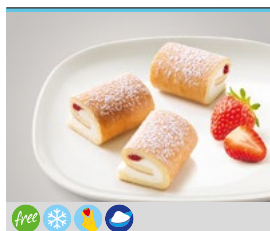
Auftauzeit: ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur.

Apfelkuchen 52 % Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, Hefe, SÜSSMOLKENPULVER, Salz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Backtriebmittel (E 500), Emulgator (E 322, E 471, E 472e), SAHNEPULVER, Dextrose, Verdickungsmittel (Natriumalginat), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt). Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE. Russischer Zupfkuchen 26 % SPEISEQUARK, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENSTÄRKE,

modifizierte Stärke, 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. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE. Donauwelle Wasser, 20 % Sauerkirschen, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, 1,2 % fettarmes Kakaopulver, WEIZENGRIESS, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, 0,5 % Kakaopulver, MAGER-

1-39-282023 4006733009729
1 x 6,05 kg Kt. (162 St. à ca. 37 g)

MILCHPULVER, HÜHNEREIWEISSPULVER, Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Backtriebmittel (E 500), WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E 322 (SOJA), E 471), natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel (E 401, E 415), Glukosesirup. Kann enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE.



Mini-Rolly Erdbeere

Feine Sahneröllchen aus Biskuitteig mit einer zartcremigen Füllung aus Sahne und Erdbeerfruchtkern und mit Puderzucker bestäubt.

1 St. ca. 20 g

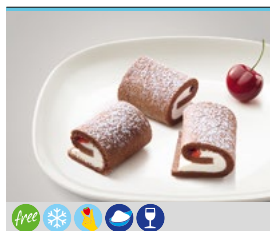
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.209 kJ (289 kcal), Fett 14 g davon GFS 9,6 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 23 g, Eiweiß 5,4 g, Salz 0,6 g



Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.

31 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, 3,2 % Erdbeeren, Dextrose, Glukosesirup, Emulgatoren (E 472a, E 472b), Backtriebmittel (E 500), Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), MAGERMILCHPULVER, Schweinegelatine, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), Geliermittel (Pektine), Salfett, Säureregulator (Natriumcitrate), Aroma. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282027 4006733009767
1 x 0,84 kg Kt. (ca. 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

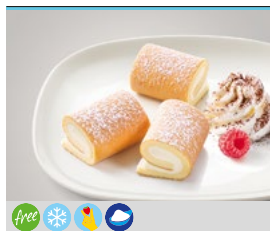
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.220 kJ (292 kcal), Fett 15 g davon GFS 10 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 22 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0,5 g



Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.

32 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, 2,4 % Kirschen, Glukosesirup, 1,0 % fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren (E 472a, E 472b), Säuerungsmittel (E 450, Citronensäure), Backtriebmittel (E 500), Schweinegelatine, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Geliermittel (Pektine), Salfett, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Säureregulator (Natriumcitrate). Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282028 4006733009774
1 x 0,84 kg Kt. (ca. 42 St. à ca. 20 g)



Mini-Rolly Sahne

Feine Sahneröllchen aus Biskuitteig mit zarter Sahnefüllung und mit Puderzucker bestäubt.

1 St. ca. 20 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.238 kJ (296 kcal), Fett 17 g davon GFS 12 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 20 g, Eiweiß 5,6 g, Salz 0,5 g



Auftauzeit: ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur.

43 % SCHLAGSAHNE, HÜHNERVOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Emulgatoren (E 472a, E 472b), Glukosesirup, Schweinegelatine, Säuerungsmittel (E 450), Backtriebmittel (E 500), MAGERMILCHPULVER, Salfett. Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE).

1-39-282026 4006733009750
1 x 0,84 kg Kt. (ca. 42 St. à ca. 20 g)

Pikantes Gebäck

 <p>Laugenecke</p> <p>Das etwas andere Laugencroissant: feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.</p> <p>1 St. à ca. 100 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.353 kJ (323 kcal), Fett 15,8 g davon GFS 10,1 g, Kohlenhydrate 36,9 g davon Zucker 1,5 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 0,9 g</p> <p>free ✓ ❄️</p> <p>wolf ButterBack weil Qualität verbindet</p>	<p>🔥 Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.</p> <p>🔥 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.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 18 % BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLLEI-PULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Transglutaminase. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.</p>	<p>1-99-030541 4038368305419 1 x 5 kg Kt. (50 St. à ca. 100 g)</p>
 <p>Griechischer Spinatstrudel mit Feta</p> <p>Knuspriger Plunderterteig, gefüllt mit Spinat und würzigem Feta. Überbacken mit Käse.</p> <p>1 St. à ca. 125 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.049 kJ (250 kcal), Fett 11,8 g davon GFS 7,5 g, Kohlenhydrate 28,1 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 7 g, Salz 1,4 g</p> <p>free ✓ ❄️</p> <p>wolf ButterBack weil Qualität verbindet</p>	<p>🔥 Kombidampf 30 % 17 Minuten bei 170 °C, Gesamtbackzeit: 17 Minuten. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.</p> <p>🔥 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.</p>	<p>WEIZENMEHL, Wasser, 13 % Spinat, 10 % BUTTER, 6 % Lauch, 4 % KÄSE, HÜHNERVOLLLEI, Hefe, 1,6 % FETA, Speisesalz, modifizierte Stärken, Zwiebeln, Zucker, HÜHNERVOLLLEI-PULVER, SAHMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Dextrose, pflanzliches Öl; Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, VOLLMLCHPULVER, Gewürze, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.</p>	<p>1-99-000920 4038368009201 1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 g)</p>
 <p>Currywurst-Tasche XXL</p> <p>Herzhafter Plunderterteig umhüllt eine ganze geräucherte Wurst in fruchtig-scharfer Currysoße. Garniert mit Currysamen.</p> <p>1 St. à ca. 170 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.274 kJ (306 kcal), Fett 19 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,5 g, Salz 1,4 g</p> <p>❄️ 2 3 7</p> <p>wolf ButterBack weil Qualität verbindet</p>	<p>🔥 Kombidampf: Dampf 80 %; Temperatur: 185 °C; Backzeit: 26 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.</p> <p>🔥 Backtemperatur: 175-185 °C, Backzeit: 26-28 Minuten, Beschwadung: viel. Geforene 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.</p>	<p>32 % Bockwurst (80 % Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisatoren: Natriumacetat, Natriumcitrat, Diphosphate; Glukosesirup, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8 % BUTTER, Tomatenmark, 2 % SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Apfel, Branntweinessig, Speisesalz, Curry, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLLEI-PULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Tomatenpulver, Stärke; Mais; Glukosesirup, pflanzliches Öl; Raps; Mehlbehandlungsmittel: Ascor-</p>	<p>1-99-000985 4038368009850 1 x 7,82 kg Kt. (46 St. à ca. 170 g)</p> <p>binsäure, Amylase, Xylanase; Gewürze, Kräuter,Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Lebensmittel: rote Bete (CH-Rande); Zwiebeln, Gewürzextrakt,natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.</p>





Zubehör






Bestelle HIER direkt dein passendes Zubehör:



<https://www.oetker-shop.de/gastronomie/zubehoer/>



	<p>Kuchmesser</p> <p>Kuchmesser aus Edelstahl und einem ergonomisch geformten Griff aus Kunststoff. Schnelle und präzise Schnittführung. Klinglänge 25 cm.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209132 1 Stück</p>
	<p>Greifzange</p> <p>Langlebige Gebäckzange aus Edelstahl. Hochglanzpoliert, fugenlos und spülmaschinengeeignet. 27,5 x 4 x 2 cm.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209129 1 Stück</p>
	<p>Kuchen-Glocke</p> <p>Ästhetische, transparente Kuchen-Glocke aus Polycarbonat. Die Haube ist stapelbar, bruchsicher und spülmaschinengeeignet. 30 cm Durchmesser, 22 cm Höhe.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209130 1 Stück</p>
	<p>Kuchen-Platte</p> <p>Attraktive und standsichere Kuchen-Platte aus Steingut. Jedes Teil ein handgefertigtes Unikat - mit Charakter und Persönlichkeit. 30 cm Durchmesser, 11 cm Höhe.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209128 1 Stück</p>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Tischauflieger Holz-/Acryl A5</p> <p>10er Set: Hochwertige Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>		<p>1-99-209144 10 Stück</p>
 <p>Tischauflieger A5 aus Buchenholz</p> <p>10er Set: Tischauflieger aus europäischem Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>		<p>1-99-209146 10 Stück</p>
 <p>Klemmbrett A4 aus Bambus</p> <p>5er Set: Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>		<p>1-99-209145 5 Stück</p>
 <p>Frischhaltefolie</p> <p>Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.</p>			<p>1-39-208815 6 x 1 Rolle (6 St. à 1800 g)</p>
 <p>Alufolie</p> <p>Alufolie, extrastark, extrabreit, 45 cm breit, 150 m lang, 16 µm stark, für Lebensmittelkontakt.</p>			<p>1-39-208805 4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)</p>



WAFFEL MIT ERDBEERSAHNE

- 1** Den Waffelmix nach Zubereitungsanleitung zubereiten.
- 2** Die gut gekühlte, flüssige Sahne in einem Kessel etwa 1 Minute schlagen.
- 3** Die entsprechende Menge Sahnesteif einstreuen und die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit schlagen.
- 4** Das Erdbeerfruchtpüree unterheben, bis sich die Masse homogen rosa eingefärbt hat und bis zum Servieren kalt stellen.

TOPPING

- 1** Die Erdbeeren und Minze waschen und trocken tupfen.
- 2** Eine Hälfte der Erdbeeren ganz belassen. Die andere Hälfte vierteln und das Blattgrün entfernen.
- 3** Die goldgelb gebackene Waffel kurz auf einem Gitter auskühlen lassen und im Anschluss angeschrägt auf einen Servierteller setzen.
- 4** Ringsum der Waffel nach Belieben mit der Dessertsoße Erdbeere, den frischen Erdbeeren, der Minze und der essbaren Blüte garnieren.
- 5** Die gekühlte Erdbeersahne mit einem Löffel oder mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Tülle auf die Waffel geben.
- 6** Zum Schluss mit den Mini-Marshmallows und den bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

WAFFEL

1.000 g	Waffelmix 1-39-252359
700 ml	Wasser
350 ml	Pflanzenöl

ERDBEERSAHNE

1.000 ml	Sahne
500 ml	Erdbeerfruchtpüree (gezuckert), z.B. Ponthier
34 g	Sahnesteif 1-39-201505

TOPPING

30 g	Mini-Marshmallows 1-39-252324
30 g	Bunte Zuckerstreusel 1-39-252308
50 ml	Dessertsoße Erdbeere 1-39-252371
200 g	Frische Erdbeeren
1,5 g	Essbare Blüten
3 g	Frische Minze

Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für zusammengestellte Speisen, insbesondere für die Angaben von kenntlichmachungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe, liegt beim Anwender/Weiterverarbeiter.

Tipp: Die Erdbeeren und das Erdbeerfruchtpüree können bei saisonaler Nichtverfügbarkeit durch Himbeeren und Himbeerfruchtpüree ersetzt werden.



PIKANTE SPEZIALITÄTEN





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

Suppen	84
Suppeneinlagen	90
Soßen	91
Bindemittel	96
Panaden	98
Würzmittel	99
Kartoffelspezialitäten	100
Fleischersatz-Produkte	101
Sonstige pikante Spezialitäten	102
Vending - Suppen & Brühen	104
Zubehör	105

Suppen

Klare Suppen & Brühen



 <p>free free free free ✓</p>	<p>Gemüsesuppe, klar, Etoklar, mit Kräutereinlage</p> <p>Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie.</p> <p>20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 791 kJ (187 kcal), Fett 1,9 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 4,1 g, Salz 51,9 g</p>	<p> 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.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Maltodextrin, 2,0 % Karotten, Rapsöl, 0,7 % Zwiebeln, 0,6 % Lauch, Petersilie, Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: MILCH, SELLERIE, SENF.</p>	<p>1-39-250031 4008241100707 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Gemüsesuppe, klar, Etoklar, ohne Einlage</p> <p>Klare Suppe mit feinem Gemüseschmack, die aufgrund ihrer Kaltlöslichkeit auch hervorragend zum Würzen eingesetzt werden kann. Die Suppe enthält keine stückige Kräuter- und Gemüseeinlage.</p> <p>20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 822 kJ (194 kcal), Fett 1,6 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 3,6 g, Salz 50,5 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren. Hinweis: Dieses Produkt ist kaltlöslich und kann auch in kaltes Wasser eingerührt werden. Besonders geeignet zum Würzen.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Maltodextrin, Hefeextrakt, Rapsöl, 1,0 % Pastinakenpulver, 0,4 % Karottenpulver, 0,4 % Lauchpulver, Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH.</p>	<p>1-39-255068 4006733011937 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Gemüsesuppe, klar, Etoklar, hefefrei, mit Kräutereinlage</p> <p>Klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.</p> <p>20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 873 kJ (206 kcal), Fett 2,1 g davon GFS 0,2 g, Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 32 g, Eiweiß 0,5 g, Salz 47,6 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet Wasser aufkochen. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rapsöl, 0,8 % Karotten, 0,7 % Lauch, 0,6 % Zwiebeln, Petersilie, Gewürz, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH.</p>	<p>1-39-255016 4006733001075 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = ca. 605 l fertige Suppe</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage</p> <p>Geschmacklich kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage.</p> <p>22 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 886 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</p>	<p> 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.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Aroma, Rapsöl, Stärke, Karotten, Karamell, Petersilie. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, MILCH.</p>	<p>1-39-250033 4008241100721 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = ca. 550 l fertige Suppe</p>



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

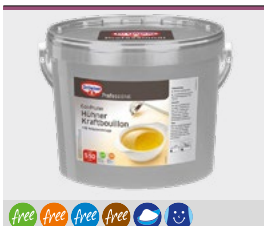
Nährwerte je 100 g: Brennwert 642 kJ (151 kcal), Fett 1,1 g davon GFS 0,1 g, Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 7,7 g, Eiweiß 2,4 g, Salz 60,8 g



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, 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 992 kJ (235 kcal), Fett 4,3 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 18 g, Eiweiß 7,2 g, Salz 43 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, Salz, Rapsöl, Rindfleischextrakt, Aroma, Karamell. 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 Suppe mit Einlage



 <p>free free V</p>	<p>Minestrone</p> <p>Typisch italienische Suppe mit Nudeln und vielen leckeren Gemüsesorten wie Tomaten, Karotten, Erbsen, Zucchini, Lauch und Zwiebeln.</p> <p>70 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.406 kJ (333 kcal), Fett 6,2 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 8,7 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 13,2 g</p>	<p>Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.</p>	<p>36 % EIERNUDELN (HARTWEIZEN-GRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Stärke, 6,0 % Tomaten, Palmfett, 3,0 % grüne Erbsen, 3,0 % Zucchini, 3,0 % Zwiebeln, 2,0 % Karotten, Aroma, Hefeextrakt, 1,0 % Lauch, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saft), Knoblauch, Oregano. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE.</p>	<p>1-39-205790 4008241579022</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe</p>
 <p>free free V</p>	<p>Eiermuschel Suppe</p> <p>Klare Gemüsesuppe mit einem hohen Anteil von Eiermuscheln und einer vielfältigen Gemüseeinlage.</p> <p>70 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.506 kJ (357 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 3,5 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 6 g, Eiweiß 9,5 g, Salz 10,5 g</p>	<p>Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.</p>	<p>49 % EIERNUDELN (HARTWEIZENGRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Zucker, Hefeextrakt, 2,0 % grüne Erbsen, 1,8 % Karotten, 1,2 % geröstete Zwiebeln, Aroma, 1,0 % Lauch, 0,8 % Tomaten, SELLERIEBLÄTTER, Petersilie, Kurkuma, Karamell. Kann enthalten: MILCH.</p>	<p>1-39-205793 4008241579329</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe</p>
 <p>free free</p>	<p>Hühnersuppe mit Eiernudeln</p> <p>Feine Suppe mit intensivem Hühnercharakter, feiner Gemüseeinlage und Eiernudeln.</p> <p>70 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.430 kJ (338 kcal), Fett 5,4 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 4 g, Eiweiß 12 g, Salz 11,9 g</p>	<p>Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.</p>	<p>65 % EIERNUDELN (HARTWEIZENGRIESS, HÜHNERVOLLEI), Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält Ei), 2,0 % Hühnerfett, Palmfett, Hefeextrakt, 0,5 % Karotten, 0,5 % Lauch, 0,4 % Tomaten, Petersilie, Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure), SELLERIEBLÄTTER. Kann enthalten: MILCH.</p>	<p>1-39-205794 4008241579428</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe</p>
 <p>free free V</p>	<p>Zwiebelsuppe</p> <p>Feine, aromatische, klare Zwiebel-suppe mit hohem Zwiebelanteil.</p> <p>70 g Trockenmischung auf 1,05 l Wasser</p> <p>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</p>	<p>Die Trockenmischung in kochendes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.</p>	<p>51 % Zwiebeln, Stärke, Palmfett, Meersalz, Würze, Hefeextrakt, Salz, WEIZENMEHL, Gewürze (Kurkuma, Pfeffer), Karamell. Kann enthalten: Ei, MILCH/LAKTOSE.</p>	<p>1-39-205789 4008241578926</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = ca. 43 l fertige Suppe</p>

Cremesuppen, Classic - ohne Einlage



 <p>free free free free V</p>	<p>Kürbiscremesuppe</p> <p>Feincremige Suppe mit ausgeprägtem Kürbischarakter und feiner Petersilie.</p> <p>80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.653 kJ (393 kcal), Fett 12 g davon GFS 3,1 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 11 g, Eiweiß 2,7 g, Salz 10,6 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>modifizierte Stärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 7,0 % Kürbis, Sonnenblumenöl, Zucker, Palmfett, Aroma, Glukosesirup, Hefeextrakt, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), färbendes Lebensmittel (Karotenenextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Petersilie. Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH, EI.</p>	<p>1-39-205786 4008241578629</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p>Creemige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack.</p> <p>80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.488 kJ (352 kcal), Fett 4,4 g davon GFS 2,2 g, Kohlenhydrate 68 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 5,7 g, Salz 10,6 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>28 % Tomaten, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz. Kann enthalten: MILCH, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205754 4008241575420</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38,5 l fertige Suppe</p>
 <p>free free free free V</p>	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel.</p> <p>80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.807 kJ (431 kcal), Fett 19 g davon GFS 4 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 4,9 g, Eiweiß 2,2 g, Salz 11,4 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, 4,2 % Spargelpulver, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-259046 4006733011906</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 40 l fertige Suppe</p>
 <p>free free V</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p>Feincremige Suppe mit dem typisch herzhaften Geschmack von Blumenkohl.</p> <p>80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.630 kJ (387 kcal), Fett 12 g davon GFS 3,2 g, Kohlenhydrate 63 g davon Zucker 6,5 g, Eiweiß 5,3 g, Salz 11,3 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>modifizierte Stärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Sonnenblumenöl, 5,7 % Blumenkohl, Aroma, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan). Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205753 4008241575321</p> <p>2 x 3 kg FS</p> <p>3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = ca. 38 l fertige Suppe</p>

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 1.795 kJ (428 kcal), Fett 19 g davon GFS 4,2 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 4,7 g, Eiweiß 2,8 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.

modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, Hefeextrakt, Zucker, 1,5 % Champignonextraktpulver, 1,2 % Champignonpulver, Verdickungsmittel (Xanthan). Kann enthalten: MILCH, 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 feinremiger Konsistenz.

80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.913 kJ (457 kcal), Fett 22 g davon GFS 5,2 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 3,8 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.

modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 6,0 % Hühnerfett, Reismehl, Aroma, Glukosesirup, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz. Kann enthalten: MILCH, 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 1.863 kJ (445 kcal), Fett 21 g davon GFS 5,1 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 4,9 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 8,9 g



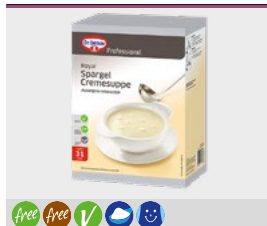
Cook & Chill-geeignet
 Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.

modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, 6,8 % Brokkoli, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, Hefeextrakt, Blumenkohl, Spinat, Verdickungsmittel (Xanthan), Petersilie, Gewürz. Kann enthalten: MILCH, 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 1.714 kJ (408 kcal), Fett 14 g davon GFS 3,9 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 11 g, Eiweiß 7,2 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, MAGERMILCHPULVER, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Aroma, 3,0 % Spargelextraktpulver, Glukosesirup, 2,5 % Spargel, Hefeextrakt, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze. Kann enthalten: EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.

1-39-205776 4008241577622










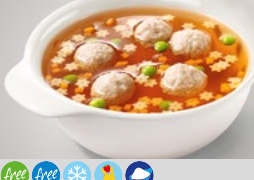


2 x 3 kg FS

3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Waldpilzcremesuppe, Royal Feincremige Suppe mit typischen Waldpilzen wie Butterpilzen, Steinpilzen und Champignons.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.646 kJ (392 kcal), Fett 14 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 7,4 g, Eiweiß 6,3 g, Salz 11 g</p> <p><i>free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Sonnenblumenöl, Palmfett, Reismehl, MAGERMILCHPULVER, 4,0 % Champignonextraktpulver, 4,0 % getrocknete Mischpilze (Champignons, Butterpilze, Steinpilze), Aroma, Glukosesirup, Hefeextrakt, Tomatenpulver, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Petersilie, Karamell, Gewürz. Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI.</p>	<p>1-39-205780 4008241578025 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe</p>
 <p>Kräutercremesuppe, Royal Helle Cremesuppe mit würzigen Gartenkräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sellerie, Bärlauch und Bohnenkraut.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.755 kJ (417 kcal), Fett 14 g davon GFS 2,4 g, Kohlenhydrate 70 g davon Zucker 5,2 g, Eiweiß 2,1 g, Salz 8,8 g</p> <p><i>free free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Glukosesirup, Palmfett, 2,1 % Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, SELLERIEBLÄTTER, Bärlauch, Bohnenkraut), Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Trennmittel (Siliciumdioxid). Kann enthalten: MILCH, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205761 4008241576120 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe</p>
 <p>Tomatencremesuppe, Royal Cremesuppe mit vollfruchtigem Tomatengeschmack, verfeinert mit typisch italienischen Kräutern und aromatischen Tomatenstückchen.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.606 kJ (382 kcal), Fett 11 g davon GFS 4,3 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 30 g, Eiweiß 6,6 g, Salz 10,1 g</p> <p><i>free free free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>32 % Tomaten, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Reismehl, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Aroma, Glukosesirup, Kräuter, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205778 4008241577820 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung für 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe</p>
 <p>Karottencremesuppe, Royal Fruchtige Cremesuppe mit schmackhaften Karottenstücken und feiner Petersilie.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.727 kJ (412 kcal), Fett 16 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 62 g davon Zucker 12 g, Eiweiß 3 g, Salz 7,4 g</p> <p><i>free free free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, 7,5 % Karotten, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, 5,5 % Karottenextrakt, Glukosesirup, Zucker, Palmfett, Hefeextrakt, Aroma, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan), Orangensaftpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE.</p>	<p>1-39-205773 4008241577325 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 30,5 l fertige Suppe</p>
 <p>Grünkerncremesuppe mit feinem Gemüse, Royal Schmackhafte helle Suppe mit ausgeprägtem Grünkerngeschmack, Karotten und Sellerieblättern.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.717 kJ (409 kcal), Fett 16 g davon GFS 3,8 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 6,1 g, Eiweiß 5,3 g, Salz 8,9 g</p> <p><i>free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>25 % GRÜNKERNMEHL (DINKELWEIZEN), modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), 5,0 % GRÜNKERNGRIESS (DINKELWEIZEN), SAHNEPULVER, Glukosesirup, Palmfett, 2,0 % Karotten, Zucker, Hefeextrakt, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma, SELLERIEBLÄTTER, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze. Kann enthalten: EI, SOJA.</p>	<p>1-39-205782 4008241578223 2 x 3 kg FS 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = ca. 31 l fertige Suppe</p>

Suppeneinlagen



	<p>Grießklößchen, tiefgefroren</p> <p>Traditionelle Suppeneinlage mit feinem Grießgeschmack.</p> <p>1 St. ca. 15 g</p> <p>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 g</p>	<p> regenerierfertig</p> <p> Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.</p> <p>Die tiefgefrorenen 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.</p>	<p>Wasser, HÜHNERVOLLEI, 22 % HARTWEIZENGRIESS, Palmfett, Rapsöl, Salz, SAHNE, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SOJA, SELLERIE.</p>	<p>1-39-275055 4006733015362</p> <p>6 x 1 kg Beutel (ca. 400 St. à ca. 15 g)</p> <p>6 x 67 St. à ca. 15 g</p>
	<p>Eierstichwürfel, tiefgefroren</p> <p>Die klassische Suppeneinlage zum Verfeinern von Brühen und Suppen.</p> <p>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</p>	<p> regenerierfertig</p> <p> Die tiefgefrorenen Eierstichwürfel in die heiße Suppe geben, ziehen lassen bis sie an die Oberfläche kommen.</p>	<p>59 % HÜHNERVOLLEI, MAGERMILCH, Salz, Gewürzextrakt.</p>	<p>1-39-275054 4006733015171</p> <p>6 x 1 kg Beutel</p>
	<p>Markklößchen, tiefgefroren</p> <p>Der beliebte Klassiker unter den Suppeneinlagen.</p> <p>1 St. ca. 7 g</p> <p>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</p>	<p> regenerierfertig</p> <p> Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.</p> <p>Die tiefgefrorenen 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.</p>	<p>HÜHNERVOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 17 % Rinderknochenmarkfett, Wasser, Stärke, Palmfett, Salz, Rapsöl, Petersilie, Gewürzextrakte. Kann enthalten: SELLERIE, MILCH.</p>	<p>1-39-275056 4006733015386</p> <p>6 x 1 kg Beutel (ca. 858 St. à ca. 7 g)</p> <p>6 x 143 St. à ca. 7 g</p>
	<p>Suppenfleischklößchen, tiefgefroren</p> <p>Suppenfleischklößchen mit 52 % Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil, gegart, tiefgefroren.</p> <p>1 St. ca. 6 g</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 750 kJ (179 kcal), Fett 9 g davon GFS 3,4 g, Kohlenhydrate 12 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 12 g, Salz 1,9 g</p>	<p> regenerierfertig</p> <p> Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.</p> <p>Die tiefgefrorenen 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.</p>	<p>45 % Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Wasser, 7,0 % Rindfleisch, HÜHNERVOLLEI, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator (Natriumcitrate), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE). Kann enthalten: MILCH.</p>	<p>1-39-275057 4006733015409</p> <p>6 x 1 kg Beutel (ca. 1000 St. à ca. 6 g)</p> <p>6 x 166 St. à ca. 6 g</p>

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 1.245 kJ (298 kcal), Fett 18 g davon GFS 11 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 1,8 g, Eiweiß 7,9 g, Salz 1,5 g

regenerierfertig
 Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren.
 Die tiefgefrorenen 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 durchgehitzt ist.

HÜHNERVOLLEI, CRÈME FRAÎCHE, 12 % GRÜNKERNMEHL (DINKELWEIZEN), 12 % GRÜNKERNGRIESS (DINKELWEIZEN), Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Kokosöl, Karotten, Sonnenblumenöl, Salz, Petersilie, Hefeextrakt, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren). 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 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


























 <p>free free free free</p>	<p>Bratensaft, Goldox, Instant</p> <p>Leicht gebundene Fleischsoße, die äußerst vielseitig verwendbar ist: Zum Abschmecken und Verfeinern dunkler Soßen oder als Grundbasis für weitere Ableitungen.</p> <p>100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-205818 4008241581827</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Trockenmischung auf 120 l Wasser = ca. 126 l fertige Soße</p>
--	---	--	---	---

 <p>free free free free</p>	<p>Bratenjus, Royal, pastös</p> <p>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.</p> <p>100 g Paste auf 1 l Wasser</p> <p>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</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p>TEXT FEHLT!</p>	<p>Rinderfett, Stärke, Hefeextrakt, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Palmöl, Salz, Aroma, Rindfleischextrakt, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker), Zwiebeln, Tomatenpulver, Zucker, Gewürze.</p>	<p>1-39-257040 4006733015959</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Paste auf 120 l Wasser = ca. 125 l fertiger Jus</p>
---	---	---	---	---

Grundsoßen







 <p>free free ✓</p>	<p>Weiße Soße / Béchamel, Granulat</p> <p>Eine fein abgestimmte, sämige Soße mit ausgewogenem neutralem, leicht sahnigem Grundgeschmack.</p> <p>120 g Granulat auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.869 kJ (450 kcal), Fett 35 g davon GFS 22 g, Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 5,4 g, Eiweiß 3,3 g, Salz 7,4 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>modifizierte Stärke, Palmfett, Maltodextrin, Palmkernöl, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), MAGERMILCHPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Emulgator (E 472e), Stabilisatoren (E 340, E 450), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>1-39-250054 4008241101391</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 104 l fertige Soße</p>
--	---	--	---	--

PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Tomatensoße, Granulat Sämige, fruchtig-frische Tomatensoße - beliebt zu vielen Gerichten. 160 g Granulat auf 1 l Wasser = ca. 1 l</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.945 kJ (465 kcal), Fett 22 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 26 g, Eiweiß 5,1 g, Salz 5,4 g</p> 	<p> 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.</p>	<p>29 % Tomaten, Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>1-39-250043 4008241100936 1 x 12 kg Eimer 12 kg Granulat auf 75 l Wasser = ca. 80 l fertige Soße</p>
 <p>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</p> <p>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</p> 	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-257022 4006733003857 1 x 8 kg Eimer 8 kg Trockenmischung auf 67 l Wasser = ca. 73 l fertige Soße</p>
 <p>Velouté, Instant Ideale, geschmacklich neutrale Basis für alle hellen Suppen und Soßen. 100 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>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</p> 	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-205828 4008241582824 1 x 10 kg Eimer 10 kg Trockenmischung auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße</p>
 <p>Braune Soße, Instant Einfache, gebundene, geschmacklich neutrale Basissoße zur Weiterverarbeitung anderer dunkler Soßen. 80 g Trockenmischung auf 1 l Wasser</p> <p>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</p> 	<p> Cook & Chill-geeignet  Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>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.</p>	<p>1-39-205324 4008241532423 1 x 12 kg Eimer 12 kg Trockenmischung auf 150 l Wasser = ca. 153 l fertige Soße</p>
 <p>Demi-glace, Granulat Dunkle, leicht gebundene Soßenbasis, die zur Herstellung sämtlicher brauner Soßen geeignet ist. 100 g Granulat auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.895 kJ (453 kcal), Fett 23 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 6,8 g, Eiweiß 3,7 g, Salz 9,2 g</p> 	<p> 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.</p>	<p>Palmfett, modifizierte Stärke, Maltodextrin, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Zucker, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>1-39-257002 4008241102541 1 x 10 kg Eimer 10 kg Granulat auf 100 l Wasser = ca. 100 l fertige Soße</p>

Delikatess- / Fleischsoßen



 <p>free free free free ✓</p>	<p>Delikatess-Soße zu Braten, Granulat</p> <p>Dunkle Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, würzig im Geschmack und universell einsetzbar.</p> <p>120 g Granulat auf 1 l Wasser (2 Minuten kochen)</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.871 kJ (447 kcal), Fett 22 g davon GFS 14 g, Kohlenhydrate 59 g davon Zucker 7,4 g, Eiweiß 2,5 g, Salz 11,8 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Zucker, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Tomatenpulver, Hefeextrakt, Reismehl, Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (Lecithine).</p>	<p>1-39-250041 4008241100912</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Granulat auf 100 l Wasser (2 Minuten kochen) = ca. 105 l fertige Soße</p>
 <p>free free ✓</p>	<p>Rahmsoße, Granulat</p> <p>Eine typisch hellbraune, rahmige Soße, die sich äußerst vielseitig einsetzen lässt.</p> <p>160 g Granulat auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 2.317 kJ (557 kcal), Fett 41 g davon GFS 27 g, Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 5,8 g, Eiweiß 4,6 g, Salz 7,7 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>24 % SAHNEPULVER, Palmfett, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Stabilisatoren (E 450, E 340), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamell, Emulgator (E 472e), Champignons, Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>1-39-250057 4008241101438</p> <p>1 x 10 kg Eimer</p> <p>10 kg Granulat auf 62,5 l Wasser = ca. 68 l fertige Soße</p>
 <p>free free free free ✓</p>	<p>Delikatess-Soße zu Rinderbraten, Granulat</p> <p>Kräftige, dunkelbraune Soße mit leichter bis mittlerer Bindung, die den typischen Charakter des Rindfleisches optimal unterstützt.</p> <p>100 g Granulat auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.846 kJ (441 kcal), Fett 22 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 6,5 g, Eiweiß 3,2 g, Salz 13,1 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Tomatenpulver, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Emulgator (Lecithine).</p>	<p>1-39-250060 4008241101476</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße</p>
 <p>free free</p>	<p>Geflügelsoße, Royal, Granulat</p> <p>Dunkle, gebundene Soße mit ausgeprägtem Geflügelcharakter.</p> <p>100 g Granulat auf 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.898 kJ (454 kcal), Fett 23 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 8,7 g, Eiweiß 3,2 g, Salz 11,5 g</p>	<p> Cook & Chill-geeignet</p> <p> Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.</p>	<p>Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma (enthält Ei), Zucker, WEIZENMEHL, Karamell, Hefeextrakt, Huhnextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>1-39-257003 4008241102558</p> <p>1 x 12 kg Eimer</p> <p>12 kg Granulat auf 120 l Wasser = ca. 124 l fertige Soße</p>

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Delikatess-Soße zu Schweinebraten, Granulat

Braune, gebundene Soße, die mit typischen Kräutern und einer feinen Kümmelnote abgerundet ist.

100 g Granulat auf 1 l Wasser

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.858 kJ (444 kcal), Fett 22 g davon GFS 15 g, Kohlenhydrate 57 g davon Zucker 7,4 g, Eiweiß 3,5 g, Salz 11,2 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, Tomaten, Hefeextrakt, Zucker, Karamell, Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Lecithine), Rauch.

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

Bekante 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 1.486 kJ (352 kcal), Fett 4,5 g davon GFS 0,4 g, Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 27 g, Eiweiß 19 g, Salz 6,7 g

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

29 % Tomaten, 23 % SOJAEIWEISSERZEUGNIS, Zucker, WEIZENMEHL, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, Aroma, Rapsöl, Maltodextrin, Hefeextrakt, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: EI, MILCH.

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 1.577 kJ (374 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 4,2 g, Kohlenhydrate 67 g davon Zucker 21 g, Eiweiß 4,9 g, Salz 9,1 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 vorgegarterem 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, 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 2.384 kJ (574 kcal), Fett 44 g davon GFS 27 g, Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 7 g, Eiweiß 6,4 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, Glukosesirup, BUTTERFETT, MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREIGELB, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Emulgator (E 472e), Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisatoren (E 340, E 450, E 451), Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), MILCHEIWEISS, Säureregulator (Trinatriumcitrat).

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 2.491 kJ (601 kcal), Fett 50 g davon GFS 33 g, Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 6,2 g, Eiweiß 1,8 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.

BUTTERFETT, Palmfett, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisatoren (E 450, E 451, E 340), Zitronensaftpulver, Emulgator (E 472e), MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel (Citronensäure).

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



Cook & Chill-geeignet
 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



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

O 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 Gemüsesoups sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und gebundenen Suppen.

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

Nährwerte je 100 g: Brennwert 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

O 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

O 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



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

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

Maisstärke. Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-201806 4008241180631
1 x 15 kg Eimer
1-39-201804 4008241180433
4 x 2,5 kg FS



PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



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



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

Panaden



Panierfix

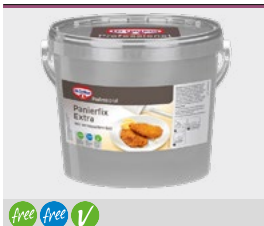
Basisprodukt zum Panieren von Koteletts, Schnitzeln, Hähnchenflügeln und Fisch.

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 % HÜHNEREIWEISS, 1,0 % HÜHNEREI-GELB, 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, HÜHNEREIWEISS, HÜHNEREI-GELB, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte, Gewürz. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE.

1-39-259020 4006733004380
1 x 5 kg Eimer

Würzmittel



 <p>Speisewürze, Gold</p> <p>Für Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Salate, Würstzubereitungen und andere Speisen. Verleiht Ihren Speisen einen intensiveren Geschmack und verfeinert sie.</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 272 kJ (64 kcal), Fett 0 g davon GFS 0 g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g, Eiweiß 16 g, Salz 18 g</p> <p><i>free free free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet Einfach in die Speisen einrühren.</p>	<p>Speisewürze (Raps, Mais). Kann enthalten: SOJA, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205290 4008241529027 1 x 6,25 kg Kanister</p>
 <p>Würzmischung universal, Küchengold</p> <p>Universelles Feinwürzmittel - verfeinert und würzt zugleich alle Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen sowie Gemüse, Kartoffelgerichte, Teigwaren, Suppen, Soßen und pikante Salate.</p> <p>15 g je l oder kg</p> <p>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</p> <p><i>free free free free V</i></p>	<p> regenerierfertig Vor dem Kochen oder der Zubereitung zugeben, dann erst nachwürzen.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Maltodextrin, Aroma, Rapsöl, Hefeextrakt, Trennmittel (E 341), Gewürze, Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt). Kann enthalten: EI, MILCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, SENF, SELLERIE.</p>	<p>1-39-205878 4008241587829 1 x 12 kg Eimer</p>
 <p>Würzmischung classic, Goldhuhn</p> <p>Spezialwürzmittel zum Würzen und Verfeinern von allen Suppen, Soßen, Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren.</p> <p>ca. 16 g für 1 l bzw. 1 kg Speisen</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.044 kJ (247 kcal), Fett 5,1 g davon GFS 1,6 g, Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 3,3 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 43,3 g</p> <p><i>free free</i></p>	<p> regenerierfertig Zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken von allen Suppen, Soßen, Fleisch, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Reis und Teigwaren.</p>	<p>Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, modifizierte Stärke, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Aroma, 5,0 % Hühnerfett, Hefeextrakt, Zucker, Kurkuma, Farbstoff (Carotin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamell, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), HÜHNEREIGELBPULVER. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205855 4008241585528 1 x 12 kg Eimer</p>
 <p>Würzmischung für Gemüse, Gemüsegold</p> <p>Verfeinert und würzt frisches und TK-Gemüse. Bringt den Gemüsegeschmack voll zur Geltung. Mit feinem Buttergeschmack.</p> <p>50 g für 1 kg Gemüse</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.539 kJ (365 kcal), Fett 11 g davon GFS 5 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 17 g, Eiweiß 1,8 g, Salz 18,3 g</p> <p><i>free free free free V</i></p>	<p> Cook & Chill-geeignet  Gemüsegold auf das frische oder tiefgefrorene Gemüse (oder Gemüseemischung) streuen, kurz durchmischen und im Kombidämpfer bei 100 °C - 100 % Dampfeinstellung (Zeiteinstellung richtet sich nach Gemüsesorten) dämpfen. Das fertiggegartete 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, anschwanken, Zubereitung danach kurz</p>	<p>dünsten lassen. Vor dem Servieren nochmals durchschwenken.</p> <p>Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Palmfett, Stärke, modifizierte Stärke, Rapsöl, Aroma, Hefeextrakt, Petersilie, Gewürz. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-205210 4008241521021 1 x 5 kg Eimer</p>

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 feiwürziges Geschmack.

1 Stk. 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 erhitze 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 Stk. 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

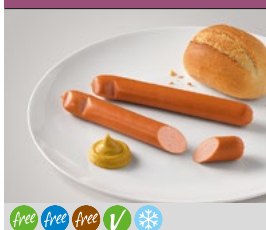


- 🔥 Heißluft: Tiefgefroren bei 220 °C ca. 15 Minuten.
- 🔥 Tiefgefroren bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten.
- 🔥 Tiefgefroren bei 170 °C ca. 4 Minuten.

93 % Kartoffeln, 2,9 % Kartoffelflocken, Rapsöl, Salz, HÜHNERVOLLWEISSPULVER, 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), 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, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF, SOJA.

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



Vegane Hackbällchen

Kross gebraten, aus texturiertem Weizen- und Erbseneiweiß.

1 St. ca. 15 g

Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.011 kJ (243 kcal), Fett 15 g davon GFS 1,9 g, Kohlenhydrate 6,6 g davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 18 g, Salz 0,9 g



- regenerierfertig
- Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die tiefgefrorenen veganen Hackbällchen auf ein Blech in den vorgeheizten Kombidämpfer geben und bei 250 °C trockener Hitze 9 Minuten garen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Tiefgefroren in etwas heißem Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten braten.
- Tiefgefroren bei 190 °C ca. 4-5 Minuten.

38 % texturiertes WEIZENEIWEISS, 11 % Erbseneiweiß, Sonnenblumenöl, Wasser, Erbsenfaser, natürliches Aroma, Stabilisator (Methylcellulose), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Karamellzuckersirup, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaft, Vitamin B12. Kann enthalten: SOJA, MILCH.

1-39-275062 4006733017380
1 x 5 kg Kt. (ca. 333 St. à ca. 15 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 4,5 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.

35 % Kichererbsen, Wasser, Zwiebeln, Rapsöl, modifizierte Stärke, Gewürzmischung (enthält SENF), Zucker, Petersilie, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Knoblauch, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat), Stärke, Salz, Zitronensaftkonzentrat. Kann enthalten: MILCH, 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

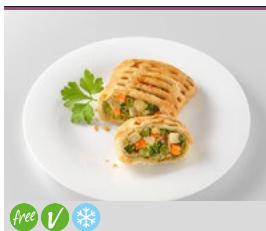
Nährwerte je 100 g: Brennwert 642 kJ (152 kcal), Fett 3,8 g davon GFS 1,5 g, Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 1,2 g, Eiweiß 8 g, Salz 0,5 g



- 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 (Natriumcarbonat), 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 1.020 kJ (245 kcal), Fett 15 g davon GFS 6,8 g, Kohlenhydrate 22 g davon Zucker 3 g, Eiweiß 4,4 g, Salz 1,1 g



- Cook & Chill geeignet
- Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. 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, 4,2 % Zwiebeln, pflanzliche Öle (Raps, Palm, Sonnenblume), 1,5 % Champignons, geriebener MOZZARELLA KÄSE, 1,5 % Kartoffelflocken, Zucker, HÜHNERVOLLEI-PULVER, MILCHPULVER, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Salz, jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat), Stärke, Karottensaftkonzentrat, Karotten, Kräuter, Kürbis, Liebstöckelwurz, Lauch, Knoblauch, WEIZENSTÄRKE, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Emulgatoren (E 471, Lecithine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze. Kann enthalten: SOJA, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MACADAMIANÜSSE, PISTAZIEN.

1-39-275039 4006733012316
1 x 5 kg Kt. (25 St. à ca. 200 g)



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
- Tiefgefrieren 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

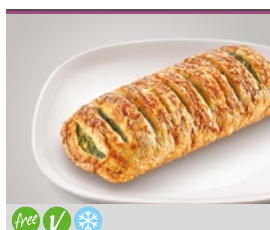
Nährwerte je 100 g: Brennwert 740 kJ (177 kcal), Fett 7,5 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 18 g davon Zucker 2,3 g, Eiweiß 9 g, Salz 1,8 g



- Cook & Chill-geeignet
- Tiefgefrieren 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

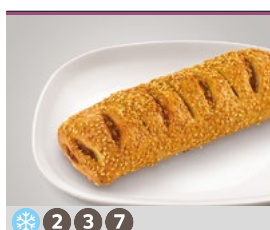
Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.049 kJ (250 kcal), Fett 11,8 g davon GFS 7,5 g, Kohlenhydrate 28,1 g davon Zucker 1,6 g, Eiweiß 7 g, Salz 1,4 g



- 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.

WEIZENMEHL, Wasser, 13 % Spinat, 10 % BUTTER, 6 % Lauch, 4 % KÄSE, HÜHNERVOLLEI, Hefe, 1,6 % FETA, Speisesalz, modifizierte Stärken, Zwiebeln, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, SAHNEMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, pflanzliches Öl; Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, VOLLMILCHPULVER, Gewürze, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

1-99-000920 4038368009201
1 x 6,25 kg Kt. (50 St. à ca. 125 g)

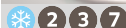


Currywurst-Tasche XXL

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 1.274 kJ (306 kcal), Fett 19 g davon GFS 9,2 g, Kohlenhydrate 25 g davon Zucker 3,5 g, Eiweiß 8,5 g, Salz 1,4 g



- Kombidampf: Dampf 80 %; Temperatur: 185 °C; Backzeit: 26 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.
- Backtemperatur: 175-185 °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.





32 % Bockwurst (80 % Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisatoren: Natriumacetat, Natriumcitrat, Diphosphate; Glukosesirup, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8 % BUTTER, Tomatenmark, 2 % SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Apfel, Brantweinessig, Speisesalz, Curry, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Tomatenpulver, Stärke; Mais; Glukosesirup, pflanzliches Öl; Raps; Mehlbehandlungsmittel: Ascor-



1-99-000985 4038368009850
1 x 7,82 kg Kt. (46 St. à ca. 170 g)

binsäure, Amylase, Xylanase; Gewürze, Kräuter,Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Lebensmittel: rote Bete (CH-Rande); Zwiebeln, Gewürzextrakt,natürliches Aroma. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

Vending – Suppen & Brühen



	<p>Hühnersuppe, automatengerecht</p> <p>Für alle, die feinen Huhgeschmack bevorzugen, der gekonnt mit Petersilie abgerundet ist.</p> <p>ca. 10 g für 180 ml Becher; 55,6 g für 1 Liter Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.359 kJ (321 kcal), Fett 3,1 g davon GFS 1 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 7,9 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 20,1 g</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>Maltodextrin, Salz, Aroma, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), 3,0 % Hühnerfett, Hefeextrakt, Zucker, Trennmittel (Siliciumdioxid, Calciumphosphate), Gewürze, Petersilie, Karamell. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-209552 4006733001174 6 x 1 kg Kt. 6 x 1 kg für je 18 Liter Suppe</p>
	<p>Gemüsesuppe, automatengerecht</p> <p>Einmal querbeet: Klare Suppe mit einem schönen Gemüsebouquet aus Tomaten, Petersilie, Sellerie, Karotten und Spargelextrakt.</p> <p>ca. 10 g für 180 ml Becher; 55,6 g für 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.439 kJ (340 kcal), Fett 4,2 g davon GFS 2,7 g, Kohlenhydrate 65 g davon Zucker 7,5 g, Eiweiß 10 g, Salz 16 g</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>Maltodextrin, Salz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Aroma (enthält SELLERIE), Palmfett, 3,1 % Karotten, Hefeextrakt, Trennmittel (Siliciumdioxid, Calciumphosphate), 0,9 % Tomaten, Gewürze, SELLERIEBLÄTTER, Petersilie, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: SENF, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-418440 4000773418442 6 x 1 kg Kt. 6 x 1 kg für je 18 l Suppe</p>
	<p>Rindfleischsuppe, automatengerecht</p> <p>Die hat Charakter! Schmeckt kräftig nach Rindfleisch und fein nach Kräutern.</p> <p>ca. 10 g für 180 ml Becher; 55,6 g für 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.434 kJ (339 kcal), Fett 4 g davon GFS 2,6 g, Kohlenhydrate 64 g davon Zucker 7,5 g, Eiweiß 11 g, Salz 18,2 g</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>Maltodextrin, Salz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Palmfett, Aroma, Rindfleischextrakt, Hefeextrakt, Zucker, Trennmittel (Calciumphosphate, Siliciumdioxid), Karamell, Petersilie, SELLERIEBLÄTTER. Kann enthalten: SENF, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-418840 4000773418848 6 x 1 kg Beutel 6 x 1 kg für je 18 l Suppe</p>
	<p>Gulaschsuppe "Puszta-Art", automatengerecht</p> <p>Die ungarische Küche lässt bei dieser Suppe mit ihrer feinen Zwiebelnote und typischen Gewürzen wie Cayennepfeffer und Paprika aufs Feinste grüßen.</p> <p>ca. 10 g für 180 ml Becher, Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.; 55,6 g für 1,0 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.277 kJ (303 kcal), Fett 4,9 g davon GFS 2,9 g, Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 8,6 g, Eiweiß 11 g, Salz 19,8 g</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>modifizierte Stärke, Salz, Stärke, Tomaten, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Gewürze (Kurkuma, Kümmel, Cayennepfeffer, Paprika, Zwiebel, Knoblauch), Aroma, Maltodextrin, Palmfett, Rindfleischextrakt, Zucker, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Trennmittel (Siliciumdioxid, Calciumphosphate), Karamell, Petersilie, Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-459100 4000773459100 6 x 1 kg Beutel 6 x 1 kg für je 18,5 l Suppe</p>



PRODUKT	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	ART.-NR. EAN GEBINDEGRÖSSE
 <p>Tomatencremesuppe, automatengerecht</p> <p>Vollreife Tomaten, die durch Knoblauch, Basilikum, Oregano und Zwiebeln perfekt abgerundet werden, bringen mediterranen Flair in den Becher.</p> <p>ca. 10 g für 180 ml Becher, Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.; 55,6 g für 1,0 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 1.317 kJ (312 kcal), Fett 4,4 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 29 g, Eiweiß 7,1 g, Salz 16,3 g</p> <p>free free free ✓ 4</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>31 % Tomaten, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Palmfett, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Hefeextrakt, Aroma, Kräuter, Gewürze, Trennmittel (Calciumphosphate, Siliciumdioxid). Kann enthalten: SELLERIE, SENF, SOJA, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH/LAKTOSE.</p>	<p>1-39-459213 4000773459230</p> <p>6 x 1 kg Beutel</p> <p>6 x 1 kg für je 18,5 l Suppe</p>
 <p>Klare Brühe, automatengerecht</p> <p>Klar tut die gut: dank feiner Gewürze, Karotten und Petersilie!</p> <p>ca. 3,5 g für 180 ml Becher; 20 g für 1 l Wasser</p> <p>Nährwerte je 100 g: Brennwert 861 kJ (204 kcal), Fett 4,2 g davon GFS 2,8 g, Kohlenhydrate 14 g davon Zucker 2,6 g, Eiweiß 26 g, Salz 54,5 g</p> <p>free free free 4</p>	<p>Empfehlung: Das Pulver über die Zubereitungszeit schrittweise zugeben.</p>	<p>Salz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Maltodextrin, Aroma, Palmfett, Karotten, Hefeextrakt, Gewürze, Trennmittel (Calciumphosphate, Siliciumdioxid), Petersilie, Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamell. Kann enthalten: SENF, SELLERIE, SOJA, MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE.</p>	<p>1-39-459916 4000773459919</p> <p>6 x 1 kg Beutel</p> <p>6 x 1 kg für 50 l Brühe</p>

Zubehör

Bestelle HIER direkt dein passendes Zubehör:

<https://www.oetker-shop.de/gastronomie/zubehoer/>



 <p>Tischauflieger Holz-/Acryl A5</p> <p>10er Set: Hochwertige Menükartenaufsteller DIN A5 Hochformat mit Holzfuß aus Buchenholz und Acrylglastasche zum Einlegen deiner Speisekarten DIN A5 2-seitig, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209144</p> <p>10 Stück</p>
 <p>Tischauflieger A5 aus Buchenholz</p> <p>10er Set: Tischauflieger aus europäischem Buchenholz, geölt. Maße: 3 cm x 3 cm x 10 cm. Perfekt zum Einstecken deiner 4-seitigen DIN A5 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.</p>	<p>Ausschließlich erhältlich in unserem Webshop unter: www.oetker-shop.de</p>	<p>1-99-209146</p> <p>10 Stück</p>

PRODUKT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

ART.-NR. | EAN | GEBINDEGRÖSSE



Klemmbrett A4 aus Bambus

5er Set: Klemmbrett DIN A4 aus Bambus mit silberner Klemme. Maße: 32,7 x 22,4 x 0,4 cm. Perfekt für deine DIN A4 Speisekarten, erstellt z.B. in unserer MenuFactory.

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

1-99-209145
5 Stück



Frischhaltefolie

Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE), extrabreit, 45 cm breit, 300 m lang, 15 µm stark, für Lebensmittelkontakt.

1-39-208815
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
4 x 1 Rolle (4 St. à 2940 g)



PINSA FALAFEL, VEGAN

- 1** Die aufgetaute Falafel halbieren und die Pinsa Base damit belegen.
- 2** Die Pinsa nach Zubereitungsanleitung backen.
- 3** Die Vegane Basis für Creme, den Mandel-Pflanzendrink, Salz, Kreuzkümmel und Limettensaft zu einer veganen Creme anrühren.
- 4** Vor dem Servieren mit Guacamole, veganer Creme und Granatapfelkernen toppen.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für zusammengestellte Speisen, insbesondere für die Angaben von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe, liegt beim Anwender/Weiterverarbeiter.

ZUTATEN

Zutaten für 10 Portionen

VOR DEM BACKEN

10 x ... La PINSA! Base Pomodoro 1-25-012000
 800 g Vegane Falafel 1-39-275017

NACH DEM BACKEN

59 g Vegane Basis für Creme 1-39-250550
 123 g Mandel Pflanzendrink
 3 g Salz
 1 g Kreuzkümmel
 13 g Limettensaft
 150 g Granatapfelkerne
 250 g Guacamole



Konzeption, Gestaltung & automatisierte Katalogerstellung

ahey agency GmbH
www.ahey-agency.com
Otterbach Medien KG GmbH & Co.
www.otterbach.de

Herausgeber

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Sortimentsbereich Professional
Mörscher Straße 21, 76275 Ettlingen
Service-Nummer: 07243 104-307
info@oetker-professional.de

Stand aller Angaben

Dezember 2025

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 2026
Änderungen vorbehalten





Serviervorschlag



www.oetker-professional.de

Professional