



Confis-Express

Das Beste für Pâtisserie und Confiserie



Passion for pastry



Alles für die Pâtisserie aus kompetenter Hand

Die Confis-Express GmbH ist seit über 25 Jahren darauf spezialisiert, alles für den Pâtissier zu bieten: Couverturen, Fruchtpürees, Nüsse, Aromen, Gewürze, Backzutaten sowie Komponenten wie Texturen, Bindemittel, Dekore und Dekortechniken, Pâtisserieformen und Zubehör.



Nutzen Sie unser Angebot, um Ihre Pâtisserie immer wieder zu aktualisieren und Ihre Gäste mit traditionellen und außergewöhnlichen Desserts, Konfekt, Kuchen, Torten, Eis - stets in neuen Varianten - zu erfreuen. Unser aktueller Katalog bietet Ihnen auf knapp 200 Seiten eine Vielfalt an Produkten für moderne Kreationen und meisterliche Rezepturen.



Unser Online-Shop:

Alle Produkte finden Sie auch immer aktuell in unserem Onlineshop unter www.confis-express.de nach Login auch mit Ihren Preisen.



Unser Pâtisserieschule:

Im Pfersich-Trendforum bieten wir Ihnen Seminare und Workshops von und mit internationalen Spitzenpâtissiers.



Unsere Zentrale:

Confis-Express GmbH
Messerschmittstraße 23
89231 Neu-Ulm
info@confis-express.de

Namhafte Referenten aus der ganzen Welt geben hier Ihre Techniken, Rezepte, Ideen und Anregungen an die Teilnehmer weiter.

Seminarkalender etc. unter www.pfersich-trendforum.de



Unsere Marken:

Unser ausgesuchtes Sortiment an **namhaften Marken** wird Sie überzeugen.



Wir führen unter anderem ...



Wir sind gerne für Sie da:



+49 731 70791-DW



Zentrale	-831	Rückfragen zu Rechnungen, Lieferungen & Reklamationen national & international	-137
Verkauf / Beratung			
national	-63	Fragen zum Zahlungsverkehr	
international Österreich & EU	-138	national & international	-25
Anfragen & Informationen rund um's Bestellwesen und Neukundenanlage		Gezielte Anfragen und Informationen zu personalisierten Produkten, Eigendruck, individuell gestaltete Projekte	
national & international	-149	national & international	-140
Gezielte Produkthanfragen und Informationen zu Produktgruppen, Marken		Fragen und Informationen zu Seminaren & Workshops	
national & international	-141		-68

Unsere Serviceleistungen

KEIN MINDESTBESTELLWERT

FREI HAUS LIEFERUNG – national und Österreich:

bereits *ab 150,00 € per DHL Standard Paket

bereits *ab 400,00 € per Kühlspedition

IHRE BESTELLUNGEN von Lagerartikeln **bis 11:00 Uhr versenden wir**
in der Regel noch **am selben Tag.**

* Ausnahmen zu den Frei Haus Grenzen und Sonderregelungen z. B. für den Versand in abgelegene Gebiete (Remote Areas) oder Versand mit Express oder Fixtermin können Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) einsehen unter: www.confis-express.de/html/de/unternehmen/agb

Alle Lieferungen erfolgen zu unseren AGB.

Alle Rechte, Druckfehler
und Irrtümer vorbehalten.

Weitere Produkte unter: www.confis-express.de



Inhaltsverzeichnis nach Hersteller / Marke

HERSTELLER / MARKE		Seite	HERSTELLER / MARKE		Seite
100% Chef	Technik für die moderne Küche	175-176	Domori	Couverturen & Kakaoprodukte	28
Agrimontana	Fruchtpürees & Variegato	57	Dreidoppel	Aromen / Aromapasten	71-72
	Haselnüsse	40		Dekore	120
	Kandierte Produkte	58		Nusspasten	46
	Maronenprodukte	47		Sahnefonds	109
	Nusspasten	45		Tortengüse / Nappage	97
Alipro	Rollfondant „Massa Bianca“	131	Embaline	Verpackungen	185-188
	Tortengüse	97	Fahrenheit	Eisbindemittel / -Base	96
BioZoon	Texturen	79-80		Eispaste	45
Boiron	Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten	55-56	Ferran Adria	Texturas	92-94
Brotto	Eisliköre	77	FloFrance	Verpackung & Präsentation	182
Brunner	Gießformen für Schokolade	163-164	Flor & Flor	Kristallisierte Blüten	61
Cacao Barry	Couverturen & Kakaoprodukte	17-18	Gelita	Gelatine	95
	Massen & Füllungen	19	Griottines	Kirschen in Alkohol	58
Callebaut	Couverturen & Kakaoprodukte	20-26	Herbstreith	Pektine	95
	Krokant	51	HUG	Mürbteigarteleaves	101-102
	Massen & Füllungen	24	Imbert	Maronenprodukte	47
	Streudekore	124	Insitu	Dessertgläser	181
Camel	Eisliköre	77	Kinkira	Gold- & Silberstreudekor	125
Candiflor	Kristallisierte Blätter und Blüten	62	Komplet	Fertigmischungen	107-108
Capfruit	Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten	53-54	Kondima	Füllmassen	46
Carma	Fertigmischungen	108		Mandeln & Nüsse	39-40
	Massa Ticino	131		Marzipan	42
	Tortengussgelees	97		Nougat	44
Cardin Deko	Lebensmittelfarben	112/114		Raspelschokolade	124
Chocoduc	Schokoladenhohlkörper & -Schalen	35-36	La		
Cluizel	Couverturen & Kakaoprodukte	8-11	Carthaginoise	Destillate & Extrakte	75-76
	Dekore	116	LCM	Temperiermaschinen	172
	Massen & Füllungen	44-45	Lemke	Mandeln & Nüsse	39-40
	Schokoschalen	31-34		Marzipan	42
Comatec	Catering Equipment	179-180	Louis	Nougat	44
Confiletas	Konditoreigebäck	99-100	Francois	Pektine & Bindemittel	95
Cruzilles	Kandierte Fruchtspezialitäten	59-60	Matfer	Fülltrichter & Spritzbeutel	166/170
Dawn	Alkohole	77		Temperiergeräte	171
	Aromen / Pasten	73	Mold`art	Temperierbecken	171
	Dekore	120	Mutter	Krokantspezialitäten	50
	Fertigmischungen	107			
	Sahnefonds	109			
	Tortengüse / Überzüge / Nappage	97			
Demarle	Flexible Backformen	143-147			



Inhaltsverzeichnis nach Hersteller / Marke

HERSTELLER / MARKE		Seite	HERSTELLER / MARKE		Seite
Original Beans	Couverturen & Kakaoprodukte	12-14	Pregel	Bindemittel, Stabilisatoren, Basen Nusspasten für Eis	95 46
Patiswiss	Choc o`Rolles Macaron-Mix Pistazienpaste	121 43 45	Ruth	Lebensmittelfarben	111
Pacojet	Sorbet, Eis, Mousses, Pasteten, Terrinen schnell und effizient herstellen	141	Sosa	Aromen, Essenzen, Zucker Früchte, Fruchtstücke Fruchtpulver gefriergetrocknet Nusspasten Texturen, Stabilisatoren, Emulgatoren ...	67-70 64 63 46 81-91
Pâti-Queen	Kochen, Kühlen, Rühren Eis machen	155	Simmler	Konfitüren	65
Pavoni	Back- & Gefrierformen Dekormatten & Ausstecher Lebensmittelfarben Modelliermassen & Rollfondant Pralinengießformen Torten- & Dessertringe Präsentation / Verpackung	147-154 132-135 112/114 131 160-162 165 189-190	So Good	Magazine	197
Pawi	Verpackungen	183-184	Suchard	Couverturen	27
PCB	Dekore fertig Dekorfolien & -Papier Formen & Zubehör für Entremets Lebensmittelfarben Streudekore Tartelettes & Feingebäck	117-119 127-130/137 159 113-115 122-123 103-106	Weis Elztal-brennerei	Alkohole / Destillate	76
Plange	Fertigmischungen	107/108	Zieher	Präsentation	177-178



Hersteller & Marken



Alle Angaben sind streng freibleibend und werden erst durch ausdrückliche schriftliche Bestätigung verbindlich.

Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Abbildungen können vom Original abweichen.



Inhaltsverzeichnis nach Themen

A. SCHOKOLADIG

Schokolade / Couverturen und Rohstoffe auf Kakaobasis, Schokoladenschalen

Schokoladen / Couverturen & Rohstoffe auf Kakaobasis	7 - 29
Schokoladenhohlkörper & -schalen	31 - 37

B. NUSSIG

Mandeln, Nusskerne, Nougat, Marzipan, Nussfüllungen, Krokant, Saaten

Mandeln, Haselnüsse, Nusskerne	38 - 41
Marzipan,	42
Macaronmix	43
Nougat & Gianduja	44
Nusspasten, -massen, -füllungen	45 - 46
Maronenprodukte	47
Krokantprodukte	49 - 51
Saaten	51

C. FRUCHTIG & BLUMIG

Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten - Früchte in Alkohol, Kandierte & Kristallisierte Früchte, Blätter, Blüten - Früchte getrocknet & gefriergetrocknet

Fruchtpürees & Fruchtspezialitäten tiefgekühlt	53 - 57
Früchte in Alkohol	58
Kandierte / Glasierte Früchte, Blätter & Blüten	59 - 62
Früchte, Fruchtstücke & -Pulver getrocknet und gefriergetrocknet	63 - 64
Fruchtfüllungen, Konfitüren, Honig	65

D. AROMATISCH - WÜRZIG - HOCHPROZENTIG

Aromen, Gewürze, Vanille, Alkohol

Aromen (pastös, flüssig, Öl, Pulver ...)	67 - 73
Vanille, Zimt & weitere Gewürze	74
Alkohole - Destillate - Liköre	75 - 77

E. FRISCHE, HALT, GLANZ, TEXTUREN, BINDUNG

Gelier-, Frischhalte-, Binde-, ... & diverse Backhilfsmittel

Texturgeber, Geliermittel, Bindemittel, Emulgatoren ... moderne Küche	79 - 94
Gelatine, Agar, Pektin	95
Eisbindemittel, -Basen & Saftbinder	95 - 96
Frischhaltemittel	96
Diverse Zucker, Säuren, Backhilfsmittel	96
Tortenguss & Nappage	97

F. FEIN & FERTIG

Mürbteigarteleaves, Hörnchen, Konditoreigebäck, Macarons, Back- & Dessertmischungen

Mürbteigarteleaves	99 - 106
Waffelgebäck	100
Blätterteiggebäck, Brandteigspezialität	100
Macaronschalen	100
Backmischungen / Fertigmehle	107
Mischungen für Cremes, Füllungen, Mousse	108
Sahnefonds	109

G. DEKORATIV

Farben, Dekore, Dekortechniken, Gold & Silber ...

Lebensmittelfarben	111 - 115
Dekore aus Schokolade	116 - 121
Streudekore	122 - 124
Gold- & Silberdekore	125
Schokoladenfolien / Siebdruckfolien	127 - 130
Torten- & Kuchendekorationen selber machen	131 - 138
Zuckerdekore selber machen	139
Lebensmittelfarben und -Lacke	140

H. Kleiner Auszug aus TECHNIK / NONFOOD

Pacojet	141
Flexible Matten zum Backen & Gefrieren	143 - 154
Pâti-Queen	155
Kunststoffformen für Kuchen & Entremets	156 - 159
Gießformen für Schokolade	160 - 163
Torten-, Tartes- & Dessertringe	165
Pralinengabeln & Trüffelgitter	168
Füll- / Sprüh- & Schminkgeräte	166 - 167
Backpapiere & Trennmittel	169
Sahnspender „ISI“ Whips	169
Spritzbeutel / Dressiersäcke	170
Schokobrunnen	171
Temperiergeräte	171 - 172

I. PRÄSENTATION & VERPACKUNG

Ziher Präsentation	177 - 178
Dessertgläser	179 - 181
Torten- & Kuchenverpackungen	183 / 191 - 192
Pralinen- & Coniserie-Verpackungen	183 / 184 - 187
Tafelschokoladenverpackungen	188
Papier-Tragetaschen	188
Verpackungen für Mini- & Portionstörtchen	182, 189
Diverse Verpackungen & Papierwaren	190 - 193

J. FACHBÜCHER

Fachbücher	194-196
so good Magazine	197



... Ideen, Produkte, Techniken ...

A.
SCHOKOLADIG

B.
NUSSIG

C.
FRUCHTIG &
BLUMIG

D.
AROMATISCH -
WÜRZIG -
HOCHPROZENTIG

E.
FRISCHE, HALT,
GLANZ, TEXTUREN,
BINDUNG

F.
FEIN & FERTIG

G.
DEKORATIV

H.
Kleiner Auszug aus
TECHNIK / NONFOOD

I.
PRÄSENTATION &
VERPACKUNG

J.
FACHBÜCHER &
so good Magazine

JEDES TERROIR HAT SEINEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK



Unsere Schokoladencouverturen „1ers Crus de Plantation“

Unsere „1er Crus de Plantation“ entstehen jeweils aus Bohnen einer einzigen Plantage. Dies garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Seit vielen Jahren unterhalten wir zu den Plantagenbesitzern persönliche Beziehungen, die auf Respekt und Vertrauen basieren. Die gewissenhafte Auswahl der Bohnen erfolgt nach genau definierten Kriterien. Um die ganze Bandbreite der Aromanoten der jeweiligen Kakaobohnen zu erhalten, erfolgt die Gärung auf der jeweiligen Plantage und die Röstung bei Cluizel.



PLANTATION LOS ANCONES BIO INDIGEN



José CABALLERO
Plantagen-Leiter

Mitten in der Karibik, im Westen von San Francisco de Macoris. Die Plantage Los Ancones liegt leicht erhöht in der Mitte der Insel und kommt durch den Passatwind in den Genuss von warmem und reichlichem Regen. Seit 1903 baut die Familie Rizek im Schutz von Palmen nachhaltig Kakaobohnen an, ohne Zusatz von Dünger oder Einsatz von Pestiziden.

SAN-FRANCISCO DE MACORIS,
SANTO-DOMINGO

PLANTATION VILA GRACINDA



FELISBERTO
Plantagen-Leiter

In Afrika, im Golf von Guinea, ist São Tomé eine kleine Insel auf der Äquatorlinie. Ihr vulkanischer Boden und das äquatoriale Klima gefallen den Kakaobäumen so gut, dass São Tomé auch die Schokoladeninsel genannt wird. Die am Meer gelegene Plantage Vila Gracinda ergänzt die aromatische Fülle ihrer Kakaobohnen durch eine Prise Jod, die von der Gischt des Atlantischen Ozeans angeliefert wird.

SANTO AMARO,
SÃO-TOMÉ

NEUE

PLANTATION MOKAYA BIO INDIGEN



Miguel TEJADA
Plantagen-Leiter

Die Plantage Mokaya liegt in der Region Chiapas, der Geburtsstätte des Kakaos, die sich bis an die Grenzen von Guatemala hinzieht. Vor annähernd 2.000 Jahren vor unserer Zeit nahmen die Mokayas, ein indigenes Volk, das von Fischfang lebte, hier bereits ein Getränk aus Fruchtfleisch oder Kakaobohnen zu sich; die erste „Schokolade“ der Welt, die damals „Kakawa“ hieß.

TAPACHULA,
MEXIKO

PLANTATION EL JARDÍN



Ruben Dario GARCIA
Kakaobauer und
Parzellenbesitzer

In der Finca El Jardin, in den Niederungen des Flusses Ariari, erstreckt sich auf 20 Hektar die Plantage „El Jardin“. Sie liegt in einer ungewöhnlich üppigen Natur, die dem hier gedehenden Kakao seinen exquisiten Geschmack verleiht. Der Name der Plantage El Jardin erinnert an die Region Meta, eine Gegend von besonderer landschaftlicher Schönheit.

FUENTE DE ORO,
KOLUMBIEN

PLANTATION MANGARO



Jaornazava TINOMBO
Kakaobauer und
Parzellenbesitzer

In Afrika im Nordwesten der Insel Madagaskar erstreckt sich die Plantage Mangaro im reichen Tal des Flusses Sambirano. Der Kakao verdankt seine aromatischen Besonderheiten zum Teil dem durch den maritimen Einfluss des Indischen Ozeans gemäßigten Tropenklima. Der Name der Plantage Mangaro erinnert an den ausgedehnten Mangobaumwald, der an diesem Ort vor der Bepflanzung mit Kakaobäumen wuchs.

AMBOHIMARINA,
MADAGASCAR

Premiers Crus Bitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2010002	VILA GRACINDA 67% "Sao Tomé" Couverture Drops-bitter „1er Cru“, 67/33/40% <u>Geschmacksnoten:</u> Akzente von Vulkan-, und Meereseerde: röstig, würzig und krautig, im Abgang tropische Früchte und Lakritze <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse	Btl à 3 kg
2010005	 BIO-LOS ANCONÈS 67% "Santo Domingo" Couverture Drops-bitter „1er Cru“, 67/32/40% <u>Geschmacksnoten:</u> eine schöne Verbindung aus Lakritzholz, roten Früchten und grünen Oliven, im Abgang Korinthen und Aprikosen <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse	Btl à 3 kg
9804988	EL JARDIN 69% "Kolumbien" Couverture Drops-bitter, 69/30/42% <u>Geschmacksnoten:</u> Karamell mit Honig & Roten Beeren gefolgt von getrockneten Tomaten und Lakritz im Abgang <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse	Btl à 3 kg
2010009	MANGARO 65% "Madagascar" Couverture Drops-bitter „1er Cru“, 65/33/40% <u>Geschmacksnoten:</u> Aromakombination aus exotischen Früchten, Gewürzbrot und säuerlichen Zitrusnoten <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse	Btl à 3 kg
2010012	 BIO-MOKAYA 66% "Mexiko" Couverture Drops-bitter „1er Cru“, 66/34/40% <u>Geschmacksnoten:</u> starke Kakao- und Fruchtnoten erinnern an den Geschmack von getrockneten Früchten <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse, gesalzene Küche	Btl à 3 kg



Premiers Crus Milch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2010010	MANGARO LAIT 50% "Madagascar" Couverture Drops-milch „1er Cru“, 50/19/45% <u>Geschmacksnoten:</u> Noten von Karamell, exotischen Früchten, Gewürzbrot und Honig, im Abgang Smyrna-Trauben <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse	Btl à 3 kg



Reine 100%ige Kakaomassen

Aus „Premiers Crus Kakao“

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2010003	MANGARO Pate Cacao 100% "Madagascar" Drops (reine Kakaomasse)	Btl à 1 kg
2010004	LOS ANCONÈS Pate Cacao 100% "Santo Domingo" Drops (reine Kakaomasse)	Btl à 1 kg
9805127	 EL JARDIN Pate Cacao 100% "Columbia" Drops (reine Kakaomasse)	Btl à 1 kg
9805126	 VILA GRACINDA Pate Cacao 100% "Sao Tomé" Drops (reine Kakaomasse)	Btl à 1 kg
9805125	 BIO MOKAYA Pate Cacao 100% "Mexico" Drops (reine Kakaomasse) 	Btl à 1 kg



Die Kakaomassen aus reiner Plantagenpflanzung dienen als echte natürliche Geschmacksverstärker bei Füllungen und Saucen. In der Schokoladenverarbeitung ist es auch möglich durch Beigabe von Kakaomasse zu einer passenden Couverture, den Kakaoanteil zu erhöhen und somit selbst eine neue einzigartige Couverture zu kreieren.

 **Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen.**



Unsere Schokoladen „Grandes Teneurs“

Für die Herstellung unserer „Grandes Teneurs“ Schokoladen wählen wir Kakaobohnen aus 5 produzierenden Ländern. Diese 10 außergewöhnlichen Schokoladen werden anschließend fachgerecht gemischt, um ausgewogene, harmonische und geschmacksintensive Couverturen zu kreieren.



Grandes Teneurs Bitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2011010	ELIANZA NOIR 55% Couverture Drops-bitter 55/43/36% <i>Geschmacksnoten:</i> die Aromen von geröstetem Kakao verlängern sich in subtil frischen Noten von Lakritze, Sternanis und Vanille <i>Empfohlene Verwendung:</i> Überziehen, Gießen, Ganache, Pralinenfüllungen	Btl à 3 kg
2011011	ELIANZA NOIR 55% Couverture Drops-bitter	Krt à 20 kg
2011003	VANUARI 63% Couverture Drops-bitter 63/35/38% <i>Geschmacksnoten:</i> zuerst honigsüß, teils blumige teils nach roten Früchten duftenden Noten; pfefferige Noten, die auf einer holzigen und zartbitteren Note der Kakaobohnen ausklingen und einem säuerlichen Höhepunkt enden. <i>Empfohlene Verwendung:</i> Ganache, Pralinenfüllungen, Überziehen, Gießen	Btl à 3 kg
2011004	VANUARI 63% Couverture Drops-bitter	Krt à 20 kg
2011006	KAYAMBE NOIR 72% Couverture Drops-bitter 72/27/42% <i>Geschmacksnoten:</i> die Aromen von roten Früchten und Gewürzbrot verbinden sich mit Noten von Lakritze, rosa Beeren und edlem Bitterkakao, im Abgang kandidierte Früchte und Zitrusfrüchte <i>Empfohlene Verwendung:</i> Überziehen, Eis, Sorbets, Füllungen, Mousse	Btl à 3 kg
2011007	KAYAMBE NOIR 72% Couverture Drops-bitter	Krt à 20 kg
2011008	ARCANGO NOIR 85% Couverture Drops-bitter 85/14/48% <i>Geschmacksnoten:</i> Holzige und würzige Akzente offenbaren sich mit Noten säuerliche Früchte und verschmelzen in einem schönen Abgang von Bitterkakao und geröstetem Kaffee <i>Empfohlene Verwendung:</i> Ganache, Füllungen, Biskuit, Mousse	Btl à 3 kg
2011009	ARCANGO NOIR 85% Couverture Drops-bitter	Krt à 20 kg
2011001	NOIR INFINI 99% Couverture Drops-bitter 99/1/52% <i>Geschmacksnoten:</i> die ganze Intensität des Kakaos und gerösteten Kaffees entfaltet sich mit blumigen Noten von Rosenholz, im Hintergrund Gischtnoten <i>Empfohlene Verwendung:</i> Eis, Sorbets, Schokoladentafeln	Btl à 3 kg
2011012	NOIR CAFÉ 60% Couverture Drops-bitter mit Café-Aroma 66/33/39% <i>Geschmacksnoten:</i> Die milden und aromahaltigen Arabica-Kaffeebohnen aus der brasilianischen Region Sul de Minas entfalten nacheinander Duftnoten fruchtiger Kaffees sowie italienischen Kaffees. Intensiver Kaffeegeschmack ohne Bitterkeit. <i>Empfohlene Verwendung:</i> Ganaches, Pralinen-Füllungen, Überzug, Gussformen, Füllungen, Eis, Sorbets, Mousse	Btl à 3 kg
9805094	YZAO 70% Couverture Drops-bitter 70/39/29% <i>Geschmacksnoten:</i> Warme Schokolade, Karamell, gerösteter Kakao, Keks & Vanille <i>Empfohlene Verwendung:</i> Überzüge, Tafeln, Ganache, Mousse, Eis, Keks	Krt à 20 kg



Subtil & mit
kakaοartigem
Duft

! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen.



Grandes Teneurs Milch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2013005	MC ELIANZA LAIT 35% Couverture Drops-milch 35/40/37% <u>Geschmacksnoten:</u> Eine schöne Kombination aus Karamell-Eiscreme und Salz- butter, die sich in Noten von geröstetem Kakao und Kastanienhonig verlängert <u>Empfohlene Verwendung:</u> Überzug, Gussformen <u>Mögliche Verwendung:</u> Pralinenfüllungen, Eis, Sorbets, Ganache, Mousse	Btl à 3 kg
2013006	MC ELIANZA LAIT 35% Couverture Drops-milch	Krt à 20 kg
2013002	MC VANUARI LAIT 39% Couverture Drops-milch 39/36/39% <u>Geschmacksnoten:</u> Glatte, flüssige Konsistenz und ein intensives Aroma von Vollmilch, das subtile Karamell- und Zuckernoten offenbart <u>Empfohlene Verwendung:</u> Überzug, Gussformen <u>Mögliche Verwendung:</u> Pralinenfüllungen, Eis, Sorbets, Ganache, „Mousse/Bavaroise“	Btl à 3 kg
2013003	MC VANUARI LAIT 39% Couverture Drops-milch	Krt à 20 kg
2013001	MC KAYAMBE LAIT 45% Couverture Drops-milch 45/30/42% <u>Geschmacksnoten:</u> Mit ihrem geringen Kakaogehalt offenbart diese großzügige Milchschokolade angenehme Noten von Salzbutter, Kastanienhonig, braunem Karamell und Zuckerrohr <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Füllungen, Mousse, Pralinenfüllungen <u>Mögliche Verwendung:</u> Biskuit, Eis, Sorbets, Überzug, Gießen	Btl à 3 kg



Grandes Teneurs Weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2014001	MC ELIANZA IVOIRE Couverture Drops-weiß 33/46/38% <u>Geschmacksnoten:</u> Noten von Milch im Hintergrund von Crème brûlée, Butterkeks, Honig und Vanille, für eine außergewöhnliche weiße Schokolade <u>Empfohlene Verwendung:</u> Überzug, Gussformen, Ganache, Pralinenfüllungen <u>Mögliche Verwendung:</u> Füllungen, Mousse, Eis, Sorbets	Btl à 3 kg
2014002	MC ELIANZA IVOIRE Couverture Drops-weiß	Krt à 20 kg





Schokolade speziell für Füllungen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2011025	MC Z60% SCHOKOLADE für Füllungen Drops bitter, für Füllungen <u>Geschmacksnoten:</u> Erst Vanille mit leichter Himbeernote, dann Kräuter und Honig, zuletzt geröstete Trockenfrüchte <u>Empfohlene Verwendung:</u> Cremefüllungen, Saucen, Toppings, Mousse, Ganache <u>Mögliche Verwendung:</u> Eiscreme, Sorbet, Bisquit, Getränke <u>Textur:</u> cremig, dickflüssig	Krt à 20 kg





Schokolade für Füllungen

Z60%





Cremefüllungen



Pralinenfüllungen

- Kann kalt und warm (45/50°C) verwendet werden
- Leicht zu schmelzen (0,25 g - Drops)
- Geeignet für große Mengen.
- Verpackt per 20 kg - MHD 24 Monate ab Produktion
- Ausdrucksstärker als eine Überzugsschokolade bei gleichem Kakaogehalt
- Ideal als Ergänzung zur Überzugsschokolade



Überzüge, Füllungen, Massen, Kakaopulver

Pralinémassen & Nougat

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2015001	MC PRALINÉ-MASSÉ Amande/ Noisette 60% (Mandel/Nuss) Pralinenmasse aus Mandeln und Haselnüssen mit 60% Nussanteil	Eim à 5 kg
2015002	MC PRALINÉ-MASSÉ Pâtissier Amande 50% (Mandel) Pralinenmasse aus Mandeln mit 50% Nussanteil	Eim à 5 kg
2015003	MC PRALINÉ-MASSÉ Pâtissier Noisette 50% (Nuss) Pralinenmasse aus Haselnüssen mit 50% Nussanteil	Eim à 5 kg
2015004	MC PRALINÉ-MASSÉ Pâtissier Grué 55% (Mandel/Nuss + Grué Cacao)	Eim à 5 kg
2015006	MC PRALINÉ-MASSÉ Pâtissier Amande/ Noisette 50% (Mandel/Nuss) Pralinenmasse aus Mandeln und Haselnüssen mit 50% Nussanteil	Eim à 5 kg
2015008	MC GIANDUJA Noisette Intense	Eim à 5 kg

Füllungen, Zutaten, Kakaopulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2015009	MC GRUÉ DE CACAO Kakaobohnengranulat	Eim à 3 kg
2015011	MC GRUÉTINE Kakaobohnengranulat karamelisiert	Dose à 750 g
2015012	MC SOUFFLÉTINE Puffreis weiß fluffige Getreidekügelchen	Krt à 2,5 kg
2015013	MC CROUSTILLINE Knusperfüllung aus echtem bretonischen Crêpes	Krt à 2,5 kg
2015014	MC KAKAOPULVER 20-22% 100% Kakao, geringer Fettgehalt	Krt à 3 kg





ORIGINAL BEANS

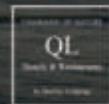


NEU: Cru Virunga 70% Napos

Koste die seltensten Orte der Welt: Die neuen Original Beans 4,5g Napos haben die perfekte Größe als süßes Extra zum Kaffee, nette Beilage zur Rechnung, edles Give-Away für die Rezeption oder als nachhaltiges Treatment auf dem Kopfkissen. Tief dunkle Schokolade aus dem seltenem und ursprünglichen Cru Virunga Kakao aus dem Virunga Nationalpark, Kongo DR, mit Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee.



GENUSSNETZ



CH-BIO-006
EU/NON-EU



ORIGINAL BEANS

Original Beans ist voller:	Original Beans ist frei von:
Kakaofrucharomen	Bitterkeit
Purer Geschmack	Vanille
Bio-Kakaobutter	Lecithin
Reinste Zutaten	Gluten
Roher Rohrzucker	Industriezucker
Vegane Qualität*	Tierisches Eiweiß*
Emanzipation	Kinderarmut
Wirtschaftlicher Fortschritt	Armutsausbeutung
Direkter Handel	Unfairer Handel
Null Abfall	Abfall
Klima +	Klimaverschmutzung
Jede Tafel ein Baum	Rücksichtsloser Konsum

*mit Ausnahme der Milkschokoladen

ORIGINAL BEANS



Unsere Methode die einzigartigsten Regenwälder dieser Erde zu schützen, ist es, deren wohl-schmeckenste Früchte anzubieten. Im Gegenzug geben wir an den Wald zurück, indem wir pro verkaufter Einheit je einen Baum pflanzen oder schützen, **Jede Tafel : Ein Baum**

- Philipp Kauffmann, 2014
Gründer von Original Beans



ORIGINAL BEANS



KLEINE BOHNENKUNDE

Wie Weintrauben nehmen Kakaobohnen das Aroma ihrer Umgebung auf. Seit 2008 begeben wir uns in die entferntesten Regenwälder der Welt, um "Original Beans" in deine Küche zu bringen.

CRU UDZUNGWA KAKAOPROFIL

Region: Udzungwa Berge, Tanzania

Kakaosorte: Trinitario

Geschmacksnoten: Apfel, Orange, Heu, Toffee

Fermentation: In dreilagigem Boxsystem sechs Tage lang

Quelle: Sozialunternehmen, Direktkauf ab Bauernhof

Zertifizierungen: Bio ab 2016

DER ERDE ZURÜCKGEBEN

Weniger als 1000 Elefanten überleben in den Bergregenwäldern von Tanzanias Udzungwa Nationalpark. In dem Masse, wie örtliche Bauern den Lebensraum der sanften Dickhäuter in Ackerland umwandeln, sind die Elefanten auf ihrem Weg zwischen Wald und Savanne gezwungen durch die Felder der Bauern zu trampeln. Um zu verhindern, dass wütende Bauern die Elefanten töten, ermutigt Original Beans nachhaltigen Kakaoanbau und unterstützt das Southern Tanzania Elephant Program (STEP) dabei, Schutzzäune aus Bienenstöcken zu errichten, denn die sanften Riesen haben Angst vor Bienen.

Couverture

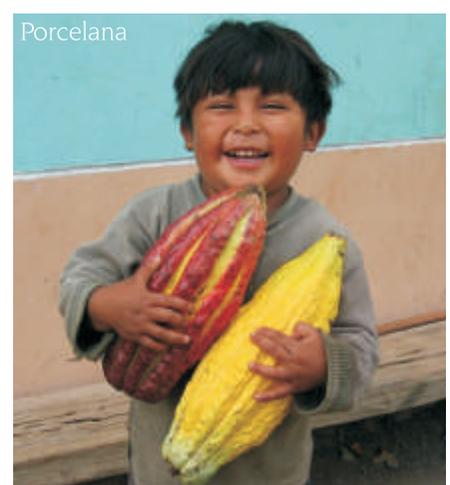
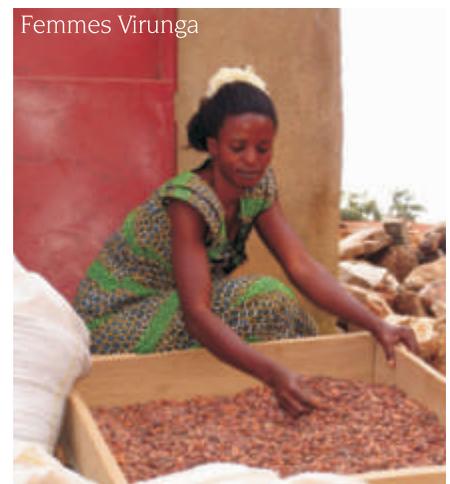
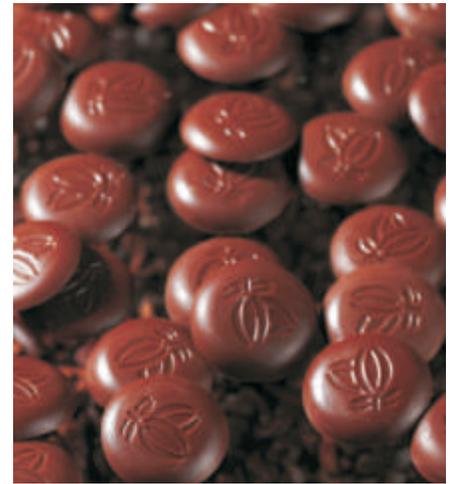
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9800734	COUVERTURE CRU UDZUNGWA 70% Drops Bitterschokolade 70% Kakao, Tanzania, ultra rare <u>Geschmacksnoten:</u> Sie hat fantastische Orange und Toffee-Noten und unterstützt zudem noch ein Elefanten-Schutzprojekt in den Udzubgwa-Bergwäldern in Tanzania.	Btl à 2 kg

Kakaobohnensplitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9800736	KAKAOBOHNENSPLITTER Nibs / Grué, „Porcelana“ 3-4cm gehackte, geröstete Kakaobohnen, Granulat. Crué de Cacao	Btl à 1,25 kg

Couverturen zartbitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2120011	BIO BENI 66% Couverture Drops-bitter, Wildkakao, Bolivien <u>Geschmacksnoten:</u> Delikate Noten von Blumen, Honig, Aprikose und Jasmin Dunkelschokolade aus handgepflücktem Wildkakao aus der Beni Savanne, bolivianischer Amazonas. Beni ist eine seltene Wildkakaosorte, die auf den Kakaowaldinseln im Itenez-Flussbecken wächst und dort von indigenen Sammlern gepflückt wird.	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)
2120010	BIO CRU VIRUNGA 70% Couverture Drops-bitter, Kongo <u>Geschmacksnoten:</u> Warme Noten von Weichselkirschen, Schokolade und Schwarztee Biologische Dunkelschokolade zum Schutz von Berggorillas und Natur im Virunga Nationalpark, Ostkongo (D.R.). Die Bohnen stammen aus der Pufferzone des Parks, der Heimat der letzten, frei lebenden Berggorillas	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)
2120012	BIO PIURA PORCELANA 75% Couverture Drops-bitter, weißer Kakao aus Peru <u>Geschmacksnoten:</u> Helle Noten von Limone, Himbeere und Pekannuss Biologische Dunkelschokolade aus äußerst seltenem weißen Kakao aus dem Piura Flusstal, peruanische Anden. Original Beans hat 2007 diesen sehr seltenen weißen Kakao im Piura Flusstal Nordperu entdeckt. Heute ist er, aufgrund seiner lebhaften Fruchtnoten, einer der best-dotierten internationalen Kakaos	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)
2120013	BIO CRU BLEND 80% Couverture Drops-bitter, Grand Cru <u>Geschmacksnoten:</u> Dichte Noten von Waldbeeren und Kaffee Wie bei einem perfekten Espresso, bleibt auch die Kunst der Kakaobohnenmischung immer ein Geheimnis des Hauses. Nur so viel kann verraten werden: Dieser erste Original Beans Blend zum fünfjährigen Jubiläum besteht aus den seltensten Kakaos der Erde	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)
9805319	BIO CUSCO Chunchu 100% ,reine Kakaomasse Drops, aus Peru	Btl à 0,5 kg (Krt à 5 kg)



Couverturen vollmilch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2120014	BIO ESMERALDAS 42% Couverture Drops-milch, Ecuador <u>Geschmacksnoten:</u> Samtige Noten von Karamell und Fleur de Sel Biologische Milkschokolade aus weltbekanntem Arriba-Kakao aus dem pazifischen Regenwald in den Esmeraldas, Ecuador. Original Beans setzt sich mit der Initiative Forest for a Living für mehr nachhaltigen Kakaoanbau und den Erhalt des Macho Chinduls ein, der letzte Nebelwald an der Küste Ecuadors.	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)
2120016	BIO FEMMES VIRUNGA 55% Couverture Drops-milch, Kongo <u>Geschmacksnoten:</u> Cremige Noten von Cappuccino und gerösteten Nüssen. Biologische Milkschokolade vom ältesten Nationalpark Afrikas; unterstützt direkt Bäuerinnen im Ostkongo.	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)



Couverturen weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2120015	BIO EDELWEISS 37% Couverture Drops-weiß, Dominikanische Republik <u>Geschmacksnoten:</u> Volle Noten von Bananen, Milch und Kakaobutter Biologische weiße Schokolade ohne Vanille aus dem Yuna Flusstal in der Dominikanischen Republik. Da die Zutaten von so überragender Qualität sind - milder Trinitario-Kakao und erstklassige Schweizer Almmilch - kann man auf Zusätze wie Vanille verzichten.	Btl à 2 kg (Krt à 6 kg)





Entdecken Sie den *reinsten Schokoladengeschmack* aller Zeiten

Purity from nature – eine neue Generation von Kuvertüren

Cacao Barry® hat das Geheimnis der Fermentation gelüftet. In diesem faszinierenden Gärungsprozess entfalten Kakaobohnen ihren aromatischen Geschmack. Cacao Barry® hat nun herausgefunden, welche Enzyme zum intensivsten und reinsten Kakaogeschmack führen. Durch Zugabe dieser natürlichen Enzyme, entstehen Kakaobohnen mit herausragender Reinheit. Abweichungen in der Aromaentwicklung werden nahezu ausgeschlossen und jede einzelne Kakaobohne kann ihr volles Geschmackspotential entfalten. Niemals zuvor gab es einen reineren und intensiveren Schokoladengeschmack.

Erleben Sie **ALUNGA™**, **OCOA™** und **INAYA™**.

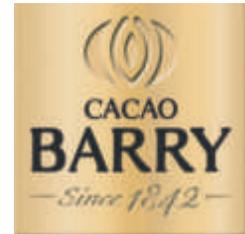


Erfahren Sie mehr auf:
www.purityfromnature.com



Purity from nature

- eine neue Generation von Couverturen -



Jede Schokolade des „purity from nature“ Sortiments wird aus Kakaobohnen hergestellt, für die die Q-Fermentation™ verwendet wurde. Mit Hilfe milder Röstverfahren und einem ausführlichen Konchierungsprozess hat Cacao Barry® drei Schokoladen kreiert, die ein neues Licht auf die Welt der Schokolade werfen werden. Mit ALUNGA™, OCOA™ und INAYA™ verleihen Sie Ihren Kreationen einen reinen und intensiveren Geschmack.

Drei Schokoladen, die hervorragend für Ihre Alltagsanwendungen geeignet sind.

Unsere drei Couverturen liefern Ihnen einen perfekten Geschmack und ein perfektes Mundgefühl. Diese einzigartigen Rezepturen wurden mit Kakaomasse angereichert und besitzen eine fein abgestimmte Viskosität. Niemals zuvor gab es einen reineren und intensiveren Schokoladengeschmack. Eine fesselnde Geschichte vom Anbau bis zum Anwender.

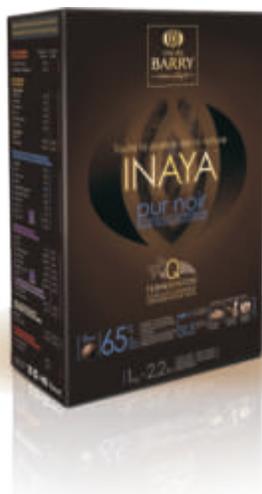
„Purity from Nature“ beginnt bei den hingebungsvollen Kakaobauern, die den Boden und die Kakaobäume mit großer Sorgfalt pflegen. Nur die besten, sonnengereiften Kakaofrüchte werden geerntet und vorsichtig von Hand geöffnet, wodurch die Kakaobohnen im Inneren perfekt erhalten bleiben.



Enge Partnerschaft zwischen Kleinbauern und Cacao Barry.

Nur die engagiertesten Kakaobauern können das Maß an Sorgfalt aufbringen, welches nötig ist, um die Qualitätsstandards der „Purity from Nature“- Couverturen zu erfüllen. Wir kennen jeden einzelnen dieser Kakaobauern und können jeden Sack Kakaobohnen zurückverfolgen. So wissen wir, wo und durch wen die Kakaobohnen angebaut wurden. Wir haben uns dazu verpflichtet, die Kakaobauern mit Trainings zu unterstützen und ihnen dabei zu helfen, ihr Qualifikationsniveau zu erhalten und weiter auszubauen. Zudem belohnen wir die Anstrengungen der Bauern, qualitativ hochwertige Kakaobohnen anzubauen, mit fairen Preisen für die Kakaobohnen.

Entdecken Sie die ganze Geschichte, Anwendungsvielfalt und Inspirationen auf www.purityfromnature.com



2151057

BARRY INAYA 65% Couverture

Drops-bitter, 65% Kakao

Geschmacksnoten:

Ein intensiver Kakaogeschmack mit ausgewogener Bitterkeit und Säurenoten

Empfohlene Verwendung:

Mousse, Ganache und Moelleux

Pck à 1 kg



2151050

BARRY ALUNGA 41% Couverture

Drops-milch, 41% Kakao

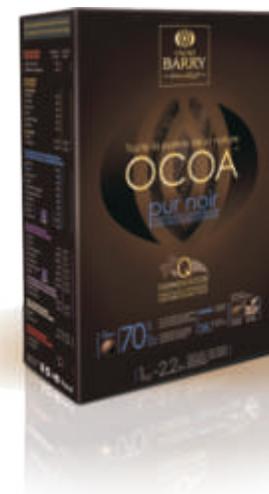
Geschmacksnoten:

Eine leicht süße Milchsokolade mit vorherrschendem Kakao- und Milchgeschmack

Empfohlene Verwendung:

Mousse und Ganache

Pck à 1 kg



2151055

BARRY OCOA 70% Couverture

Drops-bitter, 70% Kakao

Geschmacksnoten:

eine unverwechselbare Schokolade mit angenehmem Kakaogeschmack und einem Hauch von Säure

Empfohlene Verwendung:

Überzüge und Gießen

Pck à 1 kg



Origines

Das exklusive Origine Sortiment von Cacao Barry bietet Ihnen Couverturen mit ganz besonderen Charakteren. Jede Couverture wird mit den besten Bohnen aus nur einem Ursprungsland und dadurch nur in begrenzter Menge hergestellt. Erleben Sie die einzigartigen Eigenschaften acht exotischer Länder und verleihen Sie Ihren Kreationen eine ganz individuelle Note.



Empfohlene Verwendung: **Gießen, Ganache, Mousse, Füllungen & Eis**



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2151001	BARRY TANZANIE 75% COUVERTURE Drops-bitter 75% Kakao, 45,4% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Kräftige herbe Schokolade mit fruchtigen und würzigen Akzenten Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151002	BARRY ST.DOMINGUE 70% COUVERTURE Drops-bitter 70% Kakao, 41,7% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Exotische dunkle Schokolade mit sehr starkem Kakaogeschmack Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151003	BARRY CUBA 70% COUVERTURE Drops-bitter 70% Kakao, 41,1% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Voller Kakaogeschmack mit fruchtig blumigen, an Wein erinnernde Noten Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151005	BARRY EQUATEUR 76% COUVERTURE Drops-bitter 70% Kakao, 44,5% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Sehr edle Schokolade mit ausgeprägter Fruchtnote - typisch Ecuador Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151006	BARRY MEXICO 66% COUVERTURE Drops-bitter 66% Kakao, 37,1% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Bitter-süß und sehr delikat mit einem Hauch von Lakritze Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151007	BARRY VENEZUELA 72% COUVERTURE Drops-bitter 72% Kakao, 41,8% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Intensiv mit fruchtigem und säuerlichem Beigeschmack Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151016	BARRY BIO-ALTO EL SOL 65% kbA COUVERTURE Drops-bitter 63% Kakao, 36,7% Fett Wilde Criollos aus einer Familienplantage aus Peru/Amazonas DE-ÖKO-006 Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 2 kg
2151017	BARRY BIO-MADIROFOLO 65% kbA COUVERTURE Drops-bitter, 65% Kakao, 38,3% Fett Aus biologischen und exklusiv für Cacao Barry angebauten Bohnen einer Plantage in Madagaskar. Sehr fruchtig, säuerlich mild DE-ÖKO-006 Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 2 kg
2151008	BARRY GHANA 40% COUVERTURE Drops-milch 40,5% Kakao, 20,8% Milch, 39,1% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Lebendig, markant mit Haselnussaroma und einem Hauch Karamell Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg
2151004	BARRY PAPOUASIE 35,7% COUVERTURE Drops-milch 35,7% Kakao, 23,4% Milch, 36,9% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Starker Kakaoscharakter mit einem Hauch leicht karamellierter Trockenfrüchte Viskosität: - ●●●●●+	Pck à 1 kg



Assemblages

Bitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2151018	BARRY BIO-COUVERTURE 72% kbA Drops-bitter 72% Kakao, 42,7% Fett, Bio Fair Trade, ohne Lecithin <u>Geschmacksnoten:</u> Herber Kakaogeschmack, angenehme Säurenote <u>Anwendungen:</u> Füllungen, Überzüge, Ganaches, Mousses, Pralinen, Biskuits, Saucen, Dekorationen, Eiscremes Viskosität: - +	Pck à 2 kg
2152001	BARRY GUAYAQUIL 64% COUVERTURE Drops-bitter 64% Kakao, 40,5% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Strarker, herber Kakaogeschmack Viskosität: - +	Pck à 5 kg
2152004	BARRY FAVORITES MI-AMERE 58% COUVERTURE Block-bitter 58% Kakao, 38,2% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Intensiv mit fruchtigem und säuerlichem Beigeschmack Viskosität: - +	Blo à 2,5 kg

Milch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2151019	BARRY BIO-COUVERTURE 39% kbA Drops-milch 38,8% Kakao, 18% Milch, 38,5% Fett <u>Geschmacksnoten:</u> Ausgereifter, cremiger Kakaogeschmack mit leichter Karamellnote <u>Anwendungen:</u> Füllungen, Überzüge, Ganaches, Mousses, Pralinen, Saucen, Dekorationen, Eiscremes und Sorbets Viskosität: - +	Pck à 2 kg

Weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2154002	BLANC SATIN 29,2% COUVERTURE Block-weiß 33,3% Fett, 29,2 % Kakao, 19,8% Milch <u>Geschmacksnoten:</u> Milchgeschmack mit einer feinen Note von natürlicher Vanille <u>Empfohlene Verwendung:</u> Füllungen, Glasuren, Mousses, Pralinen, Saucen, Dekorationen, Eiscremes, Sorbets Viskosität: - +	Blo à 2,5 kg
2154003	BLANC SATIN 29,2% COUVERTURE Drops-weiß	Pck à 5 kg

Aromatisiert

Empfohlene Verwendung: Füllungen, Überzüge, Ganaches, Mousses, Pralinenfüllungen, Biskuits, Saucen, Dekorationen, Eis

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2155002	BARRY FAVORITES CAFÉ 53% Block-bitter + Café 53% Kakao, 35,8% Fett Bittercouverture aromatisiert mit Café Viskosität: - +	Blo à 2,5 kg
2155003	BARRY FAVORITES ORANGE 51% Block-bitter mit Orange 51% Kakao, 34,3% Fett Bittercouverture aromatisiert mit Orange Viskosität: - +	Blo à 2,5 kg
2155004	BARRY LACTÉE ORANGE 35% Block-vmilch mit Orange 35% Kakao, 22,7% Milch, 37,5% Fett Milchcouverture aromatisiert mit Orange Viskosität: - +	Blo à 2,5 kg





A. Schokoladig



Massen, Füllungen, Kakaopulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2150005	BARRY PRALINÉ KNUSPER MASSE 23% Mandel/Nuss/Feuill./Schok.	Eim à 5 kg
2150007	BARRY CARA-CRAKINE Füllung Karamell-Milchschokolade mit Keks	Eim à 1 kg
2156001	BARRY PATE À GLACER brune Fettglasur bitter, 18% Kakao	Eim à 5 kg
2156002	BARRY KAKAOPULVER Extra Brute 100% Kakao, 22-24% Fett	Btl à 1 kg
2156003	BARRY CHOCOLAT EN POWDRE 34% Schokopulver gesüßt, trinkfertig	Btl à 1 kg
2156004	BARRY BRILLANCE NOIRE bitter extra weiche Glasur, 39% Schokolade	Eim à 2 kg
2156007	BARRY GRUÉ DE CACAO Kakaobohnengranulat/-splitter	Eim à 1 kg



Finest Selection & Origines



Empfohlene Verwendung:

Saucen, Glasuren, Überzug, Eis, Gießen, Füllungen, Dekoration

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2160012	CALLEB COUVERTURE C GRENADE 60% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Hibiskus - Himbeere <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160014	CALLEB COUVERTURE C SAO THOMÉ 70% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Kaffee, Schwarzbeeren <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160017	CALLEB COUVERTURE C ECUADOR 70% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Engelwurz, Lakritze, Banane <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160018	CALLEB COUVERTURE C MADAGASKAR 67% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Heidelbeeren, Lakritze, Kaffee <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160019	CALLEB COUVERTURE C JAVA 32% Callets-milch <i>Geschmacksnoten:</i> Vanille, Karamell <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160020	CALLEB COUVERTURE C ARRIBA 39% Callets-milch <i>Geschmacksnoten:</i> Joghurt, Haselnuss <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2160021	CALLEB COUVERTURE C KUMABO 80% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Besonders dunkle, extra bittere Schokolade aus einer Mischung aus afrikanischen Bohnen. <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160022	CALLEB COUVERTURE C SATONGO 72% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Dunkle, extra bittere Schokolade aus einer Mischung afrikanischer Bohnen. <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg
2160024	CALLEB COUVERTURE C FORTINA 65% Callets-bitter <i>Geschmacksnoten:</i> Dunkle, leicht bittere Schokolade aus einer Mischung latein-amerikanischer/asiatischer Bohnen. <i>Viskosität:</i> -  +	Btl à 2,5 kg



CALLEBAUT
BELGIUM 1811



Assemblages

Callets Bitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2160101	CALLEB COUVERTURE C 2804 Callets-halbbitter, 54,1% Kakao	Smooth	Btl à 10 kg
2160201	CALLEB COUVERTURE C 811 Callets-bitter, 53,8% Kakao	Select	Btl à 10 kg
2160202	CALLEB COUVERTURE C 811 Callets-bitter, 53,8% Kakao	Select	Btl à 2,5 kg
2160203	CALLEB COUVERTURE C 2815 Callets-bitter, 57,8% Kakao	Excellent	Btl à 2,5 kg
2160204	CALLEB COUVERTURE C 70/30/38% Callets-bitter, 70% Kakao	Strong	Btl à 10 kg
2160301	CALLEB COUVERTURE C 811 FOUN Callets-bitter, 56,9% Kakao	für Brunnen	Btl à 2,5 kg
2220001	CALLEB BIO-COUVERTURE Callets-bitter, kbA , 56,5% Kakao	Excellent	Krt à 20 kg
2220002	CALLEB BIO-COUVERTURE Callets-bitter, kbA, Fair Trade, 70,3% Kakao		Krt à 20 kg

Blockware Bitter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2160001	CALLEB COUVERTURE 60/40/38% Block-bitter	Intense	Blo à 5 kg
2160002	CALLEB COUVERTURE 60/40/41% Block-bitter	Intense	Blo à 5 kg
2160003	CALLEB COUVERTURE 70/30/42% Block-bitter	Strong	Blo à 5 kg
2160005	CALLEB COUVERTURE 2804 Block-halbbitter, 54,1% Kakao	Smooth	Blo à 5 kg
2160006	CALLEB COUVERTURE 811 Block-bitter, 53,8% Kakao	Select	Blo à 5 kg

Geschmacksnoten

- Strong**= Dunkel, extra bitter. Hoher Kakaogehalt
Intense= Dunkel und bitter. Hoher Kakaogehalt
Refined= Feiner, bitterer Kakaogeschmack
Excellent= Ausgeprägt bitterer Kakaogeschmack
Select= Ausgewogener bitterer Kakaogeschmack
Mild= Abgerundeter bitterer Kakaogeschmack
Smooth= Dunkel und Süß

Verwendungsempfehlung gemäß Tropfenanzahl

	Glanz	Gebäck	Eiscreme	Überziehen	Hohlfiguren	Pralinen	Füllungen	Dekorationen
	✓	✓	✓				✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
				✓		✓		✓
				✓				

= sehr zähflüssig = sehr dünnflüssig

Assemblages

Callets Milch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2162101	CALLEB COUVERTURE C 668 Callets-milch, 33,3% Kakao, 14% Milch	Mild 	Btl à 10 kg
2162201	CALLEB COUVERTURE C 823 Callets-milch, 33,6% Kakao, 21,8% Milch	Select 	Btl à 10 kg
2162202	CALLEB COUVERTURE C 823 Callets-milch, 33,6% Kakao, 21,8% Milch	Select 	Btl à 2,5 kg
2162204	CALLEB COUVERTURE C 2665 Callets-milch, 32% Kakao, 26,1% Milch	Smooth 	Btl à 2,5 kg
2162301	CALLEB COUVERTURE C 823 FOUN für Brunnen, Callets-milch, 37,8% Kakao, 20,4% Milch		Btl à 2,5 kg
2162310	CALLEB COUVERTURE C 826 Callets-milch, 31,7% Kakao, 22,2% Milch	Refined 	Btl à 10 kg
2222001	CALLEB BIO-COUVERTURE 825 Callets-milch, kbA, 35,3% Kakao, 18,5% Milch		Krt à 20 kg



Blockware Milch

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2162001	CALLEB COUVERTURE 668 Block-milch, 33,3% Kakao, 14% Milch	Mild 	Blo à 5 kg
2162002	CALLEB COUVERTURE 3826 Block-milch, 33,4% Kakao, 21,6% Milch	Refined 	Blo à 5 kg
2162003	CALLEB COUVERTURE 826 Block-milch, 31,7% Kakao, 22,2% Milch	Refined 	Blo à 5 kg
2224002	CALLEB BIO-COUVERTURE Block-milch, kbA, 38,1% Kakao, 21,5% Milch	 	Krt à 25 kg



Blockware Weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2164001	CALLEB COUVERTURE W Block-weiß, 26,1% Kakao, 30,4% Milch	Excellent 	Blo à 5 kg
2164002	CALLEB COUVERTURE W2 Block-weiß, 28% Kakao, 23% Milch	Select 	Blo à 5 kg
2224001	CALLEB BIO-COUVERTURE Block-weiß, kbA, Fair Trade, 28,8% Kakao, 23,8% Milch	 	Krt à 25 kg



Verwendungsempfehlung gemäß Tropfenanzahl für Milchcouverturen

	Glanz	Gebäck	Eiscreme	Überziehen	Hohlfiguren	Pralinen	Füllungen	Dekorationen
	✓	✓	✓				✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
				✓		✓		✓
				✓				✓

 = sehr zähflüssig  = sehr dünnflüssig

Geschmacksnoten

- Refined**= Cremig, mit einem Hauch von Karamell
- Excellent**= Ausgeprägter voller Milchgeschmack
- Select**= Ausgewogener Milch-, Kakao- & Karamellgeschmack
- Mild**= Helle Farbe, cremig, mit Kakaogeschmack
- Smooth**= Helle Farbe, cremig, mit Karamellgeschmack



Geschmacksnoten

Excellent= Cremiger Karamellgeschmack

Select= Ausgewogener cremiger Milchgeschmack

Assemblages

Callets Weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2164101	CALLEB COUVERTURE C W Callets-weiß, 26,1% Kakao, 30,4% Milch	Excellent	Btl à 2,5 kg
2164103	CALLEB COUVERTURE C W2 Callets-weiß, 28% Kakao, 23% Milch	Select	Btl à 10 kg
2164104	CALLEB COUVERTURE C W2 Callets-weiß, 28% Kakao, 23% Milch	Select	Btl à 2,5 kg
2164301	CALLEB COUVERTURE C VELVET Callets-weiß, 33,1% Kakao, 22,9% Milch		Btl à 2,5 kg
2164302	CALLEB COUVERTURE C VELVET Callets-weiß, 33,1% Kakao, 22,9% Milch		Btl à 10 kg



Gefärbt & Aromatisiert

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2166301	CALLEB COUVERTURE C Erdbeer Callets gefärbt und aromatisiert aus weißer Schokolade Erdbeergeschmack & rosarote Farbe	Btl à 2,5 kg
2166302	CALLEB COUVERTURE C Orange Callets gefärbt und aromatisiert aus weißer Schokolade Orangengeschmack & orange Farbe	Btl à 2,5 kg
2166303	CALLEB COUVERTURE C Limone Callets gefärbt und aromatisiert aus weißer Schokolade Zitronengeschmack & helle limettengrüne Farbe	Btl à 2,5 kg
2166304	CALLEB COUVERTURE C Cappuccino 30,8% Callets milch + weiß mit Cappuccinogeschmack hellbraune Farbe	Btl à 2,5 kg
2166305	CALLEB COUVERTURE C Karamell 31,2% Milkschokolade mit echtem Karamell	Btl à 2,5 kg
2166306	CALLEB COUVERTURE C Milkschokolade mit Honig 32,8%	Btl à 2,5 kg

Verwendungsempfehlung gemäß Tropfenanzahl für weiße Couverturen

	Glanz	Gebäck	Eiscreme	Überzüge	Hohlfiguren	Pralinen	Füllungen	Dekorationen
	✓	✓	✓				✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
				✓		✓		✓
				✓				

= sehr zähflüssig = sehr dünnflüssig

Glasuren

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2169011	CALLEB CHOC O'SHINE Spiegelglanzglasur gebrauchsfertig	Eim à 6 kg



© Barry Callebaut



Füllungen, Cremes, Nougat

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2169006	CALLEB BIANCO Schokocreme weiß für kalte Anwendungen	Eim à 10 kg
2169010	CALLEB EXTRA BITTER Creme extra dunkel für kalte Anwendungen	Eim à 10 kg
2169001	CALLEB NOCCIOLA Nougatcreme Backfeste Creme mit Haselnussgeschmack, 10,5% Nussanteil	Eim à 10 kg
2169002	CALLEB FONDENTE Schokocreme Backfeste Creme mit Geschmack und Farbe von dunkler Schokolade, 5% Nuss	Eim à 10 kg
2169504	CALLEB BASE CREME weiß Weiße Schokoladenganache mit neutralem Geschmack 60% Schokolade, 4,5% Alkohol	Eim à 5 kg
2169524	CALLEB CARAMEL FILL Echtes Karamell, gebrauchsfertig	Eim à 5 kg
2169004	CALLEB GIANDUJA GIA Helle Gianduja mit 25% Haselnüssen	Blo à 5 kg
2169012	CALLEB NUSS-NOUGAT hell , 40,5% Haselnüsse	Blo à 5 kg
2169013	CALLEB NUSS-NOUGAT dunkel , 42,5% Haselnüsse	Blo à 5 kg
2173001	CALLEB KNUSPERFÜLLUNG M-7PAIL „Pailleté Feuilletine“, „Fein zerbröselter Crêpes“ Ideal geeignet zur Verarbeitung in Praliné- & Backwarenfüllungen. Verleiht allen Zubereitungen einen dauerhaft knusprigen Touch.	Pck à 2,5 kg
2171009	CALLEB SCHOKO-TROPFEN XS bitter 4 mm	Btl à 10 kg
2171010	CALLEB CHOKOLATE CHUNKS bitter backstabil 8 x 8 x 6 mm	Krt à 10 kg
2171011	CALLEB CHOKOLATE CHUNKS milch backstabil 8 x 8 x 6 mm	Krt à 10 kg
2171012	CALLEB CHOKOLATE CHUNKS weiß backstabil 8 x 8 x 6 mm	Krt à 10 kg

Pailleté Feuilletine



Chocolate Chunks





A. Schokoladig



CRISPEARLS milch



CRISPEARLS weiß



SCHOKO-STREUSEL bitter



SCHOKO-STREUSEL milch



SCHOKO-FLOCKEN bitter



SCHOKO-FLOCKEN milch



SHAVINGS bitter



SHAVINGS weiß



SHAVINGS milch

Kakaopulver, -masse, -butter

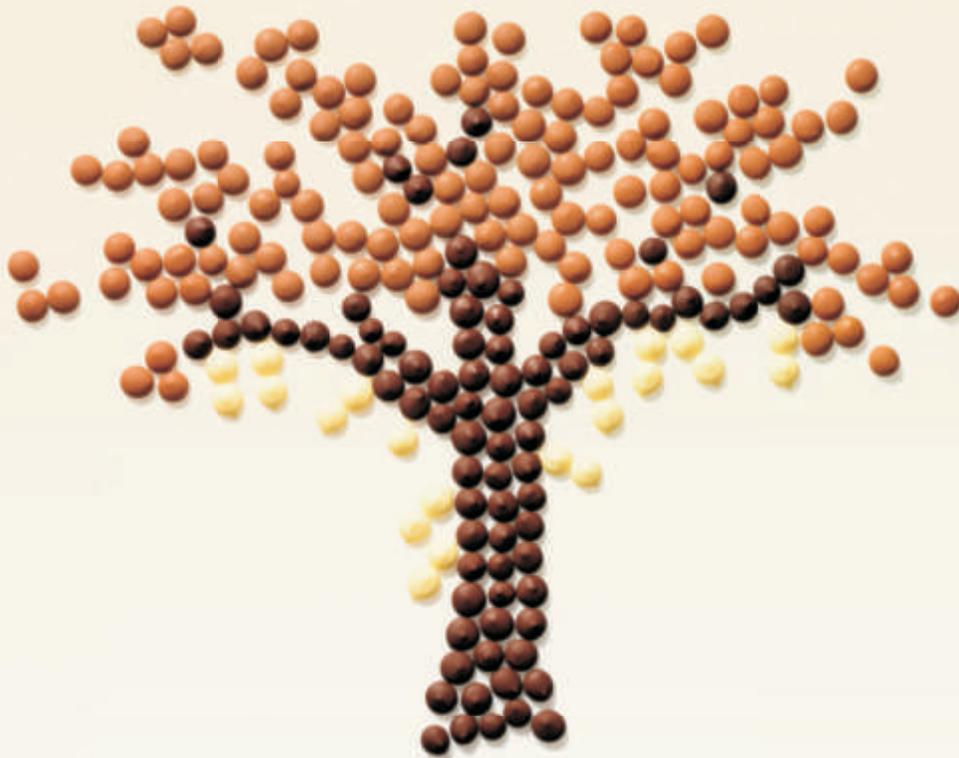
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2200009	CALLEB CHOCO LATTE (6 x 1 Ltr) Trinkschokolade	Krt à 6 Ltr
2200010	CALLEB KAKAOPULVER 20-24% (4 x 5 kg)	Btl à 5 kg
2169515	CALLEB MYCRYO Kakaobutter Pulver gefriergetrocknet	Dose à 0,6 kg
2169502	CALLEB KAKAOMASSE 100% Callets	Btl à 2,5kg

Streusel, Raspel, Dekore

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2173003	CALLEB CRISPEARLS bitter (4 x 0,8 kg)	Btl à 0,8 kg
2173004	CALLEB CRISPEARLS weiß (4 x 0,8 kg)	Btl à 0,8 kg
2173005	CALLEB CRISPEARLS milch (4 x 0,8 kg)	Btl à 0,8 kg
2174001	CALLEB SCHOKO-STREUSEL milch	Btl à 1 kg
2174003	CALLEB SCHOKO-STREUSEL bitter	Btl à 1 kg
2174004	CALLEB SCHOKO-FLOCKEN bitter, 1,5 - 2,7 mm	Btl à 1 kg
2174005	CALLEB SCHOKO-FLOCKEN milch, 1,5 - 2,7 mm	Btl à 1 kg
2171006	CALLEB SHAVINGS bitter	Krt à 2,5 kg
2171007	CALLEB SHAVINGS milch	Krt à 2,5 kg
2171008	CALLEB SHAVINGS weiß	Krt à 2,5 kg

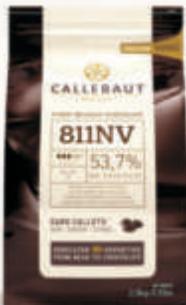


GROWING GREAT CHOCOLATE NACHHALTIGER KAKAOANBAU MIT CALLEBAUT®



FÜR DIE HERSTELLUNG UNSERER FINEST BELGIAN CHOCOLATE VERWENDEN WIR KAKAOBOHNEN AUS NACHHALTIGEM ANBAU.

In mehr als 100 Jahren hat Callebaut® den großartigen Geschmack und die einmaligen Verarbeitungseigenschaften der Finest Belgian Chocolate perfektioniert - angefangen bei den besten Kakaobohnen. Mit der Entscheidung für Callebaut® verlassen Sie sich nicht nur auf unser Qualitätsversprechen, sondern Sie unterstützen auch den nachhaltigen Kakaoanbau. Gemeinsam können wir hochwertigen Kakao für die Zukunft sichern und die Lebensbedingungen von Kakaobauern nachhaltig verbessern.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

www.callebaut.com

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Stollwerckstr. 27-31 • 51149 Köln • Tel.: 02203 - 369 76 0 • Fax: 02203 - 369 76 66

Weitere Produkte unter: www.confis-express.de



Bittercouverturen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2190001	VELMA 50/47/36%, Carrés-bitter <u>Geschmacksnoten:</u> Klassische Schweizer Bitterschokolade mit sahniger, cremiger Kakaonote. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen, Eis, Glasuren, Saucen	Krt à 9 kg
2190201	VELMA 51/46/37% dünnflüssig, Carrés-bitter <u>Geschmacksnoten:</u> Klassische Schweizer Bitterschokolade mit sahniger, cremiger Kakaonote. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen, Eis, Glasuren, Saucen	Krt à 9 kg
2190002	TOBA-MERA 61/39/40% dünnflüssig, Carrés-bitter <u>Geschmacksnoten:</u> Zartbitterschokolade aus Arriba-Edelkacao aus Venezuela entfaltet ein ausgeprägtes, typisches Aroma mit hervorragendem Seidenglanz. Sehr charaktvoll und fein im Schmelz. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Ganache, Glasuren, Pralinenfüllungen, Mousse u. Füllungen	Krt à 9 kg
2190101	CRIOLLO 66/34/40% Kakao, Carrés-bitter Die Edelbittercouverture rein aus Criollo-Bohnen <u>Geschmacksnoten:</u> Luxuriöse, dunkle Schokolade aus edlem Criollo-Kakao mit starkem langanhaltendem Geschmack. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Pralinenüberzüge, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen, Eis	Btl à 2 kg

Vollmilchcouverturen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2192001	SUCHAMILK 36/43/37%, Carrés-milch <u>Geschmacksnoten:</u> Klassische Schweizer Milchsokolade mit sehr cremiger und sahniger Note. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse u. Füllungen, Eis, Glasuren	Krt à 9 kg
2192201	SUCHAMILK 38/42/38%, dünnflüssig, Carrés-milch <u>Geschmacksnoten:</u> Sehr dünnflüssige Schweizer Milchsokolade speziell für den Maschinenüberzug. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Pralinenüberzüge, Gießen, Überzüge von Torten und Gebäck	Krt à 9 kg
2192002	CLARISSA MILCH 35/44/38% extra hell / dünnflüssig, Carrés-milch <u>Geschmacksnoten:</u> Klassischer Schweizer Milchgeschmack, speziell für den Maschinenüberzug <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Pralinenüberzüge, Ganache, Pralinenfüllungen	Krt à 9 kg
2196001	CARAMEL Carres 36/43/37%, Carrés-milch <u>Geschmacksnoten:</u> Aromatisierte Schweizer Milchsokolade mit unnachahmlicher Karamellnote für spezielle Kreationen. <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen	Krt à 9 kg

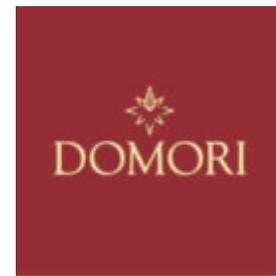
Weißer Couverture

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2194001	BIANCA/NARZISS, Carrés-weiß <u>Geschmacksnoten:</u> Die schöne Elfenbeinfarbe signalisiert bereits den unvergleichlichen Geschmack, der sich beim Genuss der reinen, weißen Schweizer Schokolade offenbart. Ausgeprägter, reiner Milchgeschmack! <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Pralinenüberzüge, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen	Krt à 4 x 2 kg

Domori Reine Criollos

(nur in begrenzter Menge lieferbar)

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2090510	DOMORI CHUAO CRIOLLO* 75% Couverture, Block bitter Die „Chua“ von DOMORI kommt von der Plantage „HSJ“ (Hazienda San José). Die „Chua“ wird in der Plantage seit dem Jahr 2002 kultiviert. Heute wird sie in einer interessanten Qualität produziert. Chua ist die seltenste Vielzahl von Criollo-Bohnen und sie sind komplett weiß - eine Charakteristik eines einzigartigen Kakaos. Dieses Merkmal der weißen Farbe ist auf die Anwesenheit von Polyphenolen und minimalen Epicatechin zurückzuführen. Procyandin & Anthocyanidine sind die Vorstufen von ausgezeichneten organischen Eigenschaften.	Blo à 0,5 kg



Domori Origines

Arriba Nacional - Ecuador

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2090005	DOMORI ARRIBA 100% Kakaomasse, Drops-bitter Durch die Beigabe dieser hocharomatischen Kakaomasse in eine dazu passende Couverture ist es möglich, den Kakaoanteil zu erhöhen und somit selbst eine neue einzigartige Couverture zu kreieren!	Btl à 5 kg
2090003	DOMORI ARRIBA 72% Couverture, Drops-bitter Sehr elegante Spitzenschokolade mit angenehmer Säure und herber Kakaonote <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Pralinenfüllungen, Ganache, Mousse & Füllungen, Eis	Btl à 5 kg
2090021	DOMORI ARRIBA 50% Couverture, Drops-milch Edle Spitzen-Milchschokolade aus Ecuador mit typischen fruchtigen Noten und Akzenten von Haselnuss & Karamell <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Pralinenfüllungen, Ganache, Glasuren, Mousse & Füllungen, Eis	Btl à 5 kg



Domori Origines

Tanzania

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2090251	DOMORI MOROGORO 68% Couverture, Drops-bitter Ausgeprägte exotische Holznoten, starker Kakao-Geschmack <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen, Eis	Btl à 5 kg
2090256	DOMORI MOROGORO 38% Couverture, Drops-milch Trinitario-Kakao mit Geschmacksnoten von Gewürzen und Holz <u>Empfohlene Verwendung:</u> Gießen, Ganache, Pralinenfüllungen, Mousse & Füllungen, Eis	Btl à 5 kg



Domori Kakaopulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2090600	DOMORI KAKAOPULVER 10-12% stark entölt	Eim à 5 kg
2090605	DOMORI KAKAOPULVER 22-24% schwach entölt	Eim à 5 kg



***Criollo**, der Edelste unter den Kakaosorten.

Samtig sinnliche Note, glänzend und intensiv in der Farbe und duftreiches süßes Aromabouquet. Domori präsentiert Criollo-Kakao in seiner Extraklasse, eine Varietät, die Gianluca Franzoni, seines Zeichens Gründer und Vorsitzender der Gesellschaft, wieder zu neuem Leben erweckte, da er von ihrer hervorragenden Qualität überzeugt war und von der Möglichkeit, sie trotz der gängigen Theorien bezüglich der geringen Ertragsmenge, der Schwäche und Krankheitsanfälligkeit der Pflanze anbauen zu können. Dieser Kakao hat verglichen mit der ursprünglichen Sorte die wenigsten Veränderungen erfahren und wurde niemals hybridisiert. Criollo-Bäume sind sehr zart, einer stark genetischen Erosion ausgesetzt und empfindlich gegenüber Witterungseinflüssen und erfordern daher lange Erholungszeiten und aufwändige Pflege. Der Anteil von Criollo-Kakao an der Weltproduktion ist sehr gering (0,001%) und beschränkt sich hauptsächlich auf Anbaugelände in Venezuela. Diese Kakaovarietät verdankt ihre exzellente Qualität ihrem Aromabouquet mit Geschmacksnoten von Trockenfrüchten, Brot, Konfitüre und Milchcreme. Die Kakaofrucht besitzt einen sehr geringen Farbstoffanteil (Anthocyane), was der Schokolade ihre Zimtfärbung verleiht.



Couverturen Standard

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2001101	COUVERTURE BITTER 60/40/38% Chips	Krt à 10 kg
2001302	COUVERTURE MILCH 38% Chips	Krt à 10 kg
2001701	COUVERTURE WEISS Chips	Krt à 10 kg



Kakaobutter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2001109	KAKAOBUTTER CHIPS	Krt à 10 kg
2200020	KAKAOBUTTER CHIPS	Krt à 6,25 kg
2006001	KAKAOBUTTER CHIPS	Btl à 2,5 kg



Kakaopulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2200004	DEZAAN KAKAOPULVER 20-22% schwach entölt	Btl à 5 kg
2200005	DEZAAN KAKAOPULVER 20-22% schwach entölt	Btl à 1 kg
2200006	KONDIMA KAKAOPULVER KPG dunkel 10-12% stark entölt	Btl à 2,5 kg
2200012	BIO-KAKAOPULVER kbA 10-12% stark entölt	Krt à 2,5 kg



DE-ÖKO-006

2206001	PERNIG CACAO-PULVER AMARO 20-22% schwach entölt	Btl à 1 kg
---------	--	------------





Inhaltsverzeichnis nach Hersteller / Marke

HERSTELLER / MARKE	Seite	HERSTELLER / MARKE	Seite		
100% Chef	Technik für die moderne Küche	175-176	Domori	Couverturen & Kakaoprodukte	28
Agrimontana	Fruchtpürees & Variegato	57	Dreidoppel	Aromen / Aromapasten	71-72
	Haselnüsse	40		Dekore	120
	Kandierte Produkte	58		Nusspasten	46
	Maronenprodukte	47		Sahnefonds	109
	Nusspasten	45		Tortengüse / Nappage	97
Alipro	Rollfondant „Massa Bianca“	131	Embaline	Verpackungen	185-188
	Tortengüse	97	Fahrenheit	Eisbindemittel / -Base	96
BioZoon	Texturen	79-80		Eispaste	45
Boiron	Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten	55-56	Ferran Adria	Texturas	92-94
Brotto	Eisliköre	77	FloFrance	Verpackung & Präsentation	182
Brunner	Gießformen für Schokolade	163-164	Flor & Flor	Kristallisierte Blüten	61
Cacao Barry	Couverturen & Kakaoprodukte	17-18	Gelita	Gelatine	95
	Massen & Füllungen	19	Griottines	Kirschen in Alkohol	58
Callebaut	Couverturen & Kakaoprodukte	20-26	Herbstreith	Pektine	95
	Krokant	51	HUG	Mürbteigarteleaves	101-102
	Massen & Füllungen	24	Imbert	Maronenprodukte	47
	Streudekore	124	Insitu	Dessertgläser	181
Camel	Eisliköre	77	Kinkira	Gold- & Silberstreudekor	125
Candiflor	Kristallisierte Blätter und Blüten	62	Komplet	Fertigmischungen	107-108
Capfruit	Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten	53-54	Kondima	Füllmassen	46
Carma	Fertigmischungen	108		Mandeln & Nüsse	39-40
	Massa Ticino	131		Marzipan	42
	Tortengussgelees	97		Nougat	44
Cardin Deko	Lebensmittelfarben	112/114		Raspelschokolade	124
Chocoduc	Schokoladenhohlkörper & -Schalen	35-36	La		
Cluizel	Couverturen & Kakaoprodukte	8-11	Carthaginoise	Destillate & Extrakte	75-76
	Dekore	116	LCM	Temperiermaschinen	172
	Massen & Füllungen	44-45	Lemke	Mandeln & Nüsse	39-40
	Schokoschalen	31-34		Marzipan	42
Comatec	Catering Equipment	179-180	Louis	Nougat	44
Confiletas	Konditoreiegebäck	99-100	Francois	Pektine & Bindemittel	95
Cruzilles	Kandierte Fruchtspezialitäten	59-60	Matfer	Fülltrichter & Spritzbeutel	166/170
Dawn	Alkohole	77		Temperiergeräte	171
	Aromen / Pasten	73	Mold`art	Temperierbecken	171
	Dekore	120	Mutter	Krokantspezialitäten	50
	Fertigmischungen	107			
	Sahnefonds	109			
	Tortengüse / Überzüge / Nappage	97			
Demarle	Flexible Backformen	143-147			



Pralinen-, Petits Fours- & Dessertschalen aus Schokolade





Pralinen- & Petit-Fours-Schalen



2020001

MC VIERECK-SCHALEN 72% bitter 23000 Cluizel
L 24 x B 24 x H 11 mm; sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 384 Stk

1,8 g



2020002

MC VIERECK-SCHALEN 72% hoch-b 23010 Cluizel
L 24 x B 24 x H 18 mm; sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 288 Stk

3,5 g



2020003

MC RUNDE-SCHALEN 72% bitter 23020 Cluizel
ø 27 mm, H 11 mm; sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 384 Stk

1,8 g



2020004

MC RUNDE-SCHALEN 45% v-milch 23022 Cluizel
ø 27 mm, H 11 mm; sehr dünn
aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 384 Stk

1,8 g



2020005

MC RUNDE-SCHALEN weiß 23025 Cluizel
ø 27 mm, H 11 mm; sehr dünn
aus Weißer Couverture

Krt à 384 Stk

1,8 g



2020006

MC RUNDE-SCHALEN 45% v-milch Cluizel
ø 27 mm, H 18 mm; sehr dünn
aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 288 Stk

3,5 g



2020007

MC RUNDE-SCHALEN 72% bitter Cluizel
ø 27 mm, H 18 mm; sehr dünn
aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 288 Stk

3,5 g



2020009

MC HERZ-SCHALEN 72% bitter 23004-Cluizel
L 27 x B 27 x H 13 mm; sehr dünn;
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 384 Stk

2 g



2020011

MC OVAL-SCHALEN 72% bitter 23045 Cluizel
L 32 x B 19 x H 13 mm; sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 384 Stk

1,9 g

Pralinen- & Petit Four Schalen



2020014

MC RUNDE-SCHALEN 72% geriffelt, bitterø 25mm, H 20mm, sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 288 Stk

 3 g

2020015

MC RUNDE-SCHALEN 45% geriffelt, milchø 25mm, H 20mm, sehr dünn
aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 288 Stk

 3 g

2020016

MC RUNDE-SCHALEN geriffelt, weißø 25 mm, H 20 mm, sehr dünn
aus Weißer Couverture (Ivoire)

Krt à 288 Stk

 3 g

2020017

MC RECHTECK-SCHALEN 72% bitterL 30 x B 16 x H13 mm, sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 384 Stk

 1 g

2020012

MC BLÜTEN-SCHALEN 72% bitterØ 30 mm (unten) Ø 43 mm (oben) H 15 mm, sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 100 Stk

 3 g

2020034

MC RECHTECK-SCHALEN klein, bitterL 60 x B 20 x H 25 mm
aus Bitterschokolade

Krt à 135 Stk

 9 g

Dessertschalen



2020021

MC KOMMA-SCHALEN klein, weißL 75 x B 45 x H 35 mm,
aus Weißer Couverture (Ivoire)

Krt à 32 Stk

 18 g

2020019

MC KOMMA-SCHALEN 72% klein, bitterL 75 x B 45 x H 35 mm
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 32 Stk

 18 g

2020060

MC ZYLINDER-FORMEN bitterø 30 mm, L 100 mm, sehr dünn
aus Bitterschokolade

Krt à 54 Stk

 23g



A. Schokoladig



Michel Cluizel Schalen

Dessertschalen



2020025

KOMMA-SCHALEN 72% groß, bitter

L 100 x B 50 x H 35 mm

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 32 Stk

■ 21 g



2020026

KOMMA-SCHALEN 45% groß, milch

L 100 x B 50 x H 35 mm,

aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 32 Stk

■ 21 g



2020027

RECHTECK-SCHALEN 72% bitter

L 120 x B 25 x H 30 mm, sehr dünn

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 42 Stk

■ 20 g



2020028

RECHTECK-SCHALEN 45% vollmilch

L 120 x B 25 x H 30 mm, sehr dünn

aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 42 Stk

■ 20 g



2020030

HÖRNCHEN-SCHALEN 72% bitter

Ø 17 (unten), Ø 45 (oben), H 65 mm, sehr dünn

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 24 Stk

■ 14 g



2020029

KROKUS-SCHALEN 72% bitter

Ø 30 (unten), Ø 53 (oben), H 29 mm

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 40 Stk

■ 7 g



9805095

RUNDE-SCHALEN bitter

Ø 60, H 15 mm

aus Bittercouverture

Krt à 72 Stk

■ 11 g



9805124

RUNDE-SCHALEN weiß

Ø 60, H 15 mm

aus weißer Schokolade

Krt à 72 Stk

■ 11 g

Michel Cluizel Schalen

Dessertschalen



2020031

WÜRFEL-SCHALEN 72% bitter

L 41 x B 41 x H 41 mm; sehr dünn
aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 40 Stk

 15 g

2020050

RUNDE-SCHALEN 72% bitter

Ø 60 mm, H 35 mm

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 48 Stk

 18 g



2020051

RUNDE-SCHALEN 45% milch

Ø 60 mm, H35 mm

aus Vollmilchcouverture mit 45% Kakao

Krt à 48 Stk

 18 g



2020053

HALBKUGEL-SCHALEN weiß

Ø 70 mm

aus Weißer Couverture (Ivoire)

Krt à 30 Stk

 25 g



2020052

HALBKUGEL-SCHALEN 72% bitter

Ø 70 mm

aus Bittercouverture mit 72% Kakao

Krt à 30 Stk

 25 g



9801590

HALBKUGEL-SCHALEN milch

Ø 70 mm

aus Vollmilchschokolade

Krt à 30 Stk (ergibt 15 ganze Kugeln à 25 g)  12,5 g



2020054

HALBKUGEL-SCHALEN klein, bitter

Ø 50 mm

aus Bitterschokolade

Krt à 48 Stk (ergibt 24 ganze Kugeln à 11 g)  5,5 g

 Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt.
Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage. Rücknahme & Umtausch ausgeschlossen

Hohlkörper



 3 g, Ø 26 mm Krt à 630 Stk

- 2260001 CHOCO TRÜFFEL-HOHLKUGELN milch
- 2260002 CHOCO TRÜFFEL-HOHLKUGELN bitter
- 2260003 CHOCO TRÜFFEL-HOHLKUGELN weiß



 2,4 g, Ø 24 mm Krt à 630 Stk

- 2260016 CHOCO MINI-TRÜFFEL-HOHLKUGELN milch
- 2260017 CHOCO MINI-TRÜFFEL-HOHLKUGELN bitter
- 2260018 CHOCO MINI-TRÜFFEL-HOHLKUGELN weiß



 4,5 g, Ø 26 mm Krt à 567 Stk

- 2260004 CHOCO LIKÖR-HOHLKUGELN milch
- 2260005 CHOCO LIKÖR-HOHLKUGELN bitter



 7,0 g, Ø 34 mm Krt à 240 Stk

- 2260031 CHOCO MARRONS-HOHLKUGELN milch
- 2260032 CHOCO MARRONS-HOHLKUGELN bitter
- 2260033 CHOCO MARRONS-HOHLKUGELN weiß

Pralinen- & Petit Fours-Schalen



 2,5 g, Ø 29 mm, H 15 mm Krt à 504 Stk

- 2260007 CHOCO PRALINEN-SCHALEN milch
- 2260008 CHOCO PRALINEN-SCHALEN bitter
- 2260009 CHOCO PRALINEN-SCHALEN weiß



 2,5 g, L 24 mm, B 24 mm, H 13 mm Krt à 630 Stk

- 2260037 CHOCO VIERECK-SCHALEN milch
- 2260038 CHOCO VIERECK-SCHALEN bitter
- 2260039 CHOCO VIERECK-SCHALEN weiß



 2,4 g, Größe 30 mm x H 34 mm Krt à 576 Stk

- 2260098 CHOCO PYRAMIDEN-SCHALEN klein-bitter
- 2260099 CHOCO PYRAMIDEN-SCHALEN klein-v-milch
- 2260100 CHOCO PYRAMIDEN-SCHALEN klein-weiß



 3,1 g, L 33 mm, B 30 mm, H 14 mm Krt à 486 Stk

- 2260054 CHOCO HERZ-SCHALEN milch
- 2260055 CHOCO HERZ-SCHALEN bitter
- 2260056 CHOCO HERZ-SCHALEN weiß



 2,8 g, L 30 mm, B 22 mm, H 16 mm Krt à 504 Stk

- 2260072 CHOCO RECHTECK-SCHALEN milch
- 2260073 CHOCO RECHTECK-SCHALEN bitter



 2,6 g, Ø 28 mm, H 14 mm Krt à 448 Stk

- 2260110 CHOCO DREIECK-SCHALEN milch 
- 2260111 CHOCO DREIECK-SCHALEN bitter 



Chocoduc

Pralinen- & Petit Fours-Schalen



■ 3,7 g, L 38 mm, B 23 mm, H 11 mm
2260064 **CHOCO OVAL-SCHALEN bitter**

Krt à 504 Stk



■ 4,8 g, Ø 34 mm, H 25 mm
2260028 **CHOCO SAHNE-KÄNNCHEN milch**
2260029 **CHOCO SAHNE-KÄNNCHEN bitter**

Krt à 240 Stk

Dessertschalen



■ 8 g, Ø 49 mm, H 15 mm
2260025 **CHOCO SPEZIALITÄTEN-SCHALEN milch**
2260026 **CHOCO SPEZIALITÄTEN-SCHALEN bitter**

Krt à 160 Stk



■ 10 g, L 109 mm, B 40 mm, H 17 mm
2260087 **CHOCO SCHIFFCHEN milch**
2260088 **CHOCO SCHIFFCHEN bitter**

Krt à 105 Stk

Saisonartikel Ostern - *Lieferzeit auf Anfrage !*



■ 2,2 g, L 34 mm, B 25 mm, H 12 mm
2260049 **CHOCO HALBEI-SCHALEN bitter**
2260050 **CHOCO HALBEI-SCHALEN weiß**
2260048 **CHOCO HALBEI-SCHALEN milch**

Krt à 600 Stk



■ 2,8 g, L 40 mm, B 26 mm, H 18 mm
2260066 **CHOCO HALBEI-SCHALEN 4cm milch**
2260067 **CHOCO HALBEI-SCHALEN 4cm bitter**
2260068 **CHOCO HALBEI-SCHALEN 4cm weiß**

Krt à 420 Stk

Eigenmarke



Hohlkörper & Pralinschalen



■ 2,8 g, Ø 26 mm
2274002 **CONFIS TRÜFFEL-HOHLKUGELN milch**
2274001 **CONFIS TRÜFFEL-HOHLKUGELN bitter**
2274003 **CONFIS TRÜFFEL-HOHLKUGELN weiß**

Krt à 504 Stk



*(Couverture: 4,6 g,
Waffel: 0,2 g)

■ 4,8 g*, Ø 26 mm, H 21 mm
2276000 **CONFIS HOHLKÖRPER milch m. Waffeleinlage**
2276001 **CONFIS HOHLKÖRPER bitter m. Waffeleinlage**
2276002 **CONFIS HOHLKÖRPER weiß m. Waffeleinlage**

Krt à 567 Stk



■ 4 g, L 29 mm, B 32 mm, T 22 mm
2270001 **CONFIS HERZCHEN-HOHLKÖRPER bitter**
2270002 **CONFIS HERZCHEN-HOHLKÖRPER milch**
2270003 **CONFIS HERZCHEN-HOHLKÖRPER weiß**

Krt à 392 Stk



■ 3,2 g, Ø 29 mm, T 15 mm
2276201 **CONFIS PRALINEN-SCHALEN bitter**
2276200 **CONFIS PRALINEN-SCHALEN milch**
2276202 **CONFIS PRALINEN-SCHALEN weiß**

Krt à 756 Stk



Versand dieser Produkte ist nur per Spedition möglich wegen Bruchgefahr.

Schalen für Petit Fours & Desserts



2171045

MICHELLE bitter/weiß

Schokotulpen aus Zartbitterschokolade mit Vollmilchanteil,
Ø 37 mm, H 33 mm
Krt à 152 Stk



2171046

MICHELLE Pastell

Schokotulpen aus Zartbitterschokolade mit Vollmilchanteil,
Ø 37 mm, H 33 mm
Krt à 152 Stk



2171023

MARIE ANETTE bitter

Schokoschalen aus Zartbitterschokolade,
Ø unten 40 / oben 50 mm, H 28 mm
Krt à 132 Stk



2171082

SCHOKO-RING DUO bitter/weiß

aus Weißer- & Zartbitter -Schokolade,
Ø 55 mm, H 40 mm
Krt à 40 Stk



2171052

SOPHIE bitter/weiß

Schokotulpen aus Zartbitterschokolade mit Vollmilchanteil,
Ø 49 mm, H 40 mm
Krt à 72 Stk



2170001

DESSERTSCHALEN bitter , Snobinettes'

Ø oben: 27 mm, Ø unten: 23 mm, H 26 mm
Krt à 270 Stk



2171079

SCHOKO-ESPRESSOTASSE bitter GROSS

Ø 55 mm, H 44 mm
Krt à 45 Stk



2171032

SCHOKO-ESPRESSOTASSE bitter KLEIN

Ø 44 mm, H 20 mm
Krt à 168 Stk



Mandel-Produkte



KONDIMA
Qualität rundum

Haselnuss-Produkte

Philosophie und Geschäftspolitik

Als mittelständischer Hersteller von Marzipanmassen, Kuvertüren und anderen hochwertigen Halbfabrikaten für das Konditoreigewerbe und die Süßwarenindustrie haben wir das Ziel, unseren Kunden, unter sinnvollem Einsatz aller dazu dienenden Mittel, bestmögliche Qualität zu liefern.

Wir empfinden daher eine tiefe Verpflichtung zum Schutz - der Gesundheit unserer Mitarbeiter,
 - unserer Umwelt und der natürlichen Ressourcen sowie
 - der Allgemeinheit.

Nur zufriedene Kunden in einer gesunden Umwelt sichern langfristig die Existenz unseres Unternehmens und somit unserer Mitarbeiter.

Marzipan



Mandelmakronenmasse



Mandelnougat



Haselnussmark



Schicht-Nougat



Nuss-Nougat dunkel & hell



Mandeln

ganz



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800002	MANDELN ganz, braun, mit Haut	Btl à 5 kg
1810501	BIO-MANDELN ganz, braun, kbA, mit Haut	Sac à 25 kg



1800104	LEMKE MANDELN ganz, geschält, ohne Haut	Krt à 12,5 kg
1800105	KONDIMA MANDELN ganz geschält, ohne Haut	Krt à 2,5 kg

halbiert



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800502	KONDIMA MANDELN halbe, geschält	Krt à 2,5 kg

gehobelt



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800103	MANDELN gehobelt, Import	Krt à 12,5 kg
1800102	KONDIMA MANDELN gehobelt	Krt à 2,5 kg

gestiftelt



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800507	MANDELN gestiftelt, Import	Krt à 12,5 kg
1800106	KONDIMA MANDELN gestiftelt	Krt à 2,5 kg
1810101	BIO-MANDEL-STIFTCHEN kbA	Krt à 10 kg



gehackt



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800101	KONDIMA MANDELN gehackt	Krt à 2,5 kg

Griß / gemahlen



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800506	KONDIMA MANDEL-GRIESS fein, hell	Krt à 2,5 kg
1800505	LEMKE MANDELN-GRIESS fein, blond	Krt à 12,5 kg

1800509	MANDELN gemahlen, braun, mit Haut	Btl à 2,5 kg
1810503	BIO-MANDELN gemahlen, kbA	Krt à 10 kg



Mehl / Staub, ganz fein



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1800508	LUBECA MANDEL-STAUH fein perfekt zur Macaronherstellung	Btl à 6,25 kg

Mandel-Fotos: © KONDIMA



Inhaltsverzeichnis nach Hersteller / Marke

HERSTELLER / MARKE	Seite	HERSTELLER / MARKE	Seite		
Original Beans	Couverturen & Kakaoprodukte	12-14	Pregel	Bindemittel, Stabilisatoren, Basen Nusspasten für Eis	95 46
Patiswiss	Choc o`Rolles Macaron-Mix Pistazienpaste	121 43 45	Ruth	Lebensmittelfarben	111
Pacojet	Sorbet, Eis, Mousses, Pasteten, Terrinen schnell und effizient herstellen	141	Sosa	Aromen, Essenzen, Zucker Früchte, Fruchtstücke Fruchtpulver gefriergetrocknet Nusspasten Texturen, Stabilisatoren, Emulgatoren ...	67-70 64 63 46 81-91
Pâti-Queen	Kochen, Kühlen, Rühren Eis machen	155	Simmler	Konfitüren	65
Pavoni	Back- & Gefrierformen Dekormatten & Ausstecher Lebensmittelfarben Modelliermassen & Rollfondant Pralinengießformen Torten- & Dessertringe Präsentation / Verpackung	147-154 132-135 112/114 131 160-162 165 189-190	So Good	Magazine	197
Pawi	Verpackungen	183-184	Suchard	Couverturen	27
PCB	Dekore fertig Dekorfolien & -Papier Formen & Zubehör für Entremets Lebensmittelfarben Streudekore Tartelettes & Feingebäck	117-119 127-130/137 159 113-115 122-123 103-106	Weis Elztal-brennerei	Alkohole / Destillate	76
Plange	Fertigmischungen	107/108	Zieher	Präsentation	177-178



Hersteller & Marken



Alle Angaben sind streng freibleibend und werden erst durch ausdrückliche schriftliche Bestätigung verbindlich.

Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Abbildungen können vom Original abweichen.



Haselnuskerne

ganz

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1802002	HASELNUSSKERNE ganz, braun, mit Haut	Btl à 5 kg
1811501	BIO-HASELNUSSKERNE ganz, braun, kBA 11-13 mm	Sack à 25 kg



DE-ÖKO-006

1802301	LEMKE HASELNUSSKERNE ganz, geschält, ohne Haut	Krt à 12,5 kg
1802310	KONDIMA HASELNUSSKERNE ganz geschält, ohne Haut	Krt à 2,5 kg
4452001	PERNIGOTTI HASELNUSSKERNE ganz, geschält geröstet Piemont	Btl à 2 kg
2102100	AGRIMONTANA HASELNUSSKERNE ganz, geschält geröstet IGP Piemont	Btl à 2 kg

Italien ist weltweit berühmt für seine Nussfrüchte und deren traditioneller Verarbeitung. Die Herstellung edler Glasuren stellt sozusagen die Krone dieser Supreme dar. Trilobata-Haselnüsse mit geschützter geografischer Angabe. Die Haselnüsse aus dem Gebiet von Langhe, Roero und Monferrato sind unvergleichlich geschmackvoll, aromatisch und knackig-mürbe, mit heller oder starker Röstung. Die für sich schon wundervollen Nüsse sind nicht wegzudenken aus einem echten „Gianduja“.



gehobelt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1802203	LEMKE HASELNUSSKERNE gehobelt	Krt à 12,5 kg
1802204	KONDIMA HASELNUSSKERNE gehobelt	Krt à 2,5 kg

gehackt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2102105	HASELNUSSKERNE gehackt, geröstet, Piemont	Btl à 2 kg
1802201	LEMKE HASELNUSSKERNE mittel gehackt	Krt à 12,5 kg
1802202	KONDIMA HASELNUSSKERNE mittel gehackt	Krt à 2,5 kg

Griß / gemahlen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1802330	HASELNUSSGRIESS geröstet, mit Haut 0-2 mm	Krt à 20 kg
1802331	HASELNUSSKERNE gemahlen, braun, mit Haut	Btl à 10 kg
1802333	HASELNUSSKERNE gemahlen, braun, mit Haut	Btl à 2,5 kg
1802311	KONDIMA HASELNUSS-GRIESS, blond, ohne Haut	Krt à 2,5 kg



Fotos: © KONDIMA



**Weitere delikate Nusskerne**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1803002	WALNUSSKERNE Chaberts , extra klein	Dose à 1,8 kg
1803009	WALNUSSKERN-HÄLFTEN Import	Dose à 1,8 kg
1803001	WALNUSSBRUCH hell , Konditorqualität	Btl à 2,5 kg
1803004	WALNUSSBRUCH hell	Krt à 10 kg
1803005	BIO-WALNUSSBRUCH kbA	Krt à 10 kg



DE-ÖKO-006



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1805011	MACADAMIANÜSSE natur	Krt à 11,34 kg
1805013	MACADAMIANÜSSE natur	Btl à 1,0 kg
1805018	MACADAMIANÜSSE salzig	Btl à 1,0 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1801001	ERDNUSSKERNE gehobelt, Import	Krt à 12,5 kg
1801002	ERDNUSSKERNE halbiert & geröstet	Krt à 12,5 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1805001	CASHEW-KERNE ganz, geschält	Krt à 22,68 kg
1805012	CASHEW-KERNE ganz, geschält	Btl à 1,0 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1805008	PINIENKERNE ganz, geschält	Btl à 1,0 kg
1805014	PARANUSSKERNE	Btl à 1,0 kg
1805015	PECANNUSSKERNE mexik.	Btl à 1,0 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1700023	KOKOSNUSS fein geraspelt	Btl à 2,5 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1700027	PISTAZIENKERNE ganz, grün, geschält	Btl à 1,0 kg
1700028	RATIO PISTAZIEN-GRIESS grün	Btl à 1,0 kg



Marzipan, Persipan & Mandelmassen

Rohmasse

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1840018	MARZIPANROHMASSE MO	Krt à 12,5 kg
1840001	LEMKE MARZIPAN-ROHMASSE O	Krt à 12,5 kg
1840002	LEMKE MARZIPAN-ROHMASSE O	Krt à 6,25 kg
1840008	KONDIMA MARZIPAN-ROHMASSE MO	Krt à 6,25 kg
1840007	KONDIMA MARZIPAN-ROHMASSE MO	Krt à 12,5 kg
1840015	BIO-MARZIPAN-ROHMASSE kba	Krt à 12,5 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Marke	VK-Einheit
1840001	MARZIPAN-ROHMASSE MO aus kalifornischen Mandeln	Lubeca	Krt à 12,5 kg
9801710	MARZIPAN-ROHMASSE MO CAL A (5x1) aus kalifornischen Mandeln, einzeln per 1 kg umverpackt	Lubeca	Krt à 5,0 kg

angewirkt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1840005	LEMKE MARZIPAN angewirkt 2:1	Krt à 12,5 kg
1840003	LEMKE MARZIPAN angewirkt 1:1	Krt à 12,5 kg
1840010	KONDIMA MARZIPAN angewirkt 1:1 CMM	Krt à 6,25 kg
1840009	KONDIMA MARZIPAN angewirkt 1:1 CMM	Krt à 12,5 kg
1840011	KONDIMA MARZIPAN angewirkt 1:05 AMM	Krt à 6,25 kg
1840012	KONDIMA MARZIPAN angewirkt 1:025 SMM	Krt à 12,5 kg

"Falsches Marzipan" - Persipan

Persipan ist eine aus Aprikosenkernen hergestellte Rohmasse, es ist hochqualifizierter Ersatz für Marzipan

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1841001	PERSIPAN-ROHMASSE	Krt à 12,5 kg
1841003	LEMKE PERSIPANROHMASSE	Krt à 6,25 kg

Makronenmassen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1843004	KONDIMA MANDEL-MAKRONENMASSE	Eim à 10,0 kg
1841005	KONDIMA PERSIPAN-MAKRONENMASSE	Eim à 10,0 kg
1841004	BREISGAU PERSIPAN-MAKRONENMASSE	Eim à 12,5 kg
1843001	BREISGAU HASELNUSS-MAKRONENMASSE	Eim à 10,0 kg



Foto: © KONDIMA



Fotos: © KONDIMA

KONDIMA
Qualität rundum



Schöne Verpackungsideen finden Sie ab Seite 176



PATISWISS MACARON-MIX Pulver

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung

1864001 PATISWISS MACARON-MIX Pulver



VK-Einheit

Btl à 5 kg

Fertigmischung für Macarons

55% kalifornische, geschälte und gemahlene Mandeln und 45% Zucker, fertige Mischung zur Herstellung von Macaron-Schalen.

Die Grundrezeptur zur Herstellung der Macaron-Schalen senden wir Ihnen gerne bei Interesse in Verbindung mit dem Kauf dieses Produktes.

Macaron das beliebteste Kleingebäck Frankreichs.

Das Macaron [maka•••] (frz. Lehnwort, Pl. die Macarons) ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. In Frankreich werden viele Varianten von traditionellen Macarons gebacken, davon ist heute das bunte Macaron in Form einer kleinen Doppelscheibe um eine Cremeschicht am weitesten verbreitet. Die Baiserböden des Doppelkekses werden aus Eiweiß, Puderzucker sowie sehr fein gemahlene Mandeln zubereitet und mit bunten Lebensmittelextrakten gefärbt. Die Füllung dieses drei bis fünf Zentimeter großen Macarons besteht gewöhnlich aus Buttercreme, Ganache oder Konfitüre in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und wird zwischen zwei Macaronböden oder -deckeln mit einem Dressierbeutel aufgetragen.



Unser Tipp:

Macarons im Tiefkühler 1 Monat in hermetisch geschlossener Box aufbewahren. Macarons werden weicher, wenn sie im Tiefkühler gelagert werden, am Vorabend herausnehmen und im Kühlschrank lagern, damit kein Kondenswasser entsteht; innerhalb von 3 Tagen konsumieren. Je weicher die Macarons sind, desto frischer sind sie.

Rezeptbeispiel:

MACARON mit Himbeer-Passionsfrucht-Duo

- Macaron-Grundrezept zubereiten
- Vor dem Unterziehen der italienischen Meringuemasse unter die Mandelmasse 2 g roten Lebensmittelfarbstoff geben
- Ganz leicht mischen, damit ein Marmoreffekt entsteht
- runde oder herzförmige Formen dressieren
- Nach dem Auskühlen je zur Hälfte mit Himbeer- und Passionsfrucht-„Konfitüre“ füllen

Himbeer-Fruchtfüllung

- 1000 g tiefgefrorene Himbeeren
- 700 g Zucker
- 80 g Pektine (Menge je nach verwendetem Pektin anpassen)
- 50 g Zucker

Passionsfrucht-Fruchtfüllung

- 1000 g Passionsfruchtfleisch
- 350 g Zucker
- 90 g Pektine (Menge je nach verwendetem Pektin anpassen)
- 50 g Zucker
- 20 g Zitronensaft

Fruchtfleisch mit Zucker vermischen und aufkochen - Pektin-Zuckermischung hinzugeben - nochmals aufkochen, Zitronensaft hinzufügen - auf Backblech aus rostfreiem Stahl auskühlen lassen, mit Folie abdecken, nach kurzem Abkühlen alles vermischen, bis die gallertartige Textur die Konsistenz von Konfitüre/Fruchtgelee aufweist.



Nougat & Giandujas klassisch

dunkel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1842011	LEMKE NUSS-NOUGAT dunkel	Krt à 12,5 kg
1842010	LEMKE NUSS-NOUGAT dunkel	Krt à 6,25 kg
1842012	LEMKE NUSS-NOUGAT dunkel	Sta à 2,5 kg
1842007	KONDIMA NUSS-NOUGAT dunkel	Krt à 12,5 kg
1842008	KONDIMA NUSS-NOUGAT dunkel	Krt à 6,25 kg
1842020	BIO-NUSS-NOUGAT dunkel, kbA	Krt à 12,5 kg



DE-ÖKO-006

hell

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1842014	LEMKE NUSS-NOUGAT hell	Krt à 12,5 kg
1842015	LEMKE NUSS-NOUGAT hell	Krt à 6,25 kg
1842016	LEMKE NUSS-NOUGAT hell	Sta à 2,5 kg
1842013	KONDIMA NUSS-NOUGAT hell NNh	Krt à 12,5 kg
1842002	KONDIMA MANDELNOUGATMASSE hell	Krt à 12,5 kg

gemischt / geschichtet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1842017	KONDIMA SCHICHTNOUGAT NNSA hell und dunkel geschichtet	Sta à 2,5 kg

Nougatcreme backfest

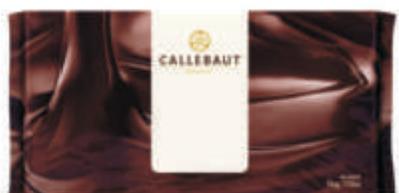
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1842018	NUSS-NOUGAT-CREME backfest	Eim à 12,5 kg



Foto © Cluizel

Giandujas

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2015008	MICHEL CLUIZEL GIANDUJA Noisette Intense	Eim à 5,0 kg
2169004	CALLEBAUT GIANDUJA GIA Haselnussmilchschokolade	Blo à 5,0 kg



KONDIMA
Qualität rundum



Fotos: © Kondima





© Michel Cluizel



Nusspasten & Nussmassen

Michel Cluizel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2015001	MC PRALINÉ-MASSE Mandel-Haselnuss 60% (30% Mandel, 30% Nuss)	Eim à 5,0 kg
2015002	MC PRALINÉ-MASSE Mandel 50% Mandel	Eim à 5,0 kg
2015003	MC PRALINÉ-MASSE Noisette 50% Nuss	Eim à 5,0 kg
2015004	MC PRALINÉ-MASSE Mandel / Haselnuss mit Grué 55% (Mandel/Nuss) + Kakaosplitter	Eim à 5,0 kg
2015006	MC PRALINÉ-MASSE Mandel / Haselnuss 50% (Mandel/Nuss)	Eim à 5,0 kg

Die wichtigsten Produktvorteile der Cluizel Pralinémassen:

- Karamellisierte, mit dem Granitmühlstein fein gemahlene Mandeln und Haselnüsse
- Unkomplizierte Anwendung - keine vorherige Bearbeitung notwendig
- Einfaches Einarbeiten in Schaum- und Cremespeisen und andere Zubereitungen sowie in Eis
- Verwendung bei der Herstellung von Schokolade, Gebäck und Eis

Cacao Barry

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2150005	BARRY PRALINÉ FEUILLETINE Mandeln Nuss & Pailleté Feuilletine 27% Pailleté Feuilletine (fein zermürbter Crêpe) 12% Mandel, 12% Haselnuss - gebrauchsfertig - muss nur etwas erwärmt werden	Eim à 5,0 kg

Patiswiss

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1860005	PATISWISS PISTAZIEN-PASTE 90% natürlich, gebrauchsfertig Produktbeschreibung: • Feingewalzte Aromapaste • aus iranischen Pistazien, entkeimt Vorteile: • Sortenrein und natürlich • Ohne Aroma- und Farbstoffe • Keine Fremdfettzugabe • sofort einsatzfähig Anwendung: Im Eimer kurz aufrühren	Dose à 1,0 kg

32° Fahrenheit

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4240005	BIO-PISTAZIENMARK 100% Die Bio-Pistazie aus sizilianischem Anbaugebiet gedeiht auf nährreichen Vulkanböden des Ätna und zählt zu den besten Qualitäten der Welt. Die hohe Qualität zeichnet sich durch eine natürliche grüne Farbgebung und hohen Geschmack aus, ohne den Zusatz von Farb- und Aromastoffen.	Eim à 3 kg

Agrimontana

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2102001	AGRIM HASELNUSS-PASTE Piemonte 100% Nocciola IGP Reine Haselnusspaste aus gerösteten Piemonteser Haselnusskernen	Dose à 2,5 kg
2102050	AGRIM PISTAZIE BRONTE 100% extra fein, Sicilia Reine Pistazienpaste aus „Bronte“, natürliche grün-braune Farbe. Das kleine Städtchen Bronte in Sizilien ist die italienische Hauptstadt der Pistazie. Die dort wachsende Sorte ist weltweit für ihren besonderen Geschmack und das edle Arome berühmt. Das „grüne Gold“ von Bronte ist süß, fein und romatisch im Geschmack.	Dose à 1,0 kg
2102060	AGRIM MANDEL-PASTE 100% Sicilia „Val di Noto“ Reine Mandelpaste „Val di Noto“ aus Sizilien, aus geschälten und gerösteten Mandeln.	Krt à 3 x 1,0 kg



Nusspasten / Nussmark

SOSA

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1870001	SOSA HASELNUSS-PASTE geröstet 100% Haselnüsse	Dose à 1,25 kg
1870002	SOSA HASELNUSS-PASTE Piemont 100% Haselnüsse	Dose à 1,25 kg
1870003	SOSA MANDEL-PASTE roh 100% geschälte Mandeln roh	Dose à 1,25 kg
1870004	SOSA MANDEL-PASTE geröstet 100% geschälte Mandeln geröstet	Dose à 1,25 kg
1870005	SOSA MANDEL-PASTE geröstet UG 100% ungeschälte Mandeln geröstet	Dose à 1,00 kg
1870008	SOSA ERDNUSS-PASTE 100% Erdnüsse	Dose à 1,30 kg
1870009	SOSA PISTAZIEN-PASTE leicht geröstete Pistazienkerne	Dose à 1,25 kg
1870010	SOSA PINIENKERN-PASTE 100% Pinienkerne	Dose à 1,30 kg
1870026	SOSA MACADAMIANUSS-PASTE 100% Macadamianüsse	Dose à 1,30 kg
1870015	SOSA WALNUSS-PASTE 100% Walnüsse	Dose à 5,00 kg



Pregel Nusspasten für Eis



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4180026	PREGEL GERÖSTETE MANDELN 55202 Paste	Dose à 6,00 kg
4180030	PREGEL HASELNUSS fein 51402 „Regina“ Paste	Dose à 5,00 kg
4180032	PREGEL HASELNUSS GROB 58202 „Regina“ Paste	Dose à 5,00 kg
4180034	PREGEL KOKOSNUSS 50402 Paste	Dose à 5,00 kg
4180041	PREGEL PISTAZIEN fein 59702 „Reale“ Paste	Dose à 6,00 kg
4180043	PREGEL PISTAZIEN Sicilia verde 82702 Paste	Dose à 2,50 kg
4180044	PREGEL PISTAZIEN PURO 5 Paste	Dose à 2,50 kg
4180093	PREGEL PISTAZIE PRIMAVERA PURO Paste	Dose à 3,00 kg



Dreidoppel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1020028	3-D HASELNUSS ohne Stücke Paste 222	Eim à 3,00 kg
1020020	3-D PISTAZIEN fein Paste 224	Dose à 1,00 kg
1020061	3-D WALNUSS Paste 425	Dose à 1,00 kg



KONDIMA
Qualität rundum

Kondima

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1845001	KONDIMA HASELNUSSMARK ungezuckert HMU	Eim à 5,00 kg
1845002	KONDIMA HASELNUSSMARK ungezuckert HMU	Eim à 10,00 kg





Maronenprodukte

Imbert

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1880001	IMBERT MARONEN KANDIERT ganz 4/4 (ATG600G)	Dose à 1100 g
1880002	IMBERT MARONEN KANDIERT halbe 4/4 (ATG600G)	Dose à 1100 g
1880003	IMBERT MARONEN KANDIERT Stücke 4/4 (ATG600G)	Dose à 1100 g
1880010	IMBERT MARONEN Paste 60% 5/1 40% Zucker	Dose à 5000 g
1880005	IMBERT MARONEN Paste 60% 4/4 40% Zucker	Dose à 1000 g
1880006	IMBERT MARONEN Püree 85% ohne Zucker 1/1 15% Wasser	Dose à 875 g
1880007	IMBERT MARONEN Creme 50% 1/1 50% Zucker	Dose à 1000 g

agrimontana

Agrimontana

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2101510	AGRIM MARONEN PASTE aus kandierten Maronen Diese natürliche Maronenpaste entsteht durch einfache Raffination kandierter Maronen in Stücken und ist aus vielen Rezepten (z.B. Süßspeisen wie „Mont Blanc“) nicht mehr weg zu denken.	Dose à 1,00 kg
2101512	AGRIM MARONEN CREME aus geschälten Maronen mit Vanille und Zucker Die Maronencreme wird aus geschälten, tiefgefrorenen Maronen hergestellt; im Vergleich zu Cremes aus ungeschälten Maronen ist ihr Geschmack viel feiner und reiner.	Dose à 1,00 kg

Cesare Bardini hat Agrimontana 1972 gegründet und sein Ziel war es, die beste Firma im Bereich kandierter Früchte zu werden. Oberste Zielsetzung war damals, wie heute, dass die Verarbeitung der Produkte ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und künstliche Aromen erfolgt.

Für Herrn Bardini war schon immer die Verwendung von Chemikalien in Lebensmitteln absurd.

Das ursprüngliche und noch heutige Hauptprodukt sind die kandierten Maronen direkt aus dem Piemont, welche heute wie damals direkt von den Bergbauern gekauft werden - eine typische Delikatesse aus dem Piemont und Frankreich.

Man darf nicht vergessen, dass Piemont und Frankreich jahrhundertlang sehr eng verbunden waren.

Infos zu weiteren Maronenprodukten von Agrimontana erhalten Sie gerne auf Anfrage und unter:
www.confis-express.de





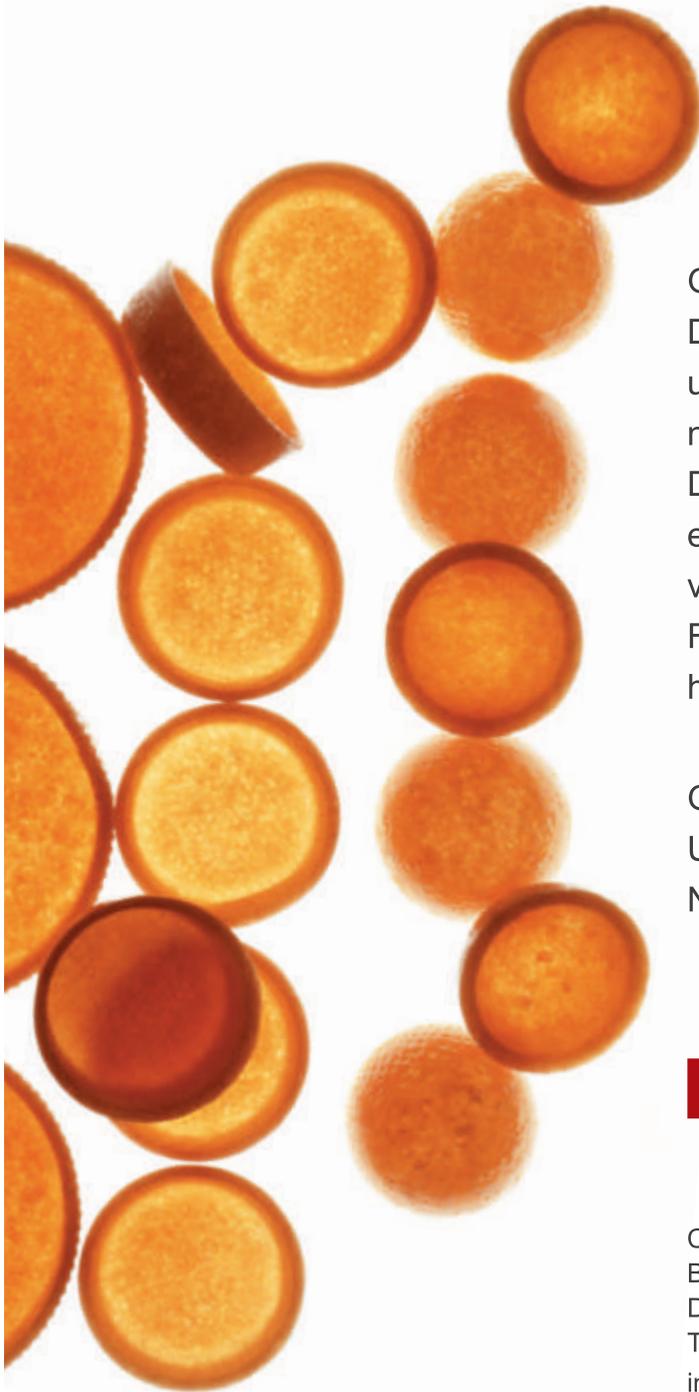
agrimontana



© agrimontana



Süßes Geheimnis.



Geheimnis und Grundlage der besten Dessert- und Pralinenkreationen ist unser feinstes Mandelkrokant aus reinen, natürlichen Rohstoffen. Die KrokantConfiserie Mutter bietet Ihnen ein breites Qualitäts-Sortiment in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Formen von Plättchen über Schalen bis hin zu Streuseln.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

mutter
Die KrokantConfiserie

Confiserie Mutter GmbH & Co.
Bächleweg 2
D-79713 Bad Säckingen
Tel. +49(0)7761 933 27 00
info@krokant.de



www.krokant.de



Inhaltsverzeichnis nach Themen

A. SCHOKOLADIG

Schokolade / Couverturen und Rohstoffe auf Kakaobasis, Schokoladenschalen

Schokoladen / Couverturen & Rohstoffe auf Kakaobasis	7 - 29
Schokoladenhohlkörper & -schalen	31 - 37

B. NUSSIG

Mandeln, Nusskerne, Nougat, Marzipan, Nussfüllungen, Krokant, Saaten

Mandeln, Haselnüsse, Nusskerne	38 - 41
Marzipan,	42
Macaronmix	43
Nougat & Gianduja	44
Nusspasten, -massen, -füllungen	45 - 46
Maronenprodukte	47
Krokantprodukte	49 - 51
Saaten	51

C. FRUCHTIG & BLUMIG

Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten - Früchte in Alkohol, Kandierte & Kristallisierte Früchte, Blätter, Blüten - Früchte getrocknet & gefriergetrocknet

Fruchtpürees & Fruchtspezialitäten tiefgekühlt	53 - 57
Früchte in Alkohol	58
Kandierte / Glasierte Früchte, Blätter & Blüten	59 - 62
Früchte, Fruchtstücke & -Pulver getrocknet und gefriergetrocknet	63 - 64
Fruchtfüllungen, Konfitüren, Honig	65

D. AROMATISCH - WÜRZIG - HOCHPROZENTIG

Aromen, Gewürze, Vanille, Alkohol

Aromen (pastös, flüssig, Öl, Pulver ...)	67 - 73
Vanille, Zimt & weitere Gewürze	74
Alkohole - Destillate - Liköre	75 - 77

E. FRISCHE, HALT, GLANZ, TEXTUREN, BINDUNG

Gelier-, Frischhalte-, Binde-, ... & diverse Backhilfsmittel

Texturgeber, Geliermittel, Bindemittel, Emulgatoren ... moderne Küche	79 - 94
Gelatine, Agar, Pektin	95
Eisbindemittel, -Basen & Saftbinder	95 - 96
Frischhaltemittel	96
Diverse Zucker, Säuren, Backhilfsmittel	96
Tortenguss & Nappage	97

F. FEIN & FERTIG

Mürbteigarteleaves, Hörnchen, Konditoreigebäck, Macarons, Back- & Dessertmischungen

Mürbteigarteleaves	99 - 106
Waffelgebäck	100
Blätterteiggebäck, Brandteigspezialität	100
Macaronschalen	100
Backmischungen / Fertigmehle	107
Mischungen für Cremes, Füllungen, Mousse	108
Sahnefonds	109

Krokantprodukte

Klassiker

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1892001	MUTTER MANDELKROKANT-PLÄTTCHEN Nr.01 eckig 20 x 20 mm	Eim à 3,0 kg
1892002	MUTTER MANDELKROKANT-PLÄTTCHEN Nr.02 rund ø 25 mm	Eim à 3,0 kg
1892003	MUTTER MANDELKROKANT-PLÄTTCHEN Nr.03 rund ø 30 mm	Eim à 3,0 kg
1892006	MUTTER MANDELKROKANT-PLÄTTCHEN Nr.6 rund ø 20 mm	Eim à 3,0 kg
1892009	MUTTER KROKANT-DREIECKE Nr. 114 ø 26 mm	Eim à 3,0 kg
1890008	MUTTER KROKANT-SCHALEN Nr. L20 rund ø 26 mm	Krt à 144 Stk
1892012	MUTTER KROKANT gemahlen Nr.11 2-5 mm	Eim à 4,0 kg

Osterartikel - Saisonartikel - Lieferzeit auf Anfrage

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1890001	MUTTER KROKANT-HALBEIER 30 mm Nr. 29 528 Stk für 264 Eier	Krt à 528 Stk
1890002	MUTTER KROKANT-HALBEIER 40 mm Nr. 30 324 Stk für 162 Eier	Krt à 324 Stk
1890003	MUTTER KROKANT-HALBEIER 50 mm Nr. 50 144 Stk für 72 Eier	Krt à 144 Stk
1890004	MUTTER KROKANT-HALBEIER 90 mm Nr. 90 36 Stk für 18 Eier	Krt à 36 Stk
1890005	MUTTER KROKANT-HALBEIER 140 mm Nr. 140 24 Stk für 12 Eier	Krt à 24 Stk

Weihnachtsartikel - Saisonartikel - Lieferzeit auf Anfrage

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1890012	MUTTER KROKANT-STERNHALBSCHALEN	Krt à 336 Stk

mutter
Die KrokantConfiserie



Nr.01



Nr.02



Nr.03



Nr.06



Nr.29



Nr.30



KROKANT-DREIECKE Nr. 114



Nr.50



Nr.11



Nr.L20



© Barry Callebaut



Krokantstücke / -Streusel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2169007	CALLEB HASELNUSS-KROKANT 37% gehackte, geröstete Haselnüsse karamelisiert	Btl à 0,8 kg
2169021	CALLEB PISTAZIEN-KROKANT 37% süße, leicht geröstete Pistazien, 63% Zucker	Btl à 1,0 kg
2169022	CALLEB MANDEL-KROKANT 37% geröstete Mandeln, 63% Zucker	Btl à 1,0 kg
2452001	SREMOR HASELNUSS-KROKANTSTREUSEL 1-3 mm	Pck à 2,5 kg
2452006	DAWN HASELNUSS-KROKANTSTREUSEL	Eim à 3,5 kg



Saaten

Konventionell

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1900021	BLAUMOHN gemahlen	Btl à 1,0 kg
1900019	BLAUMOHN ganz	Btl à 5,0 kg
1900022	KÜRBISKERNE geschält Shin Skin	Btl à 2,5 kg
1900023	LEINSAAT 99,9% rein	Btl à 2,5 kg
1900024	SOJA geschrotet	Btl à 5,0 kg
1900025	SESAM-SAAT geschält indisch	Btl à 2,5 kg
1900026	SONNENBLUMENKERNE chin. Conf.	Btl à 2,5 kg
1900029	RATIO Kümmel gemahlen	Btl à 1,0 kg
1900011	SCHWARZKÜMMEL	Btl à 1,0 kg



DE-ÖKO-006

Bio

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1910006	BIO-SESAM NATUR kbA	Sac à 25,0 kg
1910008	BIO-SPEISEHIRSE kbA	Sac à 25,0 kg
1910009	BIO-SESAM demeter	Sac à 25,0 kg
1910011	BIO-SONNENBLUMENKERNE kbA Bakery	Sac à 25,0 kg
1910012	BIO-KÜRBISKERNE dunkelgrün kbA	Sac à 25,0 kg
1910015	BIO-CORIANDER gemahlen kbA	Btl à 1,0 kg
1910016	BIO-KÜMMEL ganz kbA	Btl à 1,0 kg
1910020	BIO-SOJA GRANULAT kbA	Sac à 25,0 kg
1910023	BIO-BLAUMOHN kbA	Sac à 25,0 kg
1910024	BIO-DAMPFMOHN kbA	Sac à 25,0 kg



Fotos © capfruit

C. Fruchtig / Blumig



**Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten*****Rote Früchte**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1330106	TK-BROMBEER Püree 1126	Pck à 1,0 kg
1330107	TK-CASSIS Püree	Pck à 1,0 kg
1330104	TK-ERDBEER Püree	Pck à 1,0 kg
1330103	TK-HEIDELBEER Püree	Pck à 1,0 kg
1330101	TK-HIMBEER Püree	Pck à 1,0 kg
1330102	TK-HIMBEER Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330110	TK-JOHANNISBEER ROT Püree	Pck à 1,0 kg
1330109	TK-ROTE-WALDFRÜCHTE Püree	Pck à 1,0 kg
1330108	TK-SAUERKIRSCH Püree	Pck à 1,0 kg
1330105	TK-WALD-ERDBEER Püree	Pck à 1,0 kg

Sonnen- & Gartenfrüchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1330204	TK-APRIKOSE Püree	Pck à 1,0 kg
1330206	TK-MELONE orange Püree Cantaloupe-Melone, sehr süß, gezuckert	Pck à 1,0 kg
1330205	TK-PFEFFERMINZ Püree	Pck à 1,0 kg
1330202	TK-PFIRSICH GELB Püree	Pck à 1,0 kg
1330201	TK-QUITTEN Püree	Pck à 1,0 kg
1330203	TK-RHABARBER GRÜN Püree	Pck à 1,0 kg

Exotische / Tropische Früchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1330304	TK-GUANABANA Püree Stachelannemone, säuerlicher Geschmack	Pck à 1,0 kg
1330310	TK-KAKTUSFEIGE Püree ungezuckert (aus Mexico)	Pck à 1,0 kg
1330301	TK-KOKOS Püree	Pck à 1,0 kg
1330302	TK-MANGO ALFONSO Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330303	TK-PASSIONSFRUCHT Püree	Pck à 1,0 kg
1337006	TK-PASSIONSFRUCHTKERNE Samen, für z.B. Dekorationen	Pck à 1,0 kg

Zitrusfrüchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1330406	TK-BLUTORANGE Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330410	TK-KALAMANSI Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330401	TK-LIMETTE Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330403	TK-ORANGE Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330411	TK-YUZU Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1330402	TK-ZITRONE GELB Püree ungezuckert	Pck à 1,0 kg

Konzentrate

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1330405	TK-ORANGE KONZENTRAT Püree	Pck à 1,0 kg
1330404	TK-ZITRONE KONZENTRAT Püree	Pck à 1,0 kg

* Tiefgekühlte Produkte werden bei uns im Normalversand als Auftauware verschickt.
Auf Anfrage können wir diese auch im Tiefkühlversand versenden.
Siehe dazu unsere Lieferbedingungen unter www.confis-express.de

Tiefgekühlte Fruchtspezialitäten



Fruchtzesten

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1335103	TK-LIMETTENSCHALENZESTEN in Streifen	Dose à 0,4 kg
1335102	TK-ORANGENSCHALENZESTEN granuliert	Dose à 0,5 kg
1335101	TK-ZITRONENSCHALENZESTEN granuliert	Dose à 0,5 kg

Grand Cru Pürees

(aus Früchten bestimmter Regionen, gebietsrein)

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1335401	TK-HIMBEER Püree „Grand Cru“ 100% Mecker Himbeeren Ardeche	Pck à 1,0 kg
1335403	TK-KOKOS Püree „Grand Cru“ dickflüssig nur aus Fruchtfleisch	Pck à 1,0 kg
1335404	TK-PASSIONSFRUCHT Püree „Grand Cru“ Grand Cru aus Grenadillen	Pck à 1,0 kg

Besondere Geschmackskombinationen „Fruits Elite“, Mischungen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1335501	TK-APFEL-KARAMELL-ZIMT Püree	Pck à 1,0 kg
1335507	TK-BERRIOLETTE HIMBEER-HEIDELBEER Püree mit Veilchen Eine Rote-Früchte-Mischung, die die Himbeere und Heidelbeere mit dem delikaten Aroma der Veilchenblüte vereint. Das runde Aroma der Himbeere mildert das Herbe der wilden Heidelbeere. Die Zugabe des natürlichen Veilchenaromas zu diesen beiden Früchten gibt der Mischung einen reizvollen, raffinierten Geschmack, der auf der Zunge vergeht.	Pck à 1,0 kg
1335505	TK-LITSCHI-HIMBEER-ROSE Püree	Pck à 1,0 kg
9801612	TK-RED FENNEL „Erdbeer Fenchel“ Püree gezuckert Red Fennel ist eine ungewöhnliche Kombination aus süßer Erdbeere und der anisartigen Frische von Fenchel. Der in Italien angebaute Fenchel ist reich an Provitamin A und Vitamin C sowie an Ballaststoffen.	Pck à 1,0 kg
9801613	TK-FEIJOA Püree „Brasilianische Guave“ ungezuckert Die Feijoa, auch Ananas-Guave oder Brasilianische Guave genannt, hat die Form einer Kiwi ohne Haare mit einer grünen rauen Schale. Ihr Fruchtfleisch ist mit kleinen grünen Kernen gespickt und entwickelt einen leicht säuerlichen Geschmack und ein köstliches Aroma mit Anklängen an Ananas, Guave und Erdbeere. Die Feijoa ist reich an Kalium und den Vitaminen C und B.	Pck à 1,0 kg
9804549	TK-BERGAMANGADO Püree ungezuckert Avocado 37%, Mango Alphonso 37%, Bergamotte 20%, Zitrone, Limette nicht pasteurisiert. Das neue Fruit Elite Püree Bergamangado ist eine schmackhafte Mischung aus der sämigen Avocado, der süßen Mango und einem Hauch Bergamotte	Pck à 1,0 kg

Reine Nusspürees „Fruits Elite“

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1335202	TK-HASELNUSS Püree natürlich, 100% geröstete Nuss	Pck à 1,0 kg
1335201	TK-MANDEL Püree natürlich, 100% rohe Mandel	Pck à 1,0 kg
1335203	TK-PISTAZIEN Püree grün natürlich, 100% rohe Pistazien	Pck à 1,0 kg



DE-ÖKO-006

BIO-Pürees

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1336002	TK-BIO-ERDBEER Püree kbA ungezuckert	Eim à 5,0 kg
1336003	TK-BIO-CASSIS Püree kbA ungezuckert	Eim à 5,0 kg
1336001	TK-BIO-HIMBEER Püree kbA ungezuckert	Eim à 5,0 kg
1336004	TK-BIO-MANGO Püree kbA ungezuckert	Eim à 5,0 kg
1336005	TK-BIO-PASSIONSFRUCHT Püree kbA ungezuckert	Eim à 5,0 kg
1330316	TK-BIO-Sanddorn Püree kbA ungezuckert	Pck à 1,0 kg





Tiefgekühlte Pürees & Spezialitäten*

Rote Früchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1320004	BOIRON TK-BROMBEER Püree 701	Pck à 1,0 kg
1320016	BOIRON TK CASSIS Püree 545	Pck à 1,0 kg
1320017	BOIRON TK-CRANBERRY-SAUERKIRSCH Püree 570	Pck à 1,0 kg
1320007	BOIRON TK-ERDBEER Püree 587	Pck à 1,0 kg
1320011	BOIRON TK-HEIDELBEER Püree 706 „Blaubeere“	Pck à 1,0 kg
1320012	BOIRON TK-HIMBEER Püree 609	Pck à 1,0 kg
1320015	BOIRON TK-JOHANNISBEER ROT Püree 653	Pck à 1,0 kg
1320034	BOIRON TK-MARA DE BOIS Püree 594	Pck à 1,0 kg
1320047	BOIRON TK-ROTE- & WALDRÜCHTE Püree 750	Pck à 1,0 kg
1320044	BOIRON TK-SAUERKIRSCH-Püree 642	Pck à 1,0 kg
1320045	BOIRON TK-SCHWARZE KIRSCHKE Püree 561	Pck à 1,0 kg
1320048	BOIRON TK-WALD-ERDBEER Püree 598	Pck à 1,0 kg

Gartenfrüchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1320001	BOIRON TK-APRIKOSEN Püree 512	Pck à 1,0 kg
1320003	BOIRON TK-BIRNEN Püree 735	Pck à 1,0 kg
1320006	BOIRON TK-BLUTORANGE Püree 540	Pck à 1,0 kg
1320005	BOIRON TK-BLUTPFIRSICH Püree 726	Pck à 1,0 kg
1320051	BOIRON TK-FEIGEN Püree 582	Pck à 1,0 kg
1320020	BOIRON TK-GRÜNER APFEL Püree 764	Pck à 1,0 kg
1320030	BOIRON TK-MARONEN-VANILLE Püree 685 Marone mit Vanillesamen	Pck à 1,0 kg
1320035	BOIRON TK-MELONE GELB Püree 690	Pck à 1,0 kg
1320038	BOIRON TK-MIRABELLEN Püree 695	Pck à 1,0 kg
1320042	BOIRON TK-PFIRSICH weiß Püree 724	Pck à 1,0 kg
1320043	BOIRON TK-RHABARBER Püree 757	Pck à 1,0 kg
1320037	BOIRON TK-WASSERMELONE Püree 517 ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1320054	BOIRON TK-ZWETSCHGE Püree	Pck à 1,0 kg

Tropische Früchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1320014	BOIRON TK-ANANAS Püree 523	Pck à 1,0 kg
1320002	BOIRON TK-BANANEN Püree 534	Pck à 1,0 kg
1320050	BOIRON TK-EXOTENFRÜCHTE Püree 760 Maracuja, Ananas, Mango, grüne Zitrone	Pck à 1,0 kg
1320018	BOIRON TK-GRANATAPFEL Püree 621	Pck à 1,0 kg
1320021	BOIRON TK-GUAVERN Püree 631	Pck à 1,0 kg
1320023	BOIRON TK-KARIBIK-COCKTAIL 788 Ananas, Kokosmilch, grüne Zitrone, Rum, gezuckert	Pck à 1,0 kg
1320024	BOIRON TK-KIWI Püree 669	Pck à 1,0 kg
1320025	BOIRON TK-KOKOS Püree 571	Pck à 1,0 kg
1320027	BOIRON TK-LITSCHI Püree 791	Pck à 1,0 kg
1320028	BOIRON TK-MANGO Püree 1526 ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1320029	BOIRON TK-MANGO GEWÜRZ Püree 786 Mango, grüne Zitrone, nat. Aroma: Ingwer & Koriander, gezuckert	Pck à 1,0 kg
1320039	BOIRON TK-PAPAYA Püree 717	Pck à 1,0 kg



* Tiefgekühlte Produkte werden bei uns im Normalversand als Auftauware verschickt.
Auf Anfrage können wir diese auch im Tiefkühlversand versenden.
Siehe dazu unsere Lieferbedingungen unter www.confis-express.de

Zitrusfrüchte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1320057	BOIRON TK-BERGAMOTTE Püree 567	Pck à 1,0 kg
1320009	BOIRON TK-BITTERORANGE Püree 526	Pck à 1,0 kg
1320022	BOIRON TK-KALAMANSI Püree 664 „Saure Limette“	Pck à 1,0 kg
1320026	BOIRON TK-LIMETTE Püree 566	Pck à 1,0 kg
1320031	BOIRON TK-MANDARINEN Püree 550	Pck à 1,0 kg
1320040	BOIRON TK-PAMPELMUSEN Püree 530 Grapefruit „Rosa“	Pck à 1,0 kg
1320033	BOIRON TK-PASSIONSFRUCHT Püree 720 ungezuckert	Pck à 1,0 kg
1320046	BOIRON TK-SONNENFRÜCHTE Püree 780 Orange, Blutorange, Pampelmuse rosa, Kalamansi	Pck à 1,0 kg
1320019	BOIRON TK-ZITRONEN Gelb Püree 565	Pck à 1,0 kg
1320032	BOIRON TK-ZITRUSFRÜCHTE-COINTREAU Püree 782 „Cocktail d'Agrumes: Mandarine, Mandarinenkonzentrat, Orangenschalen, Cointreau-Konzentrat & natürliches Aroma: Bergamotte, gezuckert	Pck à 1,0 kg

0 Kompromiss, 100% Geschmack



Gemüse

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1320052	BOIRON TK-KÜRBIS Püree 538	Pck à 1,0 kg
1326001	BOIRON TK-PAPRIKA ROT Püree 6200	Pck à 1,0 kg
1326002	BOIRON TK-TOMATE Püree 6100	Pck à 1,0 kg
1326003	BOIRON TK-GELBER PAPRIKA Püree 6210	Pck à 1,0 kg

Konzentrierte Fruchtpürees

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1322001	BOIRON TK-BLUTORANGE Konzentrat 1830	Dose à 0,5 kg
1322002	BOIRON TK-ORANGEN Konzentrat 1860	Dose à 0,5 kg
1322003	BOIRON TK-MANDARINE Konzentrat 1840	Dose à 0,5 kg
1322004	BOIRON TK-ZITRONEN Konzentrat 1810	Dose à 0,5 kg

Fruchtsaucen „Coulis“

dickflüssiger als Püree, da höherer Zuckergehalt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1323001	BOIRON TK-APRIKOSE Fruchtsauce 1410	Fla à 0,5 kg
1323003	BOIRON TK-CASSIS Fruchtsauce 1415	Fla à 0,5 kg
1323004	BOIRON TK-EXOTISCH Fruchtsauce 1484	Fla à 0,5 kg
1323005	BOIRON TK-ERDBEERE Fruchtsauce 1447	Fla à 0,5 kg
1323007	BOIRON TK-HIMBEERE Fruchtsauce 1436	Fla à 0,5 kg
1323008	BOIRON TK-ROTE-FRÜCHTE Sauce 1460	Fla à 0,5 kg

les vergers
boiron

5 Gute Gründe Les vergers Boiron den Vorzug zu geben

100% Geschmack

Aroma, Farbe und Konsistenz, einmalig gut und naturbelassen, fast identisch mit den Eigenschaften der frischen Früchte (Obst und Gemüse).

100% Natürlich*

Frei von Farbstoffen, Aromastoffen, Verdickungs- und Konservierungsmitteln.

100% Sicher

Erzeugnisse mit konstanten und garantierten sensorischen Merkmalen.
Ganzjährig verfügbar. Herstellung unter Einhaltung der HACCP-Normen und der HQE-Bestimmung. Zertifikate ISO 9001 und ISO 14001.

100% Praktisch

Kein Waschen, Schälen, Putzen, Entsteinen, Mahlen und keine Verluste.
Mit den gebrauchsfertigen und einfach zu verwendenden Erzeugnissen sparen Sie Zeit bei der Zubereitung und überblicken Ihre Kosten.

100% an Ihrer Seite

Mit unserem leistungsfähigen Vertriebshändlernetz sind wir in über 70 Ländern präsent.

* hergestellt aus Rohstoffen natürlichen Ursprungs.





agrimontana

QUALITÉ PROFESSIONNELLE

**Mehrere Monate
ungekühlt lagerfähig
bei 15-20°C**

**Nur aus natürlichen Zutaten!
90% Frucht, 10% Zucker.**

**Pürees im praktischen,
sterilen Alu-Beutel mit
Schraubverschluss.**

**Nach dem Öffnen im Kühlschrank
mehrere Tage haltbar**

Agrimontana Fruchtpürees pasteurisiert

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2104001	AGRIM APRIKOSE Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg
2104002	AGRIM ERDBEER Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg
2104003	AGRIM ANANAS Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg
2104005	AGRIM PASSIONSFRUCHT Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg
2104006	AGRIM MANGO Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg
2104007	AGRIM HIMBEER Püree 10% gezuckert (5 x 1kg)	Krt à 5,0 kg



Agrimontana Variegato

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2105100	AGRIM SAUERKIRSCH VARIEGATO Das Sauerkirsch-Variegato ist für seine echten Amarenakirschen (Sauerkirschen) berühmt, die ohne Schwefeldioxid nur mit ihrer eigenen Farbe und Geschmack kandiert werden. Bei Agrimontana werden dafür ausschließlich natürliche Zutaten verwendet: 80% Sauerkirschen, Zucker, Sauerkirschsafte, Pektin und sonst nichts.	Dose à 1,0 kg
2105102	AGRIM APRIKOSE VARIEGATO Die rundfruchtige Sorte Sunburst aus Saluzzo (Piemont) in gleichmäßig kandierten Stücken im eigenen Sirup aus Saft und Zucker, die sich wie in wundervollen Bändern um die Eiscreme legen.	Dose à 1,0 kg
2105104	AGRIM ORANGE VARIEGATO Die klassische Agrimontana-Bitterorange mit feinen Streifen aus kandierter Schale im eigenen Sirup aus Saft und Zucker.	Dose à 1,0 kg
2105105	AGRIM FEIGE VARIEGATO Halbkandierte, weiße Feigen aus dem Cilento (Kampanien) in einem phantastischen Sirup aus Feigensaft und Zucker.	Dose à 1,0 kg





Früchte in Alkohol*

Griottines (Kirschen in Alkohol)

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1410001	PREGA GRIOTTINES 15% Original Kirschen in Likör mit 15% Alkohol	Eim à 20,0 kg
1410002	PREGA GRIOTTINES 15% Original Kirschen in Likör mit 15% Alkohol	Glas à 3,0 kg
1410003	PREGA GRIOTTINES 15% Original Kirschen in Likör mit 15% Alkohol	Glas à 1,5 kg
1410004	PREGA GRIOTTINES 15% Original Kirschen in Likör mit 15% Alkohol	PET à 1,0 kg
1410018	PREGA GRIOTTINES 12% Traiteur Kirschen in Likör und Weinessig mit 12% Alkohol	Glas à 1,0 kg
1410020	PREGA GRIOTTINES 25% Decor mit Stiel halbkandierte Kirschen in Likör mit 25% Alkohol, ohne Stein, mit Kunststiel	Eim à 3,0 kg
1410021	PREGA GRIOTTINES 25% Decor mit Stiel halbkandierte Kirschen in Likör mit 25% Alkohol, ohne Stein, mit Kunststiel	Glas à 1,0 kg
1420001	CARTH GRIOTTINES 15% Vieilles Tradition	Glas à 2,0 kg



Kandierte Fruchtspezialitäten & Amarenakirschen

Agrimontana Fruchtspezialitäten kandiert

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2101000	AGRIM ZITRONAT-WÜRFEL 8x8mm	Btl à 3,0 kg
2101001	AGRIM ZITRONAT-PASTE	Krt à 6,0 kg
2101010	AGRIM ORANGEAT-Würfel 8x8 mm	Btl à 3,0 kg
2101020	AGRIM ORANGENSCHALEN-PASTE aus kandierten Orangenschalen	Krt à 6,0 kg
2101050	AGRIM GRAPEFRUITSCHALEN-PASTE aus kandierten Grapefruitschalen	Btl à 3,0 kg
2101030	AGRIM FRUCHTWÜRFEL 6 x 6 mm Macedonia Cubetti	Btl à 3,0 kg

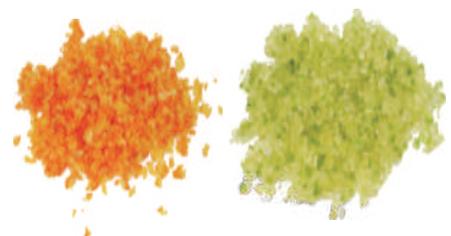
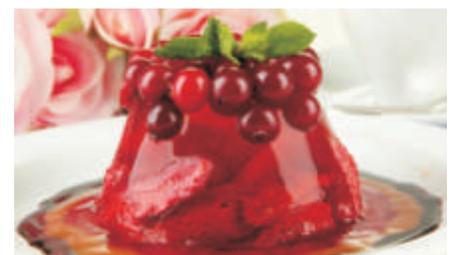
Agrimontana Sauerkirschen in Sirup

Echte Piemont-Sauerkirschen - frisch kandierte, natur,
65% Fruchtanteil, kleine Kirschen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2101105	AGRIM AMARENA-KIRSCHEN 18/20 in Sirup ATG, 0,65 kg	Dose à 1,1 kg
2101100	AGRIM AMARENA-KIRSCHEN 18/20 in Sirup ATG, 8 kg	Dose à 6,25 kg

Belegkirschen, Zitronat, Orangeat ...

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1200004	DAWN BELEGKIRSCHEN rot deklarationsfrei	Eim à 2,5 kg
1200006	BELEGKIRSCHEN rot deklarationsfrei	Pck à 1,0 kg
1200005	BELEGKIRSCHEN rot deklarationsfrei	Krt à 5,0 kg
1205001	STEENS BACKMISCHUNG (Zitronat + Orangeat)	Krt à 12,5 kg
1205014	STEENS BACKMISCHUNG (Zitronat + Orangeat)	Btl à 2,5 kg
1205008	STEENS ZITRONAT 3 x 3mm	Krt à 12,5 kg
1205015	STEENS ZITRONAT 3 x 3mm	Btl à 2,5 kg
1205003	STEENS ORANGEAT 3 x 3mm	Krt à 12,5 kg
1205016	STEENS ORANGEAT 3 x 3mm	Btl à 2,5 kg



Kandierte Fruchtspezialitäten von ‚CRUZILLES‘



1245007
ORANGEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



1245055
MANDARINEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



9802123
LIMETTEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



1245010
KIWI-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 1,5 kg



1245001
ANANAS-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



9802200
ZITRONEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



9802125
BLUTORANGEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



9802122
BERGAMOTTEN-SCHEIBEN

kandierte, glasiert
Krt à 2,0 kg



1245060
GEMISCHTE FRÜCHTE klein

Ananas, Erdbeere, Klementine, Mirabelle, Aprikose
kandierte, glasiert
Krt à 1,0 kg



1245190
GEMISCHTE FRÜCHTE, Spitzenfrüchte/ Fruchtsegmente

Aprikose, Klementine, Melone, Birne, Orange, Ananas, Pflaume
kandierte, glasiert
Krt à 2,6 kg



1245508
BIO ORANGENSCHALEN-STREIFEN

kandierte, abgetropft, feucht / klebrig
Krt à 5,0 kg



1245505
BIO ORANGENSCHALEN-STÜCKE

kandierte, abgetropft, feucht / klebrig
Krt à 5,0 kg



1245501
BIO ZITRONENSCHALEN-STÜCKE

kandierte, abgetropft, feucht / klebrig
Krt à 5,0 kg



1245509
BIO BELEGKIRSCHEN

dunkelrot, ‚Sauerkirschen‘
kandierte, abgetropft

**! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt.
Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen**

G. DEKORATIV

Farben, Dekore, Dekortechniken, Gold & Silber ...

Lebensmittelfarben	111 - 115
Dekore aus Schokolade	116 - 121
Streudekore	122 - 124
Gold- & Silberdekore	125
Schokoladenfolien / Siebdruckfolien	127 - 130
Torten- & Kuchendekorationen selber machen	131 - 138
Zuckerdekore selber machen	139
Lebensmittelfarben und -Lacke	140

H. Kleiner Auszug aus TECHNIK / NONFOOD

Pacojet	141
Flexible Matten zum Backen & Gefrieren	143 - 154
Pâti-Queen	155
Kunststoffformen für Kuchen & Entremets	156 - 159
Gießformen für Schokolade	160 - 163
Torten-, Tartes- & Dessertringe	165
Pralinengabeln & Trüffelgitter	168
Füll- / Sprüh- & Schminkgeräte	166 - 167
Backpapiere & Trennmittel	169
Sahnspender „ISI“ Whips	169
Spritzbeutel / Dressiersäcke	170
Schokobrunnen	171
Temperiergeräte	171 - 172

I. PRÄSENTATION & VERPACKUNG

Ziher Präsentation	177 - 178
Dessertgläser	179 - 181
Torten- & Kuchenverpackungen	183 / 191 - 192
Pralinen- & Confiterie-Verpackungen	183 / 184 - 187
Tafelschokoladenverpackungen	188
Papier-Tragetaschen	188
Verpackungen für Mini- & Portionstörtchen	182, 189
Diverse Verpackungen & Papierwaren	190 - 193

J. FACHBÜCHER

Fachbücher	194-196
so good Magazine	197



... Ideen, Produkte, Techniken ...

A.
SCHOKOLADIG

B.
NUSSIG

C.
FRUCHTIG &
BLUMIG

D.
AROMATISCH -
WÜRZIG -
HOCHPROZENTIG

E.
FRISCHE, HALT,
GLANZ, TEXTUREN,
BINDUNG

F.
FEIN & FERTIG

G.
DEKORATIV

H.
Kleiner Auszug aus
TECHNIK / NONFOOD

I.
PRÄSENTATION &
VERPACKUNG

J.
FACHBÜCHER &
so good Magazine



Kandierte Fruchtspezialitäten von 'CRUZILLES'



1245032
ORANGENSCHALEN-STÜCKE ca. 5 x 8 mm, kandi-
diert, m. Dextrose **bestäubt**
Pck à 1,0 kg



1245029
ORANGENSCHALEN-STREIFEN kandi-
ert, mit Dextrose **bestäubt**
Pck à 1,0 kg



1245037
ORANGENSCHALEN-STÜCKE ca. 5 x 8 mm, kan-
diert, mit Dextrose **bestäubt**
Pck à 1,5 kg



1245033
ZITRONENSCHALEN-STREIFEN kandi-
ert, mit Dextrose **bestäubt**
Pck à 1,0 kg



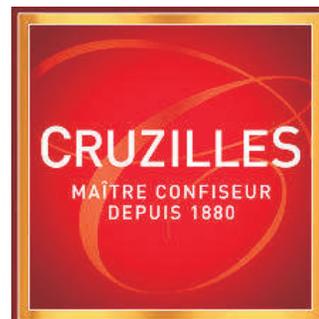
1245024
INGWER-STÜCKE
ca. 6 x 6 mm, kandi-
ert, mit Dextrose **bestäubt**
Pck à 1,0 kg



1245023
INGWER-STÄBCHEN
kandi-
ert, **kristallisiert**
in Kristallzucker gewälzt
Pck à 2,0 kg



1245021
INGWER-STÄBCHEN
kandi-
ert, **abgetropft**
,feucht / klebrig'
Pck à 2,0 kg



1245003
ANGELIKA GESCHÄLT
lange Streifen, kandi-
ert, glasiert, ohne Farbstoff
Krt à 2,0 kg



1245011
❗ KUMQUATS ganz
kandi-
ert, glasiert
Krt à 1,2 kg



1245013
❗ APRIKOSEN-HÄLFTEN
kandi-
ert, **abgetropft**
,feucht / klebrig'
Pck à 2,0 kg

Kandierte Spezialitäten mit hochwertiger Bitterschokolade 'Vanuari' 63%
der Manufaktur Cluizel überzogen



2040004
❗ INGWER-STÄBCHEN
kandi-
ert, schokoliert
Krt à 2,0 kg



2040001
❗ ZITRONEN-STÄBCHEN
kandi-
ert, schokoliert
Krt à 2,0 kg



2040003
❗ ORANGEN-STÄBCHEN
kandi-
ert, schokoliert
Krt à 2,0 kg



2040002
❗ ORANGEN-STÄBCHEN
kandi-
ert, schokoliert
mit Mandelsplittern
Krt à 2,0kg





Kristallisierte Blüten

Echte Blüten werden innerhalb eines Tages mit Zucker stabilisiert und kristallisiert.

Sie sehen traumhaft aus, und geben Ihren Kreationen eine besondere Note.

Ob für Dekorationen von Torten, Tellerdesserts, Petit Fours oder als besonderer Effekt in Eiscreme und Sorbets oder als Beigabe für Schokoladenkreationen.



Echte Rosen, kristallisiert



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1230001	ECHTE ROSEN-BLÜTEN GANZ kristallisiert "Fleurs Roses" (Größe ca.4-5cm, ca.4g/Blüte)	Pck à 24 Stk
1230005	ECHTE ROSEN-BLÜTENBLÄTTER kristallisiert "Pétales Roses" (250g = ca. 150 Blütenblätter)	Pck à 250 g
1230008	ECHTER ROSEN-BLÜTENBRUCH kristallisiert "Éclats Roses" (Bruchstücke ca. 1-5mm) mit einer dünnen Schicht Kakaobutter überzogen, damit er kein Wasser zieht. Besonders geeignet für Eiscreme, Sorbet, Creme ...	Pck à 250 g



Echte Jasminblüten, kristallisiert



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1230003	ECHTE JASMIN-BLÜTEN GANZ kristallisiert DJ24 "Fleurs Jasmins" (Größe ca.3-4cm, ca.1,5g/Blüte)	Pck à 24 Stk
1230007	ECHTE JASMIN-BLÜTENBLÄTTER kristallisiert "Pétales Jasmins" (250g = ca. 875 Blütenblätter)	Pck à 250 g
1230010	ECHTER JASMIN-BLÜTENBRUCH kristallisiert "Éclats Jasmins" (Bruchstücke ca. 1-5mm) mit einer dünnen Schicht Kakaobutter überzogen, damit er kein Wasser zieht. Besonders geeignet für Eiscreme, Sorbet, Creme ...	Pck à 250 g



Echte Veilchen, kristallisiert



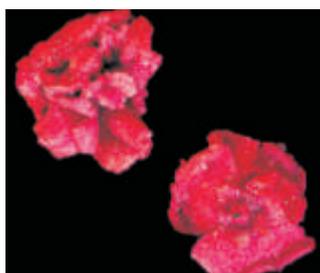
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1230002	ECHTE VEILCHEN-BLÜTEN GANZ kristallisiert "Fleurs Violettes" (Größe ca.3cm, ca.1,5g/Blüte)	Pck à 24 Stk
1230006	ECHTE VEILCHEN-BLÜTENBLÄTTER kristallisiert "Pétales Violettes" (250g = ca. 875 Blütenblätter)	Pck à 250 g
1230009	ECHTER VEILCHEN-BLÜTENBRUCH kristallisiert "Éclats Violettes" (Bruchstücke ca. 1-5mm) mit einer dünnen Schicht Kakaobutter überzogen, damit er kein Wasser zieht. Besonders geeignet für Eiscreme, Sorbet, Creme ...	Pck à 250 g

**Kristallisierte & Dragierte Blätter & Blüten**

9802386

ROSENBLÜTEN-BLÄTTER
medium & groß pink-rot,
kristallisiert, raue Oberfläche

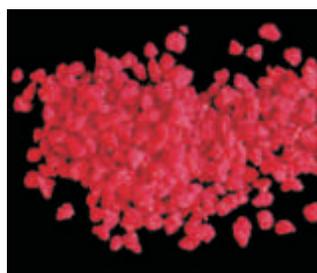
Pck à 1,0 kg



9802385

ROSENBLÜTEN GANZ
klein, pink-rot,
kristallisiert, raue Oberfläche

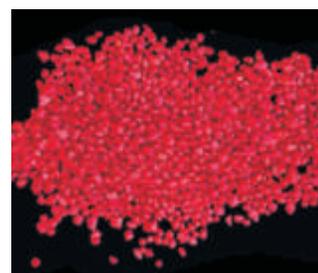
Pck à 0,5 kg



9802390

ROSENBLÜTEN-BRUCH
pink-rot,
kristallisiert, raue Oberfläche

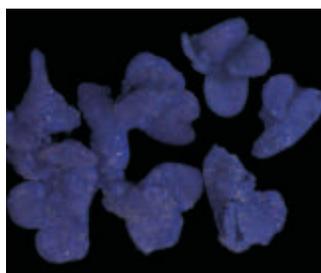
Pck à 1,0 kg



9802539

ROSENBLÜTEN-BRUCH
fein, pink-rot,
dragiert, glatte Oberfläche

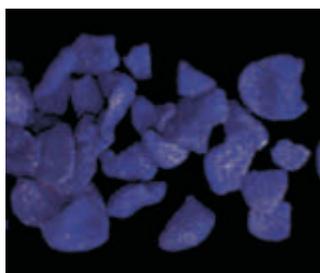
Pck à 1,0 kg



9802522

VEILCHENBLÜTEN GANZ
blau-violett
kristallisiert, raue Oberfläche

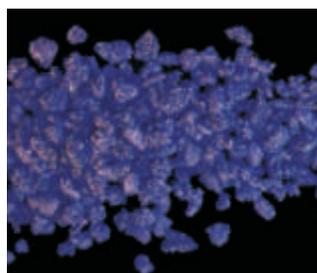
Pck à 1,0 kg



9802521

**VEILCHENBLÜTEN-
BLÄTTER** blau-violett
kristallisiert, raue Oberfläche

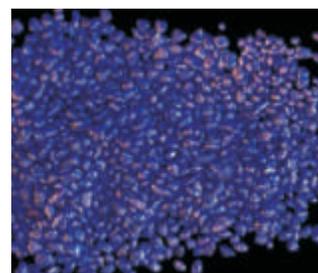
Pck à 1,0 kg



9802520

VEILCHENBLÜTEN-BRUCH
blau-violett
kristallisiert, raue Oberfläche

Pck à 1,0 kg



9802538

VEILCHENBLÜTEN BRUCH
fein, blau-violett
dragiert, glatte Oberfläche

Pck à 1,0 kg

Größen und Farben können von Charge zu Charge abweichen da Naturprodukte



9802667

AKAZIENBLÜTEN GANZ
weiß / hell
kristallisiert, raue Oberfläche

Pck à 1,0 kg



9803316

AKAZIENBLÜTEN-BRUCH
gelb / hell
kristallisiert, raue Oberfläche

Pck à 1,0 kg



9802544

**ZITRONENSTRAUCH-
BLÄTTER** ‚Verbene‘ grün
kristallisiert, raue Oberfläche

Pck à 1,0 kg



9802542

MIMOSENBLÜTEN GANZ
natur / gelb
kristallisiert, raue Oberfläche

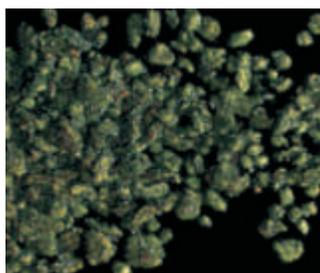
Pck à 1,0 kg



9802543

MINZBLÜTEN-BLÄTTER
grün
kristallisiert, raue Oberfläche

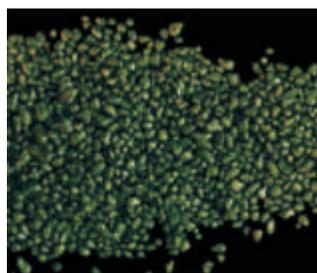
Pck à 1,0 kg



9802530

MINZBLÜTEN-BRUCH
grün
kristallisiert, raue Oberfläche

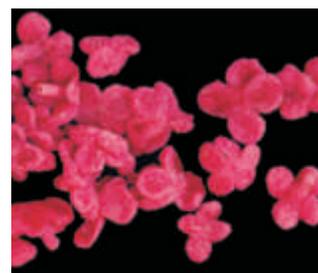
Pck à 1,0 kg



9802520

MINZBLÜTEN-BRUCH
fein, grün
dragiert, glatte Oberfläche

Pck à 1,0 kg



9802524

FLIEDERBLÜTEN GANZ
pink-rot
kristallisiert, raue Oberfläche

Pck à 1,0 kg

**Früchte getrocknet & gefriergetrocknet****Klassische Trockenfrüchte / Dörrobst**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1700010	APFELRINGE chinesisches	Krt à 10,00 kg
1700011	APFELRINGE chinesisches	Btl à 2,50 kg
1700001	APRIKOSEN türkisch, getrocknet, geschwefelt	Krt à 12,50 kg
1700003	APRIKOSEN türkisch, getrocknet, geschwefelt	Btl à 2,50 kg
1700012	BANANENCHIPS Bruch	Krt à 8,20 kg
1700013	BIRNENSCHNITZE	Sac à 15,00 kg
1700017	BIRNENSCHNITZE	Btl à 2,50 kg
1700007	CRANBERRIES getrocknet, ungeschwefelt	Krt à 11,34 kg
1700035	CRANBERRIES getrocknet, ungeschwefelt	Btl à 1,00 kg
1700018	DATTELN entsteint, gelockert, ungeschwefelt	Krt à 10,00 kg
1700004	DATTELN entsteint, gelockert, ungeschwefelt	Btl à 2,50 kg
1700020	FEIGEN gewaschen, geschnitten, ungeschwefelt	Krt à 10,00 kg
1700021	FEIGEN gewaschen, geschnitten, ungeschwefelt	Btl à 2,50 kg
1710025	KORINTHEN Choice	Btl à 2,50 kg
1700038	BE KORINTHEN Choice	Krt à 12,00kg
1700014	LANGBIRNEN ohne Stiel, Hutzeln	Sac à 25,00 kg
1700019	LANGBIRNEN ohne Stiel, Hutzeln	Btl à 2,50 kg
1700031	SULTANINEN türkisch Typ 10 Jumbo	Krt à 12,50 kg
1700005	SULTANINEN türkisch Typ 10 Jumbo	Btl à 2,50 kg
1700020	BIO SULTANINEN türk. kbA	Krt à 12,50 kg
1710201	BIO-SULTANINEN demeter  DE-ÖKO-006	Krt à 12,50 kg
1700016	TROCKENBIRNEN geschwefelt	Krt à 12,50 kg
1700022	TROCKENBIRNEN geschwefelt	Btl à 2,50 kg
1700032	TROCKENPFLAUMEN ch, m. Sorbin, ungeschwefelt	Btl à 2,50 kg
1700033	TROCKENPFLAUMEN ch, m. Sorbin, ungeschwefelt	Krt à 10,00 kg

**SOSA Früchte, Gemüse, Fruchtpulver ...
getrocknet & gefriergetrocknet**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1750004	SOSA ANANAS-CRISPIES 2-10 mm gefriergetrocknet	Dose à 200 g
1750008	SOSA APRIKOSEN-CRISPIES 0-15 mm „Würfel“ gefriergetrocknet	Dose à 200 g
1750007	SOSA BANANEN--CRISPIES 2-8 mm gefriergetrocknet	Dose à 250 g
1750010	SOSA CAPPUCCINO-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 250 g
1750035	SOSA CASSIS-CRISPIES 2-10 mm gefriergetrocknet	Dose à 200 g
1750078	SOSA ERDBEER-CRISPIES 1-3 mm gefriergetrocknet	Dose à 350 g
1750001	SOSA HIMBEEREN ganze Frucht gefriergetrocknet	Dose à 75 g
1750002	SOSA HIMBEER-CRISPIES 2-10 mm gefriergetrocknet	Dose à 300 g
1750024	SOSA HONIG-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 300 g
1750009	SOSA JOGHURT-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 300 g
1750063	SOSA JOGHURT-ERDBEER-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 150 g
1750062	SOSA JOGHURT-GRANATAPFEL-CRISPIES gefriergetr.	Dose à 150 g
1750028	SOSA JOHANNISBEEREN rot, ganz, gefriergetrocknet	Dose à 80 g
1750011	SOSA KAREMELL--CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 750 g
1750005	SOSA KIRSCH-CRISPIES 2-10 mm gefriergetrocknet	Dose à 300 g
1750064	SOSA LIMETTE-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 300 g
1750059	SOSA MANGO-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 250 g
1750025	SOSA MINZE-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 750 g
1750006	SOSA PASSIONSFRUCHT-CRISPIES gefriergetrocknet	Dose à 200 g



**Früchte getrocknet & gefriergetrocknet****Crispies „wetproof“**

gefriergetrocknet & mit Kakaobutter überzogen.

besonders gut geeignet für Cremes, Eis, Sorbet ...



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1750150	SOSA ERDBEER-CRISPIES WETPROOF	Dose à 400 g
1750151	SOSA HIMBEER-CRISPIES WETPROOF	Dose à 400 g
1750153	SOSA JOGHURT-CRISPIES WETPROOF	Dose à 400 g
1750152	SOSA PASSIONSFRUCHT-CRISPIES WETPROOF	Dose à 400 g

**Pulver gefriergetrocknet**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1750055	SOSA ANANAS-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 700 g
1750060	SOSA APFEL-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 750 g
1750057	SOSA ERDBEER-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 500 g
1750016	SOSA ERDBEER-FRUCHTPULVER mit Samen gefriergetr.	Dose à 500 g
1750015	SOSA HIMBEER-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 500 g
1750020	SOSA GRÜNER TEE-PULVER Matcha natürlicher Effekt	Dose à 250 g
1750017	SOSA JOGHURT-PULVER m. SÄURE MEDITERRAN „Yopl“	Dose à 1000 g
1750061	SOSA KOKOSMILCH-PULVER gefriergetrocknet	Dose à 400 g
1750056	SOSA MANGO-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 700 g
1750100	SOSA MASCARPONE-PULVER gefriergetrocknet	Dose à 400 g
1750071	SOSA OLIVEN-PULVER schwarz gefriergetrocknet	Dose à 150 g
1750073	SOSA ORANGEN-PULVER gefriergetrocknet	Dose à 600 g
1750053	SOSA ROTE BEETE-EXTRAKT PULVER nat. gefriergetr.	Dose à 300 g
1750072	SOSA SAHNE-PULVER gefriergetrocknet	Dose à 400 g
1750051	SOSA TOMATEN-EXTRAKT PULVER natürlich	Dose à 750 g
1750029	SOSA ZITRONEN-FRUCHTPULVER gefriergetrocknet	Dose à 750 g

Blätter & Blüten getrocknet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1750027	SOSA HIBISKUSBLÜTENBLÄTTER getrocknet	Dose à 100 g
1750019	SOSA KORNBLOMENBLÜTEN getrocknet	Dose à 40 g
1750018	SOSA LAVENDEL getrocknet	Dose à 100 g
1750043	SOSA RINGELBLUMENBLÜTEN getrocknet	Dose à 40 g
1750044	SOSA ROSENBLÜTENBLÄTTER getrocknet	Dose à 40 g
1750068	SOSA ROSEN-KNOSPEN getrocknet	Dose à 150 g

EGESIE Fruchtpulver gefriergetrocknet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1740001	EGESIE CASSIS Fruchtpulver gefriergetrocknet	Btl à 0,5 kg
1740002	EGESIE ERDBEERE Fruchtpulver gefriergetrocknet	Btl à 0,5 kg
1740004	EGESIE HIMBEERE Fruchtpulver gefriergetrocknet	Btl à 0,5 kg
1740005	EGESIE MARACUJA Fruchtpulver gefriergetrocknet	Btl à 0,5 kg



Simmler Fruchtspezialitäten



1551014

SIMMLER

ERDBEER-Konfitüre extra

mit Stücken, mit mind. 45% Fruchtanteil

Eim à 5,0 kg



1551006

SIMMLER

HIMBEER-JOHANNISBEER-Konfitüre

passiert ohne Kerne

Eim à 5,0 kg



1551020

SIMMLER

JOHANNISBEER-GELEE rot

Eim à 5,0 kg



1551016

SIMMLER

ORANGEN-Marmelade einfach

Eim à 5,0 kg



1551023

SIMMLER

PREISELBEER-KOMPOTT

Eim à 5,0 kg



1551013

SIMMLER

ANANAS-Konfitüre extra mit Stücken

mit mind. 45% Fruchtanteil

Eim à 5,0 kg



1551002

SIMMLER

APRIKOSEN-KONFITÜRE passiert

Frischfrucht

Eim à 5,0 kg



Honig & Sirup

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2720000	GÖBB BACKHONIG hell, gereinigt nur zum Kochen & Backen geeignet	Eim à 12,50 kg
2720001	GÖBB BLÜTENHONIG hell	Eim à 12,50 kg
2720002	BLÜTENHONIG hell	Eim à 2,50 kg
2720003	BE BIO-BLÜTENHONIG kbA	Eim à 12,50 kg
2707001	BIO-AHORNSIRUP kanadisch Grad A kbA	Fla à 250 ml

Bio- Konfitüren



DE-ÖKO-006

1559202

BIO-APRIKOSEN-KONFITÜRE kbA

Eim à 3,0 kg



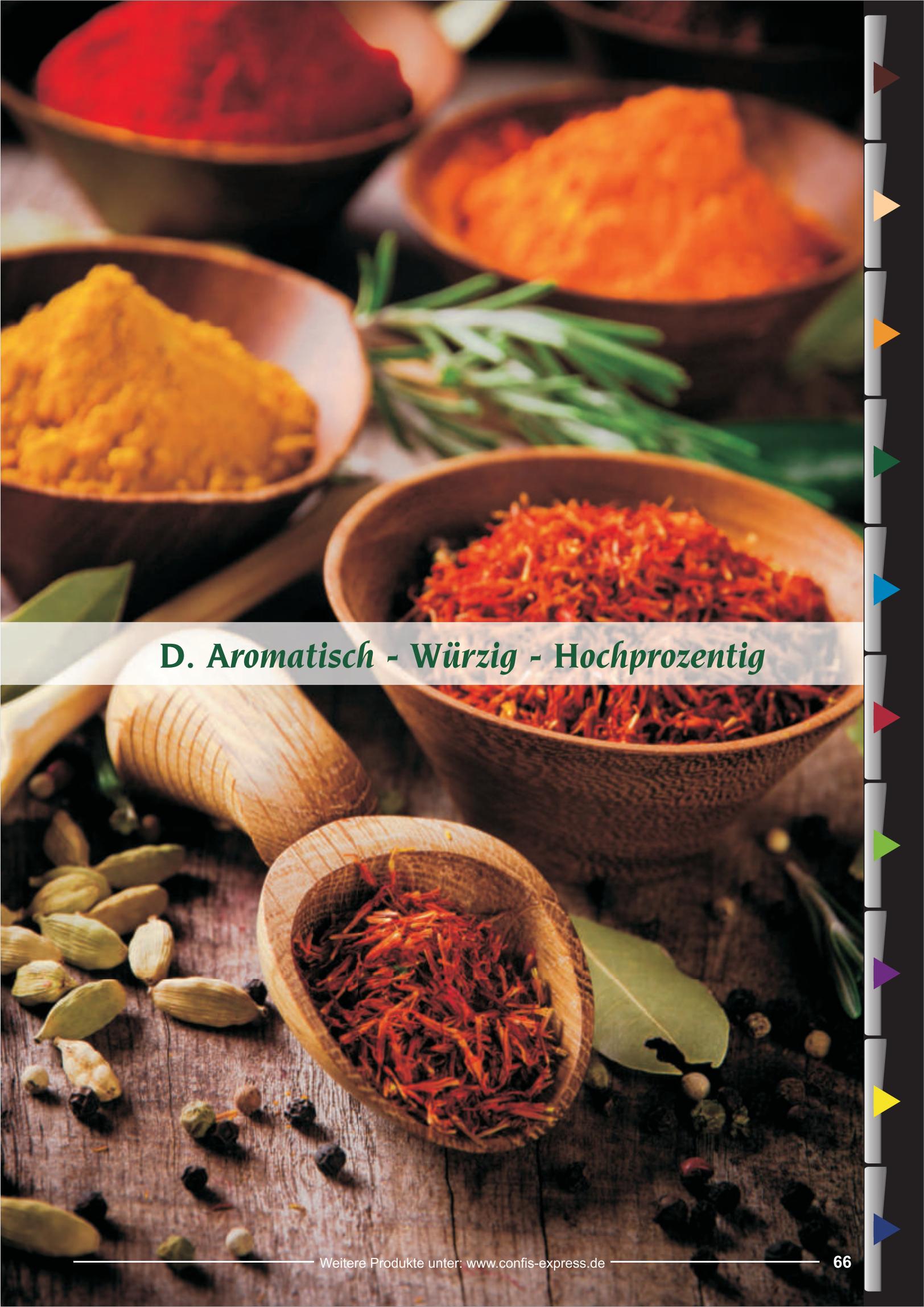
DE-ÖKO-006

1559201

BIO-HIMBEER-KONFITÜRE kbA

Eim à 3,0 kg



A collection of spices in wooden bowls and a mortar and pestle. The image shows several wooden bowls containing different types of spices: a bright red powder, an orange powder, a yellow powder, and a red, fibrous spice. A mortar and pestle are also visible, along with various whole spices like cardamom pods, peppercorns, and bay leaves. The background is dark, making the spices stand out.

D. Aromatisch - Würzig - Hochprozentig



Sosa Ölessenzen & Aromen flüssig

Früchte



1050004
SOSA BERGAMOTTE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050008
SOSA ZITRONE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050009
SOSA LIMETTE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050024
SOSA BITTERORANGE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050040
SOSA ORANGE SÜSS
natürlicher Extrakt, flüssig
Fla à 50 g



1050048
SOSA HIMBEERE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050050
SOSA MANDARINE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050057
SOSA ANANAS
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050065
SOSA LIMETTE KAFIR
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050071
SOSA WALDERDBEERE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051006
SOSA QUITTE
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1051007
SOSA GRANATAPFEL
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1051019
SOSA SCHWARZE JOHANNISBEERE „Cassis“
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1051021
SOSA PASSIONSFRUCHT
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1051027
SOSA YUZU
Aroma, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051030
SOSA REIFE ERDBEERE
Aroma, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051033
SOSA BIRNE
Aroma, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051011
SOSA GRÜNER APFEL
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

Blumen, Blüten

Tipp:

*Bei Anwendung der Aroma-Öle
in Schokolade sollten diese beim
Untermischen die gleiche Temperatur
wie die Schokolade haben.*



1050014
SOSA ORANGENBLÜTE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050017
SOSA JASMIN
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1050019
SOSA LAVENDEL
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051004
SOSA ROSEN FLAVOUR
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1050028
SOSA ROSE
Ölessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g



1051005
SOSA FLIEDER
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



1051001
SOSA VEILCHEN
Aroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



Kräuter, Nüsse, specials



1050005

SOSA KARDAMOMÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050006

SOSA SAFRANÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050011

SOSA ZITRONENGRASÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050012

SOSA EUCALYPTUSÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050013

SOSA FENCHELnatürlicher Extrakt
Fla à 50 g

1050016

SOSA INGWERÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050021

SOSA PFEFFERMINZEÖlessenz „Gletscherminze“;
flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050022

SOSA MINZEÖlessenz „Süße Minze“,
flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050027

SOSA ROSMARINÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050029

SOSA THYMIANÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050003

SOSA BASILIKUMAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

Gewürze



1050026

SOSA SCHWARZER PFEFFERÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050032

SOSA CHILLIÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050051

SOSA ZIMTÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050052

SOSA TONKABOHNEÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050044

SOSA VANILLE MadagaskarÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050002

SOSA BITTERMANDELÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050034

SOSA PISTAZIENÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1050056

SOSA HASELNUSS GERÖSTETÖlessenz, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

specials



1051015

SOSA KOKOSAroma, flüssig, natürlich
Fla à 50 g

1051002

SOSA JOGHURT MEDITERRANAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

1051003

SOSA KAREMELLAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

1051010

SOSA BIERAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

1051013

SOSA WHISKYAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

1051031

SOSA FEUCHTE ERDEAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g

1051034

SOSA KAUGUMMIAroma, flüssig, naturidentisch
Fla à 50 g



Sosa Aromen & Zucker

Pasten & Pulver



1054006
SOSA CAPPUCCINO-PASTE
Dose à 1,5 kg



1054012
SOSA KAREMELL-PASTE
Dose à 1,5 kg



1055009
SOSA LAKRITZ / SÜSSHOLZ-EXTRAKT PULVER
Dose à 250 g



1054029
SOSA YUZU-PASTE
Dose à 1,5 kg



Zucker & Aromazucker



1055006
SOSA MUSCOVADO-ROHRZUCKER
aus Maurizien
Dose à 750 g



1055015
SOSA ROSEN-ZUCKER
rosa
Dose à 500 g



1055016
SOSA VEILCHEN-ZUCKER
fliederfarben
Dose à 500 g



1055021
SOSA ERDBEER-ZUCKER
pink
Dose à 500 g



1055023
SOSA ORANGEN-ZUCKER
orangerfarben
Dose à 500 g



1055026
SOSA MINZ-ZUCKER
grün
Dose à 500 g



1055027
SOSA LAVENDEL-ZUCKER
türkisfarben
Dose à 500 g



1055028
SOSA LIMETTEN-ZUCKER
hellgrün
Dose à 500 g



1055031
SOSA PASSIONSFRUCHT-ZUCKER
gelb
Dose à 500 g



Sosa



Droplets sind typische Sosa-Aromen, etwas anders dosiert speziell für den Gebrauch in Getränken / Cocktails mit praktischer Pipette zum Dosieren.

- 1 Tropfen = 0,03g
- vor Gebrauch schütteln
- nicht zum direkten Verzehr gedacht
- mit anderen Zutaten mischen

Inhaltstoffe: Aroma, Invertzucker, Glycerin

DROPLETS® HOME EDITION

DROPLETS
— By —
JAVIER DE LAS MUELAS

videos
aplicaciones



clásicos



modernos



básicos



9802858

TONKABOHNE

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802860

SÜSSES VEILCHEN

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802861

FRISCHER INGWER

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802863

RÄUCHERHOLZ

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802974

ABSINTH

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802975

DARJEELING TEE & Kamille

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802976

INDISCHE GEWÜRZE

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802977

SELLERIE frisch geschnitten

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802980

GRÜNER KARDAMOM

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802981

MEDITERR. ROSMARIN

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802982

HOT CHILLI

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9802984

HONIG

Aromatropfen „Droplets“

1 FLA à 50g



9803001

SORTIMENTSBOX 12 Aromen

„Fresco y Maduros“ 12 x 7ml/g, Droplets
Inhalt: alle 12 erhältlichen Droplets in
einer Geschenkbox aus Holz

1 Box



9802999

SORTIMENTSBOX 6 Aromen

„Fresco“ 6 x 7ml/g, Droplets
Inhalt: Sellerie, Hot Chilli, Veilchen,
Ingwer, Orangenblüte & Rosmarin

1 Box



9803000

SORTIMENTSBOX 6 Aromen

„Madure“ 6 x 7ml/g, Droplets
Inhalt: Räucherholz, Kardamom,
Tonkabohne, Absinth, Indian Spice,
Darjeeling

1 Box

! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt.

Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:

Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen



33 à la Dreidoppel



Dreidoppel Aromen

Aromen flüssig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1022020	3-D BITTERMANDEL Aroma 704	Fla à 1 kg
1021001	3-D RUM EUROPA Aroma 711	Fla à 1 kg
1021102	3-D RUM SUPRA Aroma 423	Fla à 1 kg
1021101	3-D RUM JAMAICA Aroma 420	Fla à 1 kg
1022016	3-D TONKABOHNE Aroma 724	Fla à 1 kg
1021103	3-D UVA VARIETA Aroma 458	Fla à 1 kg
1021104	3-D VANILLE BOURBON ROYAL 470	Fla à 1 kg
1021006	3-D VANILLE EUROPA Aroma 719	Fla à 1 kg
1022018	3-D ZIMT Aroma 787	Fla à 1 kg
1021013	3-D ZITRONE EUROPA Aroma 721	Fla à 1 kg
1030004	3-D BIO-VANILLE Aroma kbA 763	Fla à 1 kg
1030005	3-D BIO-ZITRONEN Aroma kbA 764	Fla à 1 kg



Aromapasten

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1020001	3-D AMARENA* Paste 291	Dose à 1 kg
1020002	3-D AMARETTO Paste 262	Dose à 1 kg
1020003	3-D ANANAS Paste 209	Dose à 1 kg
1020004	3-D APFEL Paste 223	Dose à 1 kg
1020005	3-D APFELSINEN Paste 201	Dose à 1 kg
1020006	3-D APRIKOSEN/MARILLEN Paste 206	Dose à 1 kg
1020007	3-D BANANEN Paste 202	Dose à 1 kg





Aromapasten

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1020008	3-D BIRNEN Paste 211 Williamsbirne	Dose à 1 kg
1020010	3-D BURGUNDER-PUNSCH Paste 215	Dose à 1 kg
1020014	3-D CALVADOS Paste 427	Dose à 1 kg
1020013	3-D CAPPUCCINO Paste 252	Dose à 1 kg
1020031	3-D CASSIS Paste 227 schwarze Johannisbeere	Dose à 1 kg
1020016	3-D CITRONE Paste 203	Dose à 1 kg
1020070	3-D CRANBERRY Paste 298	Dose à 1 kg
1020017	3-D CREME DE CACAO Paste 204	Eim à 3 kg
1020022	3-D EIERLIKÖR Paste 247	Dose à 1 kg
1020025	3-D ERDBEER Paste 207	Dose à 1 kg
1020028	3-D HASELNUSS Paste 222 fein, ohne Stücke	Eim à 3 kg
1020029	3-D HEIDELBEER Paste 213 mit Stückchen	Dose à 1 kg
1020030	3-D HIMBEER Paste 208	Dose à 1 kg
1020009	3-D HOLUNDERBEERE Paste 282	Dose à 1 kg
1020060	3-D IRISH CREAM Paste 265	Dose à 1 kg
1020032	3-D KARAMEL Paste 216	Dose à 1 kg
1020033	3-D KIRSCH Paste 205	Dose à 1 kg
1020034	3-D KIRSCHWASSER Paste 217	Dose à 1 kg
1020063	3-D LATTE MACCHIATO Paste 281	Dose à 1 kg
1020037	3-D LIMETTE Paste 251	Dose à 1 kg
1020038	3-D MANDARINEN Paste 210	Dose à 1 kg
1020039	3-D MANGO Paste 293	Dose à 1 kg
1020041	3-D MARC DE CHAMPAGNE Paste 292	Dose à 1 kg
1020044	3-D MOCCA Paste 239	Dose à 1 kg
1020047	3-D PFIRSICH Paste 221	Dose à 1 kg
1020049	3-D PFIRSICH-MARACUJA Paste 241	Dose à 1 kg
1020020	3-D PISTAZIEN fein Paste 224	Dose à 1 kg
1020045	3-D PROSECCO Paste 230	Dose à 1 kg
1020055	3-D RHABARBER Paste 260	Dose à 1 kg
1020050	3-D RUM-JAMAIKA Paste 219	Dose à 1 kg
1020053	3-D SANDDORN Paste 435	Dose à 1 kg
1020069	3-D SCHLEHE Paste 469	Dose à 1 kg
1020052	3-D TIRAMISU Paste 240	Dose à 1 kg
1020054	3-D TOFFEE Paste 419	Dose à 1 kg
1020057	3-D VANILLE-BOURBON Paste 218	Dose à 1 kg
1020059	3-D VANILLE-MORONI Paste 220	Dose à 1 kg
1020061	3-D WALNUSS Paste 425	Dose à 1 kg
1020064	3-D WIENER MANDEL Paste 242	Dose à 1 kg



Aromapulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1023001	3-D CHRISTSTOLLEN Pulver 179	Eim à 1,5 kg
1023101	3-D CITROPERL 174	Dose à 0,5 kg
1023102	3-D CITROPERL 174	Eim à 2 kg
1023002	3-D ORAPERL Pulver 173	Dose à 0,5 kg
1023004	3-D SCHO-VANIL Pulver 177	Dose à 0,5 kg
1023006	3-D SUPRANIL Pulver 164 Vanillearoma	Dose à 0,5 kg
1023007	3-D TRI-SAN Sahnearoma Pulver 166	Dose à 1 kg



**Dawn**[®]

Bakery success starts here.™

**Dawn-Aromen**

Konzentrierte, back- und frostfeste Aromen aus edlen Früchten, Gewürzen und Ölen - fein aufeinander abgestimmt für die perfekte Aromatisierung und Abrundung von Teigen, Massen und Eis.

Konditorei-Aromen, dickflüssig, backstabil

Konzentrierte, back- und gefrierstabile Aromen von SUCREA mit natürlichen Ölen zur Verfeinerung von allen Back- und Konditoreierzeugnissen sowie Eiscrème. Die Aromen beinhalten ausgewählte Rohstoffe wie beispielsweise Bourbon Vanille, echten Jamaika Rum, feinstes sizilianisches Zitronenöl oder wertvolles Mandelöl.

Vorteile

- Beliebte Geschmacksprofile
- Einfachste Anwendung
- Präzise Dosierung
- Lange Haltbarkeit
- Optimale Verteilung des Aromas
- Back- und gefrier-/ auftaustabil
- Für eine Vielzahl von Anwendungen geeignet

Aromen flüssig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1010002	DAWN BITTERMANDEL Bari	Fla à 1 kg
1010009	DAWN RUM-BELMONTE Aroma	Fla à 1 kg
1010011	DAWN VANILLE-MAURITIUS	Fla à 1 kg
1010015	DAWN ZITRONE-PALERMO	Fla à 1 kg
1010005	DAWN HEFETEIG Aroma	Kan à 5,5 kg
1010008	DAWN RUM-BELMONTE Aroma	Kan à 5,5 kg
1010010	DAWN VANILLE-MAURITIUS	Kan à 5,5 kg

**Aroma-Pasten**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1012002	DAWN EIERLIKÖR Compound	Dose à 1 kg
1012004	DAWN ERDBEER Compound	Dose à 1 kg
1012005	DAWN HASELNUSS Compound	Dose à 1 kg
1012010	DAWN MARACUJA Compound	Dose à 1 kg

**Konditorei-Aromen, pulverisiert, backstabil**

Pulverisierte Konditorei-Aromen von SUCREA haben eine lange Haltbarkeit und sind einfach und präzise zu dosieren. Sie sind zur Anwendung in Backwaren oder Eisspezialitäten hervorragend geeignet.

Vorteile

- Beliebte Geschmacksprofile
- Einfachste Anwendung
- Präzise Dosierung
- Hochwertige Inhaltsstoffe
- Optimale Verteilung des Aromas
- Back- und gefrier-/ auftaustabil

Aroma-Pulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1011001	DAWN CITRO-NOVA Pulver	Btl à 1,5 kg
1011006	DAWN VANI-STAR Pulver	Btl à 1 kg
1011005	DAWN STOLLEN Pulver	Dose à 1 kg





Vanille & weitere Aromen & Gewürze

**Vanilleschoten schwarz & kristallisiert
Bourbon & Tahiti auf Anfrage.**



Vanillinprodukte

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1065101	SABA VANILLINZUCKER	Btl à 1 kg
1065102	SABA VANILLINZUCKER	Btl à 3 kg



Zimt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1061044	ZIMT gemahlen	Btl à 1 kg
1061045	ZIMT gemahlen „CEYLON“	Btl à 1 kg
1061042	ZIMT gemahlen hell Nr. 50	Btl à 1 kg
1061046	ZIMT in Stangen „CEYLON“	Btl à 1 kg
1070005	BIO-ZIMT gemahlen kbA	Btl à 1 kg



Zitrone & Orange

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1068001	ZITRONENSCHALEN in Zucker	Dose à 850 g
1122016	CARTH ZITRONENSAFT 100% Cart'Agrome	Fla à 1 Ltr
1122019	CARTH ORANGENBLÜTEN Aroma	Fla à 1 Ltr



Weitere Gewürze

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1061001	ANIS ganz	Btl à 1 kg
1061004	STERN-ANIS ganz	Btl à 0,5 kg
1060003	BROTGEWÜRZ Brotgold	Btl à 5 kg
1061013	FENCHEL ganz	Btl à 1 kg
1061015	FENCHEL gemahlen	Btl à 1 kg
1061007	KARDAMOM gemahlen	Btl à 1 kg
1061010	KORIANDER ganz	Btl à 1 kg
1061012	KORIANDER gemahlen	Btl à 1 kg
1061026	KÜMMEL ganz	Btl à 2,5 kg
1061023	LEBKUCHENGEWÜRZ	Btl à 1 kg
1061025	MUSKATNUSS gemahlen	Btl à 1 kg
1070003	BIO-MUSKATNUSS gemahlen, kbA	Btl à 1 kg



1061029	NELKEN gemahlen	Btl à 1 kg
1061030	OREGANO	Btl à 1 kg
1061032	PAPRIKA edelsüß	Btl à 1 kg
1061035	PFEFFER weiß, gemahlen	Btl à 1 kg
1061041	ZELTENGEWÜRZ	Btl à 1 kg





La Carthaginoise
SITE FAUCQUE



Alkohol*

La Carthaginoise

Extrakte / Natürliche Aromen branntweinsteuerfrei

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1125019	CARTH AMARETTO Extrakt 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125013	CARTH APRIKOSEN Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125007	CARTH CASSIS Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125003	CARTH CERISE base KIRSCH Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125011	CARTH ERDBEER Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125006	CARTH HIMBEER Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125014	CARTH KOKOSNUSS Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125009	CARTH MARASQUE Extrakt (Maraschino) 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125010	CARTH MINZE Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125004	CARTH ORANGE KONZENTRAT Extrakt 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125017	CARTH ORANGE Extrakt Typ GM 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125008	CARTH PASSIONSFRUCHT Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125016	CARTH TRIPLE SEC Extrakt Typ CTR 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125002	CARTH VANILLORUM Extrakt 45% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125018	CARTH WALNUSSE Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1125005	CARTH WILLIAM'S BIRNEN Extrakt 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr

Gels, modifizierte Destillate branntweinsteuerfrei

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1122012	CARTH GEL AMARETTO 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122014	CARTH GEL CALVADOS 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122006	CARTH GEL COGNAC 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122005	CARTH GEL HIMBEERGEIST 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122002	CARTH GEL KIRSCH LE COMMERCE 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122003	CARTH GEL KIRSCH PUR 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122009	CARTH GEL MARC DE CHAMPAGNE 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122011	CARTH GEL ORANGE Typ GM 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122001	CARTH GEL RUM Grand Arome 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122013	CARTH GEL SCOTCH WHISKY 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122015	CARTH GEL TRIPLE SEC Typ CTR 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122010	CARTH GEL WEINBRAND (Brandy) 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1122004	CARTH GEL WILLIAM'S BIRNE 50% Alkohol	Fla à 2 Ltr

***Alkohohaltige und branntweinsteuerpflichtige Produkte liefern wir nur innerhalb Deutschlands.**

Destillate mit einer Prise Pfeffer & Salz, branntweinsteuerfrei

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1121003	CARTH PFEFFER & SALZ CALVADOS 40% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1121004	CARTH PFEFFER & SALZ COGNAC 40% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1121007	CARTH PFEFFER & SALZ MADEIRA 17% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1121009	CARTH PFEFFER & SALZ PORTO ROUGE (roter Portwein) 20% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1121002	CARTH PFEFFER & SALZ WEINBRAND (Brandy) 40% Alkohol	Fla à 2 Ltr
1121013	CARTH PFEFFER & SALZ WHISKY 40% Alkohol	Kan à 20 Ltr



Destillate branntweinsteuerpflichtig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1131017	CARTH ARMAGNAC 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131015	CARTH COGNAC 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131016	CARTH COGNAC FINE CHAMPAGNE 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131009	CARTH KIRSCH PUR Supérieur 45% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131022	CARTH MARC DE CHAMPAGNE 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131002	CARTH RUM SELECT GD AROME 54% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1131024	CARTH SCOTCH WHISKY 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr



***Alkoholhaltige und branntweinsteuerpflichtige Produkte liefern wir nur innerhalb Deutschlands.**

Elztal Brennerei Weis

Gels, modifizierte Destillate branntweinsteuerfrei

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1105005	WEIS GEL BRANDY/WEINBRAND 50% Alkohol	Kan à 2 Ltr
1105003	WEIS GEL KIRSCH „Schwarzwälder“ 50% Alkohol	Kan à 2 Ltr
1105000	WEIS GEL MARC DE CHAMPAGNE 50% Alkohol	Kan à 2 Ltr
1105004	WEIS GEL RUM JAMAICA 50% Alkohol	Kan à 2 Ltr



Destillate branntweinsteuerpflichtig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1100002	WEIS ARRAK-VERSCHNITT 38% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100001	WEIS ARRAK-VERSCHNITT 38% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101001	WEIS ARRAK-VERSCHNITT „Batavia“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101035	WEIS CURACAO klar 56% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4400008	WEIS EIERLIKÖR 20% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100021	WEIS EIERLIKÖR 20% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1100008	WEIS GRAPPA 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100004	WEIS HIMBEERGEIST 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100007	WEIS KIRSCHWASSER „Schwarzwälder“ 40% Alkohol	Kan à 10 Ltr
1100006	WEIS KIRSCHWASSER „Schwarzwälder“ 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100005	WEIS KIRSCHWASSER „Schwarzwälder“ 40% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101024	WEIS KIRSCHWASSER „Schwarzwälder“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100010	WEIS MARASCHINO 30% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101018	WEIS MARASCHINO 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100009	WEIS MARASCHINO 30% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1100011	WEIS OBSTWASSER 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100013	WEIS RUM JAMAICA Verschnitt 38% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1100014	WEIS RUM JAMAICA Verschnitt 38% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101020	WEIS RUM JAMAICA Verschnitt 54% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101019	WEIS RUM JAMAICA Verschnitt 54% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101021	WEIS RUM JAMAICA Verschnitt 74% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100015	WEIS ÜBERSEE RUM westindisch 38% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101028	WEIS WALD-HIMBEERGEIST 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101030	WEIS WEINBRAND 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100016	WEIS WEINBRAND „Privat“ 36% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101025	WEIS WEINGEIST (Ethanol) 96% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101031	WEIS WHISKY hell 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101032	WEIS WILLIAM'S-CHRIST-BIRNE 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1100018	WEIS WILLIAM'S-CHRIST-BIRNE 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101034	WEIS ZWETSCHGENWASSER 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr





D. Aromatisch - Würzig - Hochprozentig

Schüly Spirituosen sind weltweit anerkannte Schwarzwald-Spezialitäten. Die hochprozentigen Spirituosen (60%) sind hervorragend zur Pralinenherstellung, für Desserts und zum Flambieren geeignet.



Alkohole*

Dawn Alkohole „Schüly“

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1101041	DAWN AMARETTO „Schüly“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101040	DAWN CALVADOS französisch „Schüly“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101036	DAWN EIERLIKÖR Advokat „Schüly“ 20% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101042	DAWN MARC DE CHAMPAGNE „Schüly“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101038	DAWN ÜBERSEE-RUM „Schüly“ 38% Alkohol	Kan à 5 Ltr
1101039	DAWN WEINBRAND „Schüly“ 38% Alkohol	Kan à 5 Ltr

*Alkoholhaltige und branntweinsteuerpflichtige Produkte liefern wir nur innerhalb Deutschlands.

Weitere Destillate

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
1101008	AMARETTO 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101022	GRAND MARNIER 50% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101011	CALVADOS „Pere Magloire“ 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101003	COINTREAU 60% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101009	PASSOA 40% Alkohol	Fla à 1 Ltr
1101013	RUM SAINT JAMES 54% Alkohol	Fla à 1 Ltr

Brotto Eisliköre

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4410002	BROTTO AMARETTO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410003	BROTTO CHERRY „Kirsch“ 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410004	BROTTO CIOCCOLATO UOVO 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410005	BROTTO CURACAO blau 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410006	BROTTO CURACAO rot 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410009	BROTTO KOFI „Mokka“ 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410010	BROTTO MANDARINO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410011	BROTTO MARASCHINO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410012	BROTTO MENTA grün 20% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410014	BROTTO NOCCIOLA „Haselnuss“ 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410013	BROTTO NOCE „Walnuss“ 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410015	BROTTO OVO ZABAJONE 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr

*Alkoholhaltige und branntweinsteuerpflichtige Produkte liefern wir nur innerhalb Deutschlands.

Camel Eisliköre

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4410016	CAMEL AMARETTO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410017	CAMEL APRIKOT BRANDY 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410018	CAMEL CAFECAO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410019	CAMEL CHERRY „Kirsch“ 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410020	CAMEL CIOCCOLATOVO 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410023	CAMEL COCOS 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410021	CAMEL CURACAO blau 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410022	CAMEL CURACAO rot 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410026	CAMEL LEMON 32% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410027	CAMEL MARASCHINO 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410025	CAMEL MYRTILL „Heidelbeer“ 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410029	CAMEL NOCCIOLA „Haselnuss“ 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410028	CAMEL NOCE „Walnuss“ 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410030	CAMEL OVO „Eierlikör“ 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410031	CAMEL RASPBERRY „Himbeer“ 28% Alkohol	Fla à 1 Ltr
4410032	CAMEL TIRAMISU 16% Alkohol	Fla à 1 Ltr



E. Textur - Frische - Glanz - Halt



Photo © Dawn



'biozoon' Food Innovations GmbH

„Innovative Cuisine umfassen unsere Produktpaletten *texturePro® cocktailPro®* und *dessertPro®*. Wie der Name bereits verrät enthalten diese Sortimente innovative Produkte für moderne Gastronomieneulinge, die ihren traditionellen Gerichten und Getränken einen besonderen Touch verleihen möchten. Für die moderne Küche bieten Ihnen unsere Texturgeber volle Flexibilität zur Herstellung von u.a. Schäumen, Gelen, Saucen, Cocktails, Desserts und vielem mehr.

Die **texturePro®-Reihe** umfasst die Basis-Texturgeber in Kombidosen (120g-400g) und das exklusive Starter Set „*texturePro®*“ mit Anwendungsbroschüre oder dem Kochbuch „*Molekulare Basics*“ von Heiko Antoniewicz.

Jeder Artikel dieser Sortimentsreihe bietet eine breite Anwendungspalette und kreative Möglichkeiten der Umsetzung.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9805890	AGAZOON Agar Agar, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel	Dose 250 g

Agazoon® enthält Agar Agar (E406), welches aus Rotalgen oder Seegräsern gewonnen wird. Es lässt sich gut in kalte oder warme Flüssigkeiten einarbeiten und geliert nach dem Aufkochen. Gelierte Speisen weisen eine hohe Stabilität auf und können erneut erhitzt bzw. warm serviert werden (Agar-Gel-Blöcke). **Agazoon®** bietet daher die vegetarische Alternative zu Gelatine.

Dosierung zur Herstellung von Gel-Blöcken

2 gestrichene Löffel **Agazoon®** in 80 ml kalte Flüssigkeit (Brühe, Saft, etc.) einrühren, und Pulver vollständig auflösen. Mischung unter Rühren kurz aufkochen, in eine Form ausgießen und zum Abkühlen und Gelieren stehen lassen. Wir empfehlen die Kombination mit **Xanthazoon®** oder **Locuzoon®**, um die Wasserbindung der Gele zu verbessern.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9805894	ALGIZOON Natrium-Alginat, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel	Dose 300 g

Algizoon® besteht aus Natrium-Alginat (E401), einem natürlichen Extrakt aus Braunalgen. Algizoon geliert in Gegenwart von Calcium-Ionen (**Calazoon®**).

Durch das Eintropfen einer Alginat-Lösung in ein **Calazoon®**-Bad können Gel-Kugeln unterschiedlichster Größe mit flüssigem Kern hergestellt werden (Aromakapseln, falscher Kaviar, Liquid Drops), die im Mund des Essers platzen und eine spontane Geschmacksexplosion auslösen.

Dosierung zur Herstellung von Gel-Kapseln

4 gestrichene Löffel **Algizoon®** in 120 ml kaltem Wasser vollständig lösen (Mixstab). Die **Algizoon®** Lösung mit der zu gelierenden Flüssigkeit (Brühe, Saft, etc.) im Verhältnis 1:1 oder 1:2 vermischen. 4 gestrichene Löffel **Calazoon®** in 130 ml Wasser einrühren, bis es vollständig gelöst ist.

Algizoon®-Lösung mit einem Löffel /einer Spritze in das **Calazoon®**-Bad eintropfen.

Bei der umgekehrten Sphärisifikation stellen Sie eine **Calazoon®**-Lösung her, vermischen diese mit z.B. Joghurt und geben diese in ein Alginat-Bad ein. Je nach Calcium-Gehalt des Ausgangsprodukts ist keine Zugabe von **Calazoon®** nötig



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9805897	GELLAZOON Gellan Gum, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel	Dose 250 g

Gellazoon® besteht aus Gellan Gum, einem Geliermittel, das durch Fermentation gewonnen wird.

Gellazoon® bildet schon in geringen Konzentrationen (0.5 %) nach Erhitzung und Abkühlung feste Gele aus, die sich durch eine hohe Klarheit sowohl in Farbe als auch im Aroma auszeichnen. **Gellazoon®** zeigt dabei eine höhere Gelierkraft als **Agazoon®**, und die Elastizität der Gele kann über die Dosierung des Geliermittels gesteuert werden.

Dosierung zur Herstellung von Gelnudeln:

2 gestrichene Löffel **Gellazoon low®** in 100 ml kalte Flüssigkeit (Brühe, Saft etc.) einrühren. Die Lösung unter Rühren kurz aufkochen, in eine Form oder als dünne Schicht ausgießen und zum Abkühlen und Gelieren stehen lassen. Fest gelierte Schicht dann in schmale Streifen schneiden.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9805900	GUARZOON Guar Gum, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel	Dose 300 g

Guarzoon® besteht aus Guar gum (E412), einem Verdickungsmittel das Flüssigkeiten eine hohe Viskosität (fast wie ein Gel) verleiht. **Guarzoon®** ist säurestabil und daher gut geeignet, um Saucen oder Schäume von Essig und Weinreduktionen herzustellen. In Salatdressings können dann z.B. Kräuter und andere Partikel in der Schwebel gehalten werden.

Dosierung zur Herstellung eines Kräuterdressings:

4 gestrichene Löffel **Guarzoon®** in 200 ml Flüssigkeit (Brühe, Saft, etc.) einrühren; zugefügte Kräuter bzw. Partikel werden in der Schwebel gehalten.

Wir empfehlen die Kombination mit **Xanthazoon®** um starke, elastische Texturen zu erhalten

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805901 **IOTAZOON** Iota-Carrageenan, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel Dose à 300 g

Iotazon® ist ein Typ von Carrageenanen (E407), die aus Rotalgen gewonnen werden. **Iotazon®** geliert in Gegenwart von Calcium (**Calazon®**), ist daher besonders gut für Milchprodukte geeignet und produziert sehr flexible und weiche Gele, die zwar nicht hitzestabil sind, aber das Auftauen und Einfrieren sehr gut vertragen.

Dosierung zur Herstellung eines Milchschaums:

3 gestrichene Löffel **Iotazon®** in 200 ml kochend heißer Milch vollständig lösen; die abgekühlte Milchlösung in einen Sahnesiphon geben und durch Aufsprühen einen Schaum herstellen.

Wir empfehlen die Kombination mit **Xanthazon®** durch welches die Textur, Elastizität und das Wasserbindevermögen des Schaumes beeinflusst werden können.



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805903 **XANTHAZOON** Xanthan, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel Dose à 300 g

Xanthazon® besteht aus Xanthan (E415) und bietet gute Verdickungs- und Stabilisierungseigenschaften in Dressings und Saucen, Getränken, Milchprodukten, Fruchtzubereitungen und Eiscreme. **Xanthazon®** ist sowohl in kalten als auch heißen Flüssigkeiten löslich und erhält die Viskosität der Produkte über einen weiten Temperaturbereich.

Dosierung zur Bindung von Saucen oder Dressings

2 gestrichene Löffel **Xanthazon®** in 300-400 ml kalte oder heiße Flüssigkeit (Brühe, Saft etc.) vollständig lösen. Unter Verwendung eines Sahnesiphons kann die Sauce bzw. das Dressing auch aufgeschäumt werden. Wir empfehlen die Kombination mit **Iotazon®** oder **Celluzoon®** zur Herstellung stabiler Schäume



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805922 **ILLUZOON** Riboflavin, Maltodextrin, inkl. Dosierlöffel Dose à 300 g

Illuzoon® enthält Riboflavin (E 101), welches unter UV-/Schwarzlicht neongrün fluoresziert. Unter entsprechend starker UV-Strahlung (mind. 15 Watt) können mit **Illuzoon®** farblose, transparente Getränke, Schäume oder feste Gele in völlig neuem Licht präsentiert werden.

Herstellung eines fluoreszierenden Cocktails:

Geben Sie 2 gestrichene Dosierlöffel **Illuzoon®** in 100 ml transparente Flüssigkeit und lösen dieses vollständig auf. Die Flüssigkeit kann auch zu Schäumen aufgeschlagen (mit **Celluzoon®** oder **Emulzoon®**) und dann auf z.B. Säften drapiert werden.



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805896 **KNISTAZOON** Knallbrause aus Zucker, Lactose, Glucose, Kohlendioxid Dose à 350 g

Knistazon® besteht aus Zucker, Laktose, Glucose und Kohlendioxid. Durch die Reaktion von Kohlendioxid mit einer Flüssigkeit wird ein Knalleffekt hervorgerufen.

Setzen Sie knisternde Highlights auf allen Cocktails, Desserts oder als Topping für z.B. Pralinen. Die zu bestreuende Schicht sollte nicht zu flüssig sein, da das Knisterson sofort damit reagieren würde. In diesem Fall benutzen Sie es erst kurz vor dem Servieren bzw. geben Sie es auf eine trockene Schicht.

Faszinierende Rezepte mit **Knistazon®** finden Sie in dem Rezeptbuch:

"Molekulare Partyrezepte", ISBN 978-3-86528-696-3



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805906 **SPUMA Gastro** Instantpulver für Schäume, inkl. Dosierlöffel Dose à 110 g

SPUMAGastro® ist das universelle und geschmacksneutrale Instant-Pulver zum Aufschäumen von Säften, flüssigen Milchprodukten, Suppen, Saucen und vielem mehr. Die innovativen Schaumkreationen können sehr schnell hergestellt werden und sind direkt verzehrfertig. **SPUMAGastro®** bietet somit eine breite Einsatzpalette für Gastronomie, den Mixology-Bereich und private Haushalte.

Dosierung für die Herstellung von kalten Schäumen

4-8 Dosierlöffel in einen Sahnesiphon oder eine Schüssel geben, dann 100 ml Flüssigkeit hinzufügen. Die Mischung entweder im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder ca. 3 Minuten mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

9805914 **TEXTURE PRO Systembaukasten** Dose à 110 g
10 Texturen, inkl. Dosierlöffel und Informationsbroschüre

Inhalt: Agar Agar, Natriumalginat, Calciumlaktat, Cellulosederivat, Sojalecithin, Gellan Gum, Guarkeimehl, Iota-Carrageenan, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Maltodextrin

Der **texturePro®-Systembaukasten** enthält 10 verschiedene Gelier- bzw. Verdickungsmittel, einen Hilfsstoff (**Calazon®**), einen Dosierlöffel und eine Informationsbroschüre. Dieses einzigartige Baukasten-System dient als Grundlage für den Einstieg in die Molekulare Gastronomie und bietet Köchen und auch privaten Anwendern die Möglichkeit, die Texturgeber miteinander zu kombinieren, deren Funktionen direkt zu vergleichen und dadurch eine Vielfalt an möglichen Texturen kennen zu lernen.

Die beigegefügte Broschüre informiert über Herkunft und industrielle Anwendungsbereiche der Texturgeber und gibt jeweils ein Applikationsbeispiel, das als Anregung für die einzusetzende Konzentration des Produktes dienen soll. Der Messlöffel vereinfacht dabei die Dosierung der Produkte.





Sosa

SOSA TEXTURAS

Gelier-, & Bindemittel, Emulgatoren, Tempuras ...

Texturas Geliermittel

In dieser Gruppe befinden sich Substanzen zur Herstellung von Gelatinen, die in der Produktion verarbeiteter Lebensmittel angewendet werden. Die Mehrheit wird seit langer Zeit benutzt, nur dass sie jetzt extrahiert und desodoriert vorliegen, damit sie die Gelees nicht geschmacklich verändern. Dabei variiert jeweils die Textur (weicher, härter, brüchiger etc.) und die anschließende Geliertemperatur. Das Spektrum der Sosa-Gelierzmittel umfasst pure Gelierzmittel und Gelierzmischungen, die zahlreiche und hochspezielle Anwendungsmöglichkeiten bieten.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880003	SOSA VEGETAL (Gelierzmittel) pflanzliche Gelatine. Mischung aus Carrageen und Johannisbrotmehl.	Dose à 500 g

Eigenschaften: Transparente, elastische Gelatine
Zubereitung: Kalt auflösen und auf 65°C erhitzen (besser aufkochen). Geliert ab 60° C
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten mit einem Wasseranteil von mehr als 80%
Anmerkungen: Nicht gefrierbeständig, Wärmeprozess umkehrbar (Thermoreversible)
Erzeugnisse: „falsche“ Sphärisierung, „falsche“ Pâtefruit, Schleier, kalte Spaghetti Gelatinen bis 60° C, Maccaroni, Nappage

Dosierung: 50g/kg

Anwendungs-Beispiele



Erdbeer-Spaghetti



Mango-Campari-Sphäre



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880031	SOSA ELASTIC (Gelierzmittel) Mischung aus Johannisbrotmehl und Carrageen.	Dose à 750 g

Eigenschaften: Hochelastisches Gelierzmittel
Zubereitung: Das Pulver mit den festen Zutaten auf die Flüssigkeit geben und erhitzen
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten jeder Art
Anmerkungen: Gefrierbeständig
Erzeugnisse: elastische Gelatinen

Dosierung: 25-50g/kg

Anwendungs-Beispiel



Gelatineblatt aus Modena-Essig

Sosa

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung

VK-Einheit

2880036 **SOSA AGAR AGAR (Geliermittel)**
Algenart, polysaccharid

Dose à 500 g

Eigenschaften: Geliermittel.
Zubereitung: In Flüssigkeit einrühren, aufkochen und erstarren lassen (erstarrt bei 45°C).
Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten.
Anmerkungen: Hitzebeständig (Schmelzpunkt zwischen 60°C & 90° C), nicht gefrierbeständig, Wärmeprozess umkehrbar. Geliert weniger stark in sauren und fettigen Flüssigkeiten. Kaum elastische Gelatine.

Optimale Anwendungen: fester Kaviar, heiße Gelatine (≤60° C)

Andere Anwendungen: Gelatinen, Pürees, Schleier, Sülzen

Dosierung: 2-15 g/kg je nach erwünschter Festigkeit

Anwendungs-Beispiele



Frucht-Coulis



Heiße Erbsen-Gelatine



Falscher Caviar



100%
natur

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung

VK-Einheit

2880021 **SOSA METILGEL (Geliermittel)**
Methylcellulose, Derivat pflanzlicher Zellulose

Dose à 300 g

Eigenschaften: Geliert bei Hitze
Zubereitung: Kalt in Wasser lösen, ruhen lassen, bis die Masse 4° C erreicht hat und anwenden
Anwendungsbereich: Flüssige oder halbflüssige Massen
Anmerkungen: Gefrierbeständig
Erzeugnisse: Kroketten, Schäume, Kleber, Gnocchi, Spaghetti

Dosierung:

Dosis (heiss): 15 g/kg schaumig

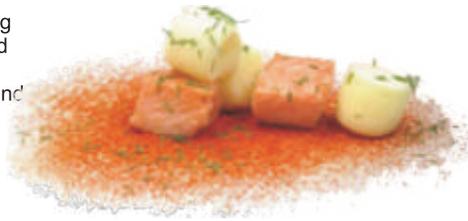
Dosis (heiss): 20 g/kg gelierend

Dosis (heiss): 30 g/kg klebend

Dosis (kalt): 20 g/kg verdickend

Anwendungs-Beispiel

Falsche Kartoffel-Gnocchi



100%
natur

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung

VK-Einheit

2880044 **SOSA GELBURGUER (Geliermittel)**
Mischung aus Alginat, Calcium und Diphosphat
(verzögert die Gelierung)

Dose à 300 g

Eigenschaften: Klebe-Effekt, Thermoresistent
Zubereitung: Mit dem zu behandelnden Produkt mischen und mind. 2 Std. kühlstellen
Die Mischung braucht stets etwas Flüssigkeit.
Anwendungsbereich: Lebensmittel jeder Art.
Anmerkungen: Bei Zutaten mit hohem Calcium-Anteil können Probleme auftreten
Erzeugnisse: Hamburger / Tartar / Terrinen

Dosierung: 10-15g/kg

Anwendungs-Beispiel

Krabbenburger



100%
natur



Sosa



SOSA TEXTURAS

Texturas Geliermittel

<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880012	SOSA INSTAN-GEL (Geliermittel) Gelatine tierischen Ursprungs	Dose à 500 g

Eigenschaften: Hochelastisches Geliermittel, ersetzt Gelatineblätter.
Zubereitung: Kalt hinzufügen. Wirkt in etwa 20 Minuten
Anwendungsbereich: Jedes Erzeugnis, das Wasser enthält
Anmerkungen: Wärmeprozess umkehrbar
optimale Anwendungen: kalte Gelatine, gelierte Schäume
Andere Anwendungen: Mousse

Dosierung: 50 g/kg (1 Gelatineblatt = 8 g Instantgel)



Anwendungs-Beispiel
Gel aus weicher Schokolade



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880045	SOSA PRO PANNACOTTA 'Iota' (Geliermittel) Carragenato, Derivat einer Rotalgenart	Dose à 800 g

Eigenschaften: weiches Gel, Eiersatz
Zubereitung: Bei Zimmertemperatur vermengen, auf 80°C erhitzen, bzw. aufkochen lassen.
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten
Anmerkungen: Erhitzbar bis etwa 50°C
Erzeugnisse: Pannacotta, Flan, Pudding, Gels

Dosierung: 2-15g/kg



Anwendungs-Beispiele

Gel aus weicher Schokolade

Soja-Makkaroni



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880033	SOSA GELLAN GUM 'Goma Gellan' (Geliermittel) Polysaccharid durch Fermentation einer Bakterie	Dose à 500 g

Eigenschaften: Geliermittel
Zubereitung: Kalt mischen, aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten jeder Art (Keine Alkoholischen)
Anmerkungen: Festes, temperaturbeständiges Gelee
Erzeugnisse: Marmeladen, Ravioli oder Nudeln, Füllung für Gebäck

Dosierung: 10-20g/kg



Anwendungs-Beispiel



Texturas Geliermittel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880046	SOSA PEKTIN Acid free Kombination aus amidiertem Pektin und Calciumsulfat	Dose à 500 g

<u>Eigenschaften:</u>	Dem traditionellen Pektin ähnliches Geliermittel, das allerdings ohne Säure wirkt
<u>Zubereitung:</u>	Mit Zucker mischen und wie üblich verwenden
<u>Anwendungsbereich:</u>	Pâte Fruit ohne Säure und Nuss-Glasuren
<u>Anmerkungen:</u>	Erhitzen bis 105°C ist nicht nötig, kurz aufkochen ist ausreichend
<u>Erzeugnisse:</u>	Nuss-Glasuren, Pâte Fruit ohne Säure

Dosierung:
6 g/kg für Flan
25-30 g/kg für Pâte Fruit

Anwendungs-Beispiele
Haselnussglasur



Sosa

100%
natur



Texturas Geliermittel für Sphärisfizierung

Die Sphärisfizierung ist eine Geliertechnik, mit der Flüssigkeiten von einem feinen Gel eingekapselt werden, so dass z.B. Kaviar hergestellt werden kann. Die Besonderheit dieser Technik - eine Geschmacksexplosion beim Verzehr - hat diese Innovation zu einem Klassiker im Konditoreihandwerk und der modernen Gastronomie gemacht.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880023	SOSA ALGINAT (Geliermittel Sphärisfizierung) Natriumalginat	Dose à 750 g

<u>Eigenschaften:</u>	Wirkt in calciumhaltigen (Clorur) Lösungen gelierend.
<u>Zubereitung:</u>	Mit dem gewünschten Produkt vermischen (direkte Sphärisfizierung). Im Wasserbad vermischen (umgekehrte Sphärisfizierung).
<u>Anwendungsbereich:</u>	Flüssigkeiten mit einem pH-Wert größer als 4 und einem Wasseranteil höher als 80% (direkte Sphärisfizierung)
<u>Anmerkungen:</u>	pur wirkt es wie ein Dickungsmittel. Stets Mineralwasser verwenden. In fetthaltigen Produkten zeigt es Probleme auf beim Auflösen. In fetthaltigen Produkten zeigt es Unverträglichkeiten auf. Bei alkoholhaltigen Produkten können durch einen zu hohen Alkoholgrad und zu niedrigem Wasseranteil Probleme auftreten.
<u>Erzeugnisse:</u>	Direkte Sphärisfizierung, indirekte Sphärisfizierung
<u>Dosierung:</u>	5g/kg



100%
natur



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880024	SOSA CLORUR (Geliermittel Sphärisfizierung) Kochsalz Bei der direkten Sphärisierung provoziert es die Reaktion des Alginat	Dose à 200 g

<u>Eigenschaften:</u>	Calcium-Salz.
<u>Zubereitung:</u>	Das Clorur in Mineralwasser mischen.
<u>Anwendungsbereich:</u>	Direkte Sphärisfizierung
<u>Erzeugnisse:</u>	Wasserbad zur Zubereitung der direkten Sphärisfizierung.
<u>Dosierung:</u>	8-10g/kg

100%
natur



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880022	SOSA GLUCONOLACTAT (Geliermittel Sphärisfizierung) Gluconat und Calciumlaktat	Dose à 500 g

Mischung aus zwei Kalziumsalzen, die es möglich machen ein Lebensmittel mit Kalzium anzureichern. Es hat keinen Eigengeschmack. Es hilft uns, genügend Kalzium mit einem Lebensmittel zu mischen, so dass es mit dem Alginat reagiert und man umgekehrte Sphären herstellen kann.

<u>Eigenschaften:</u>	Calcium-anreichernd.
<u>Zubereitung:</u>	Mit der anzureichernden Mischung verrühren.
<u>Anwendungsbereich:</u>	Calciumarme Mischungen für invertierte Sphärisfierungen.
<u>Anmerkungen:</u>	Geschmacklos.
<u>Erzeugnisse:</u>	indirekte Sphärisfizierung
<u>Dosierung:</u>	20g/kg

100%
natur





Sosa

SOSA TEXTURAS

Texturas Verdickungsmittel

Ein Verdickungsmittel ist ein Texturant, mit dem viskose Speisen zubereitet werden können, ohne dass es sich um Gelees handelt.

Die Produktpalette von Sosa reicht von weniger bis stark verdickenden Bindemitteln, um verschiedene Texturen herzustellen: Saucen, Coulis, Tortencremes, Pasten etc., die zahlreiche gastronomische Ansprüche erfüllen.

Bei allen texturisierten Produkten wird der Geschmack auf besondere Weise berücksichtigt.

100%
natur



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880050	SOSA GOMA XANTANA (Verdickungsmittel) Kohlenhydrat (bakteriell fermentierte Maisstärke)	Dose à 500 g

<u>Eigenschaften:</u>	Verdickend, emulgiert, Schwebefeffekt, säurestabil.
<u>Zubereitung:</u>	Kalt oder warm auflösen und mit einem Mixer vermischen.
<u>Anwendungsbereich:</u>	Flüssigkeiten mit einem Wasseranteil höher als 80%.
<u>Anmerkungen:</u>	Hitze- und gefrierbeständig. Wärmeprozess umkehrbar.
<u>Erzeugnisse:</u>	Saucen, Fake-Vinaigretten, Suppen, Sirupe
<u>Dosierung:</u>	2-5g/kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880049	SOSA GOMA XANTANA CLEAR (Verdickungsmittel) Kohlenhydrat (bakteriell fermentierte Maisstärke)	Dose à 500 g

Hat dieselben Eigenschaften wie Xanthan Gum, mit dem Unterschied, dass es vollkommen transparent ist.

100%
natur



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880041	SOSA GELESPESSA (Verdickungsmittel) 'Goma Xantana' Kohlhydrat (bakterielle Fermentation von Maisstärke)	Dose à 500 g

<u>Eigenschaften:</u>	Verdickend, emulgierend.
<u>Zubereitung:</u>	Kalt oder heiss auflösen. Mit einem Mixer vermischen.
<u>Anwendungsbereich:</u>	Flüssigkeit mit einem Wasseranteil höher als 80%.
<u>Anmerkungen:</u>	Hitze- und gefrierbeständig. Wärmeprozess umkehrbar.
<u>Erzeugnisse:</u>	Saucen, Coulis, Vinaigretten, Texturisierte Suppen, Schwebefeffekt
<u>Dosierung:</u>	6-15g/kg

Anwendungs-Beispiel



Bunte Vinaigrette

Texturas Verdickungsmittel

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit
 2880009 **SOSA GELCREM COLD tiefkühlstabil (Verdickungsm.)** Dose à 500 g
 Raffinierte Maisstärke, hochdruckbehandelt

Eigenschaften: Farbloses Verdickungsmittel für cremige Texturen (Typ Konditorcreme).
Zubereitung: Kalt oder heiss einrühren.
Anwendungsbereich: Maisstärkeersatz. Für alle Flüssigkeiten.
Anmerkungen: Stabile Viskosität im Ofen. Stabil in sauren Mischungen.
Optimale Anwendungen: Cremes vom Typ rohe Tortencremes, kalte Cremes
Andere Anwendungen: texturisierten Suppen

Dosierung: 40-80g/Ltr



Anwendungs-Beispiel
 Zitronencreme



Sosa

100%
natur



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit
 2880015 **SOSA GELCREM HOT (Verdickungsmittel)** Dose à 500 g
 Modifizierte Kartoffelstärke

Eigenschaften: Verdickend.
Zubereitung: Kalt einrühren und zum Kochen bringen
Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbflüssigem.
Anmerkungen: Erträgt hohe Temperaturen und bleibt auch im Ofen stabil.
 Gefrierbeständig.
Erzeugnisse: Gekochte Cremes wie Konditorcreme, Heisse Creme, Bechamel
Dosierung: 20-50g/Ltr

Anwendungs-Beispiel
 Himbeercreme



100%
natur





Sosa



100%
natur



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880004	SOSA SOJALECITHIN (Emulgator) pulversiert (500G)	Dose à 500 g

Eigenschaften: Emulgierend. Erleichtert das Einarbeiten von Luft. In extrem hohen Dosen entwickelt es Geschmack

Zubereitung: Kalt vermischen und durch Mixen Luft einführen (aufschäumen)

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten jeder Art

Anmerkungen: Schwierig in der Kombination mit Alkohol und einigen Teesorten

Erzeugnisse: Aires (Schäume), Speiseeis

Dosierung: 5-8g/Ltr



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880042	SOSA SUCRO EMUL (Emulgator) Abgeleitetes Produkt aus der Veresterung von Saccharose mit Fettsäuren	Dose à 500 g

Eigenschaften: Emulgator

Zubereitung: In den wasserhaltigen Zutaten auflösen und mit dem Rest vermischen

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten mit Wasseranteil

Anmerkungen: Ermöglicht die gastronomische Herstellung heißer und alkoholischer Espumas

Erzeugnisse: Brot- und Kuchenteige (Volumen), stabilisiert Milchmischungen, Eis, Tortencremes, Espumas etc.

Dosierung: 8g/Ltr



100%
natur



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880008	SOSA GLYCERIN 'Propantriol' (Emulgator) pflanzliches Glycerin	Dose à 1,5 kg

Eigenschaften: Antifriermittel, Emulgator. Erleichtert die Verbindung von Fettmolekülen mit Wasser.

Zubereitung: In die gewünschte Mischung hineingeben.

Anwendungsbereich: Speiseeis, Ganaches, jedes fett- und wasserhaltige Erzeugnis.

Erzeugnisse: Speiseeis, Sorbets, Pralinen, Trüffel, Mousse, Zuckerguss

Dosierung: 5-10g/kg als Antifriermittel / 2-3g/kg als Emulgator



Texturas Emulgatoren

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880035	SOSA EMULGATOR-PASTE ('Emulsifiant en Pasta') Mischung aus Glicemul und Sucremul	Dose à 1 kg
<u>Eigenschaften:</u>	Besonders stabile Emulsionen. Bindet Fett- mit Wassermolekülen.	
<u>Zubereitung:</u>	Direkt kalt hinzufügen.	
<u>Anwendungsbereich:</u>	Zubereitung von homogenen Massen aus Flüssigkeiten mit Fettanteil.	
<u>Anmerkungen:</u>	Weiss-elfenbeinfarben, leicht süsslicher Geschmack und neutrales Aroma.	
<u>Erzeugnisse:</u>	Emulgierte Vinaigretten / eifreie Frucht- und Gemüsemayonaisen. Man kann ein Dickungsmittel hinzufügen (wie etwa Gelespessa, Goma Guar...)	
<u>Dosierung:</u>	5-10g/Ltr	



Sosa

Beispiel:
Praline-
Emulsion

Beispiel: Emulsion aus Argan-Öl

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880038	SOSA GLICEMUL Emulgator von Fetten abgeleiteter Emulgator, erhöht den Fettschmelzpunkt	Dose à 500 g
<u>Eigenschaften:</u>	Erhöht den Schmelzpunkt von Fetten und schafft so mehr oder weniger feste Texturen	
<u>Zubereitung:</u>	Heiß auflösen (ab 60°C) und abkühlen lassen	
<u>Anwendungsbereich:</u>	wird immer in fetthaltigen Produkten angewendet, ist fettlöslich	
<u>Anmerkungen:</u>	Wärmeprozess umkehrbar	
<u>Erzeugnisse:</u>	Texturisierte Öle / Nussbutter	
<u>Dosierung:</u>	30-60g/Ltr	



Texturas Air-Texturmittel

Die Air-Texturmittel gehören einerseits den Emulgatoren an.
Grundsätzlich gilt, dass sich beim Schütteln von Emulsionen Luftmoleküle in die Emulsion einlagern.
Das Albumina reagiert allerdings wie ein Air-Agent bei Zubereitungen von Merengues, Mousses, Marshmallows etc.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880010	SOSA ALBUMINA 'Ovoneve' (Air-Texturmittel) Eiweissproteinpulver	Dose à 500 g
<u>Eigenschaften:</u>	Eiweissersatz, aufschlagender Effekt	
<u>Zubereitung:</u>	Kalt mischen	
<u>Anwendungsbereich:</u>	Alle Flüssigkeiten mit Wasseranteil (Wasserlöslich)	
<u>Anmerkungen:</u>	Schäumt 25% mehr und ist 5-mal stabiler als Eiweiss.	
<u>Erzeugnisse:</u>	Baisermassen / Makronen / Marshmallow / Soufflé / Gebäck / Mousses	
<u>Dosierung:</u>	80-100g/kg	



Rezept-Beispiel: Macaron

1. 500 g Puderzucker	2. 500 g Zucker
500 g Mandelmehl	220 g Wasser
175 g Wasser	
15 g Albumina-Pulver	3. 15 g Albumina-Pulver
0,3 g rote Lebensmittelfarbe	175 g Wasser



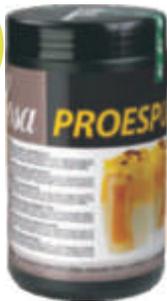
Das Mandelmehl mit dem Puderzucker in ein Küchengerät geben und fein mahlen. Ein Paar Stunden an einem warmen Ort austrocknen lassen. Das Wasser mit dem Albumina-Pulver vermischen, bis es völlig aufgelöst ist. Die Mischung zu dem Mandelmehl und dem Puderzucker geben und mit einem Spatel 30 Sekunden verrühren. Die Lebensmittelfarbe hinzufügen und mischen, bis die Masse homogen ist. Zudecken, damit die Masse nicht austrocknet.

Den Zucker mit dem Wasser verrühren und auf 118 °C erhitzen. Gleichzeitig das Albumina-Pulver und das Wasser vermischen und zum Eischnee aufschlagen. Wenn der Läuterzucker 18 °C erreicht hat, langsam bei mittlerer Mixerstufe in den Eischnee gießen. Sobald die Masse homogen ist, mit schneller Geschwindigkeit die Meringue cremig schlagen. Den Meringue unter die erste Masse ziehen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und die Macarons formen. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen oder bis die Oberfläche einen feinen Film gebildet hat und nicht mehr am Finger kleben bleibt. Bei 155 °C 8 bis 10 Minuten backen.



Sosa

100%
natur



100%
natur



Anwendungsbeispiele



Schaum aus Mango und Passionsfrucht



Hummer-Schaum



Schokoladen-Schaum



Frucht-Halbsorbet

SOSA TEXTURAS

Texturas Air-Texturmittel

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

2880013 **SOSA PROESPUMA FRED / Kalt (Air-Texturmittel)** Dose à 700 g
Stabilisator für kalte Espumas/Schäume

Eigenschaften: Einmal aufgeschäumte Espumas bleiben stabil
Zubereitung: Kalt auflösen
Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbfüssigkeiten
Erzeugnisse: kalte, mit einem Siphon erzeugte Schäume

Dosierung: 50-100g/kg



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

2880014 **SOSA PROESPUMA CALENT/warm (Air-Texturmittel)** Dose à 500 g
Stabilisator für warme / heiße Espumas / Schäume

Eigenschaften: Schäumend und emulgierend.
Zubereitung: In der gewünschten Masse auflösen.
Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbfüssigkeiten.
Erzeugnisse: heiße Espumas mit einem Siphon

Dosierung: 50g/kg



Texturas Stabilisatoren

Stabilisatoren für Speiseeis oder Schäume sind komplexe Mischungen aus Verdickungsmitteln, Emulgatoren, Geliermitteln und Aire-Bildnern, die Texturen von Eis, Sorbet, Mousse oder Schaum leicht herstellen lassen. Dabei wird auf den Geschmack des zu texturisierenden Produkts in hohem Maße Rücksicht genommen.

Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

2880016 **SOSA PROCREMA 100 FRED / kalt (Stabilisator)** Eim à 3 kg
Stabilisator/neutrale Base für die kalte Zubereitung von Speiseeis

Eigenschaften: Stabilisator für kaltes Speiseeis.
Zubereitung: Mit der Mischung verrühren
Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten oder Halbfüssigem, Milchmasse.
Anmerkungen: Mischung aus Stabilisatoren, Emulgatoren, Fetten und Zucker.
Erzeugnisse: Speiseeis

Dosierung: 100g/kg



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung VK-Einheit

2880017 **SOSA PROCREMA 100 CALENT / warm (Stabilisator)** Eim à 3 kg
Stabilisator /neutrale Base für pasteurisiertes Speiseeis
warme Verarbeitung

Dosierung: 100g/kg

Sosa

Texturas Air-Texturmittel

<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880018	SOSA PROMOUSSE (Stabilisator) Neutrale Base zur Herstellung von Mousses	Eim à 3 kg

Eigenschaften: Verdickend und stabilisierend
Zubereitung: Mit einem Mixer vermischen, bis die Masse vollständig aufgelöst ist
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten, Milch, Sahne, Fruchtpürees ...
Anmerkungen: Erfordert keine Wärme, verleiht der Masse eine angenehme Cremigkeit ohne die Zutat von Ei
Erzeugnisse: Mousse, Halbgefrorenes
Dosierung: 70-100g/kg



Anwendungsbeispiele



Schokoladen-Mousse



Vanille-Mousse

<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2880019	SOSA PROSORBET 100 FRED Neutrale Base zur Herstellung von Sorbets	Eim à 3 kg

Eigenschaften: Stabilisator für kalte Sorbets
Zubereitung: Base vermischen
Anwendungsbereich: Zubereitungen von Flüssigkeiten oder Halbflüssigem, Erzeugnissen auf Wasserbasis oder Fruchtsäften
Anmerkungen: Mischung aus Stabilisatoren, Emulgatoren, Fetten und Zucker
Erzeugnisse: Sorbets
Dosierung: 100g/kg



Aprikosen-Sorbet



Sosa



Sosa



SOSA TEXTURAS

Texturas Füllstoffe

Füllstoffe absorbieren Fette oder Flüssigkeiten, um trockene oder knusprige Texturen entstehen zu lassen. Man kann sie für überraschende, trockene Texturen mit Geschmacksrichtungen verwenden, die normalerweise mit Flüssigkeiten und Cremes verbunden sind.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880030	SOSA MALTOSEC Pulver (Füllstoff) Tapioka Maltodextrin	Dose à 500 g

Eigenschaften: Verwandelt Öle in Pulverform (Staub).
Zubereitung: Mit Fett verrühren.
Anwendungsbereich: Fette jeder Art.
Anmerkungen: Thermoresistent. Kalt und warm löslich.
Erzeugnisse: "Polvorones", Staub, Puder, Sand, Nuss-Crispies

Dosierung: nach Bedarf/ Geschmack



Texturas kohlenensäurehaltig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880001	SOSA PETA-ZETA Knallbrause	Dose à 750 g
2880002	SOSA SCHOKO PETA-ZETA Knallbrause schokoliert	Dose à 900 g

Technologische Zucker

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880020	SOSA MALTO-DEXTROSE Maltodextrin	Dose à 600 g
2880054	SOSA GLYCOSE SIRUP GLYKOSE 44 BE	Dose à 1,7 kg

Tempuras & Air-Bag

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880100	SOSA TEMPURA Weizen Weizenstärke,-mehl,-fasern	Dose à 500 g

Eigenschaften: Tempura Weizen ist eine aus Weizen hergestellte Tempura Teigmischung, die sehr gut für die Herstellung von Panade und Tempuras geeignet ist und knusprige, nicht ölige Texturen erzeugt.

Anwendung: mit kaltem Wasser anrühren und das Produkt sofort umhüllen und weiterverarbeiten.

Anmerkung: Geschmacks- & geruchsneutral. Kühl und trocken lagern.

Erzeugnisse: Panade & Tempuras

Dosierung: 100g/100g kaltes Wasser

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880111	SOSA AIR BAG Schweineschwarte rohe, getrocknete und fein granuliert	Dose à 600 g

Eigenschaften: ergibt eine feine würzige & knusprige Panade beim Frittieren oder Backen in der Pfanne.

Erzeugnisse: Panade, schützt das Produkt vor zu viel Hitze

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2880112	SOSA AIR BAG Kartoffelflocken vegetarisch rohe, getrocknete und grob granuliert	Dose à 750 g

Eigenschaften: ergibt eine feine würzige & knusprige Panade beim Frittieren oder Backen in der Pfanne.

Erzeugnisse: Panade, schützt das Produkt vor zu viel Hitze



'Albert & Ferran Adrià' Texturas

Produkte für die kreative Labor-Küche

Enthält die Spezialzutaten und Werkzeuge Algin, Calcic, Citras, Eines, Gellan, Kappa, Iota, Agar und Lecite.

Texturas ist eine von Albert und Ferran Adrià (El Bulli) ausgewählte Produktlinie, mit der sich eine ganze Welt neuer, kreativer Zubereitungen erschaffen lässt.

Die Spezialzutaten und Werkzeuge der **SFERIFICACIÓN** Serie wirken nur in Kombination miteinander. Man braucht sie für kugelförmige Kreationen: Kaviar, Ravioli, Bläschen, Gnocchi, "Murmeln", Minikugeln usw.

Mit den Spezialzutaten der **GELIFICACIÓN** Serie lässt sich eine Vielzahl von heißen und kalten gelartigen Substanzen von verschiedenen Konsistenzen herstellen: fest, steif, spröde, weich, elastisch, nachgiebig usw.

Die **EMULSIFICACIÓN** Serie startet mit Lecite. Damit lassen sich luftige leichte Texturen (z.B. Schaum) herstellen, mit denen raffinierten Gerichten auf elegante Art der letzte Schliff verpasst wird.

SFERIFICACIÓN

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890001	EINES (Werkzeug für Sferification) enthält die für die Sterification notwendigen Werkzeuge wie Spritzen um Tropfen, Kügelchen abzumessen, Messlöffel und Schöpflöffel ...	Dose 1 Set



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890002	ALGIN (Sferification) Puder aus verschiedenen Algenarten. In Zusammenwirkung mit Calcic geliert es, in kaltem Zustand verbunden mit starkem Rühren wird es flüssiger.	Dose à 500 g



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890003	CALCIC (Sferification) idealer „Reaktionspartner“, enthält hohen Calciumanteil, ist wasserlöslich und für die Produktion von diversen kugelförmigen Kreationen unerlässlich.	Dose à 600 g



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890004	GLUCO (Sferification) Calciumlactat Gluco wird bei der Sferificacion als Reaktionspartner von Algin verwendet. Eine Flüssigkeit geliert bei der Sphärisierung so, dass eine membranartige Außenhülle mit einem flüssigen Sphären-Kern entsteht. Bei der so genannten „indirekten Sphärisierung“ wird die Sphären-Flüssigkeit mit Gluco gemischt und zum Gellieren mit einer Spritze oder einem Portionslöffel in ein 'Alginbad' getaucht. Die hier entstehenden 'Sphären' sind sehr stabil & lange haltbar (in Öl/Fett aufbewahren, damit sie nicht verkleben). Da diese Sphären hitzestabil sind können sie sowohl erwärmt als auch in warmen Saucen oder Suppen serviert werden. <u>Eigenschaften:</u> Pulver zum Auflösen in kalten Flüssigkeiten, geschmacksneutral in Zubereitungen	Dose à 600 g



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890005	CITRAS (Sferification) aus Zitrusfrüchten gewonnen, wird in der Nahrungsmittelindustrie benutzt um geschnittenes Obst und Gemüse vor Braunfärbung zu schützen. In der Sferification wird es gebraucht, wenn Zutaten säurehaltig sind.	Dose à 600 g





GELIFICACIÓN



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890006	AGAR (Geliermittel) Agar hat schon in kleinen Mengen gelierende Wirkung ... es wird kalt angerührt und zum Kochen gebracht.	Dose à 500 g



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890007	IOTA (Geliermittel) natürliches Geliermittel aus roten Algen, die an der Küste des Nordatlantik, Phillipinen und Indonesien vorkommen. Mit diesem Produkt erhält man Gels von einer sehr elastischen, weichen Konsistenz. Auflösen in kaltem Zustand und auf 80°C erhitzen.	Dose à 500 g



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890008	GELLAN (Geliermittel) für sehr feste Gelees, die sich sauber schneiden lassen. Das Pulver ist bei Temperaturen bis 70°C zu verwenden.	Dose à 400 g



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890009	KAPPA (Geliermittel) natürliches Produkt aus roten Algen. Mit seiner Hilfe erhält man Gels von fester, spröder Konsistenz. Das Pulver wird kalt angerührt und zum Kochen gebracht. In Verbindung mit sauren Zutaten wird die gelierende Wirkung vermindert.	Dose à 400 g



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890010	METIL (Geliermittel) geliert bei Hitze, in kaltem Zustand wirkt es verdickend. Verwendung für Cremespeisen, Desserts, Suppen, Saucen etc. Es wird kalt angerührt und im Kühlschrank auf ca. 4°C abgekühlt, dann auf 40° - 60°C erhitzt.	Dose à 300 g

EMULSIFICACIÓN



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890012	GLICE (Emulgator) Emulgator, nur fettlöslich, löst sich bei 60°C in Öl. Das Gemisch aus Öl und Glice muss langsam ins Wasser gegeben werden.	Dose à 300 g



<u>Bestell-Nr.</u>	<u>Artikel-Bezeichnung</u>	<u>VK-Einheit</u>
2890018	LECITE (Emulgator) natürlicher auf Soja-Lecithin basierender Emulgator, mit dem man selbst „unmöglich“ scheinende Saucen binden kann. Sehr gut löslich in kaltem Wasser, jedoch nicht in ölhaltigen Substanzen.	Dose à 300 g



'Albert & Ferran Adrià' Texturas

EMULSIFICACIÓN

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890011	SUCRO (Emulgator)	Dose à 600 g
<p>Zuckerester aus Speisefettsäuren. Mit Sucro lassen sich luftige, stabile Schäume aus alkoholischen Flüssigkeiten herstellen. Sucro ist ein Pulver zum Auflösen und wasserlöslich, aber nicht fettlöslich. Es muss daher zuerst in wässrigen Zutaten aufgelöst werden. Die Sucro-Mischung kann dann langsam der fett-/öhlhaltigen Zubereitung zugegeben werden.</p>		



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890013	XANTANA (Emulgator)	Dose à 600 g
<p>Xantana ist ein Verdickungs- und Geliermittel. Verwendung für Saucen, Mayonaisen, Dressings, Eiscreme, Desserts, Gelee in Verbindung mit Wasser. Hohe Stabilität und Viskosität.</p>		



SURPRISES

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890016	CRUMIEL (Surprises)	Dose à 400 g
<p>Crumiel ist ein Honigzucker. Auf der Basis von kristallisiertem Honig verleiht Crumiel einer Vielzahl an Gerichten und Süßspeisen eine raffinierte Honignote. Es aromatisiert in Kombination mit anderen Geschmacksnuancen und verleiht eine einzigartig knusprige Textur.</p>		

Eigenschaften: Granulat mit unregelmäßiger Struktur.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890015	MALTO (Suprises) Tapioka-Maltodextrin	Dose à 1000 g
<p>Malto wird aus Tapioka gewonnen. Malto ist kalorienfrei und besitzt geringe Süßkraft. Es kann als Geschmacksträger verwendet werden. Malto hat die Eigenschaft, dass es ölhaltige Flüssigkeiten absorbiert. So lassen sich mit Malto flüssige Fette wie Öle oder Kakaobutter in geschmacksintensive Pulver verwandeln.</p>		

Eigenschaften: Pulver, extra fein gemahlen; Malto ist in kalten und warmen Medien leicht löslich; vermischt mit Öl entsteht ein zur Weiterverarbeitung bereites, wasserlösliches Pulver.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2890014	FIZZY (Suprises)	Dose à 300 g
<p>langkörniges Granulat aus Zucker, Natriumbicarbonat, Zitronensäure, Glukose</p>		

Fizzy ist ein Brauseprodukt mit aufschäumender Wirkung. Es sorgt für prickelnde Geschmackserlebnisse z.B. bei Sorbets, Schokolade, Karamell, Obst ... Fizzy kann direkt angewendet werden, indem man z.B. das gemahlene Pulver direkt in die Zubereitungen gibt. Es kann auch in Wasser aufgelöst werden bevor es zugegeben wird. Fizzy ist geschmacksneutral mit einer zarten Zitronennote und lässt sich mit vielen Geschmacksrichtungen kombinieren.



**Pektin ist ein Naturprodukt.**

Als universell einsetzbares Geliermittel, Verdickungsmittel und Stabilisierungsmittel ist es heute unverzichtbarer Bestandteil vieler Produkte - sei es in der Nahrungsmittelindustrie, wo es zur Herstellung von Konfitüren, Süßwaren, Backwaren und Milcherzeugnissen verwandt wird. Auch vom Verbraucher werden Pektine mehr und mehr anerkannt, zumal der Trend zu Naturprodukten und natürlichen Inhaltsstoffen unaufhaltsam ist.

**Blattgelatine, Gelatine & Agar Agar klassisch****Gelatine**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2850002	GELITA BLATTGELATINE platin (aus Schwein)	Pck à 1,0 kg
2850001	GELITA BLATTGELATINE gold (aus Schwein)	Pck à 1,0 kg
2850003	GELITA BLATTGELATINE silber (aus Schwein)	Pck à 1,0 kg
2850004	GELITA BLATTGELATINE bronze (aus Rind)	Pck à 1,0 kg
2850005	GELITA GELATINE PULVER silber (aus Schwein)	Btl à 1,0 kg
3775005	BIO-GELATINE gemahlen kbA	Btl à 1,0 kg

Agar-Agar

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2801629	RATIO AGAR-AGAR gemahlen	Btl à 1,0 kg
2801630	RATIO AGAR-AGAR in Fäden	Btl à 1,0 kg

Herbstreith Pektine

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2860002	HERBS APFEL-PEKTIN AF601 für Konfitüre	Btl à 1,0 kg
2860003	HERBS APFEL-PEKTIN AS502 für weiche Fruchtgelees	Btl à 1,0 kg

Louis Francois Pektine & Stabilisatoren

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2870002	LOUIF PEKTIN NH-Nappage für Güsse+Füllungen mit Frucht	Dos à 1,0 kg
2870003	LOUIF PEKTIN Jaune (gelb) für Fruchtgelees /Pates Fruits	Dos à 1,0 kg
2870004	LOUIF PEKTIN X58 für Überzüge ohne Frucht	Dos à 1,0 kg
2870005	LOUIF PEKTIN 325NH95 für Fruchtglasuren & Konfitüre	Dos à 1,0 kg
2870001	LOUIF PECTAGEL ROSE Stabilisator für Eis+Sorbet	Dos à 1,0 kg
2870007	LOUIF SOJALECITHIN Emulgator E322	Dos à 1,0 kg
2870009	LOUIF SORBITOL Stabilisator E420	Dos à 1,0 kg
2870006	LOUIF SUPER NEUTROSE Stabilisator für Eis	Dos à 1,0 kg

Pregel Bindemittel, Stabilisatoren, Basen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4072016	PREGEL BASE FRUTTA 31108 milchfrei Pulver	Btl à 2,0 kg
4072025	PREGEL BASE GRAN FRUTTOSA 23908 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072005	PREGEL BASE MAXIMAP 150 07008 Pulver	Btl à 1,5 kg
4072014	PREGEL DOLOMITI BASE 01548 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072019	PREGEL EIVANILL Kalt 07908 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072021	PREGEL EVEREST BASE 50 00148 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072024	PREGEL FIOR PANNA 02208 Pulver	Btl à 1,5 kg
4070002	PREGEL MORBIDEX 02108 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072031	PREGEL PANNAGEL 02348 Pulver	Btl à 2,0 kg
4072080	PREGEL PRONTO TIRAMISU 35008 Pulver	Btl à 1,6 kg
4072037	PREGEL PROTEINGEL 08804 Pulver	Btl à 1,5 kg
4072039	PREGEL SCHOKOLADE 00608 Pulver	Btl à 1,5 kg
4072046	PREGEL TOTALBASE 09308 Pulver	Btl à 1,5 kg
4072026	PREGEL YOGOMIX 03804 Pulver	Btl à 1,5 kg
4072048	PREGEL ZITRONE 50 04044 Pulver	Btl à 2,0 kg
4015001	PREGEL NEUTRO 02004 Pulver	Btl à 2,0 kg
4015002	PREGEL VELLUTINA 70402 Paste	Btl à 5,0 kg



32° Fahrenheit Eisbasen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
4110006	BIO-NEUTRAL für Frucht- und Milcheis	Btl à 1,0 kg
4110007	BIO-FROZEN-YOGHURT BASE 170	Btl à 850g
4110008	BIO-FROZEN-SOJAGHURT BASE 170 Vegan	Btl à 850 g

Sahnestandhilfen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2810011	3-D STABIFIX-F/flüssig 319	Fla à 1,0 kg
2810027	3-D SANETT 330 wiederverschließbar durch Verschlussclip	Krt à 5,0 kg
2900003	KÜCHLE SUSAN Sahnestandmittel	Pck à 1,0 kg

Saftbinder

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2800001	KALTSAFTBINDER	Sack à 10,00 kg
2801703	SIEBIN SUPER-KLARDICK Saftbinder	Btl à 10,00 kg
2822030	DAWN QUELLI Kaltsaftbinder	Krt à 5,00 kg

Frischhaltemittel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2720103	ERSTEIN TRIMOLINE Nr.90045-Erstein (Kunsthonig) ideal für Eiscrème und Ganache 82%+/-1% Trockenmasse, Lagertemperatur zwischen 15-25°C	Eim à 16,0 kg
2720101	SOSA TRIMOLINE (Nevuline)	Eim à 7,0 kg
2900004	RUTH INVERTIN FLÜSSIG Frischhaltemittel für Pralinen	Fla à 1,0 ltr
2900006	KARION F FLÜSSIG SORBITOL Frischhaltemittel für Pralinen	Kan à 6,0 kg
2901001	FABBRI CHIARA-FRUTTA K19 Frischhaltemittel für Obst verhindert, dass das Obst braun wird	Fla à 0,9 ltr
4180013	PREGELINA PASTAPRONTA 79702 Frischhaltemittel für Obst verhindert, dass das Obst braun wird	Dos à 6,0 kg

Diverse Zucker, Säuren, Backhilfsmittel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2702002	GLYCOSE/GLUCOSE-SIRUP 45 BE	Eim à 12,5 kg
2702015	TROCKENGLYKOSE / GLUKOSEPULVER	Eim à 3,50 kg
2702014	DEXTROSE blütenweiß	Btl à 5,00 kg
2702016	FIBRULINE INSTANT Inulin	Sack à 5,00 kg
2705003	SORBIT-INSTANT pulverisiert	Pck à 5,00 kg
2705007	FRUCHTZUCKER Fructose	Btl à 2,50 kg
2705004	ISOMALT F fein	Sack à 25,00 kg
2705008	ISOMALT F fein - im praktischen Eimer -	Eim à 4,00 kg
2705006	ISOMALT F fein	Btl à 1,00 kg
3250001	ASCORBIN-SÄURE PULVER kristallisiert (Vitamin C)	Btl à 1,0 kg
3250008	WEINSÄURE-GRIESS	Btl à 1,0 kg
3250009	ZITRONENSÄURE PULVER bleifrei	Btl à 1,0 kg
3250002	FRUCHTSÄURE flüssig	Fla à 1,0 kg
3250003	GUMMI ARABICUM	Btl à 1,0 kg
3250004	POTTASCHE granuliert	Btl à 1,0 kg
3250005	NATRON	Btl à 1,0 kg
2880006	TALCUM blütenweiss	Btl à 1,0 kg

Das rein pflanzliche Bindemittel für Milch- und Fruchteis verleiht dem Speiseeis eine optimale Struktur und Geschmeidigkeit.

Anwendung:

Die Dosierung beträgt je nach Sorte 3-5 g pro kg.



Trimoline ist ideal zur Herstellung von Eiscrème geeignet. Das Eis wird besonders cremig.

Invertzucker ist ein Sirup aus Saccharose, der durch Wirkung des Ferments Invertase oder durch Säure zu einem Gemisch aus gleichen Teilen Traubenzucker und Fruchtzucker wird. Invertzucker ist der etwas vornehmere Begriff für Kunsthonig. Nevuline (Trimoline) wird hauptsächlich in der Süßigkeiten/Bonbonherstellung verwendet, aber auch beim Backen, da es Feuchtigkeit besser absorbiert als anderer Zucker. Außerdem hält es Backwaren länger frisch (feucht) und verlängert die Haltbarkeit.





Carma



Tortengüsse / Nappage / Kaltglanzgelees

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2801001	ALIPRO APRIKOGEL Tortengussgelee	Eim à 12,5 kg
2801002	ALIPRO ERDBEERGEL Tortengussgelee	Eim à 12,5 kg
2801003	ALIPRO HIMBEERGEL Tortengussgelee	Eim à 12,5 kg
2801004	ALIPRO KLARGEL Tortengussgelee	Eim à 12,5 kg
2801005	ALIPRO KALTGLANZGEL kalt streichfertiges Glasurgel zum Abglänzen	Eim à 4,0 kg
2833001	CARMA APRIKOSEN-GEL fest schnittfester Tortenguss	Eim à 12,5 kg
2833003	CARMA ERDBEER-GEL ohne Farbstoff schnittfester Tortenguss	Eim à 12,5 kg
2833004	CARMA HIMBEER-GEL ohne Farbstoff schnittfester Tortenguss	Eim à 12,5 kg
2833005	CARMA KLARER GEL neutral schnittfester Tortenguss	Eim à 12,5 kg
2833002	CARMA BRILLANT-GEL kalt streichfertiges Glasurgel schnittfest	Eim à 6,0 kg
3111603	EISELLA GEL Tortenguss klar	Eim à 7,0 kg
3111606	EISELLA ROTES GEL Tortenguss rot (neutraler Geschmack)	Eim à 7,0 kg

Dreidoppel

Tortengusspulver

2810001	3-D DOPPELGEL A 303 Tortengusspulver, neutral	Dose à 1,5 kg
2810028	3-D DOPPELGEL A 303 Tortengusspulver, neutral	Krt à 5,0 kg
2810005	3-D DOPPELGEL ERDBEER 369 Tortengusspulver rot mit Erdbeergeschmack	Krt à 5,0 kg

Dreidoppel Geleegüsse, ideal auch zum Abglänzen von Früchten

2810024	3-D NAPPAGE neutral 340 klarer Geleeguss	Eim à 5,0 kg
2810025	3-D NAPPAGE neutral 340 klarer Geleeguss	Eim à 15,0 kg
2810020	3-D NAPPAGE rot 341 roter Geleeguss mit Fruchtgeschmack	Krt à 5,0 kg

Dawn

Pulverisierte, säurestabile Geliermittel für die heiße Anwendung zur Herstellung von Tortengüssen. Minimale Schaumbildung und gute Sprühfähigkeit für einen stabilen, schnittfesten und brillanten Tortenguss

2822017	DAWN INSTANT-JELLY rot Tortengusspulver rot	Krt à 5,0 kg
2822018	DAWN INSTANT-JELLY Tortengusspulver neutral	Btl à 1,0 kg
2822019	DAWN INSTANT-JELLY Tortengusspulver neutral	Krt à 5,0 kg
2801616	DAWN JELLY GLAZE neutral wurde extra für die maschinelle Anwendung / Besprühung entwickelt	Krt à 5,0 kg

Gebrauchsfertiges Gel für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Spiegeln auf Torten mit einer großen Vielfalt an Farben und Geschmacksrichtungen.

2801603	DAWN DECOR GEL Neutral	Dose à 3,15 kg
2801606	DAWN DECOR GEL Maracuja	Dose à 2,90 kg
2801601	DAWN DECOR GEL Erdbeer	Dose à 2,90 kg
2801602	DAWN DECOR GEL Kiwi	Dose à 2,90 kg

Vorteile:

- Gebrauchsfertig
- Gefrier- und auftaustabil
- Durch die Kombination mit einem weiteren Dekorgel® erzielt man beeindruckende Marmoreffekte



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



Wir freuen uns, Ihnen im Folgenden
unter anderem die neue Kollektion
Tartes & Waffelgebäck
Qualität „Made in France“
von PCB Creation zu repräsentieren:

Salzig...
Süß...
Schokoladig...
Neutral...
oder Glutenfrei ..

...für jeden Geschmack ist etwas dabei!



PCB Creation ‚Fonds de Tarte‘

Wir sind stolz Ihnen nun auch eine Qualität **„Made in France“** zu präsentieren.

Wir haben uns entschieden, mit französischen Partnern und lokalen Produkten zu arbeiten, um die Rückverfolgbarkeit besser kontrollieren zu können, die Auswirkungen auf die Umwelt zu begrenzen und vor allem möchten wir dem handgemachten Produkt so nah wie möglich sein. Wir möchten die Reinheit der streng ausgewählten französischen Zutaten (Butter, Mehl, Eier aus Freilandhaltung usw.) würdigen und haben alle Künstlichkeiten und Aromatisierungen weggelassen, die den Geschmack der Füllungen stören könnten. Wir haben eine Reihe essentieller und innovativer Produkte geschaffen für Salziges und Süßes, mit Schokolade oder neutral, um unendliche Kreationen zu ermöglichen, die alle Geschmäcker und Wünsche zufrieden stellen werden.

Entdecken Sie auch zwei glutenfreie Böden, die einer starken Nachfrage unterliegen.

-PCB Creation-



Süße Tartelettes ‚Dessert‘

Einzigartige Rezepturen entwickelt mit Chef Pâtissier Partnern in Frankreich

Die Tartelettes können ungefüllt oder gefüllt eingefroren werden.



9805966 033522

DESSERT-TARTELETTE

Rund groß, Mürbteig hell

ø 80 x H 17 mm

Krt à 36 Stk

Slim Tartelettes Rund groß & Rund klein erhältlich ab 2018
Detailinformationen dazu erhalten Sie gerne auf gezielte Anfrage



9805969 033520

DESSERT-TARTELETTE Slim

Rund mittel, Mürbteig hell

ø 50 x H 17 mm

Krt à 90 Stk



9805976 033525

DESSERT-TARTELETTE

Rechteck groß, Mürbteig hell

L 100x B 35 x H 17 mm

Krt à 90 Stk



9805975 033524

DESSERT-TARTELETTE

Carré groß, Mürbteig hell

L / B 69 x H 17 mm

Krt à 36 Stk



9805970 033515

DESSERT-TARTELETTE

Rund klein, Mürbteig hell

ø 37 x H 15 mm

Krt à 210 Stk



980... 033518

DESSERT-TARTELETTE

Rechteck klein, Mürbteig hell

Details auf Anfrage



9805973 033517

DESSERT-TARTELETTE

Carré, klein, Mürbteig hell

L 34 x B 34 x H 15 mm

Krt à 210 Stk

**PCB Creation ‚Fonds de Tarte‘**

PCB CREATION
Manufacture artisanale

**Süße Tartelettes ‚Schokoteig‘**

9805977 033528

DESSERT-TARTELETTE**Rund groß, Schoko-Mürbteig**

ø 80 x H 17 mm

Krt à 36 Stk



9805978 033529

DESSERT-TARTELETTE**Carré groß, Schoko-Mürbteig**

L / B 69 x H 17 mm

Krt à 36 Stk



9805979 033526

DESSERT-TARTELETTE**Rund klein, Schoko-Mürbteig**

ø 37 x H 15 mm

Krt à 210 Stk

**Waffelhörnchen ‚süß‘**

9805980 033527

DESSERT-TARTELETTE**Carré, klein, Schoko-Mürbteig**

L 34 x B 34 x H 15 mm

Krt à 210 Stk



9805983 033521

WAFFELHÖRNCHEN**Mini, süß, hell, in Goldmanschette**

ø 25 x H 7,5 mm

Krt à 90 Stk

**MADE IN FRANCE****Tartes GLUTENFREI - neutraler Teig**

9806010 033530

TARTELETTE**Rund mittel, glutenfrei**

ø 50 x H 20 mm

Krt à 90 Stk



9806009 033531

TARTELETTE**Rund groß, glutenfrei**

ø 85 x H 20 mm

Krt à 36 Stk



Herzhafte Tartelettes ‚Snack‘

100% Zutaten aus Frankreich



Die Tartelettes können ungefüllt oder gefüllt eingefroren werden.

Ihre Spezialitäten können so gut vorbereitet und nach Bedarf aufgetaut u./o. aufgebacken werden



9805997 033507
SNACK-TARTELETTE
Rund groß, Mürbteig hell
ø 80 x H 17 mm
Krt à 36 Stk

Slim Tartelettes Rund klein & Rechteck-Tartelettes klein erhältlich ab 2018
Detailinformationen dazu erhalten Sie gerne auf gezielte Anfrage

9805998 033508
SNACK-TARTELETTE
Carré groß, Mürbteig hell
L / B 69 x H 17 mm
Krt à 36 Stk



9805995 033501
SNACK-TARTELETTE
Rund klein, Mürbteig hell
ø 37 x H 15 mm
Krt à 210 Stk

980599 033509
SNACK-TARTELETTE
Rechteck groß, Mürbteig hell
L 100x B 35 x H 17 mm
Krt à 90 Stk

9805996 033503
SNACK-TARTELETTE
Carré, klein, Mürbteig hell
L 34 x B 34 x H 15 mm
Krt à 210 Stk

**PCB Creation ‚Fonds de Tarte‘**

PCB CREATION
Manufacture artisanale

**Herzhafte Tartes, Körbli & Hörnchen**

9806013 Ref. 033506
WAFFELHÖRNCHEN Sesam schwarz
Rund klein, hell, leicht gesalzen
ø 25 x H 75 mm
Krt à 90 Stk



9806003 Ref. 033511
DESSERT-TARTELETTE
‚Barquette‘, hell, leicht gesalzen
L 69 x B 33 x H 9 mm
Krt à 252 Stk



9806000 Ref. 033510
DESSERT-TARTELETTE
Rund groß, dunkel, leicht gesalzen
L 69 x B 33 x H 9 mm
Krt à 252 Stk

Extra dünne Ränder, damit die Geschmackskomponenten der Füllungen auch richtig zur Geltung kommen



Natürliche Farbstoffe: Rote Beete, Spinat, Sepia...



9806006 Ref. 033512
KÖRBLI Karotte
Rund, gelb-orange, leicht gesalzen
ø 32 x H 15 mm
Krt à 192 Stk



9806007 Ref. 033513
KÖRBLI Rote Beete
Rund, rot, leicht gesalzen
ø 32 x H 15 mm
Krt à 192 Stk



9806008 Ref. 033514
KÖRBLI Spinat
Rund, grün, leicht gesalzen
ø 32 x H 15 mm
Krt à 192 Stk

Knusprige ‚crunchy‘ Textur, bleibt auch nach dem Befüllen bestehen, für mindestens 2 Tage



Hausgemachter Geschmack durch natürliche Zutaten und reine Butter



HUG & Premium Collection

Tartelettes - neutraler Teig



3538001

HUG MINI-TARTELETTES

neutral, hell

rund 3,8 cm

Krt à 270 Stk



3530013

HUG MINI-TARTELETTES

neutral, hell

eckig 3,8 x 3,8 cm

Krt à 270 Stk



3538002

HUG MINI-TARTELETTES

neutral, hell

rund & eckig gemischt

Krt à 270 Stk

Tartelettes - gesüßter Teig



3530011

HUG MINI-DESSERT-TARTELETTES

hell

rund 3,8 cm

Krt à 270 Stk



3530012

HUG MINI-DESSERT-TARTELETTES

Schokoteig

rund 3,8 cm

Krt à 270 Stk



3530017

HUG MINI-DESSERT-TARTELETTES

hell

rund 4,2 cm

Krt à 160 Stk



3534001

HUG DESSERT-TARTELETTES

hell

rund 6,0 cm

Krt à 210 Stk



3534011

HUG MINI-DESSERT-TARTELETTES

Schokoteig

rund 6,0 cm

Krt à 210 Stk



3534002

HUG DESSERT-TARTELETTES

hell

rund 7,0 cm

Krt à 140 Stk



3534008

HUG DESSERT-TARTELETTES

hell, mit Schokoglasur

rund 7,0 cm

Krt à 140 Stk



3534004

HUG DESSERT-TARTELETTES

hell

rund 9,0 cm

Krt à 120 Stk



3534005

HUG DESSERT-TARTELETTES

Classic, hell

rund 5,0 cm, gerade Ränder

Krt à 184 Stk



3534018

HUG DESSERT-TARTELETTES

Classic, Schokoteig

rund 5,0 cm, gerade Ränder

Krt à 184 Stk



3534015

HUG DESSERT-TARTELETTES

Classic, hell

rund 7,6 cm, gerade Ränder

Krt à 96 Stk



Das Dessert-Tartelette **Classic** besticht durch die geraden „Wände“, welche ein besseres Teig-Füllverhältnis bewirken. Dank der idealen Größe eignet es sich hervorragend für das kreative Dessertbuffet.



Das Dessert-Tartelette **Finesse** ist ideal für Dessert-Buffets oder als kleines Petit Four zum Kaffee. Der französische Stil ist bei diesem feinen Mürbteig-Tartelette klar zu erkennen.



3534016

HUG DESSERT-TARTELETTES**Finesse, hell**

rund 5,0 cm, extra flach

Krt à 368 Stk

Das Dessert-Tartelette **Royal** besticht durch die königliche Kronenform. Dank der idealen Größe eignet es sich hervorragend für das kreative Dessertbuffet.



3534007

HUG DESSERT-TARTELETTES**Royal, hell**

rund 5 cm, gezackter Rand, Kronenform

Krt à 184 Stk



3534012

HUG DESSERT-TARTELETTES**Royal, Schokoteig**

rund 5 cm, gezackter Rand, Kronenform

Krt à 184 Stk



3534013

HUG DESSERT-TARTELETTES**hell**

eckig 5,0 cm

Krt à 162 Stk



3534014

HUG DESSERT-TARTELETTES**hell**

eckig 7,0 cm

Krt à 120 Stk



3534010

HUG DESSERT-TARTELETTES**Schokoteig**

eckig 7,0 cm

Krt à 120 Stk



3534006

HUG DESSERT-TARTELETTES**Elegance hell**

eckig 5,6 cm, mit Zacken

Krt à 126 Stk

Das Dessert-Tartelette **Elegance** eignet sich dank der einzigartigen Form für schnelle Dessertkreationen.



Die HUG Tartelettes sind alle (mit Ausnahme derer mit Schokoglasur) mit einer Überzugsglasur ausgespritzt, damit sie besser geschützt sind vor der Feuchtigkeit der Füllungen.



3534017

HUG DESSERT-TARTELETTE**hell, Schiffli**

10,0 cm

Krt à 126 Stk

Tartelettes - leicht gesalzener Teig

3530008

HUG MINI-SNACK-TARTELETTES**hell**

rund 4,2 cm

Krt à 160 Stk



3530009

HUG MINI-SNACK-TARTELETTES**Tomate-Basilikum**

rund 4,2 cm

Krt à 160 Stk



3530010

HUG MINI-SNACK-TARTELETTES**Olive-Rosmarin**

rund 4,2 cm

Krt à 160 Stk



3530015

HUG MINI-SNACK-TARTELETTES**Mischkarton 5 Sorten**

rund 4,2 cm

Krt à 160 Stk

Fünf verschiedene Mini Snack-Tartelettes in einer Verpackung. Die natürlichen Farben verleihen jedem Buffet die gewisse Note. Je 32 Stück Tomate-Basilikum, Olive-Rosmarin, Curry, Spinat und hell.



**Standardqualitäten
zum attraktiven Preisen**

Tartelettes süß & herzhaft

Range ‚OleDessert‘, süß



3530011

TARTELETTE Rund klein
ø 40 / H 16 mm, ca. 6,8 g
gesüßt, helle Glasur,
reine Butter
Krt à 245 Stk



9804459

TARTELETTE Rund groß
ø 80 / H 16 mm, ca. 17,5 g
gesüßt, helle Glasur,
reine Butter
Krt à 108 Stk



9804464

TARTELETTE Carré klein
L / B 33 / H 16 mm, ca. 6,2 g
gesüßt, helle Glasur,
reine Butter
Krt à 245 Stk



9804466

TARTELETTE Carré groß
L / B 70 / H 16 mm, ca. 22,6 g
gesüßt, helle Glasur,
reine Butter
Krt à 108 Stk



- Knusprige Textur die im Mund zergeht
- 25% reine englische Butter
- Gerade Ränder mit extra dünnen Ecken für eine optimale Balance der Füllungen
- Produziert mit High End Technologie in Spanien
- Schutz vor Feuchtaufnahme durch Überzug auf Fett-& Ölbasis
- kann nach dem Befüllen gekühlt oder eingefroren werden, dadurch können die Produkte gut vorbereitet werden
- zertifiziertes Qualitätsprodukt



Range ‚OleTapas‘ herzhaft



9807323

TARTELETTE Halbkugel
D 30 / H 16 mm, ca. 1,3 g
herzhaft, aus gepresstem
Blätterteig, 100% pflanzlich

Pck à 192 Stk (Halbkugeln)



Einige Produkte auf dieser Seite sind derzeit bei uns noch nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt.



Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage und bei Bestellung Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen



9805635

TARTELETTE Rund Mini
D 37 / H 18 mm, ca. 4,7 g
herzhaft, aus gepresstem
Blätterteig, 100% pflanzlich

Pck à 96 Stk



9805633

TARTELETTE Löffel Mini
72x35 / H 10 mm, ca. 4,7 g
herzhaft, aus gepresstem
Blätterteig, 100% pflanzlich

Pck à 96 Stk



9805632

TARTELETTE Rund mittel
D 69 / H 14 mm, ca. 12 g
herzhaft, aus gepresstem
Blätterteig, 100% pflanzlich

Krt à 60 Stk



9805631

TARTELETTE Muschel
D 80 / H 22 mm, ca. 12 g
herzhaft, aus gepresstem
Blätterteig, 100% pflanzlich

Krt à 60 Stk

*auf Anfrage auch im Karton à 240-256 Stk erhältlich

- Sehr knusprige Textur durch besonderes Verfahren bei der Herstellung. Das Gebäck wird während des Backens gepresst.
- 100% pflanzlich, durch Margarine statt Butter, sehr leichter Salzgeschmack
- Trendige innovative Formen

- Gerade Ränder mit extra dünnen Ecken für eine optimale Balance der Füllungen
- Hoher Schutz vor Feuchtaufnahme - bleibt nach dem Befüllen länger knusprig
- Kann in Ofen oder Mikrowelle aufgewärmt werden und bleibt dennoch knusprig
- kann nach dem Befüllen gekühlt oder eingefroren werden dadurch können die Produkte gut vorbereitet werden



Gebäckspezialitäten gesüßt

Löffelbisquit & Amarettigebäck



4450001
LÖFFEL-BISQUIT Standard
400g / Btl
Krt à 9 x 400g

4451401
AMARETTINI-PLÄTZCHEN
500g / Btl
Krt à 4 x 500g

4451402
AMARETTI-STREUSEL grob
Krt à 4 kg

Bisquit



3250001
BISQUIT-CHARLOTTE
7,5 CM
ø 7,5cm, aus ,Löffelbisquit
Krt à 30 Stk



3520004
BISQUIT-DEKORKAPSEL
7,5CM
ø 7,5 cm, hell-dunkel gestreift
Krt à 30 Stk

Macaronschalen

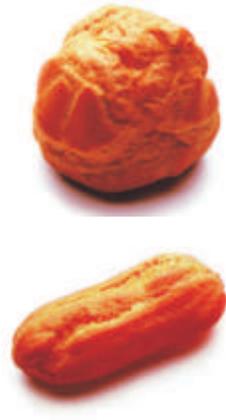


3536012
MACARON-SCHALEN
NATUR
ø 35 mm, ungefärbt
Krt à 336 Stk



9804616
MACARON-SCHALEN
GEMISCHT
ø 35 mm, 2 x 48 natur, je 1x48
von 5 verschiedenen Farben
Krt à 168 Stk

Informationen zu weiteren Artikeln im Bereich Dessert-, Kaffee- & Feingebäck erhalten Sie gerne auf gezielte Anfrage oder in unserem Onlineshop unter www.confis-express.de. Um Preise und Bestelllisten einzusehen melden Sie sich einfach mit Ihrer Kundennummer & Ihrem Passwort an.



! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt.
Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen

**Dawn**[®]

Bakery success starts here.™

**Backmischungen & Fertigmischungen****Dawn**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
3160003	DAWN FLORENTINER-MIX	Krt à 4 kg
3160006	DAWN KÄSE-QUARK-DELIKAT	Sack à 15 kg
3160007	DAWN KNUSPER-BIENE (20x0,5 kg)	Krt à 10 kg
3160010	DAWN WAFFEL-MIX	Sack à 15 kg

Back-/Füll- und Knuspermixe

DAWN steht hier für hochwertige Backmischungen mit bestem Geschmack aus ausgewählten Zutaten. Das Ergebnis sind vielseitig einsetzbare, pulverförmige Mischungen für die maschinenfreundliche Herstellung von qualitativ hochwertigen Backerzeugnissen.

**Backmixe**

Die einfache Zubereitung und gute Haltbarkeit zeichnen die DAWN Backmixe besonders aus. Sie sind geeignet für die Herstellung von Biskuit-, Rouladen- und Rührkuchenmassen sowie für feine Teige

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Gute Verarbeitung
- Sichere Backergebnisse
- Lange Verzehrfriechen
- Hervorragender Geschmack

Premixe

DAWN Premixe sind fein aufeinander abgestimmte, funktionelle Basismischungen, die Sicherheit in den Herstellungsprozess feiner Backwaren bringen und hohe Gebäck-Qualitäten garantieren.

Vorteile

- Trotz niedrigem Convenience-grad ein Höchstmaß an möglicher Sicherheit im Herstellungsprozess feiner Backwaren
- Hohe Gebäck-Qualitäten garantiert

Knuspermixe

Knusprige Mischungen für den vollen Geschmack von Nüssen; Ideal für Bienenstich, Nussecken sowie für alle anderen Nuss-Gebäcke.

Vorteile

- Hoher Convenience-Grad
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Lange Haltbarkeit

Füllmixe

Diese hochwertigen, backfesten und vielseitig einsetzbaren Mixe sind bestens geeignet zum Füllen von Gebäckvariationen wie Kränze, Schnecken, Striezel etc.

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Gefrier- und auftaustabil
- Gleichbleibend hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur
- Eröffnen die vielfältigsten Möglichkeiten

Komplet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
3060001	KOMPLET BISQUIT	Sack à 10 kg
3060019	KOMPLET BROWNIES	Sack à 10 kg
3060009	KOMPLET CHOQUIT	Sack à 10 kg
3064002	KOMPLET FLORENTA Florentiner-Mix (10 x 0,5 kg)	Krt à 5 kg
3064008	KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN	Sack à 10 kg
3060020	KOMPLET SUN MUFFIN FEINGOLD	Sack à 10 kg
3060007	KOMPLET VALBELLA SOFT	Sack à 10 kg

Plange

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
3080401	PLANGE AMERICANO-MEHL	Sack à 10 kg
3080402	PLANGE BISQUIT-MIX	Sack à 10 kg
3080404	PLANGE BLECHKUCHEN soft	Sack à 10 kg
3080406	PLANGE BRANDMASSE	Sack à 10 kg
3080407	PLANGE BUTTER-AMERICANO	Sack à 10 kg
3080412	PLANGE CAKE	Sack à 10 kg
3080002	PLANGE CREPES-MIX	Sack à 10 kg
3080413	PLANGE LEBKUCHEN-MIX	Sack à 10 kg
3080405	PLANGE RÜHRKUCHEN-SOFT	Sack à 10 kg
3080416	PLANGE SANDKUCHEN	Sack à 10 kg
3080417	PLANGE SCHOKO-BISQUIT	Sack à 10 kg
3080418	PLANGE WAFFEL-MIX	Sack à 10 kg



Photo © Dawn



Photo © Dawn



Mischungen für Füllungen, Cremes, Mousse ...

Komplet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
3068003	KOMPLET CREME PATISSIERE	Btl à 10 kg
3068009	KOMPLET BOURBON VANILLE KALTCREME	Sack à 10 kg
2980005	KOMPLET KOCHCREME	Sack à 10 kg
2980006	KOMPLET BOURBON-KOCHCREME	Sack à 10 kg
3064013	KOMPLET QUARFKÜLLE	Sack à 15 kg
3064017	KOMPLET MOHNFÜLLE trocken	Sack à 10 kg
3064006	KOMPLET MANDELFÜLLUNG	Sack à 10 kg



Plange

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
3080505	PLANGE MOHN-FÜLLE	Sack à 10 kg



Weitere Mischungen für Cremes

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2980020	CREMEPULVER Kochcreme	Btl à 2,5 kg
2980001	CREMEPULVER Kochcreme	Btl à 12,5 kg
2980002	BIO-VANILLEPUDDINGPULVER kBA	Eim à 3 kg
3068006	KALTCREME	Sack à 10 kg



Carma

Carma Instantprodukte für Desserts

Mousses und Flans von Carma überzeugen weltweit mit edlem Geschmack und überraschend einfacher Zubereitung. Carma-Mousses werden kalt angerührt, sind schnell verarbeitet und schon nach 2 Stunden Kühlung servierbereit. Auch Carma-Flans und Panna Cotta sind in kürzester Zeit zubereitet und bereit zum Kühlen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2831003	CARMA TORTINA neutral Instantpulver Farb- und geschmacksneutrales Basis-Instantpulver für Tortenfüllungen - einfache One-Step-Anwendung, sehr ergiebig. Ermöglicht schnittfeste Füllungen, Rezeptur ohne Gelatine.	Krt à 2,00 kg
2831004	CARMA VANILLE-INSTANT-CREME Instantpulver Instant Kaltcreme-Pulver mit Vanilleextrakt zur Herstellung von hochwertiger Vanillecreme. Zubereitung mit Wasser - Natürliches Aroma dank Vanilleextrakt - Echtgelbe Farbe - Hohe Ergiebigkeit	Krt à 2,00 kg
2831005	CARMA CHOCO-MOUSSE dunkel, ohne Gelatine (6 x 500 g) Instantpulver zur Herstellung von hochwertiger „Mousse au Chocolat“ - Intensiver Schokoladengeschmack Hohe Ergiebigkeit: 500 g ergeben 25 Portionen à 60 g	Krt à 3,00 kg
2831007	CARMA CHOCO MOUSSE weiß, ohne Gelatine (6 x 500 g) Instantpulver zur Herstellung von hochwertiger „Mousse au Chocolat“ - Hohe Ergiebigkeit: 500 g ergeben 25 Portionen à 60 g	Krt à 3,00 kg





Dawn[®]

every success starts here.™



Sahnefonds

Dawn Foods bietet unter dem Markennamen SUCREA gebrauchsfertige Sahnestabilisatoren für köstliche stand-, schnitt- und frosterfeste Sahnecremes in vielen leckeren Geschmacksrichtungen an. Die neutralen Fonds können in Kombination mit Frucht- bzw. Aromapasten oder Fruchtfüllungen verwendet werden.

Grundrezept für die meisten Fonds: 200 bzw. 250 g Fond + 200 g Wasser + 1000 g Sahne.

Sahne aufschlagen, dann die Mischung aus Wasser und Fond unterheben.

Die vielen Geschmacks-Variationen der SUCREA Fonds eignen sich ganz besonders in Kombination mit unseren FRUIBEL Decorgels.

Unsere Kreativwerkstatt entwickelt immer wieder neue Rezeptideen für Sie!

Vorteile

Für hochwertige, schnittfeste gefrier- und auftaustabile Sahnecremes. Garantiert konstant hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur. Enorm zeitsparend. Viele verschiedene Geschmacksrichtungen und noch mehr Anwendungsmöglichkeiten. Einfache Handhabung und sicheres Gelingen.

Enthalten bereits alles, was eine Sahnefüllung außer Sahne braucht.

Die fruchtigen Sahnefonds beinhalten bereits Fruchtstücke und Fruchtpulver, die in die Sahne ein Extra an Frische und Fruchtigkeit bringen.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2820006	DAWN ERDBEER Fond	Krt à 5 kg
2820010	DAWN HIMBEER Fond	Krt à 5 kg
2820018	DAWN NEUTRAL Fond	Krt à 5 kg
2820023	DAWN SAUER-MELK-SAHNECREME Fond	Krt à 5 kg



Dreidoppel

Fond-Royal - das Convenience-Produkt mit der Geschmacksgarantie.

Die kaltlöslichen Sahnestandmittel der Fond-Royal-Reihe im praktischen 2,5 kg Frischebeutel überzeugen jeden Sahnliebhaber. Stand-, schnitt- und frosterfest gibt es Fond-Royal in vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die Fruchtsorten wie z.B. Erdbeere, Himbeere oder Citrone enthalten schonend gefriergetrocknete Fruchtstücke für einen unverwechselbar fruchtigen Geschmack.

Auch warme Sorten wie Tiramisu, Stracciatella und Sauermilch finden Sie in dem breiten Geschmacksangebot. Die einfache und sichere Verarbeitung in Kombination mit den vielfältigen Rezeptideen von Dreidoppel machen den Einsatz von Fond-Royal zu einem Verkaufsgarant.



3 à la Dreidoppel



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2812003	3-D ERDBEER Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg
2812006	3-D JOGHURT-SAHNE Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg
2812009	3-D KÄSESAHNE Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg
2812010	3-D TIRAMISU Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg
2812013	3-D NEUTRAL Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg
2812015	3-D SCHOKOLADE Royal Fond (2 x 2,5 kg)	Krt à 5 kg



Foto © pavoni



Foto © pavoni



Foto © P.C.B. Creation



Foto © P.C.B. Creation



Lebensmittelfarben und -Lacke

Farben wasserlöslich

Ruth Pulver wasserlöslich



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2500006	RUTH LEBENSMITTELFARBE weiß „Titandioxid“ Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500007	RUTH LEBENSMITTELFARBE silber Pulver (wl)	Dose à 20 g
2500008	RUTH LEBENSMITTELFARBE gold Pulver (wl)	Dose à 20 g
2500009	RUTH LEBENSMITTELFARBE zitronengelb Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500010	RUTH LEBENSMITTELFARBE eigelb Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500011	RUTH LEBENSMITTELFARBE grün Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500012	RUTH LEBENSMITTELFARBE orange Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500013	RUTH LEBENSMITTELFARBE erdbeerrot Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500014	RUTH LEBENSMITTELFARBE kirschrot Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500015	RUTH LEBENSMITTELFARBE violett Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500018	RUTH LEBENSMITTELFARBE schokobraun Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500019	RUTH LEBENSMITTELFARBE schwarz Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500061	RUTH LEBENSMITTELFARBE schwarz azofrei Pulver (wl)	Dose à 50 g
2500059	RUTH LEBENSMITTELFARBE blau azofrei Pulver (wl)	Dose à 50 g

Ruth Farben flüssig wasserlöslich



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2500038	RUTH LEBENSMITTELFARBE kirschrot flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500040	RUTH LEBENSMITTELFARBE rosa flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500041	RUTH LEBENSMITTELFARBE erdbeerrot flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500042	RUTH LEBENSMITTELFARBE schwarz flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500043	RUTH LEBENSMITTELFARBE grün flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500044	RUTH LEBENSMITTELFARBE zitronengelb flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500045	RUTH LEBENSMITTELFARBE eigelb flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500063	RUTH LEBENSMITTELFARBE gelb azofrei flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500064	RUTH LEBENSMITTELFARBE grün azofrei flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500066	RUTH LEBENSMITTELFARBE rot azofrei flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500068	RUTH LEBENSMITTELFARBE blau azofrei flüssig (wl)	Fla à 100 ml
2500069	RUTH LEBENSMITTELFARBE hellbraun azofrei flüssig (wl)	Fla à 100 ml



Ruth Sprühfarben

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2500025	RUTH SCHMINK-FIX rot azofrei flüssig (wl)	Dose à 300 ccm
2500026	RUTH SCHMINK-FIX grün azofrei flüssig (wl)	Dose à 300 ccm
2500028	RUTH SCHMINK-FIX orange flüssig (wl)	Dose à 300 ccm
2500032	RUTH SCHMINK-FIX zitronengelb azofrei flüssig (wl)	Dose à 300 ccm



Lebensmittelfarben und -Lacke

Farben wasserlöslich

Ziegler Farben wasserlöslich

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2510001	LEBENSMITTELFARBE gelb	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510012	LEBENSMITTELFARBE gelb	flüssig (wl)	Fla à 1,0 ltr
2510023	LEBENSMITTELFARBE gelb azofrei	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510002	LEBENSMITTELFARBE rot	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510013	LEBENSMITTELFARBE rot	flüssig (wl)	Fla à 1,0 ltr
2510003	LEBENSMITTELFARBE rot azofrei	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510004	LEBENSMITTELFARBE grün	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510015	LEBENSMITTELFARBE grün	flüssig (wl)	Fla à 1,0 ltr
2510022	LEBENSMITTELFARBE grün azofrei	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510005	LEBENSMITTELFARBE braun	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510006	LEBENSMITTELFARBE schwarz azofrei	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510007	LEBENSMITTELFARBE blau	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510008	LEBENSMITTELFARBE violett	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510009	LEBENSMITTELFARBE rosa flüssig	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510010	LEBENSMITTELFARBE orange	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510011	LEBENSMITTELFARBE weiß azofrei	flüssig (wl)	Fla à 125 ml
2510014	LEBENSMITTELFARBE weiß azofrei	flüssig (wl)	Fla à 1,0 ltr



Pavoni Farben flüssig, wasserlöslich

gute Deckkraft, ideal für Airbrush

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
6095200	PAVONI LEBENSMITTELFARBE grün	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095201	PAVONI LEBENSMITTELFARBE eigelb	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095202	PAVONI LEBENSMITTELFARBE weiß	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095203	PAVONI LEBENSMITTELFARBE violett	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095204	PAVONI LEBENSMITTELFARBE braun	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095205	PAVONI LEBENSMITTELFARBE hellblau	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095206	PAVONI LEBENSMITTELFARBE pink	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095207	PAVONI LEBENSMITTELFARBE dunkelblau	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095208	PAVONI LEBENSMITTELFARBE rot	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095209	PAVONI LEBENSMITTELFARBE schwarz	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095210	PAVONI LEBENSMITTELFARBE zitronengelb	flüssig (wl)	Fla à 250 ml
6095220	PAVONI LEBENSMITTELFARBEN-Satz (11 x 250 ml) gelb, grün, weiß, rot, dunkelblau, hellblau, eigelb, zitronengelb, violett, rosa, braun	flüssig (wl)	Set à 11 Fla



Gelfarben / Farbpasten hochkonzentriert

ideal für Zuckerpasten, Rollfondant, Cremes und alle Produkte auf Zuckerbasis

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
6095010	PAVONI GEL-FARBE schwarz	Lebensmittelfarb"paste"	Tube à 20 g
6095011	PAVONI GEL-FARBE rot	Lebensmittelfarb"paste"	Tube à 20 g
6095012	PAVONI GEL-FARBE blau	Lebensmittelfarb"paste"	Tube à 20 g
6095013	PAVONI GEL-FARBE gelb	Lebensmittelfarb"paste"	Tube à 20 g





Lebensmittelfarben und -Lacke

Metallic-/Perlmutter-/Glitzerfarben

Ziegler Candurin-Pulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2511001	CANDURIN-PULVER gold metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511002	CANDURIN-PULVER silber metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511003	CANDURIN-PULVER bronze metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511004	CANDURIN-PULVER kiwi metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511005	CANDURIN-PULVER blau, „Aquamarin“ metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511006	CANDURIN-PULVER banane metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511007	CANDURIN-PULVER rot metallic, azofrei	Dose à 25 g
2511009	CANDURIN-PULVER Satz metallic, azofrei 7 x 25 g gold, silber, bronze, kiwi, blau, banane, rot	Set à 7 x 25 g

PCB Metallic- & Perlmutterpulver

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423020	PCB METALLICPULVER smaragdgrün	Dose à ca. 10 - 15 g
2423021	PCB METALLICPULVER saphirblau	Dose à ca. 10 - 15 g
2423022	PCB METALLICPULVER gold	Dose à ca. 10 - 15 g
2423023	PCB METALLICPULVER silber	Dose à ca. 10 - 15 g
2423024	PCB METALLICPULVER bronze	Dose à ca. 10 - 15 g
2423025	PCB METALLICPULVER kupfer	Dose à ca. 10 - 15 g
2423026	PCB METALLICPULVER rubinrot	Dose à ca. 10 - 15 g
2423027	PCB METALLICPULVER bernstein	Dose à ca. 10 - 15 g
2423032	PCB METALLICPULVER violett	Dose à ca. 10 - 15 g
2423033	PCB METALLICPULVER rot	Dose à ca. 10 - 15 g
2423034	PCB METALLIC-PULVER SATZ gold, silber, rubinrot, bronze, kupfer, saphirblau, smaragdgrün, bernstein	8 Dosen à ca. 10 - 15 g

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423029	PCB PERLGLANZ-FARBE gold	Dose à 15 g
2423030	PCB PERLGLANZ-FARBE blau	Dose à 15 g
2423031	PCB PERLGLANZ-FARBE rosé	Dose à 15 g

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423071	PCB METALLICPULVER mit Pailletten rubin	Dose à 25 g
2423072	PCB METALLICPULVER mit Pailletten gold	Dose à 25 g
2423083	PCB METALLICPULVER mit Pailletten silber	Dose à 15 g

PCB Metallic-Sprays

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423035	PCB PAILETTENSpray gold	Spraydose Dose à 270 ml

Anwendungshinweis für alle Sprays:

*Nach der Anwendung muss die Sprühdüse Kopf nach unten leer gesprüht werden, damit die Sprühdüse nicht verstopft.
Die Sprühdüse der Pumpflacons kann nach der Anwendung auch mit Alkohol gereinigt werden.*

Lebensmittelfarben und -Lacke**Metallic-/Perlmutter-/Glitzerfarben****Pavoni Metallic-Sprays**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
6095300	PAVONI METALLICSPRAY gold	hohe Deckkraft	Dose à 150 ml
6095301	PAVONI METALLICSPRAY silber	hohe Deckkraft	Dose à 150 ml

**Farben fettlöslich für Kakaobutter, Schokolade ...****Ziegler Schokoladenfarbepulver**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2515001	SCHOKOLADENFARBENSATZ Pulver fettlöslich rot, blau, gelb, grün, orange, violett		Set à 6 x 20 g
2515002	SCHOKOLADENFARBENSATZ Pulver fettlöslich rot, blau, gelb, grün, orange, violett		Set à 6 x 100 g
2515003	SCHOKOLADENFARBENSATZ Pulver fettlöslich rot, blau, gelb, grün, orange, violett, braun, weiß		Set à 8 x 20 g



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2515004	SCHOKOLADENFARBE gelb Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515010	SCHOKOLADENFARBE gelb Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515005	SCHOKOLADENFARBE rot Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515011	SCHOKOLADENFARBE rot Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515006	SCHOKOLADENFARBE blau Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515012	SCHOKOLADENFARBE blau Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515007	SCHOKOLADENFARBE grün Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515013	SCHOKOLADENFARBE grün Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515008	SCHOKOLADENFARBE violett Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515014	SCHOKOLADENFARBE violett Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515009	SCHOKOLADENFARBE orange Pulver, fettlöslich		Dose à 100 g
2515015	SCHOKOLADENFARBE orange Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g
2515016	SCHOKOLADENFARBE weiß Pulver, fettlöslich		Dose à 50 g
2515017	SCHOKOLADENFARBE braun Pulver, fettlöslich		Dose à 20 g

**Pavoni Schokoladenfarben flüssig**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
6095100	PAVONI SCHOKOLADENFARBE grün flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml
6095101	PAVONI SCHOKOLADENFARBE eigelb flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml
6095103	PAVONI SCHOKOLADENFARBE rot flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml
6095104	PAVONI SCHOKOLADENFARBE blau flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml
6095105	PAVONI SCHOKOLADENFARBE schwarz flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml
6095106	PAVONI SCHOKOLADENFARBE zitronengelb flüssig, fettlöslich		Fla à 180 ml

**Anwendungshinweis für alle Sprays:**

Nach der Anwendung muss die Sprühdüse Kopf nach unten leer gesprüht werden, damit die Sprühdüse nicht verstopft.
Die Sprühdüse der Pumpflacons kann nach der Anwendung auch mit Alkohol gereinigt werden.



Lebensmittelfarben und -Lacke

PCB gefärbte Kakaobutter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423007	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER Satz 8 x 200 g himbeerrot, blau, grün, erdbeerrot, orange, eigelb, weiß, zitronengelb	Set à 8 Fla
2423008	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER blaubeer-blau, azofrei	Fla à 200 g
2423009	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER zitronengelb	Fla à 200 g
2423204	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER gelb, natürlich & azofrei	Fla à 200 g
2423010	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER erdbeerrot	Fla à 200 g
2423205	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER rot, natürlich & azofrei	Fla à 200 g
2423011	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER pistaziengrün	Fla à 200 g
2423208	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER grün, natürlich & azofrei	Fla à 200 g
2423012	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER orange	Fla à 200 g
2423013	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER eigelb	Fla à 200 g
2423014	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER himbeerrot	Fla à 200 g
2423015	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER weiß, azofrei	Fla à 200 g
2423016	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER rosa, „metallic“	Fla à 200 g
2423017	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER schwarz, azofrei	Fla à 200 g
2423060	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER lila	Fla à 200 g
2423207	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER lila, natürlich & azofrei	Fla à 200 g
2423061	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER gold, azofrei	Fla à 200 g
2423062	PCB GEFÄRBTE KAKAOBUTTER silber, azofrei	Fla à 200 g

PCB Velvet-Sprays auf Kakaobutterbasis für Samteffekt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423041	PCB VELVET-SPRAY Farbensatz 4-tlg rot, gelb, grün, weiß	Set 4 x 150 ml
2423036	PCB VELVET-SPRAY gelb	Dose à 150 ml
2423037	PCB VELVET-SPRAY rot	Dose à 150 ml
2423038	PCB VELVET-SPRAY grün	Dose à 150 ml
2423039	PCB VELVET-SPRAY weiß, azofrei	Dose à 150 ml
2423040	PCB VELVET-SPRAY braun, azofrei	Dose à 500 ml
2423043	PCB VELVET-SPRAY elfenbein, azofrei	Dose à 500 ml

Ziegler Velvet-Sprays: Kakaobuttersprays für Samteffekt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2511900	VELVET-SPRAY gelb	Dose à 400 ml
2511901	VELVET-SPRAY rot	Dose à 400 ml
2511902	VELVET-SPRAY weiß azofrei	Dose à 400 ml
2511903	VELVET-SPRAY orange	Dose à 400 ml
2511904	VELVET-SPRAY Milchschokolade	Dose à 400 ml
2511905	VELVET-SPRAY Dunkle Schokolade	Dose à 400 ml

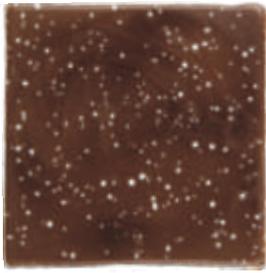
Glanzspray, Lebensmittellack, Kakaobutter- & Eisspray

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2500001	RUTH KABU-FIX braun, Kakaobutterspray	Dose à 400 ccm
2500002	RUTH KABU-FIX klar, Kakaobutterspray	Dose à 400 ccm
2500003	RUTH GLANZ-FIX Lebensmittellack	Dose à 300 ccm
2423053	PCB GLANZSPRAY	Dose à 500 ml
6129003	KÄLTESPRAY / EISSLAY „Euro-Schok“ für Zucker & Schokolade	Dose à 400 ml

Anwendungshinweis für alle Sprays: Nach der Anwendung muss die Sprühdüse Kopf nach unten leer gesprüht werden, damit die Sprühdüse nicht verstopft. Die Sprühdüse der Pumpflacons kann nach der Anwendung auch mit Alkohol gereinigt werden.



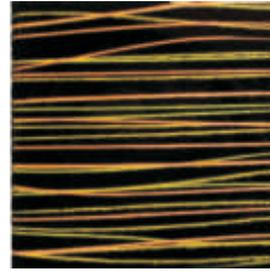
Michel Cluizel Schokodekore



2030001
MC SCHOKO-CARRÉ
bitter 35mm
gesprenkelt
Krt à 288 Stk



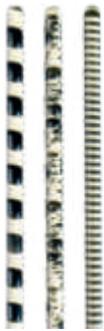
2030004
MC SCHOKO-CARRÉ
weiß 35mm
gesprenkelt
Krt à 288 Stk



2030015
MC SCHOKO-CARRÉ
bitter 35mm
bunt gestreift
Krt à 288 Stk



2030017
MC SCHOKO-CARRÉ
weiß 35mm
rot Aquarelle
Krt à 288 Stk



2031003
MC SCHOKO-STÄBE
weiß L 240 x B 5mm / 5,6g
schwarz, 3 verschiedene
Krt à 126 Stk



2031005
MC SCHOKO-STÄBE
weiß L 240 x B 5mm / 5,6g
orange-rot, 3 verschiedene
Krt à 126 Stk



2033001
MC SCHOKO-MICRO-TAFEL
bitter, L 35 x B 20 mm
aus Kayambe Noir 72%
Krt à 224 Stk



2034004
MC SCHOKO-SPIRALE
bitter, 3mm
Krt à 552 Stk



2036005
MC SCHOKO-KUGELN
Mini bitter ca. 1cm
gold
Dose à 750 g



2036006
MC SCHOKO-KUGELN
Mini weiß ca. 1cm
rot
Dose à 750 g



2030106
SCHOKO-DEKOR 'Flamme'
bitter, L 70 x B 22mm / 1,7g
Krt à 156 Stk



2030105
SCHOKO-DEKOR 'Feder'
bitter, L 70 x B 16mm / 1,3g
Krt à 156 Stk



2036002
MC SCHOKO-KUGELN
Mini bitter ca. 1cm
silber
Dose à 750 g



2036004
MC SCHOKO-KUGELN
Mini bitter ca. 1cm
kupfer
Dose à 750 g



2030104
SCHOKO-DEKOR
'Schmetterling'
60 mm / 2,5g
Krt à 80 Stk



2030103
SCHOKO-DEKOR 'Herz'
bitter, D 35 mm, 1 g
Krt à 192 Stk

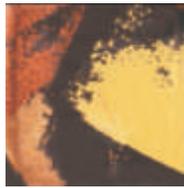


2036007
MC SCHOKO-MOCCABOHNEN
bitter ca. 1,2cm
Dose à 750 g

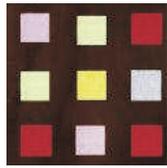


2036013
MC SCHOKO-KAKAOFRÜCHTE
Mini bitter ca. 1,3cm gold
Dose à 750 g

PCB Schokodekore



2400127
PCB SCHOKO-CARRÉ
bitter ca. 2,5 cm
„Cuivrés“
Pck à 770 Stk



2400080
PCB SCHOKO-CARRÉ
bitter ca. 2 cm
3 Designs bunt
Pck à 120 Stk



9800574
SCHOKO-CARRÉ
weiß 4 cm
Motiv Love
Pck à 120 Stk

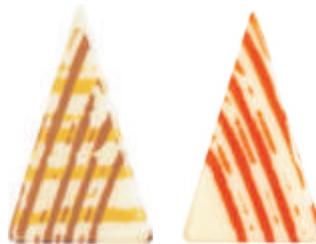


2400186
PCB SCHOKO-AUFLEGER
bitter
3 Formen Relief hellgrün
Pck à 480 Stk

Carré ca. 2,8 cm, Rund ca. 2,8 cm,
geschwungenes Dreieck
ca. L 4 x B 2,8 cm



2400031
PCB SCHOKO-DREIECK
bitter, ca. L 57 x B 32 mm
Arabesques gold
Pck à 230 Stk



2400020
PCB SCHOKO-DREIECK
weiß, ca. L 57 x B 32 mm
Streifen rot & braun
Pck à 230 Stk



2400022
SCHOKO-DREIECK
L 55 x B 33 mm
bunt gestreift
Pck à 230 Stk



2400005
PCB SCHOKO-HERZEN
weiß ca. 3 cm
roter Kussmund
Pck à 63 Stk



2400030
PCB SCHOKO-HERZEN
weiß ca. 3 cm
Doppelherz rot
Pck à 63 Stk



2400221
PCB SCHOKO-HERZEN
bitter ca. 4 cm
5 Designs in weiß
Pck à 140 Stk



2400054
PCB SCHOKO-BLÄTTER
weiß, ca. L 7 x B 2 cm
Design/Größe: Grün lang
Pck à 135 Stk



2400301
PCB SCHOKO-HERZEN
rot
6 versch. Formen und Größen
Pck à 360 Stk



2400056
PCB SCHOKO-BLÄTTER
weiß, ca. L 4,5 x B 2 cm
Design/Größe: Grün mittel
Pck à 132 Stk



2400055
PCB SCHOKO-BLÄTTER
weiß, ca. L 3 x B 1,5 cm
Design/Größe: Grün klein
Pck à 304 Stk



2400047
PCB SCHOKO-BLÄTTER
bitter, ca. L 7 x B 2 cm
Design/Größe: Lang grün
Pck à 135 Stk



2400052
PCB SCHOKO-BLÄTTER
bitter, ca. L 4,5 x B 2 cm
Design/Größe: Mittel gold
Pck à 132 Stk



2400053
PCB SCHOKO-BLÄTTER
bitter, ca. L 7 x B 2 cm
Design/Größe: Lang gold
Pck à 135 Stk



2400025
PCB SCHOKO-BLÄTTER
weiß gewölbt
ca. L 4,5 x B 3 cm
gold-braun
Pck à 240 Stk



2400029
PCB SCHOKO-BLÄTTER
weiß gewölbt
ca. L 4,5 x B 3 cm
grün
Pck à 240 Stk



2400065
PCB SCHOKO-BLÜTENBLÄTTER
weiß gewölbt
ca. L 3,5 x B 2,5 cm
rosa
Pck à 392 Stk

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage jeweils saisonalen PCB Katalog zu, wahlweise finden Sie diesen auch in unserem Onlineshop zum Download unter Rubrik -> Kataloge



2400072
PCB SCHOKO-RINGE
bitter, ca. 2,5 / 4,5 / 6,5 cm
Goldflecken
Pck à 144 Stk



2400067
PCB SCHOKO-RINGE
weiß, ca. 2,5 / 4,5 / 6,5 cm
braun gesprenkelt
Pck à 144 Stk



2400070
PCB SCHOKO-RINGE
weiß, ca. 2,5 / 4,5 / 6,5 cm
grün marmoriert
Pck à 144 Stk



2400074
PCB SCHOKO-SCHLEIFE
bitter
weiße Kreise
Pck à 176 Stk



2400074
PCB SCHOKO-SCHLEIFE
bitter
weiße Kreise
Pck à 176 Stk



2400083
PCB SCHOKO-WELLE
weiß
braune Streifen
Pck à 192 Stk



2400073
PCB SCHOKO-WELLE
bitter
Striche orange
Pck à 192 Stk



2400200
PCB SCHOKO-SPIRALE
bitter
Metalliceffekt
Pck à 176 Stk



2400233
PCB SCHOKO-STÄBE
 bitter gewellt ca. 13 cm
 Spiralen weiß
 Pck à 104 Stk

2400015
PCB SCHOKO-STÄBE
 weiß ca. 13 cm
 Rot- & Brauntöne
 Pck à 144 Stk

2400018
PCB SCHOKO-STÄBE
 weiß ca. 13 cm
 Grüntöne
 Pck à 144 Stk

2400453
PCB SCHOKO-STÄBE
 schneeweiß geschwungen
 14 x 1,8 cm
 mit Kugeln gold und silber
 Pck à 72 Stk

Weitere Dekore finden Sie im jeweils aktuellen PCB Katalog, den wir Ihnen gerne auf Anfrage zusenden



... oder auch in unserem Shop unter www.confis-express.de



2402173
PCB SCHOKO-KUGEL
 klein 20 mm
 Anthrazit
 Pck à 55 Stk



2402174
PCB SCHOKO-KUGEL
 klein 20 mm
 Lila / „Mauve“
 Pck à 55 Stk



2402175
PCB SCHOKO-KUGEL
 klein 20 mm
 Grün
 Pck à 55 Stk



036049
PCB SCHOKO-AUFLEGER
 bitter, 6 x 3 cm
 „Alles Gute zum Geburtstag“
 Pck à 75 Stk

**Schokoladenstäbchen und Aufleger**

2171069

MIKADA**weiß-dunkel geringelt lang**

L 200 x D 6 mm

Pck à 110 Stk



2171068

MIKADA**marmoriert lang**

L 200 x D 6 mm

Pck à 110 Stk



2171071

MIKADA**marmoriert kurz**

L 150 x D 6 mm

Pck à 200 Stk



2171067

MIKADA**bitter lang**

L 200 x D 6 mm

Pck à 110 Stk



2170012

CALLEBAUT SCHOKO-HIPPEN**marmoriert lang**

L 200 mm

Pck à 120 Stk



2170021

CALLEBAUT SCHOKO-HIPPEN**weiß lang**

L 200 mm

Pck à 120 Stk



2460012

3-D SCHOKO-FILIGRAN-DEKOR

Krt à 300 Stk



2462004

3-D DEKOR TIRAMISU

Aufleger

Krt à 216 Stk



2460042

3-D DEKOR RAUTE**rot-weiß**

Krt à 340 Stk



2460011

3-D DEKORSTREIFEN**bitter-bunt**

L 150 x B 8 mm

Krt à 90 Stk



2472007

DAWN SCHOKOROSE**mit Silberpuder**

ca. 30 / 45 mm

Pck à 15 Stk



2470008

DAWN BLIZARD

Pck à ca. 255 Stk



2470016

DAWN RÖLLCHEN**Duo klein D 4,5 / L 33 mm**

Pck à ca. 950 Stk



2470015

DAWN CIGARILLOS**weiß-dunkel D 5 / L 150 mm**

Pck à ca. 200 Stk



2470012

DAWN CIGARILLOS**Retro weiß D 5 / L 150 mm**

Pck à ca. 200 Stk

**Runde für Runde der coole Dreh für heiße Dekorideen.
Choc o` Rolles für Schokoladendekore**

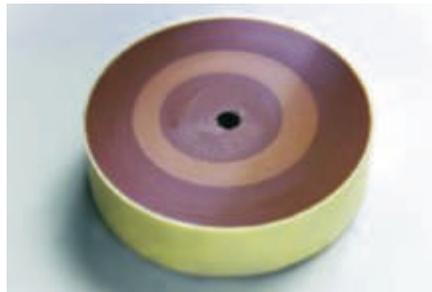


2350013
GIROLLE
für CHOC O` ROLLES
Schokohobel
für Choc o` Rolles
1 Stck

Diese Dekorspezialitäten sind hergestellt aus hochwertigen Couverturen und Giandujas - mit exzellentem Geschmack. Sie können als Dekor für Kuchen, Torten, Konfekt, Tellerdesserts, Eiscreme etc. verwendet werden.



2350003
GIANDUJA MARMORIERT
hellbraun mit dunkelbrauner Marmorierung, weißer Rand
Dose à 500 g



2350004
GIANDUJA GERINGELT
dunkle Gianduja mit hellbraunem Ring, weißer Rand
Dose à 500 g



2350006
WEIß MARMORIERT
weiße Couverture mit dunkler Marmorierung, dunkler Rand
Dose à 500 g



2350008
PISTAZIE MARMORIERT
pistazienfarben mit dunkelbrauner Marmorierung, weißer Rand
Dose à 500 g

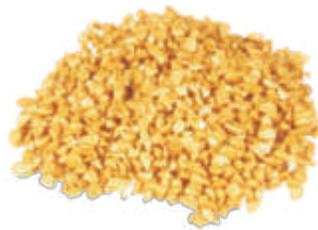


2350005
VANILLE DUNKEL
dunkle Couverture Ring, weißer Rand
Dose à 500 g





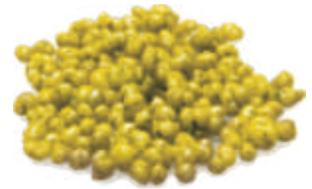
Mini-/Streudekore & knusprige Texturen



2036016
**MC MANDEL-SPLITTER
gold**
Dose à 150 g



2036015
**MC MANDEL-SPLITTER
kupfer**
Dose à 150 g



2036021
**MC DEKOR-PUFFREIS
pistaziengrün**
Dose à 150 g



2402001
**PCB CRISPKUGELN
bitter**
Dose à 500 g



2402004
**PCB CRISPKUGELN
gemischt**
Dose à 500 g



2402010
**PCB CRISPKUGELN
gold**
Dose à 170 g



2402082
**PCB CRISPKUGELN
rosé**
Dose à 170 g



2402011
**PCB CRISPKUGELN
silber**
Dose à 170 g



2402003
**PCB CRISPKUGELN
vollmilch**
Dose à 500 g



2402002
**PCB CRISPKUGELN
weiß**
Dose à 500 g



2402014
**PCB KNUSPERFÜLLUNG
gold**
Dose à 500 g



2402015
**PCB KNUSPERFÜLLUNG
silber**
Dose à 500 g



2402222
**MANDEL-NUSSSPLITTER
metallic bronze**
Dose à 200 g



2402007
**MANDEL-NUSSSPLITTER
gold**
Dose à 200 g



2402008
**MANDEL-NUSSSPLITTER
grün**
Dose à 200 g



2402012
**MANDEL-NUSSSPLITTER
silber**
Dose à 200 g



Mini-/Streudekore & knusprige Texturen



2402071
PCB PETA-ZETA blau, azofrei
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 250 g



2402115
PCB PETA-ZETA rot, azofrei
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 250 g



2402080
PCB PETA-ZETA gold, azofrei
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 250 g



2402078
PCB PETA-ZETA grün, azofrei
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 250 g



2402021
PCB PETA-ZETA Schoko
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 1000 g



2402060
PCB PETA-ZETA silber
Kipetti „Knallbrause-Streusel“
Dose à 250 g



2402018
PCB SCHOKOSPLITTER gold
Dose à 35 g



2402019
PCB SCHOKOSPLITTER grün
Dose à 35 g



2402016
PCB SCHOKOSPLITTER rubinrot
Dose à 35 g



© PCB Creation

SOSA



2880001
SOSA PETA-ZETA Knallbrause natur
Dose à 750 g

Weitere Peta-Zeta Spezialitäten von Sosa auf Anfrage!



2880002
SOSA SCHOKO PETA-ZETA Knallbrause schokoliert
Dose à 900 g



© SOSA

Mini-/Streudekore & knusprige Texturen



2173003
CALLEBAUT CRISPEARLS bitter
Btl à 800 g



2173005
CALLEBAUT CRISPEARLS milch
Btl à 800 g



2173004
CALLEBAUT CRISPEARLS weiß
Btl à 800 g



2174003
CALLEBAUT SCHOKO-STREUSEL bitter
Btl à 1 kg

2174001
CALLEBAUT SCHOKO-STREUSEL milch
Btl à 1 kg



2171006
CALLEBAUT SHAVINGS bitter
Krt à 2,5 kg

2171007
CALLEBAUT SHAVINGS milch
Krt à 2,5 kg

2171008
CALLEBAUT SHAVINGS weiß
Krt à 2,5 kg



2171019
SCHWARZWALDSPÄNE bitter
Krt à 2 kg



2015010
MC COPEAUX CHOCOLAT bitter 72% Kakao aus Kayambe 72%
Pck à 3 kg



2452010
KONDIMA RASPELSCHOKOLADE fein bitter
Krt à 5 kg

2452011
KONDIMA RASPELSCHOKOLADE grob bitter
Krt à 5 kg

2452012
KONDIMA RASPELSCHOKOLADE weiß
Krt à 5 kg

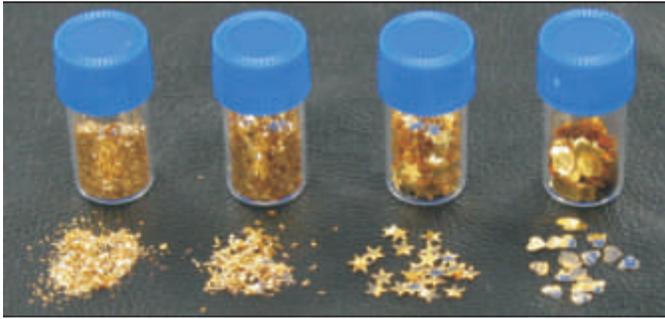


Kinkira Megagold

Blattgold- & Blattsilber-Produkte

Streugold aus 4% Blattgold 24 Karat auf 96% Schellack

Streusilber aus 4% Blattsilber auf 96% Schellack



2459900

STREUGOLD-FLITTER

fein Glas à 1 g

2459901

STREUGOLD-FLITTER

grob Glas à 1 g

2459930

STREUSILBER-FLITTER

fein Glas à 1 g

2459931

STREUSILBER-FLITTER

grob Glas à 1 g

2459910

STREUGOLD-STERNE

3 mm Glas à ca. 1650 Stk

2459911

STREUGOLD-HERZEN

3 mm Glas à ca. 2000 Stk

2459935

STREUSILBER-STERNE

3 mm Glas à ca. 1650 Stk

2459936

STREUSILBER-HERZEN

3 mm Glas à ca. 2000 Stk

Goldflocken aus 95 % Blattgold und 5 % Blattsilber für Extrablanz

Echtes Gold und Silber zum Dekorieren Ihrer Köstlichkeiten!



2459950

GOLD-FLOCKEN MAXI

grob Glas à 0,3 g

2459951

GOLD-FLOCKEN MINI

fein Glas à 0,3 g



Blattsilberflocken

2459956

SILBER-FLOCKEN MINI

fein Glas à 0,3 g



Blattgold und Blattsilber im Heftchen

Blattgold auf Rolle

2459003

NORIS

BLATTGOLD-BLÄTTCHEN

8 x 8 cm, 22 Karat OF011

Pck à 25 Blatt



2459002

BLATTGOLD-ROLLE

B 3 mm / L 21 m

Pck à 1 Stk



2423049

PCB

BLATTSILBER-BLÄTTCHEN

8 x 8 cm

Pck à 25 Blatt



2459004

BLATTGOLD-APPARAT

leer für Blattgoldrolle

Pck à 1 Stk



Unser Online-Shop www.confis-express.de



**365 Tage im Jahr.
Wir sind immer für Sie da.**



• Rohstoffe • Technische Ausstattung • Geräte • Zubehör
**Rund 28.000 Artikel für
die moderne Confiserie & Pâtisserie**

Wir freuen uns auf Sie!



**Folien zur Herstellung von Schokoladendekoren****Neutrale Folien für Schokoladenarbeiten**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2427503	SCHOKOLADEN-FOLIE 60 x 40 cm, dünn, flexibel	Pck à 500 Stk
6122001	SCHOKOLADEN-FOLIE 60 x 40 cm, dünn, 50 microns	Pck à 50 Stk

6090001	SCHOKOLADEN-FOLIE 60 x 40 cm, fest/stark, 100 microns	Pck à 100 Stk
2427502	SCHOKOLADEN-FOLIE 60 x 40 cm, fest/stark	Pck à 25 Stk

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5007002	RANDFOLIE 4 cm, dünn, 50 microns	Rolle à 300 lfm
5007003	RANDFOLIE 5 cm, dünn, 50 microns	Rolle à 300 lfm
5007004	RANDFOLIE 6 cm, dünn, 50 microns	Rolle à 300 lfm

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6090054	RANDFOLIE 2,5 cm, fest/stark, 100 microns	Rolle à 200 lfm
6090053	RANDFOLIE 3 cm, fest/stark, 100 microns	Rolle à 200 lfm
6090050	RANDFOLIE 4 cm, fest/stark, 100 microns	Rolle à 200 lfm
6090051	RANDFOLIE 5 cm, fest/stark, 100 microns	Rolle à 200 lfm
6090052	RANDFOLIE 6 cm, fest/stark, 100 microns	Rolle à 200 lfm

PCB Struktur-/Relieffolien 40 x 25 cm

2420013
PCB STRUKTUR-FOLIE
Arabesque, ST11
Pck à 27 Stk



2420016
PCB STRUKTUR-FOLIE
Matelassé, ST14
Pck à 27 Stk



2420012
PCB STRUKTUR-FOLIE
Floral, ST18
Pck à 27 Stk



2420019
PCB STRUKTUR-FOLIE
Vagues, ST20
Pck à 27 Stk



2420004
PCB STRUKTUR-FOLIE
Crocodile, ST4
Pck à 50 Stk



2420010
PCB STRUKTUR-FOLIE
Losanges, ST10
Pck à 27 Stk



2420014
PCB STRUKTUR-FOLIE
Mini Gouge, ST12
Pck à 27 Stk



2420018
PCB STRUKTUR-FOLIE
Faux Bois, ST16
Pck à 27 Stk



2420002
PCB STRUKTUR-FOLIE
Damier, ST2
Pck à 27 Stk



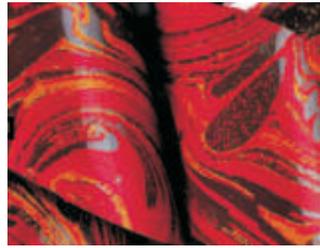
2420015
PCB STRUKTUR-FOLIE
Cabosse, ST13
Pck à 27 Stk



Siebdruckfolien 40 x 25 cm



2420074
PCB SCHOKO-FOLIE
 Amour-rosa, FG3237
 Pck à 17 Stk



2420078
PCB SCHOKO-FOLIE
 Papier Reliure, FG3289
 Pck à 17 Stk



2420124
PCB SCHOKO-FOLIE
 Symphonie, FG2119
 Pck à 17 Stk



2420104
PCB SCHOKO-FOLIE
 Notes, FG2109
 Pck à 17 Stk



2420123
PCB SCHOKO-FOLIE
 Arabesque, FG3225
 Pck à 17 Stk



2420031
PCB SCHOKO-FOLIE
 Envoûtant, FG3467
 Pck à 17 Stk



2420215
PCB SCHOKO-FOLIE
 Baba, FG3492
 Pck à 17 Stk



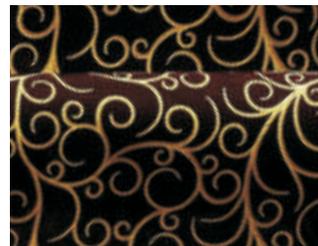
2420119
PCB SCHOKO-FOLIE
 Les Cuivres, FG3267
 Pck à 17 Stk



2420080
PCB SCHOKO-FOLIE
 Concorde, FG3325
 Pck à 17 Stk



2420122
PCB SCHOKO-FOLIE
 Herbes Folles, FG3264
 Pck à 17 Stk



2420132
PCB SCHOKO-FOLIE
 Arabesques, FG3521
 Pck à 17 Stk



2420081
PCB SCHOKO-FOLIE
 Rayures, FG3308
 Pck à 17 Stk



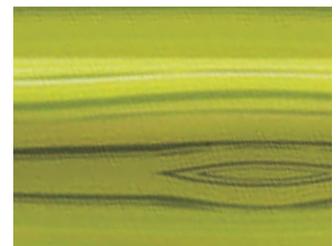
2420137
PCB SCHOKO-FOLIE
 Herbes, FG3215
 Pck à 17 Stk



2420321
PCB SCHOKO-FOLIE
 Marrakesch, FG3356
 Pck à 17 Stk



2420201
PCB SCHOKO-FOLIE
 Tourbillon
 Pck à 17 Stk



2420359
PCB SCHOKO-FOLIE
 Bois Tendre, FG3606
 Pck à 17 Stk

Siebdruckfolien 40 x 25 cm



2420206
PCB SCHOKO-FOLIE
Impatientes, FG3449
Pck à 17 Stk



9803695
PCB SCHOKO-FOLIE
Manga Love
Pck à 17 Stk



2420106
PCB SCHOKO-FOLIE
Café, FG3278
Pck à 17 Stk



2420131
PCB SCHOKO-FOLIE
Mikado-gold, FG3212
Pck à 17 Stk



2420147
PCB SCHOKO-FOLIE
Paris-Or, FS1
Pck à 50 Stk



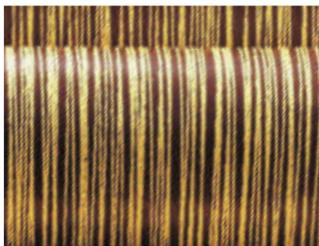
2420351
PCB SCHOKO-FOLIE
Tout Feu, FG3624
Pck à 17 Stk



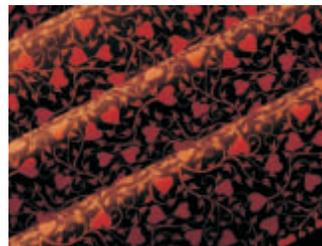
2420068
PCB SCHOKO-FOLIE
Zèbre, FG3490
Pck à 17 Stk



2420100
PCB SCHOKO-FOLIE
Fleurs, FG3391
Pck à 17 Stk



2420222
PCB SCHOKO-FOLIE
Pur Éclat, FG3501
Pck à 17 Stk



2420259
PCB SCHOKO-FOLIE
Passion, FG3552
Pck à 17 Stk



2420029
PCB SCHOKO-FOLIE
Perse, FG3465
Pck à 17 Stk



2420055
PCB SCHOKO-FOLIE
Doubles Arabesque, FG3350
Pck à 17 Stk



2420101
PCB SCHOKO-FOLIE
Fils, FG3223
Pck à 17 Stk



9802127
PCB SCHOKO-FOLIE
Pattes de Velours
Pck à 17 Stk



Siebdruckfolien 40 x 25 cm



2420277
PCB SCHOKO-FOLIE
Bambou, FG3572
Pck à 17 Stk



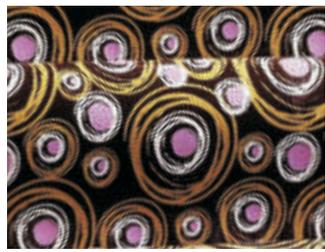
2420237
PCB SCHOKO-FOLIE
Petits Pois, FG3500
Pck à 17 Stk



2420417
PCB SCHOKO-FOLIE
Phyton, FG3659
Pck à 17 Stk



2420200
PCB SCHOKO-FOLIE
Butterfly, FG3516
Pck à 17 Stk



2420201
PCB SCHOKO-FOLIE
Tourbillon, FG3524
Pck à 17 Stk



2420135
PCB SCHOKO-FOLIE
Floralis, FG3292
Pck à 17 Stk

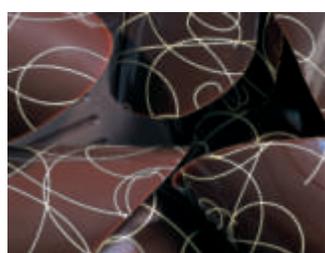


2420116
PCB SCHOKO-FOLIE
Leopard, FG3213
Pck à 17 Stk

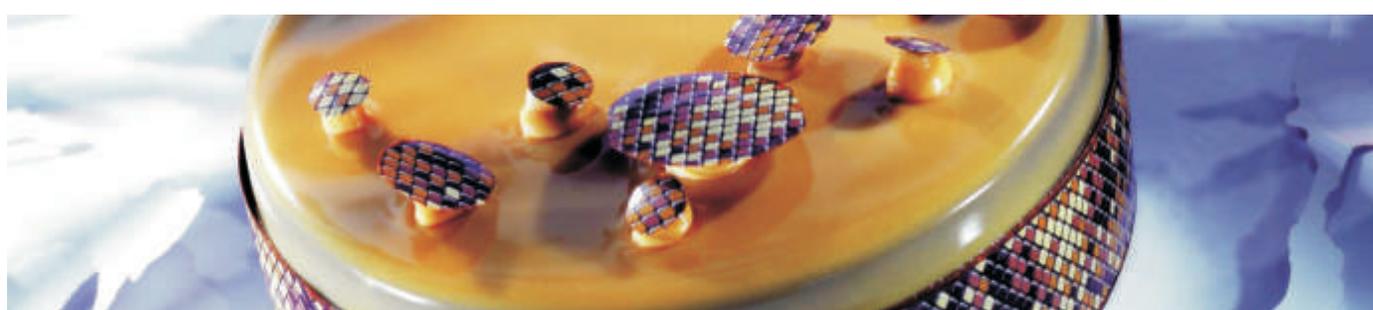
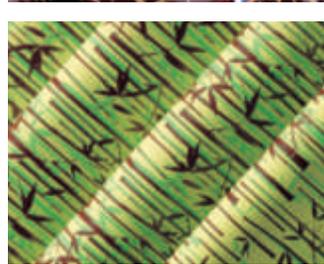
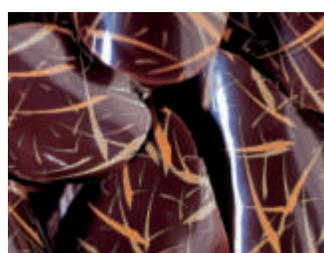


2420098
PCB SCHOKO-FOLIE
Envoûtant, FG3468
Pck à 17 Stk

Schokofolien-Mischpaket zusammengestellt aus unseren Verkaufsschlagern:



2420903
PCB SCHOKO-FOLIE
,Mix Max'
je 10 Stk von:
FG3225 / FG3237 / FG3264
FG3325 / FG 3572
Pck à 50 Stk



Weitere Motive und Informationen, auch zu personalisierten Drucken und Möglichkeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Modellier- & Überzugmassen



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2184002	CARMA MASSA TICINO TROPIC wärmestabil Überzugs- / Dekormasse weiß Für „tropische“ Klimaverhältnisse - als Überzug für festliche Torten (Hochzeitstorten + Partytorten) & für Dekore	Eim à 7 kg
2184003	CARMA MASSA TICINO Überzugs- / Dekormasse weiß Als Überzug für festliche Torten (Hochzeitstorten + Partytorten)	Eim à 7 kg
2652001	ALIPRO MASSA BIANCA Überzugs- / Dekormasse weiß Weiße Dekormasse, auch Rollfondant genannt, zum Einschlagen von Torten oder Modellieren von Figuren, Blumen und Dekorschildern	Eim à 6 kg
2169518	CALLEB WHITE ICING Überzugs- / Dekormasse weiß Weiße Überzugs- und Dekormasse mit neutralem, süßem Vanillegeschmack. • Zum Überziehen von Kuchen und Feingebäck und für Gebäckdekorationen • Elastischer und flexibler als Marzipan - trocknet nicht aus • Lässt sich gießen und färben - ideal zum Umsetzen Ihrer Ideen	Eim à 7 kg

CIOCOPLAST (Modellierschokolade)

Durch seine Konsistenz ideal für die Herstellung von Blumen und Schleifen.
Durch ihre Geschmeidigkeit und Formbarkeit ist diese Modelliermasse auch geeignet für Tortenüberzüge. Ciocoplast klebt nicht an den Händen, bleibt tagelang weich und hat einen angenehmen Schokoladengeschmack.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6094950	PAVONI CIOCOPLAST braun	Eim à 6 kg
6094951	PAVONI CIOCOPLAST weiß	Eim à 6 kg

Auf Anfrage auch bereits gefärbt erhältlich.

DECOTAB (Zuckermodelliermasse mit Kakaobutterzusatz)

Decotab ist eine sehr geschmeidige, dehnbare Modelliermasse mit feinem Mandelaroma.
Sie ist sowohl für Tortenüberzüge geeignet, als auch durch die enthaltene Kakaobutter für die Herstellung von Figuren wie Blumen, Schleifen...
Figuren bleiben auch bei hoher Luftfeuchtigkeit in Form.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6094980	PAVONI DECOTAB weiß	Eim à 6 kg
6094981	PAVONI DECOTAB weiß	Pck à 250 g
6094982	PAVONI DECOTAB rot	Pck à 250 g
6094983	PAVONI DECOTAB hellgrün	Pck à 250 g
6094985	PAVONI DECOTAB zitronengelb	Pck à 250 g
6094987	PAVONI DECOTAB braun	Pck à 250 g

Weitere Farben auf Anfrage.

MAGIC DECOR (Pulver zum Anrühren für filigrane Dekore)



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6094900	PAVONI MAGIC DECOR Pulver für kreative Tortendekore Pulvermischung zum Anrühren mit Wasser. Wird auf Formen / Matten gestrichen, für mehrere Stunden getrocknet und eventuell noch im Ofen erhitzt. Es ergibt nachher wunderbare, filigrane, noch formbare Tortendekore. Es kann mit normalen, wasserlöslichen Pulverfarben problemlos auch eingefärbt werden.	Dose à 500 g

Magic Dekor ist eine innovative Pulvermischung, die speziell für die Anwendung mit den Magic Dekor Silikon-schablonen/-Matten* hergestellt wurde.
So können Sie wundervolle, filigrane Zuckerdekore herstellen.
(* siehe im Folgenden)

Silikonmatten / Schablonen

Zur Herstellung von Tortenranddekoren durch Eingießen -
perfekt für die Anwendung von MAGIC DECOR!



6094500 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
SMD04B**
für Randdekore 80,5 x 390 mm



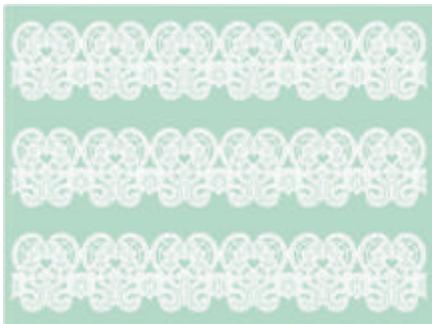
6094501 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
SMD04A**
für Randdekore 80,5 x 390 mm



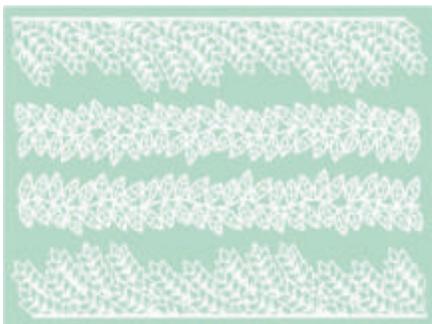
6094504 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
SMD05**
für Randdekore 80,5 x 390 mm



6094506 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
SMD07B**
für Randdekore 80,5 x 390 mm



6094520 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
TMD05**
für Randdekore 300 x 400 mm



6094522 1 Stk
**PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE
TMD07**
für Randdekore 300 x 400 mm



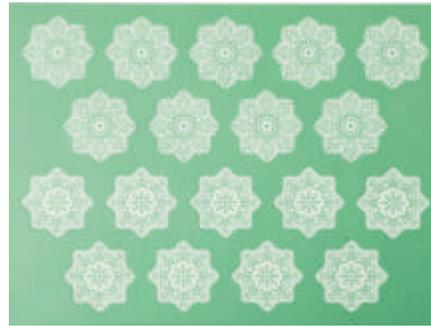


Silikonmatten/Schablonen

Zur Herstellung von Tortenranddekoren durch Eingießen -
perfekt für die Anwendung von MAGIC DECOR!



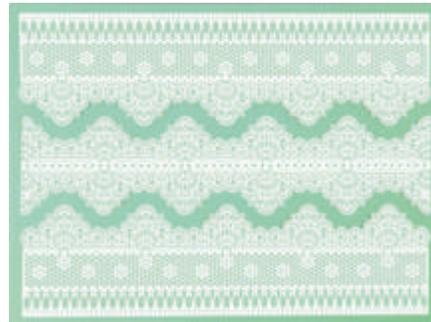
6094523 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TMD08
für Randdekore 300 x 400 mm



6094524 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TMD02
für Randdekore 300 x 400 mm



6094526 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TMD04
für Randdekore 300 x 400 mm



6094527 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TMD01
für Randdekore 300 x 400 mm



Dekor-Reliefmatten

zur Herstellung von Tortenüberzügen mit Struktur / Relief unter Verwendung von Rollfondant / Modelliermassen



6094001 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TSD11
 Silikon, 600x400mm, ohne Rand



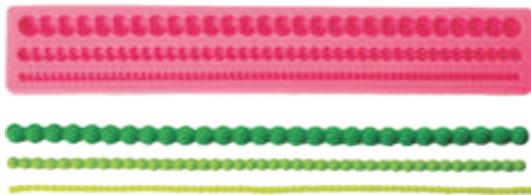
6094002 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TSD12
 Silikon, 600x400mm, ohne Rand



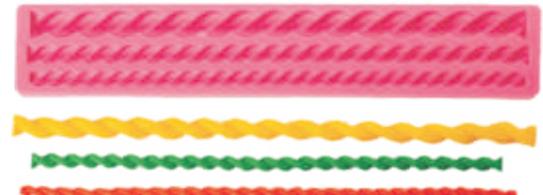
6094003 1 Stk
PAVONI DEKOR-RELIEFMATTE TSD13
 Silikon, 600x400mm, ohne Rand

Silikonformen

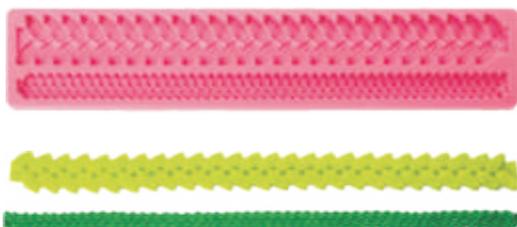
zur Herstellung von Tortenranddekoren mit z.B. Modelliermassen



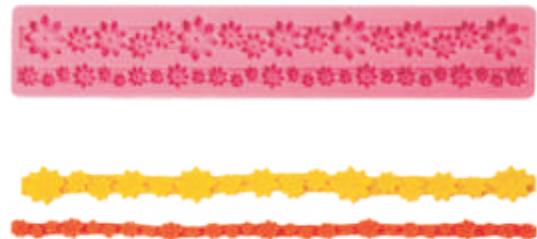
Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung 1 Stk
 6094550 **PAVONI DEKOR-SILIKONFORM ST01** 300 x 50 mm



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung 1 Stk
 6094551 **PAVONI DEKOR-SILIKONFORM ST02** 300 x 50 mm



Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung 1 Stk
 6094554 **PAVONI DEKOR-SILIKONFORM ST05** 300 x 50 mm



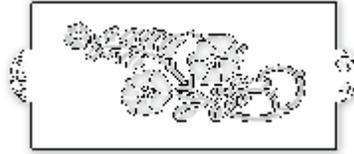
Bestell-Nr. Artikel-Bezeichnung 1 Stk
 6094556 **PAVONI DEKOR-SILIKONFORM ST07** 300 x 50 mm

...zur Herstellung von Tortendekorationen

Schablonen



6094403 1 Stk
PAVONI DEKOR-SCHABLONE
Motiv 04, 220 x 80 mm



6094404 1 Stk
PAVONI DEKOR-SCHABLONE
Motiv 05, 220 x 80 mm



6094405 1 Stk
PAVONI DEKOR-SCHABLONE
Motiv 06, 220 x 80 mm



6094409 1 Stk
PAVONI DEKOR-SCHABLONE
Motiv 10, 220 x 80 mm



Anwendung mit Eis ...



Anwendung mit Airbrush



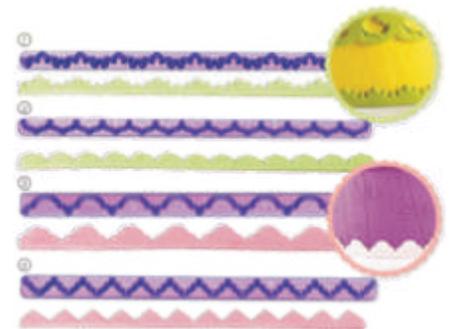
Stempel / Ausstecher



6094800 1 Set
PAVONI HERZ-AUSSTECHER SET
3tlg 5 / 8 / 12 mm, mit Drücker



6094850 1 Set
PAVONI STEMPEL-/AUSSTECHERSET
3 Motive, 140 x 35 mm, + 1 Ausstecher



6094851 1 Set
PAVONI STEMPEL-/AUSSTECHERSET
4 Motive, L 255 mm



6094855 1 Set
PAVONI STEMPEL-/AUSSTECHERSET
Blume, 4tlg, ø: 35, 35, 40, 45 mm



6094856 1 Set
PAVONI STEMPEL-/AUSSTECHERSET
Marguerite, 3tlg, ø: 35, 45, 55 mm



6094858 1 Set
PAVONI STEMPEL-/AUSSTECHERSET
Schmetterling, 3tlg, 30, 40, 60 mm

Silikonmatten „Tutti Frutti“

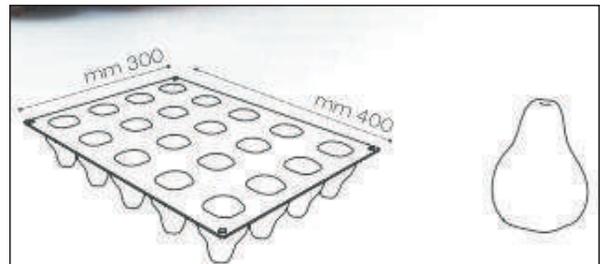
TUTTI FRUTTI

Neue Silikonmatten
zur Herstellung von ‚Süßen Früchten‘
30x40cm, 20 Einzelformen ,
Monoporzionē pro Matte

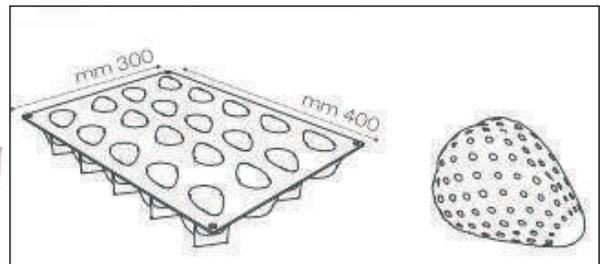
9803371
SILIKONMATTE „TUTTI FRUTTI“
20 Apffelformen
ca. ø 55 / H 48mm / V 90ml
Pck à 1Stk



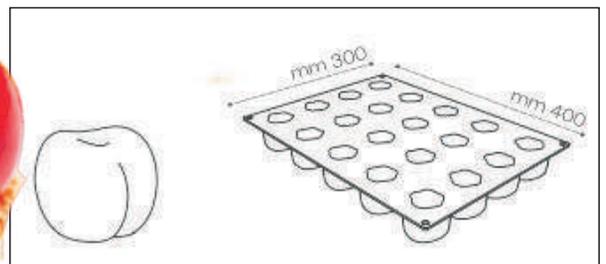
9803370
SILIKONMATTE „TUTTI FRUTTI“
20 Birnenformen
ca. ø 53 / H 70mm / V 90ml
Pck à 1Stk



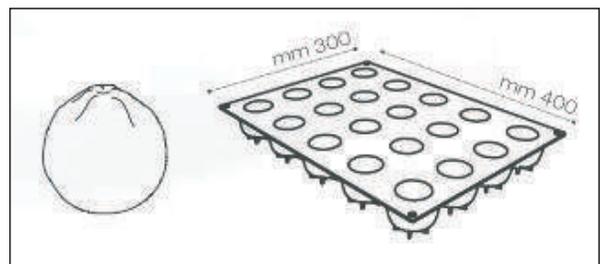
9803374
SILIKONMATTE „TUTTI FRUTTI“
20 Erdbeerformen
ca. 71 x 54 / H 46mm / V 90ml
Pck à 1Stk



9803377
SILIKONMATTE „TUTTI FRUTTI“
20 Pfirsich- /Kirschformen
ca. 58 x 53 / H 46mm / V 90ml
Pck à 1Stk



9803373
SILIKONMATTE „TUTTI FRUTTI“
20 Mandarinenformen
ca. ø 57 / H 50mm / V 90ml
Pck à 1Stk



PCB CREATION
Manufacture d'œuvres

PCB Folien und Backpapier

für Torten-/Kuchendekorationen



2424017
PCB BISQUIT-PAPIER
Marbré
Pck à 20 Stk



2424023
PCB BISQUIT-PAPIER
Sous-Bois
Pck à 20 Stk



2424024
PCB BISQUIT-PAPIER
Projection
Pck à 20 Stk



2424029
PCB BISQUIT-PAPIER
Points
Pck à 20 Stk



2424038
PCB BISQUIT-PAPIER
Savane
Pck à 20 Stk

Generell sollten Sie darauf achten, einen feinporigen Bisquitteig herzustellen, damit das Muster auch erkenntlich ist. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, hat PCB ein spezielles Pulver für Bisquitpapier entwickelt. Dieses mischt man mit Wasser und streicht eine dünne Schicht auf das, mit Mustern versehene, Papier. Anschließend wird die Bisquitmasse aufgestrichen.



Die „Sublimasse“ (Spezialpulver) trägt dazu bei, dass, sollten Sie doch einen sehr „luftigen“, „großporigen“ Bisquit haben, sich die Farbe vom Papier löst und die Motive keine „Löcher“ bekommen!

2424022
PCB SUBLIMASSE
Hilfsmittel bei der Anwendung von Bisquitpapier
Dose à 900 g

PCB Bogato-Folie 60 x 40 cm

für Cremes/Überzüge mit Kakaobutteranteil

Weitere PCB Tortendekormöglichkeiten finden Sie auch in unserem webshop oder im jeweils aktuellen PCB-Katalog, den wir Ihnen gerne auf Anfrage zusenden.

Rezeptvorschlag für die Anwendung von Bogato-Folie: Zutaten: 100 g Zucker, 250 g Butter, 50 g Milch, 200 g Couverture weiß

Vorgehensweise: Milch und Zucker aufkochen, erkalten lassen, Butter hinzufügen, Couverture hinzufügen und Masse nochmal auf 30° erwärmen. Folie auflegen, in Froster stellen und erhärten lassen. Folie sofort nach der Entnahme aus dem Froster abziehen.



2424005
PCB BOGATO-FOLIE
Brisures
Pck à 20 Stk



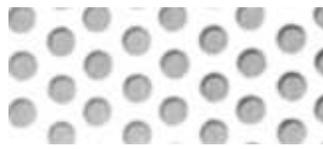
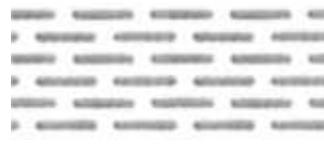
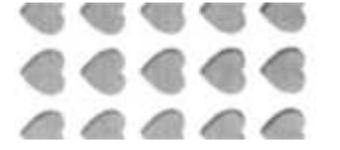
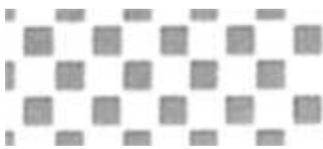
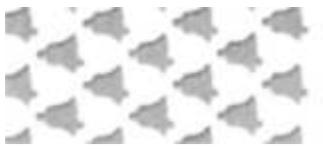
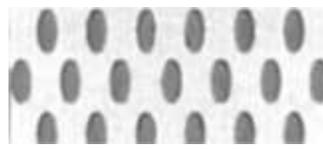
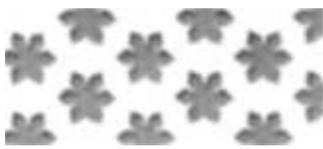
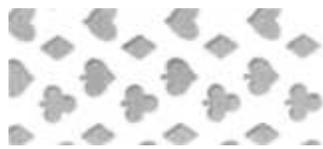
2424014
PCB BOGATO-FOLIE
Roses
Pck à 20 Stk



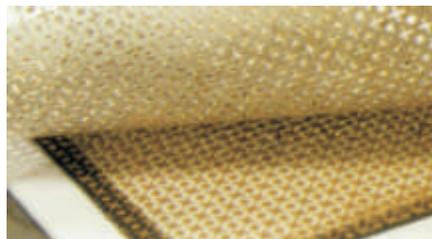
2422069
PCB STRUKTUR-FOLIE
für Crème Sculpteur
49 x 17 cm Pck à 10 Stk



2421083
PCB STRUKTUR-FOLIE
für Crème Petit Matelassé
36,5 x 56,5 cm Pck à 10 Stk

Bisquitschablonen 60 x 40 cm6121087 1 Stk
SCHABLONE Rund klein
GD01 ø: 0,5 cm6121088 1 Stk
SCHABLONE Rund groß
GD02 ø: 1,0 cm6121089 1 Stk
SCHABLONE Phantasie klein, GD036121090 1 Stk
SCHABLONE Phantasie groß, GD046121091 1 Stk
SCHABLONE Quadrat groß
GD056121092 1 Stk
SCHABLONE Quadrat Phantasie GD066121093 1 Stk
SCHABLONE Strich horizontal GD076121094 1 Stk
SCHABLONE Herz
GD086121095 1 Stk
SCHABLONE Schachbrett
GD116121096 1 Stk
SCHABLONE Sterne
GD126121097 1 Stk
SCHABLONE Tannenbaum
GD136121098 1 Stk
SCHABLONE Korbgeflecht
GD146121099 1 Stk
SCHABLONE Glocke
GD166121100 1 Stk
SCHABLONE Oval
GD106121101 1 Stk
SCHABLONE Kreis Phantasie GD156121102 1 Stk
SCHABLONE Blatt
GD196121103 1 Stk
SCHABLONE Blume
GD206121104 1 Stk
SCHABLONE Poker
GD176121105 1 Stk
SCHABLONE Raute/Gitter
GD186121106 1 Stk
SCHABLONE Sechseck
GD09Kurzer Zubereitungstipp:

Schablone auf Silikonmatte legen. Zigarettenmasse aufstreichen. Das entstandene Muster anfrieren (10 - 15 Minuten). Während dieser Zeit Bisquitmasse anschlagen. Angefrorene Silikonmatte auf ein kaltes Backblech legen. **Schablone entfernen** Dann die Bisquitmasse auf das Muster streichen und im heißen Ofen backen. Nach 8 Minuten aus dem Ofen nehmen und auf ein zuckerbestreutes Papier stürzen. Silikonmatte abziehen, auskühlen lassen und schneiden oder ausstechen.





Zuckerdekore selbst herstellen

Isomalt

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2705004	ISOMALT F fein, weiß	Sack à 25 kg
2705008	ISOMALT F fein, weiß	Eim à 4 kg
2705006	ISOMALT F fein, weiß	Btl à 1 kg



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2423056	PCB ISOMALT gefärbt braun DC097	Dose à 1 kg
2423057	PCB ISOMALT gefärbt blau DC098	Dose à 1 kg
2423058	PCB ISOMALT gefärbt rot DC099	Dose à 1 kg
2423059	PCB ISOMALT gefärbt gelb DC100	Dose à 1 kg



Zubehör / Technik

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6204202	RUTH ZUCKERBLASEBALG/-PUMPE ohne Metallspitze	1 Stk
6123004	DECREL ZUCKERBLASEBALG/-PUMPE mit Metallspitze	1 Stk

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6204205	RUTH HANDSCHUHE für Zuckerarbeiten fein Gr:S, 6,5 - 7	1 Paar
6204208	RUTH HANDSCHUHE für Zuckerarbeiten robust Gr:8	1 Paar

andere Größen auf Anfrage



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6300010	ZUCKERTHERMOMETER „Celsius“ groß, +50-170°C in Drahtfassung	1 Stk
6300013	ZUCKERTHERMOMETER „Reaumur“ +40-140R in Drahtfassung	1 Stk

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6204204	RUTH ZUCKERARBEITSPLATTE + Rotlichtlampe Ruth	1 Stk

Informationen zu unserer großen Auswahl an Zuckerformen & -Stempeln von Deco Relief erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Seminare Zuckerartistik:
www.pfersich-trendforum.de



Lebensmittelfarben und -Lacke

Power Flowers™ Sortiment (1 Stück = 1g)



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
2179010	POWER FLOWERS rot	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
2179012	POWER FLOWERS gelb	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
2179016	POWER FLOWERS blau	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
2179014	POWER FLOWERS weiß	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
<hr/>			
2179052	POWER FLOWERS rot	azofrei, fettlöslich	Dose à 500 g
2179050	POWER FLOWERS gelb	azofrei, fettlöslich	Dose à 500 g
2179056	POWER FLOWERS blau	azofrei, fettlöslich	Dose à 500 g
2179054	POWER FLOWERS weiß	azofrei, fettlöslich	Dose à 500 g
<hr/>			
2179020	FARBFÄCHER ‚Colour Master‘		1 Stk
2179000	POWER FLOWERS Sortimentsbox 1	azofrei, fettlöslich	1 Set
	4 x 50g, inkl. Farbfächer (gelb, rot, blau, weiß)		

Die Power Flowers lassen sich zur Färbung von allen Fett-basierten Anwendungen verwenden. Ihre Vorteile auf einen Blick

Höchste Farbkonzentration

Durch die hohe Farbkonzentration reichen nur wenige Power Flowers Blüten aus um die Schokolade einzufärben!

Unbegrenzte Farbvielfalt

Mit nur vier verschiedenen Power Flower Sorten lassen sich alle Farben, die Sie sich vorstellen können, kreieren!

Einfache Handhabung

Wählen Sie einfach eine Farbe aus dem Color Master (Farbfächer) aus und portionieren Sie die Power Flowers entsprechend der Anweisung.

Auf diese Weise erhalten Sie immer wieder das exakt gleiche Farbergebnis.

Makellose Farbflächen

Die Power Flower sind so konzipiert, dass sie sich komplett auflösen und ein makelloses Farbergebnis ohne Schlieren oder Klümpchen entsteht.

So wird's gemacht

1. Wählen Sie eine Farbe im Color Master (Farbfächer) aus und entnehmen Sie die angegebene Menge an Power Flowers.
2. Schmelzen Sie 400g weiße Schokolade
3. Geben Sie in einer Schüssel ca. 1/4 der erwärmten Schokolade (40-45°C) über die Power Flowers
4. Warten Sie 1-2 Minuten bis die Power Flowers komplett geschmolzen sind.
5. Rühren Sie die Schokolade bis die Power Flowers vollständig vermischt sind
6. Fügen Sie nun die übrigen 3/4 der Schokolade hinzu und rühren Sie so lange bis ein gleichmäßiges Farbergebnis hergestellt ist.
7. Temperieren Sie wie gewohnt.

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
	<u>Natürliche Farben</u>		
9804686	POWER FLOWERS Rote Beete	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
9804685	POWER FLOWERS Spirulina	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
	<u>Metallicfarben</u>		
9804682	POWER FLOWERS rubinrot	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
9804681	POWER FLOWERS kupfer	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
9804680	POWER FLOWERS silber	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
9804679	POWER FLOWERS gold	azofrei, fettlöslich	Dose à 50 g
9804684	POWER FLOWERS Sortimentsbox Metallic	azofrei, fettlöslich	1 Set
	4 x 50g, inkl. Farbfächer (rubin, kupfer, silber, gold)		





Pacojet



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6755007	PACOJET-MASCHINE 2-System	1 Stk

Inhalt:

1 Pacossiermesser
 1 Spritzschutz
 2 Pacossierbecher/Deckel
 1 Schutzbecher
 1 Chromspatel
 1 Rezeptbuch
 1 Reinigungseinsatz
 1 Becherdichtung
 1 Spürling
 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten:

Netzspannung: 230-240 V / 50-60 Hz
 Maße: BxTxH: 182/360/498 mm
 Leergewicht: 15,7 kg
 Bechergroße: 1 Liter
 -max. Füllmenge: 0,8 Liter
 -Durchmesser: 130 mm
 -Höhe: 135 mm
 Messer-Drehzahl: Motor 6000 rpm
 Flügel 2000 rpm
 Luftdruck: 1,2 bar
 Ideale Pacossiertemperatur: -22°C

Pacojet verarbeitet eine Portion in nur 20 Sekunden oder den ganzen Becher (1 Liter) in knapp 4 Minuten.

In nur einer Stunde bereiten Sie mit Pacojet:

- 15 Liter Sorbet oder Eis in 15 verschiedenen Sorten
- 15 kg luftige Mousses oder feine Farcen für Pasteten und Terrinen
- 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle usw.
- 150 Portionen in 15 verschiedenen Varianten

... und vieles mehr!



Pacojet passt in jede Küche, ist **kompakt, leistungsstark** und lässt sich **überall problemlos aufstellen**.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6755005	PACOSSIER-BECHER SATZ 6 Stück mit Deckel	1 Set
6755006	PACOSSIER-BECHER SATZ 10 Stück mit Deckel	1 Set

Rezeptidee aus dem Jubiläumsmenue

Ananas mit Minze, Fenchelkaramell & Kokoseis

Ananas: 1 Ananas // 100g Zucker // 30 Minzblätter // 20g Fenchelsamen. Die Ananas schälen und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Den Zucker zusammen mit den Minzblättern und dem Fenchelsamen in einen Pacossierbecher geben. Mit Vier-Klingenmesser des Pacojet Coupe Sets zweimal verarbeiten. Die Ananasscheiben mit dem aromatisierten Zucker marinieren.

Fenchelkaramell: 100g Zucker // 20g Fenchelsamen // 40g Sahne // 1g Meersalz
 Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Den Fenchelsamen dazugeben und kurz mit karamellisieren. Mit der Sahne vorsichtig ablöschen und das Salz dazugeben.

Kokoseis: 600g Kokosmilch // 30g Ingwer // 120g Zucker // 4 Eigelbe // 1 Vanilleschote
 Den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Zucker mit dem Ingwer leicht karamellisieren. Mit der Kokosmilch ablöschen. Die Eigelbe dazugeben und auf 82°C erhitzen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zur Eismasse geben.
 Die Eismasse in einem Pacossierbecher bei -22°C für mindestens 24h einfrieren. Pacossieren.

Das  Jubiläumsmenu:

Steinbuttartar-Rote Beete Carpaccio-Apfel-Gurkensorbet



Knuspriges Iberico Schweinefilet mit Wurzelgemüse

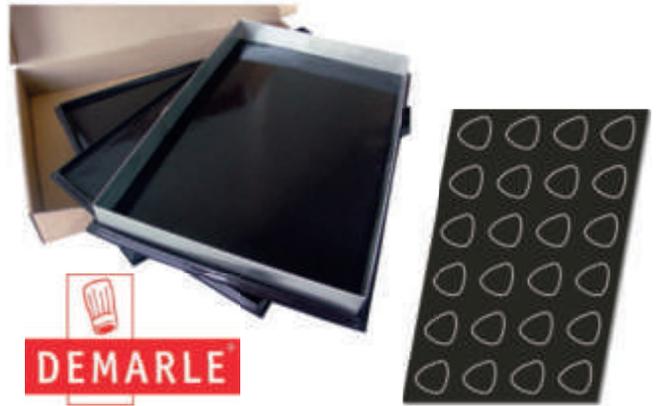


Ananas mit Minze, Fenchelkaramell & Kokoseis





Back- & Gefrierformen



Schokoladengießformen



BRUNNER
Schokoladenformen
Chocolate Moulds

H. Auszug Nonfood



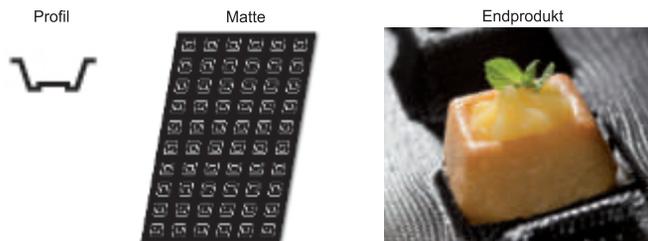
Füllgeräte & Spritzbeutel



**DEMARLE FLEXIPAN****Flexible Matten-/Formen zum Backen & Gefrieren****Savarins, Törtchen, Quiche ...****SAVARINS QUADRATISCH**

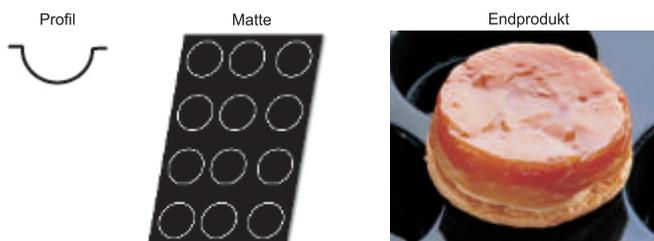
L / B 37 / T 17 mm, Vol. 15 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080080	60 x 40 cm	60 Formen	1 Stk	1113
6080224	40 x 30 cm	30 Formen	1 Stk	2113

**TÖRTCHEN**

Ø 105 / T 40 mm, Vol. 305 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080172	60 x 40 cm	12 Formen	1 Stk	1399

**TÖRTCHEN**

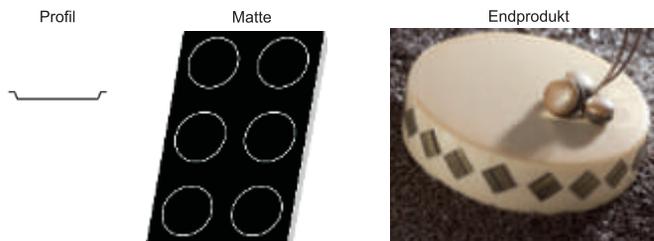
Ø 77 / T 20 mm, Vol. 65 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080141	60 x 40 cm	48 Formen	1 Stk	1675
6080225	40 x 30 cm	24 Formen	1 Stk	2675

**RUNDE FORMEN**

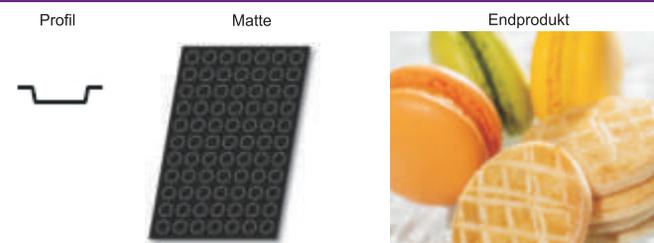
Ø 186 / T 12 mm, Vol. 300 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080074	60 x 40 cm	6 Formen	1 Stk	123

**Macarons****MACARONS / MANDELMAKRONEN**

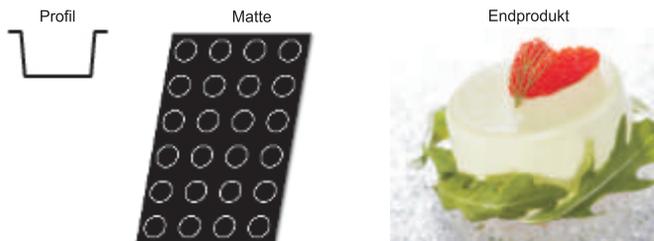
Ø 38 / T 2 mm, Vol. 6 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080242	60 x 40 cm	77 Formen	1 Stk	1884

**Zylinderformen****ZYLINDER**

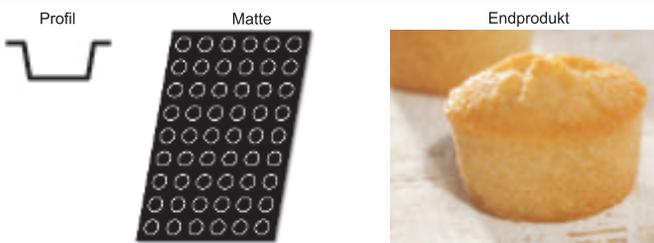
Ø 63 / T 35 mm, Vol. 90 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080047	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1269

**ZYLINDER**

Ø 40 / T 20 mm, Vol. 25 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080053	60 x 40 cm	54 Formen	1 Stk	1129



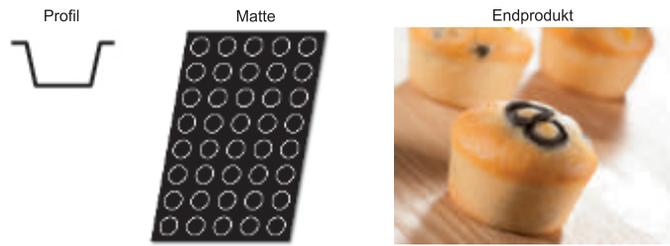


Muffinformen

MUFFINS

Ø 51 / T 29 mm, Vol. 45 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080020	60 x 40 cm	40 Formen	1 Stk	1031
6080079	40 x 30 cm	20 Formen	1 Stk	2031

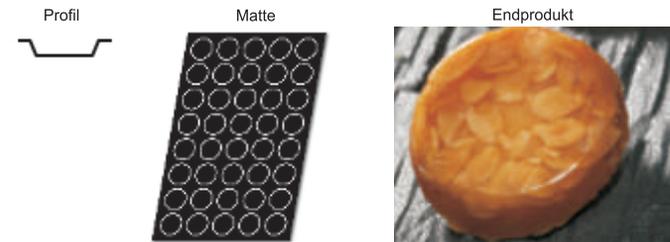


Florentiner- & Cookieformen

FLORENTINER MINI

Ø 59 / T 13 mm, Vol. 30 ml

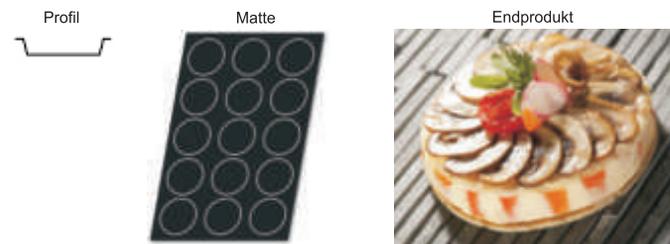
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080054	60 x 40 cm	40 Formen	1 Stk	115
6080028	40 x 30 cm	20 Formen	1 Stk	2115



FLORENTINER / QUICHE

Ø 102 / T 20 mm, Vol. 140 ml

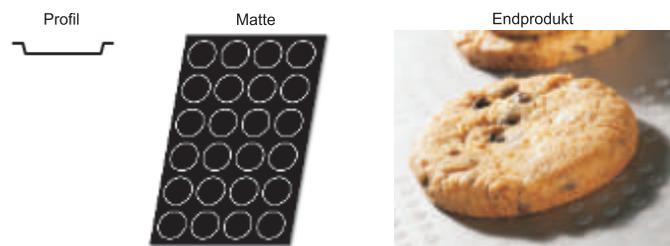
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080057	60 x 40 cm	15 Formen	1 Stk	112



COOKIES

Ø 78 / T 10 mm, Vol. 50 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080023	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1441

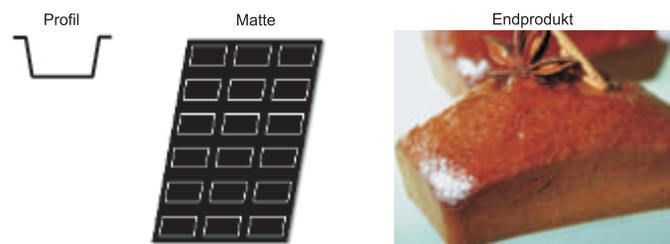


Längliche und rechteckige Formen

RECHTECKIGE CAKES

L 102 / B 58 / T 30 mm, Vol. 139 ml

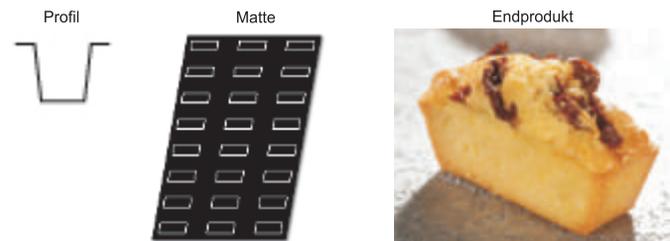
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080179	60 x 40 cm	18 Formen	1 Stk	1092
6080128	40 x 30 cm	9 Formen	1 Stk	2092



RECHTECKIGE CAKES

L 80 / B 30 / T 30 mm, Vol. 55 ml

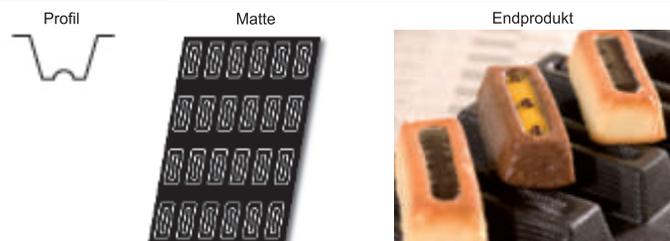
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080012	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1532
6080106	40 x 30 cm	12 Formen	1 Stk	2532



RECHTECKIGE CAKES MIT HOHLRAUM

L 100 / B 40 / T 25 mm, Vol. 70 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080196	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1158





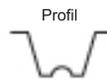
Flexible Matten-/Formen zum Backen & Gefrieren

Längliche & Rechteckige Formen

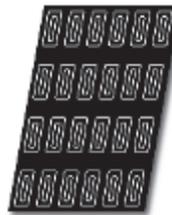
RECHTECKIGE CAKES MIT HOHLRAUM

L 100 / B 40 / T 25 mm, Vol. 70 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080196	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1158



Matte



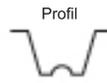
Endprodukt



RECHTECKIGE CAKES MIT HOHLRAUM

L 120 / B 40 / T 25 mm, Vol. 90 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080059	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1148



Matte



Endprodukt



Ovale Formen

OVALE FORMEN

L 70 / B 50 / T 30 mm, Vol. 75 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080006	60 x 40 cm	30 Formen	1 Stk	1270
6080077	40 x 30 cm	15 Formen	1 Stk	2270



Matte



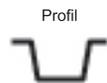
Endprodukt



OVALE FORMEN

L 51 / B 31 / T 20 mm, Vol. 20 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080009	60 x 40 cm	50 Formen	1 Stk	2267



Matte



Endprodukt

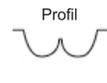


Herzformen

HERZEN

L 75 / B 65 / T 35 mm, Vol. 81 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080159	60 x 40 cm	20 Formen	1 Stk	1073
6080114	40 x 30 cm	12 Formen	1 Stk	2073



Matte



Endprodukt



Pyramidenformen

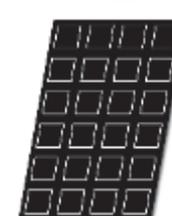
PYRAMIDEN

L / B 71 / T 41 mm, Vol. 90 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080060	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1585



Matte



Endprodukt



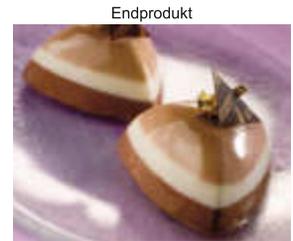
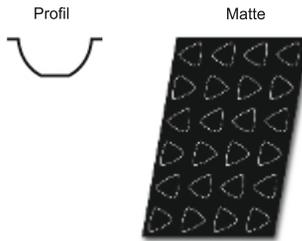
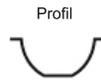


Saphirformen

SAPHIR

L / B 70 / T 35 mm, Vol. 75ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080117	60 x 40 cm	24 Formen	1 Stk	1124

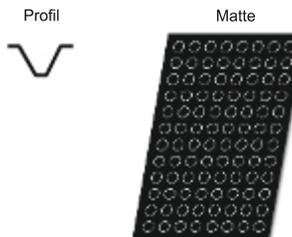


Kegelformen

KEGEL

Ø 30 / T 20 mm, Vol. 6 ml

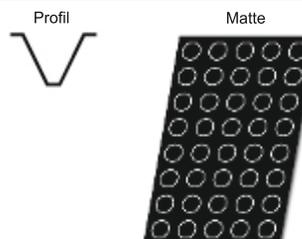
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080188	60 x 40 cm	96 Formen	1 Stk	1083
6080027	40 x 30 cm	48 Formen	1 Stk	2083



KEGEL

Ø 50 / T 40 mm, Vol. 24 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080084	60 x 40 cm	40 Formen	1 Stk	1103
6080129	40 x 30 cm	20 Formen	1 Stk	2103

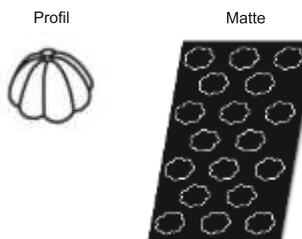


Charlottenformen

CHARLOTTEN

Ø 78 / T 40 mm, Vol. 100 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080067	60 x 40 cm	18 Formen	1 Stk	1059



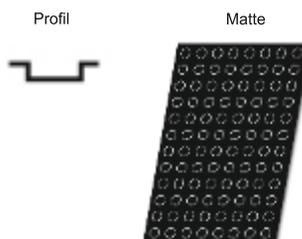
Noch mehr Auswahl finden Sie auf www.confis-express.de oder im jeweils aktuellen Demarle-Katalog, den wir Ihnen gerne auf Anfrage zusenden.
Ausstecher zu einzelnen Formen auf Anfrage

Petit Fours

MEDALLIONS

Ø 28 / T 8 mm, Vol. 5 ml

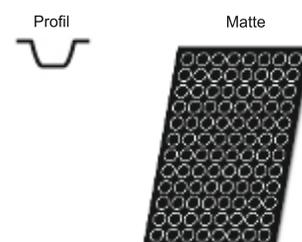
Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080178	60 x 40 cm	96 Formen	1 Stk	1097
6080026	40 x 30 cm	48 Formen	1 Stk	2097



POMPONETTE

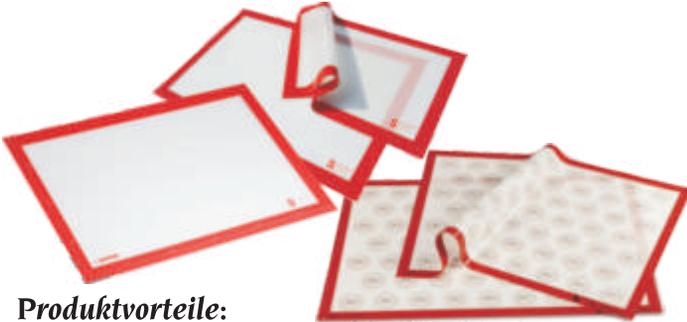
Ø 36 / T 17 mm, Vol. 14 ml

Bestell-Nr.	Mattenmaß	Anzahl	VK-Einheit	Ref.
6080015	60 x 40 cm	96 Formen	1 Stk	1416
6080124	40 x 30 cm	48 Formen	1 Stk	2416





- Back- oder Frostermatte aus silikonbeschichtetem Glasfibergewebe.
- Besonders geeignet für Konditorei und Zuckerarbeiten.
- Silikonbeschichtung Bi-flon: eine von SASA exkl. hergestellte Beschichtung.
- Vorteilhaft in Verbindung mit Blechen mit großen Lochungen.
- Sehr strapazierfähig und leicht zu reinigen (Reinigung mit klarem Wasser und einem weichen Schwamm).
- Bitte nicht auf der Matte schneiden oder die Matte knicken.

**Silikonmatten klassisch****Produktvorteile:**

- Temperaturbeständig von -40°C bis +280 °C
- Preisvorteil gegenüber vergleichbaren Markenprodukten.
- ‚Junges‘ Produkt, entwickelt unter Berücksichtigung modernster Technologien aus Erfahrung der letzten 15 Jahre
- Die Silikonmatten sind perfekt geeignet zum Backen und Einfrieren
- Jede Matte ist hergestellt aus Silikon & Polyester OHNE Fiberglass dadurch:

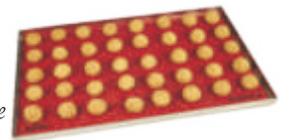
Silikonmatten mikrogelocht**Demarle Silikonmatten ‚silpat‘**

Bestell-Nr.	Bezeichnung / Beschreibung	VK-Einheit
6089001	SILIKONMATTE „SILPAT“ Matte 30 x 40 cm	1 Stk
6089004	SILIKONMATTE „SILPAT“ Matte 57 x 77 cm	1 Stk
6089003	SILIKONMATTE „SILPAT“ Matte 38 x 58 cm	1 Stk
6089002	SILIKONMATTE „SILPAT“ 1/1GN Matte 31,5 x 52 cm	1 Stk
6089005	SILIKONMATTE „MACARONS“ Matte 38 x 58 cm, mit Kreisen	1 Stk

Pavoni Silikonmatten

Bestell-Nr.	Bezeichnung / Beschreibung	VK-Einheit
6092101	SILIKONMATTE für Bleche 1/1 GN Matte 31,5 x 52 cm	1 Stk
6092100	SILIKONMATTE für Bleche 60 x 40cm Matte 38,5 x 58,5 cm	1 Stk
6092102	SILIKONMATTE für Bleche 60 x 80 cm Matte 59 x 79 cm	1 Stk
6092105	SILIKONMATTE für Macarons 3 oder 4cm Matte 38,5 x 58,5 cm mit Kreisen	1 Stk

- kein Risiko der Kontamination bei versehentlichem Zerschneiden der Faser, da nahrungsmittelunbedenklich im Gegensatz zu Fiberglassprodukten und die Matte somit weiter benutzt werden kann
- höhere Flexibilität: Sie können die Matte ‚wringen‘, knüllen oder rollen sie gelangt danach immer wieder in ihre ursprüngliche Form zurück
- bessere Hitzedurchlässigkeit durch dünneres Material

Damit das Gebäck aufgeht wie noch nie !

Mit der neuen mikrogelochten Silikonbackunterlage FOROSIL wird das Gebäck nicht nur gleichmäßig im Ofen gebacken, sondern es geht auch viel stärker auf. Die Mikrolöcher erleichtern den Durchfluss der heißen Luft und verbessern gleichzeitig die Haftung an der Unterlage, sodass das Gebäck nach oben aufgeht. Das fertige Gebäck löst sich einfach von der Antihalt-Silikonunterlage. FOROSIL kann auf herkömmlichen Ofenblechen benutzt werden. Das beste Ergebnis wird jedoch unter Verwendung von Lochblechen erzielt. FOROSIL ist aus lebensmittelechtem Silikon und temperaturbeständig von -40° bis +280°C

Bestell-Nr.	Bezeichnung / Beschreibung	VK-Einheit
9804238	SILIKONMATTE gelocht für Bleche 30 x 40 cm Matte 38,5 x 28,5 cm	1 Stk
9804239	SILIKONMATTE gelocht für Bleche 1/1 GN Matte 31,5 x 52 cm	1 Stk
6092130	SILIKONMATTE gelocht für Bleche 60 x 40 cm Matte 38,5 x 58,5 cm	1 Stk
9801072	SILIKONMATTE für 48 Mini-Eclairs 60 x 18 mm Matte 38,5 x 58,5 cm mit Vorzeichnungen	1 Stk
9801069	SILIKONMATTE für 20 Eclairs 125 x 18 mm Matte 38,5 x 58,5 cm mit Vorzeichnungen	1 Stk

**'Gourmand'- Silikonmatten 30 x 40cm****Silikonformen Horeca ‚Gourmand‘**

Speziell für Küche & Pâtisserie - Präsentieren Sie Ihre Köstlichkeiten in neuer Optik



9803862 1 Stk

ANELLO PICCOLO GG01

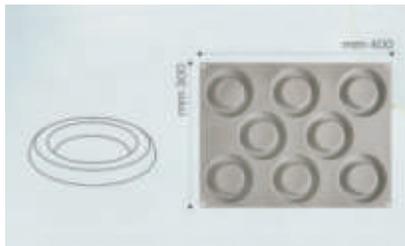
11 einzelne Ringformen mit Maß D 90 / H 3,5 mm / Vol. 15 ml



9803863 1 Stk

ANELLO GRANDE GG02

6 einzelne Ringformen mit Maß D110 / H 3,5 mm / Vol. 15 ml



9803865 1 Stk

TONDO GG06 leicht konisch

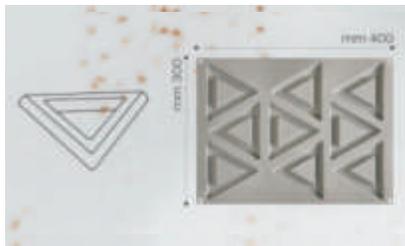
8 einzelne Ringformen mit Maß D 100 / H 10 mm / Vol. 50 ml



9803861 1 Stk

SPIRALE GG05 Spiralförmchen

6 einzelne Formen mit Maß 120x110 / H 3,5 mm / Vol. 15 ml



9803867 1 Stk

TRIANGOLO GG08 Dreieckige Ringformen leicht konisch

9 einzelne Dreieck-Formen mit Maß 120 / H 10 mm / Vol. 40 ml



9803866 1 Stk

OVALE GG07 Ovale Ringformen

9 einzelne Ringformen mit Maß 150x80 / H 10 mm / Vol. 33 ml



9803864 1 Stk

DISCO GRANDE GG03

6 einzelne Formen rund mit Maß D 110 / H 3,5 mm / Vol. 33 ml



9803860 1 Stk

DISCO GRANDE GG04

11 einzelne Formen rund mit Maß D 90 / H 3,5 mm / Vol. 22 ml



Gourmand is created thanks to the exchange of ideas between experts.

Silicone pastry moulds, for several purposes, for pastry-making or for catering. Anything can be shaped, adjusted to perfection: Sweet or savory food, hot or cold, cream or mousse, flans or biscuits.

The perfect quantity to decorate or add a special touch to your creations, a starting point. After having tested them, you will come back for more..

Enjoy ;)

Paolo Grillo

Diese Artikel sind bei uns nur bedingt lagernd und werden vorwiegend

auftragsbezogen geordert.

Die Lieferzeit beträgt ca. 10 Werkzeuge

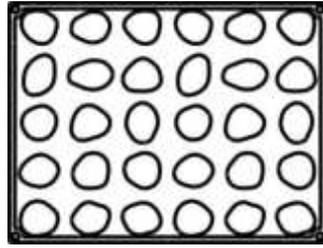




Pavoflex - Silikonmatten 30 x 40cm

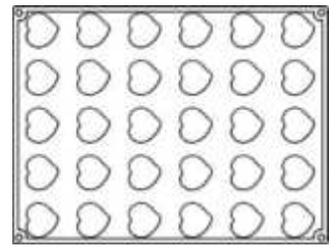
Mignon = Petit Four / Fingerfood Größe

Mono = Monoporzione / Eine Portion / Dessertgröße



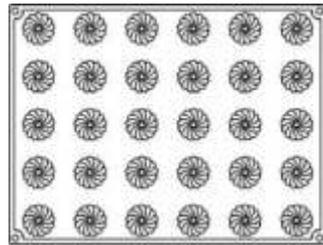
9803336 1 Stk

3D STEINE ,ZEN' Mignon PX4326
30 Einzelformen mit Maß 18 mm / H 20 mm / Vol. 18 ml



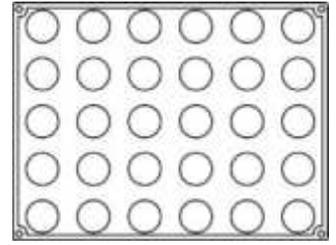
9803337 1 Stk

3D HERZEN ,PASSION' Mignon PX4325
30 Einzelformen mit Maß 40 x 30 mm / H 20 mm / Vol. 18 ml



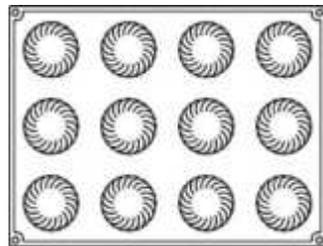
9803340 1 Stk

3D GESPRITZTE FORMEN ,DELICE' Mignon PX4324
30 Einzelformen mit Maß D 36 mm / H 29 mm / Vol. 18 ml



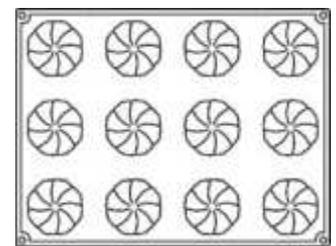
9803341 1 Stk

3D RUNDE FORMEN ,PLANET' Mignon PX4323
30 Einzelformen mit Maß D 38 mm / H 20 mm / Vol. 18 ml



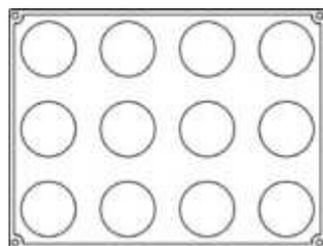
9803346 1 Stk

3D GESPRITZTE FORMEN ,CALEIDON' Mono PX4317
12 Einzelformen mit Maß D 66 mm / H 34 mm / Vol. 93 ml



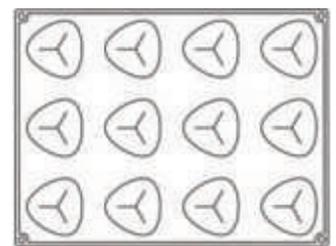
9803347 1 Stk

3D GESPRITZTE FORMEN ,TWISTER' Mono PX4322
12 Einzelformen mit Maß D 66 mm / H 35 mm / Vol. 88 ml



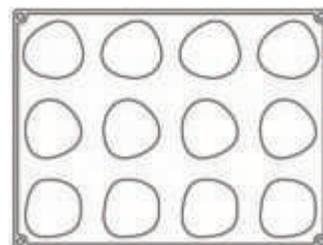
9803349 1 Stk

3D RUNDE FORMEN ,PLANET' Mignon PX4321
12 Einzelformen mit Maß D 66 mm / H 34 mm / Vol. 93 ml



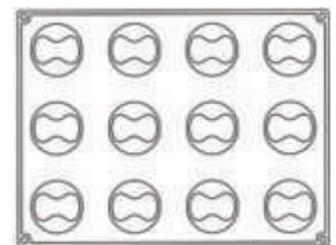
9802176 1 Stk

3D STEINE ,NATURAL' Mono PX4303
12 Einzelformen mit Maß 69 x 68 mm / H 52 mm / Vol. 100 ml



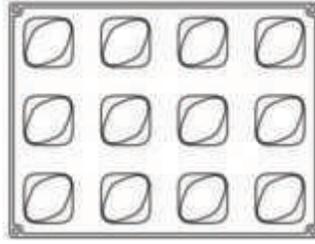
9803350 1 Stk

3D STEINE ,ZEN' Mono PX4301
12 Einzelformen mit Maß 68 mm / H 32 mm / Vol. 100 ml



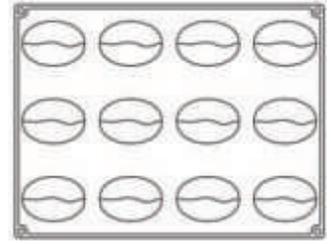
9802175 1 Stk

3D FORMEN ,MOON' Mono PX4307
12 Einzelformen mit Maß D 61 mm / H 50 mm / Vol. 100 ml

**Pavoflex - Silikonmatten 30 x 40cm****Mignon = Petit Four / Fingerfood Größe****Mono = Monoporzione / Eine Portion / Dessertgröße**

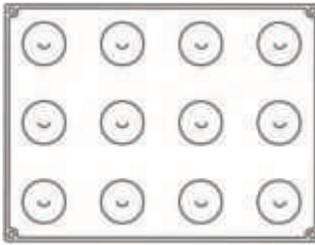
9804088

1 Stk

3D VIERECKIGE FORMEN ,DÉCO' Mono PX4306
12 Einzelformen mit Maß 58 x 58 mm / H 40 mm / Vol. 100 ml

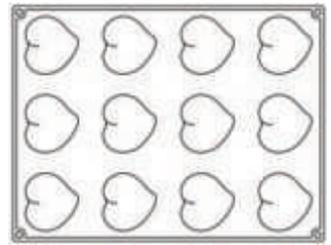
9801912

1 Stk

3D KAFFEEBOHNEN FORMEN ,MOKKA' Mono PX4312
12 Einzelformen mit Maß 83 x 58 mm / H 32 mm / Vol. 100 ml

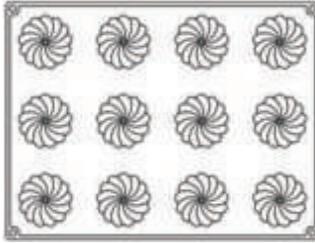
9802255

1 Stk

3D RUNDE FORMEN ,TROPFEN' Mono PX4302
12 Einzelformen mit Maß D 66 mm / H 47 mm / Vol. 100 ml

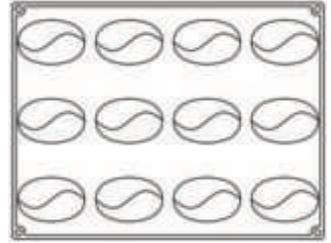
9803818

1 Stk

3D HERZFORMEN ,PASSION' Mono PX4305
12 Einzelformen mit Maß 71 x 66 mm / H 38 mm / Vol. 100 ml

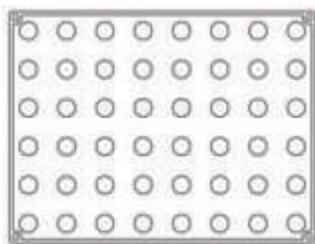
6092400

1 Stk

3D GESPRITZTE FORMEN ,DELICE' Mono PX4308
12 Einzelformen mit Maß D 64 mm / H 52 mm / Vol. 100 ml

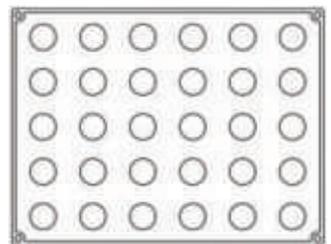
9803852

1 Stk

3D OVALE FORMEN ,CURVY' Mono PX4304
12 Einzelformen mit Maß 63 x 53 mm / H 35 mm / Vol. 100 ml

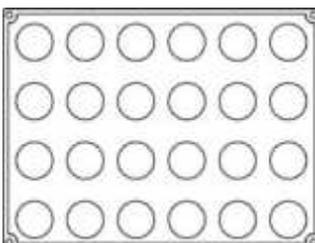
9803342

1 Stk

KUGELN ,SFERE' Mini PX4314
48 Einzelformen mit Maß D 20 mm / Vol. 4 ml

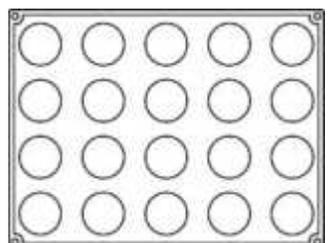
9803343

1 Stk

KUGELN ,SFERE' klein PX4313
30 Einzelformen mit Maß D 30 mm / Vol. 14 ml

9803344

1 Stk

KUGELN ,SFERE' mittel PX4315
24 Einzelformen mit Maß D 40 mm / Vol. 33 ml

9803345

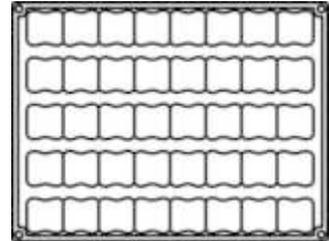
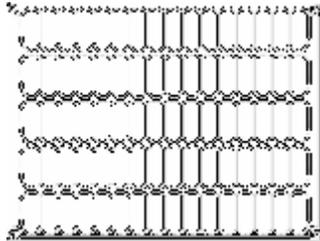
1 Stk

KUGELN ,SFERE' groß PX4316
20 Einzelformen mit Maß D 50 mm / Vol. 65 ml

Pavoflex - Silikonmatten 30 x 40cm

Mini Bûche Formen - Länge 360 mm

für den Effekt von verschiedenen Füllungen verwenden Sie zusätzlich die Px058 siehe unten

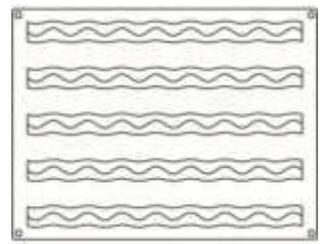
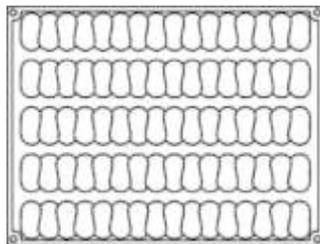


9803351 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,PLUMMY' PX4320
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 50 / H 36 mm / Vol. 410 ml

9803352 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,BAMBOO' PX4318
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 40 / H 38 mm / Vol. 400 ml

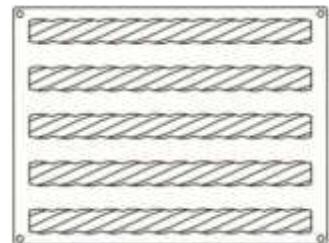
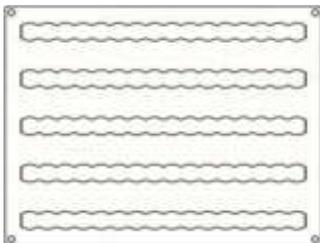


9803353 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,DADA' PX4319
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 42 / H 37 mm / Vol. 420 ml

9803354 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,VOLUPTÉ' PX4311
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 41 / H 37 mm / Vol. 360 ml



9800355 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,SOFT' PX4310
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 43 / H 38 mm / Vol. 360 ml

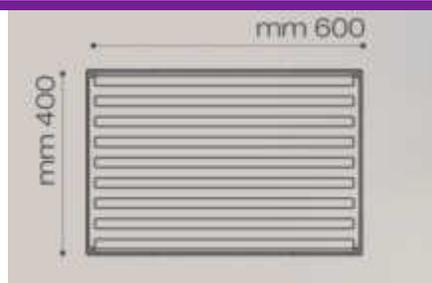
9803355 1 Stk

MINI TRONCHETTI ,CANDY' PX4309
5 Einzelformen mit Maß L 360 x B 39 / H 35 mm / Vol. 360 ml



6092290 1 Stk

TRONCHETTO / BÛCHEFORM 3-D klassisch PX060
5 Einzelformen D 40 mm / L 560 mm / Vol. 600 ml
Achtung: Mattemaß von PX060 = **60 x 40 cm**



6092214 1 Stk

TRONCHETTI MINI PX058 (EINSATZ-/ KERNSTÜCK für Tronchetto)
9 Einzelformen D 18 mm / L 450mm / Vol. 360 ml
Achtung: Mattemaß von PX058 = **60 x 40 cm**



Px058 kann natürlich auch unabhängig / separat für neutrale glatte Mini Bûche / Mini Tronchetti verwendet werden.



Weitere Silikonformen von Pavoni
& stets aktuelle Neuheiten
finden Sie auch in unserem Onlineshop unter
www.confis-express.de -> Suche -> **Pavoni**

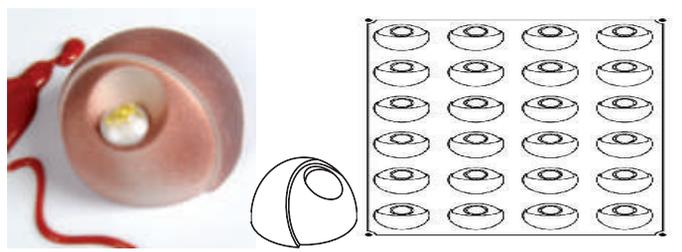
Diese Artikel sind bei uns nur bedingt lagernd und werden vorwiegend
! auftragsbezogen geordert. !
Die Lieferzeit beträgt ca. 10 Werktage



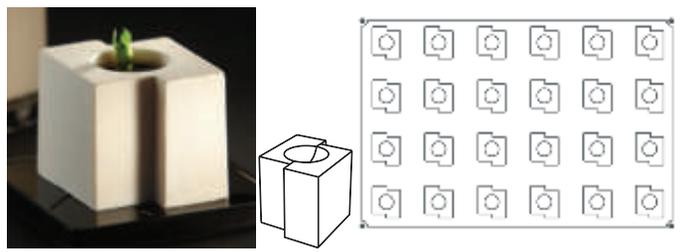
PAVOFLEX 60 x 40 cm



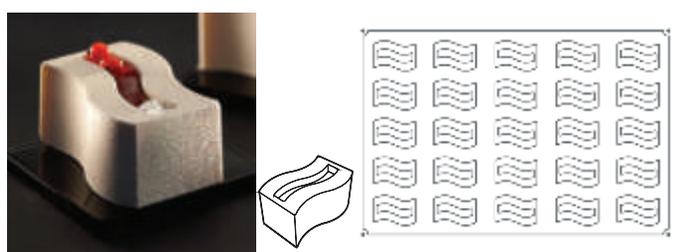
Mono = Monoporzione / Eine Portion / Dessergröße



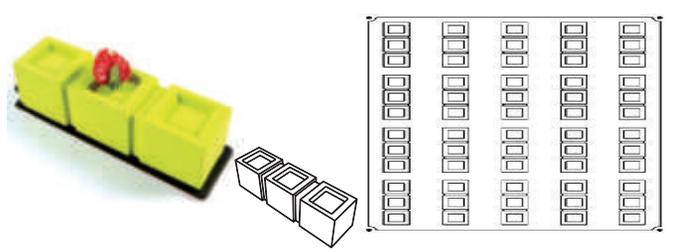
6092260 1 Stk
ECLISSE Mono PX064
 24 Einzelformen mit Maß D 72 mm / H 41 mm / Vol. 110 ml



6092259 1 Stk
TEKNO Mono PX030
 24 Einzelformen mit Maß 58 x 50 mm / H 50 mm / Vol. 110 ml

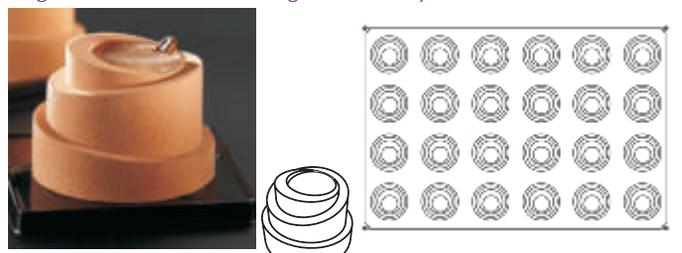


6092261 1 Stk
ODINA Mono PX023
 24 Einzelformen mit Maß 80 x 45 mm / H 40 mm / Vol. 130 ml

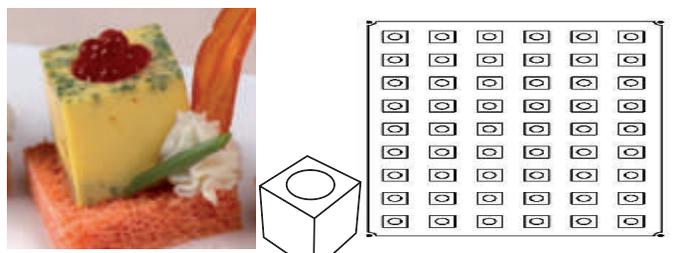


6092272 1 Stk
TRITTICO Mono PX015
 20 Einzelformen mit Maß 120 x 32 mm / H 32 mm / Vol. 115 ml

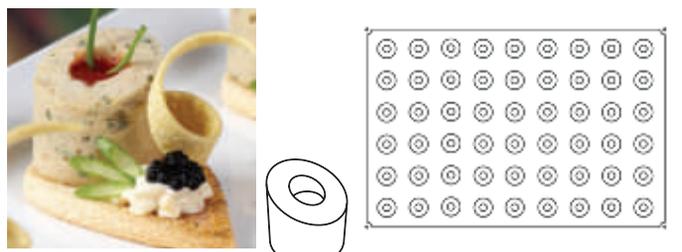
Mignon = Petit Four / Fingerfood Größe



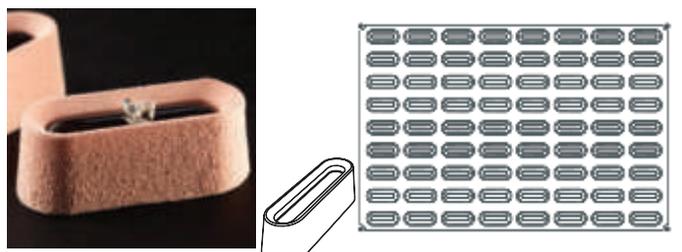
6092200 1 Stk
BABELLE Mignon PX011
 54 Einzelformen mit Maß D 40 mm / H 30 mm / Vol. 25 ml



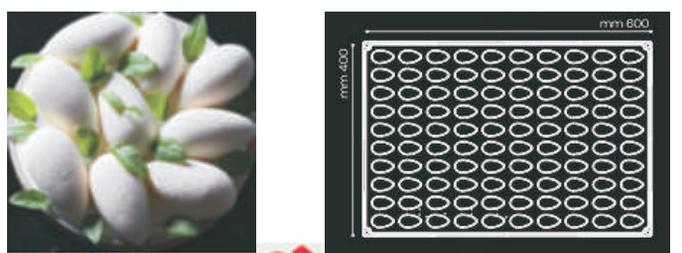
6092210 1 Stk
CUBO Mignon PX012
 54 Einzelformen mit Maß L/B/H 30 mm / Vol. 25 ml



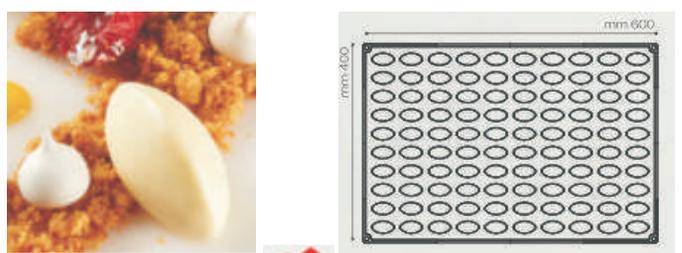
6092211 1 Stk
CILINDRO Mignon PX013
 54 Einzelformen mit Maß D 35 mm / H 35 mm / Vol. 25 ml



6092205 1 Stk
ROUND Mignon PX044
 72 Einzelformen mit Maß 60 x 24 mm / H 23 mm / Vol. 25 ml



6092212 1 Stk
3D QUENELLE TONDA Mignon PX074
 100 Einzelformen mit Maß 42 x 22 mm / H 17 mm / Vol. 9 ml



6092291 1 Stk
3D QUENELLE Mignon PX072
 100 Einzelformen mit Maß 42 x 20 mm / H 20 mm / Vol. 8 ml



Silikon-Einzelformen für Torten & Kuchen

auf ein Blech mit 60 x 40 cm passen immer genau 6 Einzel-Kuchenformen



6

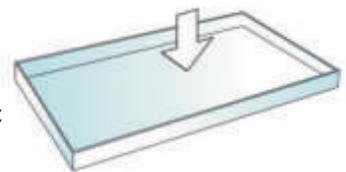
Kuchenformen



+

1

Tablett



=

pavoCAKE
SHAPE YOUR CAKE

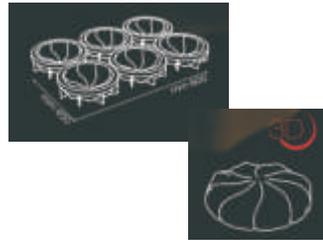
9800316

1 Stk

RUND mit SPALTE PX4326

Einzelform mit Maß D 180 mm / H 90 mm / Vol. 18 ml

Le torte di
Emmanuele



9804166 ⓘ

1 Stk

3D TWISTER

Einzelform mit Maß D 180 mm / H 50 mm / Vol. 1000 ml

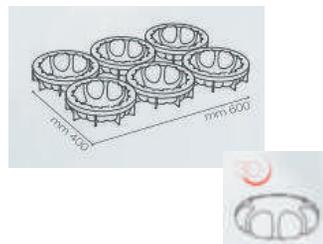


9802380 ⓘ

1 Stk

3D PLANET KE024

Einzelform mit Maß D 180 mm / H 40 mm / Vol. 1000 ml

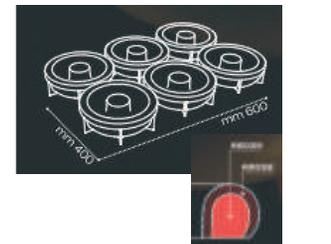


9801061 ⓘ

1 Stk

3D PETAL ,Kranzform' KE014

Einzelform mit Maß D 180 mm / H 47 mm / Vol. 1000 ml

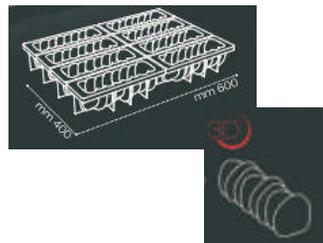


9802377 ⓘ

1 Stk

3D RING KE032

Einzelform mit Maß D 180 mm / H 55 mm / Vol. 1000 ml



9802379 ⓘ

1 Stk

3D BILBAO KE033

Einzelform mit Maß 250 x 85 mm / H 75 mm / Vol. 1150 ml

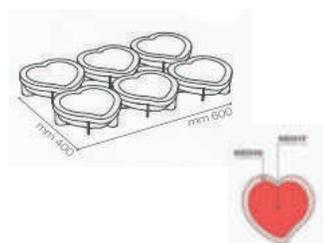


9802378 ⓘ

1 Stk

3D FUTURA KE034

Einzelform mit Maß 230 x 100 mm / H 45 mm / Vol. 850 ml

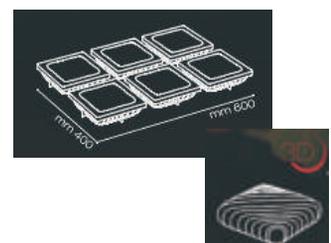


9801086 ⓘ

1 Stk

3D HERZ KE016

Einzelform mit Maß 175 x 165 mm / H 58 mm / Vol. 960 ml



9801059 ⓘ

1 Stk

3D POP ,Quader mit Rillen' KE023

Einzelform mit Maß L / B 162 mm / H 46 mm / Vol. 1000 ml



DELICIOUS SNACK



6092020 1 Stk
DELICIOUS Snack glatt
15 Formen,
L 90 / B 30 / H 19 mm

6092021 1 Stk
DELICIOUS Snack gewellt
15 Formen,
L 90 / B 30 / H 19 mm



Weißer Silikonmatte mit länglichen Einzelformen - glatter Rand mit Hohlraum.
Unter die Schokoladenglasur können verschiedene Füllungen ... von cremig, fruchtig bis knusprig in den Hohlraum gegeben werden.

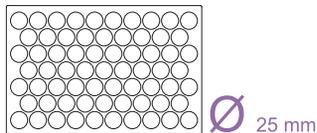
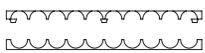
Die Matte kann sowohl im Schockfroster als auch im Ofen verwendet werden:
Sie ist bei Temperaturen zwischen -40°C bis +280°C beständig.
Sie kann per Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Passende Verpackung KS34 auf Anfrage.

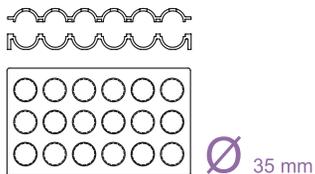


SPHERENFORMEN / MATTEN

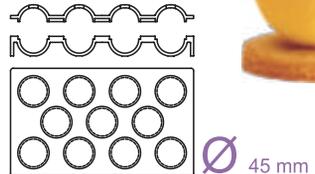
Sphere ist eine innovative Silikonform, die speziell für die Erstellung vollkommen kugelförmiger Einzelportionen und Desserts entwickelt wurde.
Dank des Einrastsystems zwischen den beiden Silikonformen ist das Ergebnis gesichert: Perfekte Kugeln ohne Abdrücke an der Verbindungsstelle zwischen den beiden Hälften.
Sphere kann sowohl im Schockfroster, als auch im Ofen verwendet werden:
Die Formen sind bei Temperaturen zwischen -40°C und +280°C beständig.
Sie können per Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.



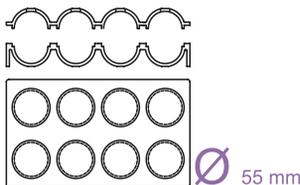
6092055 1 Stk
KUGEL GLATT mini
67 Formen,
D 25 mm, Vol. 8 ml



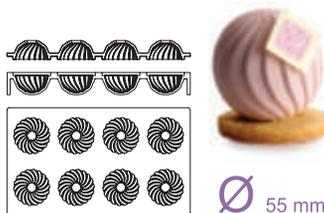
6092002 1 Stk
KUGEL GLATT klein
18 Formen,
D 35 mm, Vol. 22 ml



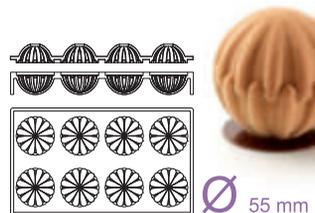
6092001 1 Stk
KUGEL GLATT mittel
11 Formen,
D 45 mm, Vol. 48 ml



6092000 1 Stk
KUGEL GLATT groß
8 Formen,
D 55 mm, Vol. 87 ml



6092003 1 Stk
KUGEL GEWELLT groß
8 Formen,
D 55 mm, Vol. 87 ml



6092004 1 Stk
KUGEL GERIPPT groß
8 Formen,
D 55 mm, Vol. 87 ml





Multifunktion trifft Tradition

Traditionelle Rezepturen per Knopfdruck umgesetzt



PATI-QUEEN 7

- 👑 Kochen
- 👑 Kühlen
- 👑 Rühren
- 👑 Eis machen

- Handwerklich perfekte Eisherstellung in 10 min.
- Pasteurisieren: 65 °C, 85 °C und bis 105 °C
- Creme kochen und kühlen
- Ganache / Pralinenfüllungen temperieren
- Konfitüren kochen und kühlen
- Kuvertüre temperieren: 55 °C | 28 °C | 33 °C
- Abrösten von Brandmasse
- Leichte Teige
- Koch-/Kühl-/Rühr-Prozesse können individuell vom Nutzer eingestellt werden
- Auch für gastronomische Rezepturen in unbegrenzter Vielfalt einsetzbar
- Mit umfangreichem Rezeptbuch
- Von 2 - 7 kg / 12 kg* Massen

* Variante PQ 12

Exklusiv erhältlich nur bei



*Wir bieten interessante Finanzierungs- & Leasingangebote!
Wir beraten Sie gerne.*

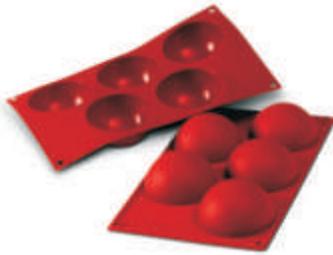
Pâti-Queen 7

Pâti-Queen 12

Telefonische Beratung: 0731 70 79 1- 149

**Flexible Matten-/Formen zum Backen & Gefrieren****Formaflex / Silikonflex**

rot 1/3 GN = 17, x 30 cm

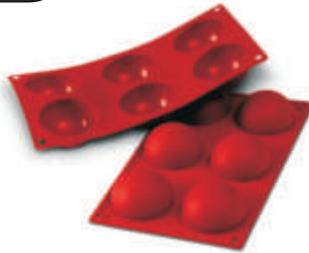
Halbkugelformen

6125001 1 Stk

HALBKUGELN

5 Formen,

Ø 80 / H 40 mm, Vol. 120 ml

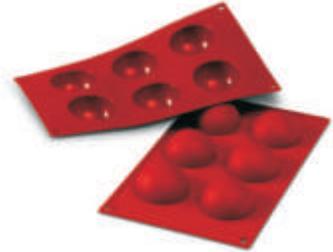


6125002 1 Stk

HALBKUGELN

6 Formen,

Ø 70 / H 35 mm, Vol. 80 ml



6125003 1 Stk

HALBKUGELN

6 Formen,

Ø 60 / H 30 mm, Vol. 60 ml



6125004 1 Stk

HALBKUGELN

8 Formen,

Ø 50 / H 25 mm, Vol. 30 ml

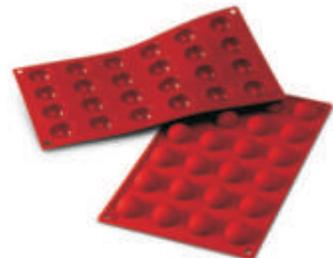


6125005 1 Stk

HALBKUGELN

15 Formen,

Ø 40 / H 20 mm, Vol. 20 ml



6125006 1 Stk

HALBKUGELN

24 Formen,

Ø 30 / H 15 mm, Vol. 10 ml

Savarinformen

6125009 1 Stk

SAVARINS

8 Formen,

Ø 65 / H 21 mm, Vol. 50 ml



6125049 1 Stk

SAVARINS

18 Formen,

Ø 41 / H 12 mm, Vol. 18 ml

Pyramiden- & Würfelformen

6125007 1 Stk

PYRAMIDEN

6 Formen,

L / B 71 / H 40 mm, Vol. 90 ml



6131500 1 Stk

CUBES / WÜRFEL

8 Formen,

L / B / H 50 mm, Vol. 125 ml



6131512 1 Stk

CUBES / WÜRFEL

15 Formen,

L / B / H 35 mm, Vol. 42 ml

Muffinformen

6125051 1 Stk

MUFFIN

6 Formen,

Ø 69 / H 35 mm, Vol. 100 ml



Formaflex / Silikonflex

rot 1/3 GN = 17, x 30 cm

Flexible Matten-/Formen zum Backen & Gefrieren

Muffinformen



6125017 1 Stk

MUFFIN
11 Formen,
Ø 51 / H 28 mm, Vol. 50 ml

Petit Fours-Formen



6125020 1 Stk

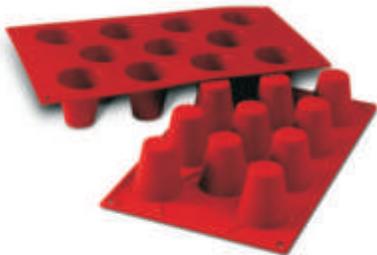
PETIT FOURS
15 Formen,
Ø 40 / H 20 mm, Vol. 30 ml

Babaformen



6125016 1 Stk

BABAFORMEN
8 Formen,
Ø 55 / H 60 mm, Vol. 92 ml



6125015 1 Stk

BABAFORMEN
11 Formen,
Ø 45 / H 48 mm, Vol. 50 ml



6125014 1 Stk

BABAFORMEN
15 Formen,
Ø 35 / H 38 mm, Vol. 30 ml

Florentinerformen



6125021 1 Stk

FLORENTINER
8 Formen,
Ø 60 / H 12 mm, Vol. 35 ml



6125022 1 Stk

FLORENTINER
24 Formen,
Ø 35 / H 5 mm, Vol. 5 ml

Tartelettesformen



6125012 1 Stk

TARTELETTES
8 Formen,
Ø 60 / H 17 mm, Vol. 40 ml



6125011 1 Stk

TARTELETTES
15 Formen,
Ø 45 / H 10 mm, Vol. 20 ml

Flanformen



6125071 1 Stk

FLANFORMEN
6 Formen,
Ø 80 / H 18 mm, Vol. 72 ml



6125028 1 Stk

FLANFORMEN
15 Formen,
Ø 50 / H 14 mm, Vol. 30 ml

Briocheformen



6125024 1 Stk

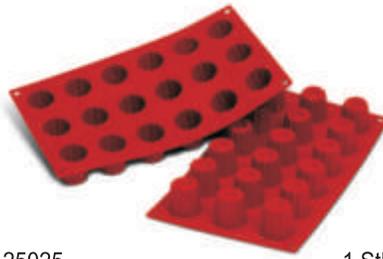
BRIOCHE
6 Formen,
Ø 79 / H 37 mm, Vol. 110 ml

**Flexible Matten-/Formen zum Backen & Gefrieren****Formaflex / Silikonflex**

rot 1/3 GN = 17, x 30 cm

Bordelaisformen

6125029 1 Stk

BORDELAIS15 Formen,
Ø 45 / H 45 mm, Vol. 60 ml

6125025 1 Stk

BORDELAIS18 Formen,
Ø 35 / H 35 mm, Vol. 30 ml**Guglhupfformen**

6125027 1 Stk

GUGLHUPF6 Formen,
Ø 70 / H 36 mm, Vol. 80 ml

6125026 1 Stk

GUGLHUPF8 Formen,
Ø 55 / H 36 mm, Vol. 50 ml**Weitere Formen**

6125019 1 Stk

RECHTECKCAKES12 Formen,
L 79 / B 29 / H 30 mm, Vol. 70 ml

6125018 1 Stk

FINANCIERS20 Formen,
L 49 / B 26 / H 11 mm, Vol. 20 ml

6125013 1 Stk

OVALFORMEN9 Formen,
L 70 / B 50 / H 20 mm, Vol. 50 ml

6125023 1 Stk

MADELEINES15 Formen,
L 44 / B 34 / H 10 mm, Vol. 10 ml

© Silikomart



© Silikomart



© Pavoni / Italia

© Silikomart



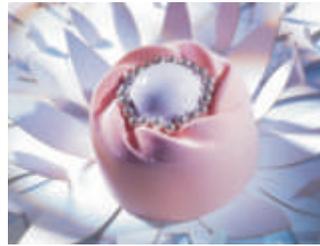


PCB Formensets für Entremets

Formen für Entremets klein



2421056 1 Set
TUBES / KUNSTSTOFFROLLEN 10 Formen Ø 35 / L 580 mm
+ 100 Stk Folien zum Auslegen mit Maß 580 x 120 mm



2422008 1 Set
HONORÉ KLEIN
20 Einzelformen mit Maß Ø 70 / H 45 mm



2422040 1 Set
BIRNE 4 Blister à 12 Einzelformen
(2x12 Unter- & 2x12 Oberteile) mit Maß Ø 58 / H 85 mm



2422029 1 Set
APFEL 4 Blister à 12 Einzelformen
(2x12 Unter- & 2x12 Oberteile) mit Maß Ø 73 / H 58 mm



2422082 1 Set
DIAMANT
4 Blister à 8 Einzelformen mit Maß Ø 73 / H 58 mm



Spezielles Trennspray für PCB Kunststoffformen

Sprühen Sie eine dünne Schicht in die Formen, bevor Sie diese füllen um ein leichteres Herausnehmen des Endproduktes zu ermöglichen!

2423042 SPRAY DÉMOULANT

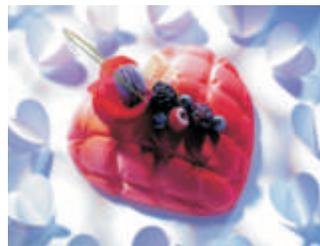
Dose à 500 ml



Formen für Entremets groß



2422004 1 Set
HERZ GROSS
10 Einzelformen mit Maß 190 x 180 mm



2422028 1 Set
HERZKISSEN GROSS
10 Einzelformen mit Maß 150 x 155 x H 35 mm



Weitere Formensets von PCB finden Sie im jeweils aktuellen Katalog, den wir Ihnen gerne auf Anfrage zusenden!

Formen für Eis am Stiel



6135190
HOLZSTIELE für Mini Magnum
L 72 / B 8 mm
Pck à 500 Stk



2422064
MINI MAGNUM
1 Silikonformplatte à 8 Einzelformen
L 68 / B 37 / T 18 mm
1 Set



6135191
HOLZSTIELE für Magnum
L 112 / B 10 mm
Pck à 500 Stk



2422063
MAGNUM
2 Silikonformplatten à 6 Einzelformen
L 92 / B 48 / T 25 mm
1 Set

Gießformen für Pralinen 275x135mm



9803905  1 Stk
PC38 / 21-tlg
Pralinengröße:
44 x 24 x H 20 mm / +/-10 g



9803908  1 Stk
PC41 / 21-tlg
Pralinengröße:
43 x 25 x H 17 mm / +/-10 g



9803906  1 Stk
PC39 / 21-tlg
Pralinengröße:
38 x 26 x H 18 mm / +/-10 g



9803907  1 Stk
PC40 / 21-tlg
Pralinengröße:
43 x 25 x H 17 mm / +/-10 g



9803910  1 Stk
PC43 / 21-tlg
Pralinengröße:
38 x 26 x H 20 mm / +/-10 g



9803909  1 Stk
PC42 / 21-tlg
Pralinengröße:
41 x 41 x H 20 mm / +/-10 g



9803911  1 Stk
PC44 / 21-tlg
Pralinengröße:
35 x 24 x H 17 mm / +/-10 g



9803912  1 Stk
PC45 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 30 x H 16 mm / +/-10 g



9803913  1 Stk
PC46 / 21-tlg
Pralinengröße:
40 x 18 x H 16 mm / +/-10 g



9803914  1 Stk
PC47 / 21-tlg
Pralinengröße:
27 x 27 x H 15 mm / +/-10 g



9803915  1 Stk
PC48 / 21-tlg
Pralinengröße:
42 x 21 x H 18 mm / +/-10 g



9804400  1 Stk
PC50 ,Comaschi' / 21-tlg
3 assymetrische Formen
+/- 10g / je 7 pro Platte

Neue Pralinengießformen ,Bonbons Antonio Bachour'



Pavoni Italia together with World Champion Davide Comaschi for HEART DESIGN, a special chocolate mould for LILT fundraising - Italian League for the Fight against Cancer.



Antonio Bachour
als international bekannter „Pastry Chef“ mit mehreren Titeln hat zusammen mit Pavoni eine neue Kollektion Gießformen entwickelt.
Seine Worte: „Ich bin wirklich stolz zusammen mit Pavoni Italia inspiriert von der Natur diese neue Kollektion ‚designed‘ zu haben ...Schönheit ist in den kleinen Dingen.“

 Die Pavoni-Gießformen sind bei uns nur bedingt lagernd. Gerne informieren wir Sie auf Anfrage über die Lieferzeit. Informationen zu weiteren Gießformen finden Sie unter www.confis-express.de oder auf Anfrage.
Info-Telefon: 0731 - 70 79 - 1141



6091003 1 Stk
PC01 / 21-tlg
Pralinengröße:
14 x 37 x H 19 mm / 10 g



6091005 1 Stk
PC03 / 21-tlg
Pralinengröße:
15 x 37 x H 15 mm / 10 g



6091004 1 Stk
PC02 / 21-tlg
Pralinengröße:
17 x 37 x H 17 mm / 10 g



6091006 1 Stk
PC04 / 21-tlg
Pralinengröße:
15 x 37 x H 19 mm / 10 g



6091011 1 Stk
PC09 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 30 x H 18 mm / 10 g



6091012 1 Stk
PC10 / 21-tlg
Pralinengröße:
32 x 32 x H 19 mm / 10 g



6091013 1 Stk
PC11 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 30 x H 17 mm / 10 g



6091001 1 Stk
PC12 / 21-tlg
Pralinengröße:
30 x 30 x H 18 mm / 10 g



6091014 1 Stk
PC13 / 21-tlg
Pralinengröße:
22 x 22 x H 20 mm / 10 g



6091015 1 Stk
PC14 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 26 x H 26 mm / 10 g



6091016 1 Stk
PC15 / 21-tlg
Pralinengröße:
26 x 23 x H 21 mm / 10 g



6091019 1 Stk
PC18 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 28 x H 17 mm / 10 g



6091053 1 Stk
SP1024 / 21-tlg
Pralinengröße:
D 25 x H 17 mm / 15 g



6091056 1 Stk
SP1045 / 24-tlg
Pralinengröße:
28 x 25 x H 17 mm / 13 g



6091060 1 Stk
SP1156 / 30-tlg
Pralinengröße:
30 x 15 x H 12 mm / 11 g



6091062 1 Stk
SP1217 / 24-tlg
Pralinengröße:
D 24 mm / 15 g



6091020 1 Stk
PC19 / 24-tlg
Pralinengröße:
22 x 18 x H 28 mm / 10 g



6091021 1 Stk
PC20 / 24-tlg
Pralinengröße:
22 x 21 x H 28 mm / 10 g



6091022 1 Stk
PC21 / 24-tlg
Pralinengröße:
18 x 18 x H 28 mm / 10 g



6091023 1 Stk
PC22 / 24-tlg
Pralinengröße:
D 21 x H 28 mm / 10 g



Die Pavoni-Gießformen sind bei uns nur bedingt lagernd. Gerne informieren wir Sie auf Anfrage über die Lieferzeit.
Informationen zu weiteren Gießformen finden Sie unter www.confis-express.de oder auf Anfrage.

Info-Telefon: 0731 - 70 79 -1141

Rücknahme & Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen!

Sie sind so perfekt unperfekt!

ARTISANAL-Pralinenformen sind eine einzigartige Neuheit bei der Schokoladenverarbeitung.

Mit den vielen Pralinenformen dieser Linie genießen Sie alle Vorteile eines professionell zubereiteten Fertigprodukts. Sie formen zeitsparend und präzise exzellente Pralinen auch mit zarter Füllung.



6091250 1 Stk
RUND
RELIEF „RING“ 21-teilig
ø 28 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091251 1 Stk
RUND
RELIEF „STREIFEN“ 21-tlg.
ø 28 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091252 1 Stk
RUND
RELIEF „KRINGEL“ 21-teilig
ø 28 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091253 1 Stk
RUND
SMOOTH „GLATT“ 21-teilig
ø 28 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091280 1 Stk
OVAL
RELIEF „RING“ 21-teilig
L 37 / B 21 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091281 1 Stk
OVAL
RELIEF „RAUTE“ 21-teilig
L 37 / B 21 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091282 1 Stk
OVAL
RELIEF „KRINGEL“ 21-teilig
L 37 / B 21 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091283 1 Stk
OVAL
SMOOTH „GLATT“ 21-teilig
L 37 / B 21 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091260 1 Stk
QUADRAT
RELIEF „BLUME“
L / B 26 x H 13mm / 10g
ARTISANAL



6091261 1 Stk
QUADRAT
RELIEF „PUNKT“ 21-teilig
L / B 26 x H 13mm / 10g
ARTISANAL



6091262 1 Stk
QUADRAT
RELIEF „RING“ 21-teilig
L / B 26 x H 13mm / 10g
ARTISANAL



6091263 1 Stk
QUADRAT
SMOOTH „GLATT“ 21-teilig
L / B 26 x H 13mm / 10g
ARTISANAL



6091270 1 Stk
RECHTECK
RELIEF „RING“ 21-teilig
L 37 / B 16 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091271 1 Stk
RECHTECK
RELIEF „STREIFEN“ 21-tlg.
L 37 / B 16 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091272 1 Stk
RECTECK
RELIEF „PUNKT“
L 37 / B 16 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



6091273 1 Stk
RECHTECK
SMOOTH „GLATT“ 21-teilig
L 37 / B 16 x H 14mm / 10g
ARTISANAL



Brunner Tafel- & Riegelformen



6350009 1 Stk
HB-0017-S 'Die Klassische'
Größe: 157 x 78 x 9 mm
3-teilig / ca. 100 g



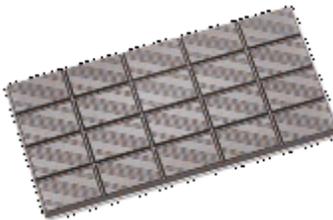
6350182 ⓘ 1 Stk
HB-9008-S
Größe: 157 x 77,5 x 8,5 mm
3-teilig / ca. 100 g



6350183 ⓘ 1 Stk
HB-9014-S
Größe: 185 x 85 x 6 mm
3-teilig / ca. 100 g



6350184 ⓘ 1 Stk
HB-9052-PC
Größe: 95 x 63 x 8 mm
4-teilig / ca. 50 g



6350185 ⓘ 1 Stk
HB-0205.520-S
Größe: 185 x 90 x 5,5 mm
3-teilig / ca. 100 g



6350190 ⓘ 1 Stk
HB-0205.524-S
Größe: 175 x 87 x 8 mm
3-teilig / ca. 140 g



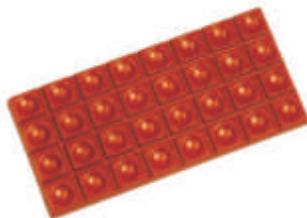
6350186 ⓘ 1 Stk
HB-9007-S
Größe: 154 x 75 x 10 mm
3-teilig / ca. 95 g



6350187 ⓘ 1 Stk
HB-9004-S
Größe: 157 x 79 x 15 mm
3-teilig / ca. 180 g



6350181 ⓘ 1 Stk
HB-9012-S
Größe: 157 x 77,5 x 8,5 mm
3-teilig / ca. 100 g



6350057 ⓘ 1 Stk
HB-0966-S
Größe: 159 x 76 x 5 mm
3-teilig / ca. 69 g



6350099 ⓘ 1 Stk
HB-0299-S
Größe: 84 x 84 x 14 mm
6-teilig / ca. 95 g



6350189 ⓘ 1 Stk
HB-9028-S
Größe: 130 x 26 x 12 mm
7-teilig / ca. 40,5 g



6350012 1 Stk
HB-0274-S
Größe: 113 x 40 x 13 mm
6-teilig / ca. 50,5 g



6350161 ⓘ 1 Stk
HB-9017-S
Größe: 130 x 26 x 12 mm
7-teilig / ca. 40,5 g



6350188 ⓘ 1 Stk
HB-9019-S
Größe: 159 x 30 x 10 mm
7-teilig / ca. 39,5 g



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd, können aber, sofern beim Hersteller vorrätig, innerhalb 48 - 72 Stunden (je nach Liefergebiet) geliefert werden. Gerne informieren wir Sie genauer: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme & Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



BRUNNER[®]

**Schokoladenformen
Chocolate Moulds**



*Informationen zu weiteren
Gießformen von Brunner
erhalten Sie bei uns:*

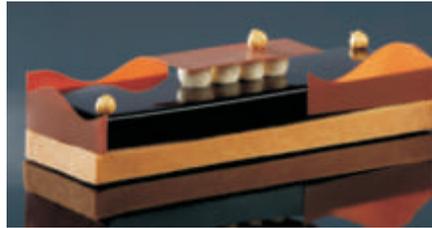
*Info-Telefon: 0731 - 70 79 1-41
info@confis-express.de*



Wenn die 'Tarte' zum Kunstwerk wird

Pavoni und der Chefpâtissier Gianluca Fusto sind einer Idee von Fabrice David aus dem Jahre 2007 gefolgt und haben ein System für die einfachere Zubereitung von nicht nur schönen, sondern auch köstlichen Mürbeteigartees entwickelt.

Dessert- / Torten- / Tarte-Ringe aus Edelstahl mikrogelocht in verschiedenen Varianten



Weitere Größen auf Anfrage
und in unserem Onlineshop
Suche: -> Ring gelocht



RUND

6098213 ⓘ XF7020

D 7 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck D 6 cm

9805057 ⓘ XF9020

D 9 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck D 8 cm

9805058 ⓘ XF1120

D 11 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck D 10 cm

6098212 ⓘ XF1920

D 25 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck D 24 cm

9805358 ⓘ XF2520

D 19 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck
D 18 cm

6098200 ⓘ XF1535

D 15 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck D 14 cm

6098202 ⓘ XF1935

D 19 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck D 18 cm



QUADRAT

6098237 ⓘ XF656520

L/B 6,5 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck 5,5 cm

6098235 ⓘ XF151520

L/B 15 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck 14 cm

6098236 ⓘ XF191920

L/B 19 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck 18 cm

9803821 ⓘ XF04

L/B 19 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck D 18 cm
abgerundete Kanten / Ecken

9803822 ⓘ XF06

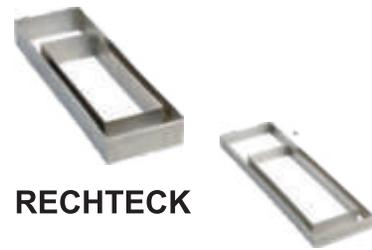
L/B 19 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck D 18 cm
abgerundete Kanten / Ecken

6098230 ⓘ XF151535

L/B 15 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck 14 cm

6098231 ⓘ XF191935

L/B 19 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck D 18 cm



RECHTECK

6098275 ⓘ XF197020

L 19 x B 7 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck 6x18 cm

6098270 ⓘ XF197035

L 19 x B 7 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck 6x18 cm



OVAL

6098255 ⓘ XFO299020

L 19 x B 7 cm x H 2 cm
für Tarte / Gebäck 6x18cm

6098255 ⓘ XFO299035

L 19 x B 7 cm x H 3,5 cm
für Tarte / Gebäck 6x18cm

ⓘ Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd und werden nur auftragsbezogen für Sie bestellt. Die Lieferzeit beträgt ca. 10-15 Werktagen. Nähere Informationen erhalten sie gerne im Zuge Ihrer Bestellung. Telefon: 0731 - 70 79 1141 Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen.

Füll-, Sprüh- & Schminkgeräte

Fülltrichter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6104042	MATFER FÜLLTRICHTER Volumen 1,5 Ltr inkl. 4 Tüllen Ø 2,5; 4; 5,5 und 8 mm und Halterung Polycarbonattrichter + Halterung aus Edelstahl D 208 / H 308 mm, 805 g	1 Stk

Dieser Trichter aus Polycarbonat erleichtert das Einfüllen und Dosieren von flüssigen Produkten wie Likören, Gelees, Pürees, Saucen, Cremes etc.

Das leichte und handliche Gerät mit 1,5 l Fassungsvermögen garantiert ein präzises Arbeiten in jeder Situation.

- Der ergonomische Griff bietet einen einzigartigen Arbeitskomfort
- Der transparente Kegel ermöglicht eine bessere Verfolgung des Vorgangs
- Lieferung mit Halterung
- Spülmaschinengeeignet

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6209004	LIKÖR- & FONDANTRICHTER 1,9 Ltr inkl. 3 Dosiertüllen mit D 2, 4 und 6 mm Edelstahl inkl. Ständer + Auffangschale D 19 cm	1 Stk



6209003	1 Stk
TRÜFFEL-FÜLLER GM 700	
<ul style="list-style-type: none"> • Handgerät zum Füllen von jeder Art von Hohlkörpern mit stufenloser exakter Dosiereinrichtung • Dosiermenge 1 - 15 g 	

Der **Trüffelfüller GM 700** ist:

- Unentbehrlich** im rationellen Kleinbetrieb. Ein Füllgerät der unbegrenzten Möglichkeiten.
- Unbeschränkt** sind die Einsatzmöglichkeiten zum Füllen von Fettgebäckem, Halbschalen, Trüffelkugeln bis hin zur Praline.
- Unübertroffen** beim schnellen und exakten Füllen, so gut wie tropfenfrei - eine saubere Sache.
- Unschlagbar** bei der stufenlosen und genauen Mengeneinstellung zur optimalen Kontrolle auch der Kosten.
- Universell** zum Füllen mit Quark, Pudding, Ganache, Likör, Marmelade, Creme, also alle homogenen Massen.

6209006	1 Stk
FÜLLTRICHTER 1,9 Ltr aus Chromnickelstahl D 18 / H 25 cm	

6209002	1 Stk
ABSETZSTÄNDER für Fülltrichter aus Chromnickelstahl D14 cm	



Garnierflaschen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6129014	COULIS-FLASCHE inklusive Spitzdeckel 50 ml	1 Stk
6129015	COULIS-FLASCHE inklusive Spitzdeckel 250 ml	1 Stk
6129016	COULIS-FLASCHE inklusive Spitzdeckel 500 ml	1 Stk
6129017	COULIS-FLASCHE inklusive Spitzdeckel 1000 ml	1 Stk
6129018	ERSATZ-SPITZDECKEL f. Coulis-Flasche für 250 & 500 ml	1 Stk



Füll-, Sprüh- & Schminkgeräte

Sprühgeräte

6101307 1 Stk

SPRÜHPISTOLE Krebs 25, 700 ml
ohne Kompressor zu verwenden
Zum Besprühen mit Glasur, Gelee,
Fett und Schokolade.



Technische Daten:

- Spannung: 230 V/50 Hz
- Leistung: 60 W
- Viskositätsleistung (DIN-sec.): 120
- Förderleistung max. (Wasser): 280 g/min
- Kolben: Chromnickelstahl
- Pumpenzylinder: Vollhartmetall (VHM)
- Rundstrahldüse R6: mit Rubineinsatz
- Flachstrahldüse F7S: mit Hartmetalleinsatz
- Düsenverlängerung: gebogen 45°, Messing vernickelt
- Behälterinhalt: 700 ml
- Kabellänge: 2.5 m
- Gewicht netto: 1.4 kg

- In der Mikrowelle erhitzebarer Polypropylen-Behälter
- Druckregelung über Drucktaste
- Müheleose Reinigung über Durchlauf von Wasser mit Fettlösezusatz
- Die zerlegbaren Teile sind spülmaschinenfest

Sprühen statt Pinseln - Sparen Sie Zeit !!!

- Ideal zum Einfetten von Backblechen und Backformen oder zum Spritzen von Flüssigkeiten mittlerer Viskosität wie z.B. Nappage, Gelee, Schokolade, Fett ...
- Ideales, schnelles Besprühen glatter Oberflächen durch zusätzliche Flachstrahldüse - von dicker bis zu feiner Besprühung ...
- Bequemes Arbeiten nach oben, unten, in Ecken und Kanten durch Düsenverlängerung
- Gleichmäßig feine Materialverteilung für eine optimale Oberflächenbeschichtung
- Handlich, schnell, mobil einsetzbar
- Druckregelung durch Drucktaste
- In der Mikrowelle erhitzebarer Polypropylenbehälter
- Müheleose Reinigung über Durchlauf von Wasser mit Fettlösezusatz
- Einzelteile sind spülmaschinenfest



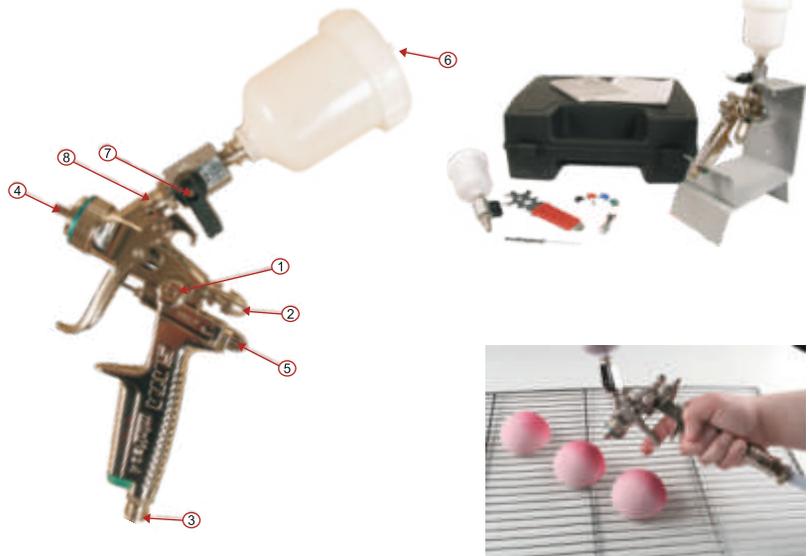
2037026 1 Set

MC SCHOKO-SPRÜHPISTOLEN-SET für Kakaobutter

Set-Inhalt:

- Sprühpistole, 2 Behälter, • Metallständer
- Universalschlüssel + Reinigungsset,
- 4CCS Clips, • Koffer
- Anleitung + Anwendung in allen Sprachen

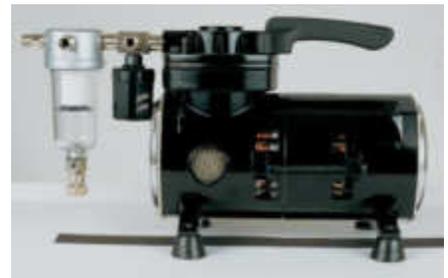
1. stufenlose Einstellung des Strahls
2. Einstellung der Sprühstärke /Drucks
3. Anschlussstück für Kompressor
4. Düse
5. Luftdruckregulierung
6. Schutz gegen Überdruck
7. Schnellverschluss des Behälters
8. Schnellbefestigung des Behälters an der Pistole



Schminkpistolen

Kompressor für Schminkpistole - wartungsfrei

- realer Arbeitsdruck im Dauerbetrieb: ca. 2,5 bar • max. Druck 7 bar
- inkl. Anschluss-Schlauch



6129008 1 Stk

SCHMINKPISTOLE Hansa 281
Düse 0,2 mm / 2 ml Becher

6129010 1 Stk

SCHMINKPISTOLE Hansa 381
Düse 0,3 mm / 5 ml Becher

6129012 1 Stk

KOMPRESSOR für Schminkpistole
EURO-TEC10A/HTC10A

Bunsenbrenner

6101212 1 Stk

BUNSENBRENNER nachfüllbar mit Piezozünder

- leichte und sichere Handhabung
- Piezo-Zündung
- regelbare Turboflamme bis ca. 1450°C
- nachfüllbar mit Feuerzeuggas
- Maße: ca. Ø: 45 mm, Höhe: 165 mm



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd.
Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie
gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 1141
Rücknahme oder Umtausch
sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



Pralinengabeln, -Absetzpapier & Trüffelgitter



6204023 1 Stk
PRALINENGABEL Spirale



6204024 1 Stk
PRALINENGABEL rund



6204025 1 Stk
PRALINENGABEL oval



6204026 1 Stk
PRALINENGABEL 2 Zinken



6204027 1 Stk
PRALINENGABEL 3 Zinken



6204028 1 Stk
PRALINENGABEL 4 Zinken



6204029 1 Stk
PRALINENGABEL 8 Zinken



6204030 1 Stk
**PRALINENGABEL-SATZ
6-teilig**
Spirale / rund / oval /
2, 3 & 4 Zinken

6204031 1 Stk
**PRALINENGABEL-SATZ
10-teilig**
siehe Abbildung



6053204 1 Stk
**TRÜFFELGITTER mit Fuß 2 cm /
44 x 32 cm**
Edelstahl, Gewebe: 10 x 10 mm, gewellt



6053203 1 Stk
**TRÜFFELGITTER 9 x 9 mm /
45 x 32 cm**
Edelstahl, Gewebe: 9 x 9 mm, glatt

6053202 1 Stk
**TRÜFFELGITTER mit Fuß 2 cm /
39 x 59 cm**
Edelstahl, Gewebe: 8x8 mm, gewellt



Sahnespender / Espumafaschen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6601097	ISI GOURMET-WHIP Plus 1 Ltr Edelstahl gebürstet, für kalte und warme Anwendungen, spülmaschinenfest	1 Stk
6552001	ISI GOURMET-WHIP Plus 1/2 Ltr Edelstahl gebürstet, für kalte und warme Anwendungen, spülmaschinenfest	1 Stk
6552002	ISI THERMO-WHIP Plus 1/2 Ltr doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche, spülmaschinenfest hält bis zu 3 Stunden warm und bis zu 8 Stunden kühl	1 Stk
6552004	ISI SAHNEKAPSELN für Gourmet- & Thermo Whip	Pck à 24 Stk



Backfolie, Baktrennpapier & Trennwax

Dauerbackfolie

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5006003	DAUERBACKFOLIE Type M 60 x 40 cm, Stärke 0,15 mm, braun	1 Stk
5006009	DAUERBACKFOLIE Type S 57 x 78 cm, Stärke 0,25 mm, braun	1 Stk

Baktrennpapier auf Rolle

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5022001	TRENNPAPIER Breite 40 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle
5022003	TRENNPAPIER Breite 50 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle
5022004	TRENNPAPIER Breite 57 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle

Baktrennpapier geschnitten

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5022009	TRENNPAPIER SUPER EXTRA (für 60 x 40 cm) Breite 39 cm, Länge 59 cm	Pck à 500 Stk
5020006	TRENNPAPIER PERGAPACK (für 60 x 40 cm) Breite 40 cm, Länge 60 cm, für Lauge geeignet	Pck à 500 Stk
5022006	TRENNPAPIER PERGAPACK (für 60 x 80 cm) Breite 57 cm, Länge 78 cm, für Lauge geeignet	Pck à 500 Stk

Baktrennpapier rund

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5020009	TRENNPAPIER rund Durchmesser 28 cm	Pck à 500 Stk
5020010	TRENNPAPIER rund Durchmesser 30 cm	Pck à 500 Stk

Trennwax / Trennmittelspray für Backbleche & Backformen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
2930007	TRENNWAX-SPRAY	Dose à 500 ml

Spritzbeutel / Dressiersäcke

Mehrwegspritzbeutel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6272001	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.1 „Export“ 28 cm	1 Stk
6272002	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.2 „Export“ 34 cm	1 Stk
6272003	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.3 „Export“ 40 cm	1 Stk
6272004	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.4 „Export“ 46 cm	1 Stk
6272005	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.5 „Export“ 50 cm	1 Stk
6272006	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.6 „Export“ 55 cm	1 Stk
6272007	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.7 „Export“ 60 cm	1 Stk
6272008	THERMO-SPRITZBEUTEL NR.8 „Export“ 65 cm	1 Stk

6272009 DEKOR-SPRITZBEUTEL klein 21 cm zum Aufschneiden Pck à 5 Stk

Einwegspritzbeutel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6101337	MATFER EINWEGSPRITZBEUTEL grün 59 cm Stärke 0,75 mm / L 590 x B 280 mm	Pck à 100 Stk



6272010	THERMO-EINWEGSPRITZBEUTEL „One Day“ 55 cm	Rol à 100 Stk
6272011	THERMO-EINWEGSPRITZBEUTEL mittel 40 cm	Pck à 100 Stk
6272012	THERMO-EINWEGSPRITZBEUTEL klein 30 cm	Pck à 100 Stk

6272013	HYGOMAX HYGIENE-EINWEGSPRITZBEUTEL 53 cm	Pck à 72 Stk
6272014	HYGOMAX HYGIENE-EINWEGSPRITZBEUTEL 30,5 cm	Pck à 72 Stk

Einwegspritzbeutel mittel & klein



„One Day“ 55cm

Die Einwegspritzbeutel One Day sind hygienisch, transparent, außen besonders griffig, innen glatt mit geschlossener Spitze, mit & ohne Tülle einsetzbar.



- extra griffige Oberfläche
- sterile Innenseite durch Doppelnaht
- mikrowellengeeignet
- Temperaturbereich -30 bis +110°C



WANDHALTER für Hygomax

Spritzbeutel & Tüllenhalter

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6272021	THERMO ABSETZSTÄNDER für Spritzbeutel Kunststoff	1 Stk
6272017	THERMO SPRITZBEUTEL-TÜLLENHALTER weiss beschichtet	1 Stk
6272018	SPRITZBEUTEL- und TÜLLENHALTER Edelstahl	1 Stk



Matfer Komfort-Einwegspritzbeutel mit:

- **glatter Innenschicht** zum mühelosen Befüllen, Zutaten gleiten spielend
- **Velourtextur-Außenschicht** rutschsicher auch mit nassen oder fettigen Händen
- **sehr robust** temperaturbeständig, 3-lagige Folie
- **großes Füllvolumen** durch 590 x 280 mm, weniger oft Befüllen
- **bequemes Greifen** dank nahtloser Verschweißung
- **steril & absolut hygienisch**





Schokobrunnen & Temperiergeräte

Schokobrunnen



6209524 ⓘ

1 Stk

SCHOKOLADENBRUNNEN EDELSTAHL klein

Material: Edelstahl, Temperatur von 0 bis 80 °C einstellbar
 Bodendurchmesser 33 cm, 240 Volt
 Höhe 60 cm, Kapazität 1,5 kg, 150 W



6209533 ⓘ

1 Stk

SCHOKOLADENBRUNNEN EDELSTAHL groß

Material: Edelstahl, Temperatur regelbar
 240 Volt, Höhe 80 cm, Kapazität 5 - 6 kg
 215 W

Temperiergeräte



6101302

MATFER TEMPERIERGERÄT 3,5 ltr

inkl. Deckel & Schüssel

für Schokolade, Fondant, Couverturen, Saucen, Gelees,
 Fertiggerichte, ersetzt vorteilhaft das herkömmliche Wasserbad
 bei der Zubereitung von Saucen. Caloribac ist ein praktisches
 Arbeitsgerät für Pralinenhersteller, Konditoren und Köche.

- sparsam im Energieverbrauch
- Behälter ist aus Edelstahl, nicht herausnehmbar
- 200 Watt
- Gewicht: 1,8 kg

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6101303	MATFER ERSATZDECKEL für Temperiergerät Caloribac	1 Stk
6101304	MATFER ERSATZSCHÜSSEL für Temperiergerät Caloribac	1 Stk

Der kleinste Schmelztiegel des Sortiments hat inzwischen seinen Weg in die Küchen unzähliger Schokoladenliebhaber gefunden, die zu Hause selbst Desserts mit Schokolade zubereiten.



6807010 ⓘ

1 Stk

MOLDART TEMPERIERGERÄT klein 3 kg „Smeltbak“

inkl. Deckel & Schüssel, D 310 x 180 mm

Mol d'Art Schmelztiegel für das Schmelzen und Temperieren (Vorkristallisieren) von Schokolade. Induktionserwärmung garantiert ein Schmelzen unter besten Bedingungen und sorgt für mehr Benutzerkomfort.

Eigenschaften

- Indirektes Schmelzen
- Regelbare Induktionserwärmung mit mechanischem Thermostat
- Lieferung mit herausnehmbarer Edelstahlschale
- Komplett mit Deckel
- inkl. Edelstahlschale
- Netzspannung: 110-220 V



6807016 ⓘ

1Stk

MOLDART TEMPERIERGERÄT groß 6 kg „Smeltbak“

inkl. Deckel & Schüssel, 420 x 230 x 180 mm



6807050 ⓘ

1 Stk

MOLDART ERSATZSCHALE

Inox f. Smeltbak 6 kg (6807016)
 L 32,5 x B 26,5 x H 10 cm



6807020 ⓘ

1 Stk

MOLDART ERSATZSCHALE

Inox f. Smeltbak 3 kg (6807010)
 D 24 cm



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



LCM – Maschinen und Anlagen für die Schokoladenverarbeitung

LCM 240 ATC – LCM 320 ATC

Schokoladenüberzugsmaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung – in kompakter Bauform

Überzugsmaschinen mit den Bandbreiten von 24 cm und 32 cm sind die optimale Lösung für den Überzug von Produkten aller Art.

Ob Pralinen, Torten, Bodenüberzug, durch die lange Abtropfstrecke eignen sich die Maschinen dieser Bauform für den Überzug der allermeisten Produkte.

Auch zum Gießen bieten diese Maschinen genügend Raum für komfortables Arbeiten. Überzugsband kann leicht entfernt und gereinigt werden.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden – manuell oder vollautomatisch durch Erweiterung mit einem LCM Auflöser.

LCM 25 AT – LCM 40 AT – LCM 60 AT

Schokoladentemperiermaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung

Die AT Modelle eignen sich zum Gießen von Hohlkörpern und Formen, zum Überziehen von Torten und Gebäck aller Art und zur Beschickung von Überzugs- und Dosiermaschinen aller Fabrikate.

Durch die in alle Richtungen beweglichen Gießrohre sind die Maschinen flexibel einsetzbar.

Es ist möglich im laufenden Prozess flüssige Schokolade nachzufüllen.

Bei den Modellen LCM 40 AT und LCM 60 AT ist dies auch vollautomatisch durch die LCM Auflöser mit integrierter Pumpe (LCM M-Modelle) möglich.

Bedienung, Schokoladenwechsel und Reinigung ist bei diesen Modellen sehr einfach.

LCM 8 T – LCM 25 T – LCM 25 TP

Handtemperiergeräte

Handtemperiergeräte sind ideal zum Gießen von Hohlkörpern und Formen aller Art oder zum Überziehen und Tauchen von verschiedenen Produkten wie Pralinen und Gebäck. Sie halten die im Gerät temperierte Kuvertüre den ganzen Tag über auf Arbeitstemperatur.

Das Modell 8 T ist unser kleinstes Temperiergerät mit 8 kg Fassungsvermögen.

Die Modelle LCM 25 T und LCM 25 TP temperieren jeweils 25 kg Schokolade.

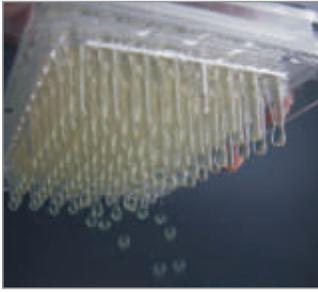
Der LCM 25 TP ist zum Gießen von Formen aller Art zusätzlich mit einer Pumpe ausgestattet. Da der Antriebsmotor abnehmbar ist kann die Pumpe des LCM 25 TP gewaschen werden.

Rufen Sie uns einfach an: Wir beraten Sie gerne!

Telefon: +49 (0)731 - 7079-140

Temperiermaschinen
Überzugsmaschinen
Schokoladenauflöser
Kühltunnel





100%Chef

Technik für die moderne Küche



EXCALIBUR - Dehydrator



ALADIN - Aromatic

Nähere Informationen zur Auswahl, zu Preisen und Lieferzeiten dieser Artikel erhalten sie gerne auf gezielte Anfrage unter: 0731 -70 79 1-63

CONFI - Kit



COOL - Bar





I. Verpackungen & Präsentation





100%Chef

100% Chef Präsentation



„Stone“ Linie



Sublime

„Cannibal“ Linie



100% Chef modernste Technik und Präsentation für die Gastronomie

Mehr erfahren Sie unter www.confis-express.de -> Suche: **100% Chef** oder auf gezielte Anfrage



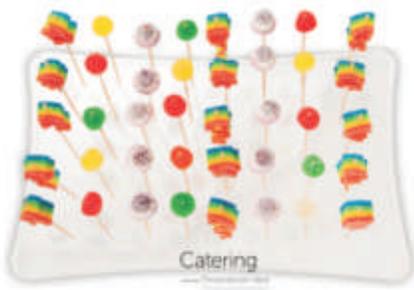
100%Chef

„Textura“ Linie





100% Chef Präsentation



Miniaturas Miniatures



100% Chef modernste Technik und Präsentation für die Gastronomie
Nähere Informationen zu Preisen, Abnahmemengen und Lieferzeiten gerne auf gezielte Anfrage unter
info@confis-express.de, Tel: +49 (0) 731 - 70 79 1 831



ZIEHER ‚Secrets of the Stars‘



SPIRALHALTER gehämert ⓘ

MARMORPLATTE für Spiralhalter ⓘ

- 5250012 **24 Löcher** 45 x 31 x 5 cm 1 Stk
- 5250013 **3 Löcher** 30 x 10 x 2,5 cm 1 Stk

- 5250008 **Höhe 20 cm** 1 Stk
- 5250009 **Höhe 25 cm** 1 Stk
- 5250010 **Höhe 30 cm** 1 Stk
- 5250011 **Höhe 35 cm** 1 Stk

- 5252000 ⓘ 1 Stk
- DESSERTGLAS Vol. 8cl**
Maße: D 6,8 cm, Höhe 10,0 cm
- Pck à 12 Stk



- 5250018 ⓘ 1 Stk
- FOOD DISPLAY für Gläser 6 Löcher**
Maße: 21 x 9,5 cm, Höhe 10,5 cm
gehämert



- 5250014 ⓘ 1 Stk
- GLASTELLER 3-eckig**
Maße: Länge 33 cm, Höhe 8,0 cm
schwarz-grau

- 5250023 ⓘ
- KRISTALLSCHALE Vol. 15 cl**
Maße: 14,5 x 7,5 cm, Höhe 5 cm
- Pck à 6 Stk

- 5250024 ⓘ
- KRISTALLSCHALE Vol. 34 cl**
Maße: 18 x 9,5 cm, Höhe 7 cm
- Pck à 12 Stk



- 5250016 ⓘ
- REAGENZGLAS**
- Pck à 24 Stk

- 5250017 ⓘ
- NATURKORKEN**
Maße: 26 x 20 / 17 mm
- Pck à 24 Stk

- 5250015 ⓘ 1 Stk
- REAGENZGLASHALTER**
Maße: 23 x 7 x 4,6 cm
schwarz-klar



ZIEHER ‚Secrets of the Stars‘



5252001 **GLASSCHÄLCHEN** Vol. 17 cl
Maße: D 9 cm, Höhe 6,8 cm
doppelwandig
Pck à 6 Stk



5252002 **LATTE MACCIATO GLAS** Vol. 30 cl
Maße: D 9,2 cm, Höhe 10 cm
doppelwandig
Pck à 6 Stk



5252003 **GLASSCHÄLCHEN** Vol. 35 cl
Maße: D 15 cm, Höhe 7,5 cm
doppelwandig
Pck à 4 Stk



5252004 **GLASSCHÄLCHEN satiniert** Vol. 8 cl
Maße: D 6,5 cm, Höhe 9,0 cm
doppelwandig
Pck à 6 Stk



5252005 **GLASSCHÄLCHEN** Vol. 17 cl
Maße: D 8,0 cm, Höhe 9,0 cm
doppelwandig
Pck à 6 Stk



„DressCoat“



5250021 **GLASDOSE ‚Amuse‘ mit Deckel** 1 Stk
Maße: D 8,0 cm, Höhe 10,0 cm,
Vol. 22 cl



5250022 **GLASDOSE ‚Amuse‘ mit Deckel** 1 Stk
Maße: D 9,0 cm, Höhe 9,0 cm,
Vol. 24 cl



„Amuse“



5250019 **PRALINEN-BOX Holz, groß** 1 Stk
Maße: 36,8 x 23,8 x 6 cm
walnussfarben



5250020 **PRALINEN-BOX Holz, klein** 1 Stk
Maße: 23,8 x 23,8 x 6 cm
walnussfarben



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd.
Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 141
Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



Kunststoff-/Papierbecher & -Schalen



Deckel auf Anfrage

5210018
KUNSTSTOFFGLAS
Kova groß transparent
L / B / H 72 mm, Vol. 22 cl
Krt à 400 Stk



5210017
KUNSTSTOFFGLAS
Kova mittel transparent
L / B 58 x H 76 mm, Vol. 16 cl
Krt à 400 Stk



Deckel auf Anfrage

5210014
KUNSTSTOFFGLAS
Kova klein transparent
L / B 50 x H 45 mm, Vol. 6 cl
Krt à 300 Stk



8cl

5210500  8cl
KUNSTSTOFFGLAS
Doppio, transparent
ø 50 / 65mm, „beidseitig“ verwendbar mit 4 oder 8cl
Krt à 200 Stk



4cl



5210008
KUNSTSTOFFGLAS
Perla Ober- & Unterteil
Ø 110 mm, Vol. 300 cc
Krt à 100 Stk

5210004
KUNSTSTOFFGLAS
Mini Perla Ober- & Unterteil
Ø 60 mm, Vol. 50 cc
Krt à 100 Stk



5210075
KUNSTSTOFFGLAS
Perla open mit Loch/Öffnung
Ø 110 mm, Vol. 300 cc
Krt à 200 Stk

5210076
KUNSTSTOFFGLAS Mini
Perla open m. Loch/Öffnung
Ø 60 mm, Vol. 60 cc
Krt à 200 Stk



5210025
KUNSTSTOFFGLAS
Bodega mittel transparent
Ø 70 x H 45 mm, Vol. 17 cl
Krt à 300 Stk



5210026
DECKEL für BODEGA
mittel 17cl transparent
Ø 70 mm
Krt à 300 Stk



5210023
KUNSTSTOFFGLAS
Bodega groß transparent
Ø 78 x H 56 mm, Vol. 22 cl
Krt à 300 Stk



5210024
DECKEL für BODEGA
groß 22cl transparent
Ø 78 mm
Krt à 300 Stk



5210067
KUNSTSTOFFGLAS
Chupito transparent
Ø 48 x H 38 mm, Vol. 5 cl
Krt à 250 Stk



5210002
KUNSTSTOFFGLAS
Evo transparent
Ø 44 x H 74 mm, Vol. 6 cl
Krt à 200 Stk



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:

Telefon 0731 - 70 79 1141

Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.

Comatec ‚Original Packaging‘**Kunststoff-/Papierbecher & -Schalen**

5210012
KUNSTSTOFFGLAS
Rechteck transparent
L 60 x B / H 38 mm, Vol. 6 cl
Krt à 200 Stk



Deckel auf Anfrage

5210021 
KUNSTSTOFFGLAS
Miniglas transparent
Ø 45 x H 52 mm, Vol. 6 cl
Krt à 300 Stk



5210020 
KUNSTSTOFFGLAS
Maxiglas transparent
Ø 45 x H 82 mm, Vol. 8 cl
Krt à 300 Stk



5210003
COMATEC DECKEL für
Comptoir transparent
Ø 54 x H 80mm, Vol. 15cl
Krt à 100 Stk



5210005 
KUNSTSTOFFGLAS
Oveo weiß
Ø 48 x H 60 mm, Vol. 5 cl
Krt à 100 Stk



ohne Verschluss & ohne Sprühkopf

5210077 
KUNSTSTOFFGLAS
Sfera transparent
Ø 70 x H 78 mm, Vol. 15 cl
Krt à 100 Stk



5210078 
SPRÜHKOPF für Sfera
Krt à 50 Stk



5210007 
KUNSTSTOFFGLAS
Lova transparent
ø 48 / H 60mm, 3cl
Krt à 200 Stk

Behälter aus Glas

5211500 
MINI-WECK-GLAS
ohne Deckel & Zubehör
Ø 60 x H 45 mm, Vol. 8 cl
Krt à 24 Stk



5211501 
MINI-WECK-GLAS hoch
ohne Deckel & Zubehör
Ø 60 x H 70 mm, Vol. 14 cl
Krt à 12 Stk



5211510 
DECKEL f. Mini-Weck-Glas
Ø 60 mm
Krt à 54 Stk



5211515 
GUMMI für Mini-Weck-Glas
rot, Ø 60 mm
Krt à 100 Stk

5211516 
VERSCHLUSSCLIP
für Mini-Weck-Glas
Edelstahl
Krt à 100 Stk

Kunststoffpipetten

5210250
PIPETTE 0,5ml
„Cone Pipette“
L 9 cm
Pck à 100 Stk



5210251
PIPETTE 3ml
„Cone Pipette“
L 16 cm
Pck à 100 Stk



5210253
PIPETTE 4ml
„Mini Pipette“
L 8 cm
Pck à 100 Stk



5210252
PIPETTE 4,5ml
„Straight Pipette“
L 15,5 cm
Pck à 500 Stk

 **Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 1141
Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.**



Insitu Gläser für Desserts & Fingerfood



6105502
GLAS Elipse klein
L 65 x B 46,5 x H 65 mm,
Vol. 11 cl
Krt à 6 Stk



6105527
GLAS Elipse groß
L 87 x B 62 x H 76 mm,
Vol. 20 cl
Krt à 6 Stk



6105521
GLAS Carat klein
Ø 68 x H 58 mm,
Vol. 11 cl
Krt à 6 Stk



6105530
GLAS Carat groß
Ø 82 x H 70 mm,
Vol. 22 cl
Krt à 6 Stk



6105534
GLAS Versatile klein
Ø 66 x H 62 mm,
Vol. 4 cl
Krt à 12 Stk



6105535
GLAS Versatile groß
Ø 98 x H 88 mm,
Vol. 12 cl
Krt à 6 Stk



6105503
GLAS Bodega
Ø 81 x H 55 mm,
Vol. 20,8 cl
Krt à 12 Stk



6105529
GLAS Bamboo
Ø 91 x H 70 mm,
Vol. 26 cl
Krt à 6 Stk



6105536
GLAS Disco Dish
Ø 118 x H 65 mm,
Vol. 42 cl
Krt à 4 Stk



6105517
GLAS Caravelle
Ø 43 x H 53 mm,
Vol. 5 cl
Krt à 6 Stk

6105526
GLAS Pyramide Vertigo
4-tlg, stapelbar
Set bestehend aus
3 Gläsern:
1 x Ø 80 x H 51mm, Vol. 12cl
1 x Ø 98 x H 57mm, Vol. 22cl
1 x Ø 116 x H 65mm, Vol. 37cl
+ 1 Deckel
Krt à 1 Set = 3 Gläser



Flo France Bambusstäbchen



6101404
BAMBUSS-STÄBCHEN
Länge 90 mm

Pck à 300 Stk



6101403
BAMBUSS-STÄBCHEN
Länge 120 mm

Pck à 200 Stk

6101405
BAMBUSS-SPIESSE
Länge 250 mm

Pck à 200 Stk

Weitere Produkte zu diesem Thema
im jeweils auf Anfrage erhältlichen
Spezialkatalog.



**Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 1141
Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.**

**Flo France, Verpackungen, Präsentation, Zubehör***Pâtisserieunterlagen für Portionsgebäck*

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6104515	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN rund gold D 80 mm	Pck à 200 Stk
6104514	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN rund gold D 70 mm	Pck à 200 Stk
6104516	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN oval gold L 90 x B 55 mm	Pck à 200 Stk
6104517	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Rechteck gold L 90 x B 55 mm	Pck à 200 Stk
6104526	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN rund 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, D 70 mm	Pck à 200 Stk
6104527	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN oval 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 95 x B 55 mm	Pck à 200 Stk
6104520	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Quadrat 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L / B 80 mm	Pck à 200 Stk
6104523	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Tropfen 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 105 x B 67 mm	Pck à 200 Stk
6104525	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Herz 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, D 80 mm	Pck à 200 Stk
6104531	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Bûche 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 200 x B 100 mm	Pck à 50 Stk
6104535	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Bûche 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 400 x B 100 mm	Pck à 50 Stk
6104537	PÂTISSERIE-UNTERLAGEN Bûche 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 600 x B 100 mm	Pck à 50 Stk
6104513	PAPP-TORTENUNTERLAGEN groß 1 Seite gold, 1 Seite schwarz, L 600 x B 400 mm	Pck à 25 Stk

Torten / Kuchenschachteln

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6105010	TORTEN-KARTON einfach 16 x 16 x 8 cm	Krt à 50 Stk
6105004	TORTEN-KARTON einfach 18 x 18 x 8 cm	Krt à 50 Stk
6105005	TORTEN-KARTON einfach 20 x 20 x 8 cm	Krt à 50 Stk
6105013	TORTEN-KARTON einfach 22 x 22 x 8 cm	Krt à 50 Stk
6105020	TORTEN-KARTON einfach 28 x 28 x 8 cm	Krt à 50 Stk

Macaron-Boxen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6105016	MACARON-SCHACHTELN 20-er L 210 x B 155 x H 25mm Passend für 20 Macarons mit D 45 / Dicke 25 mm. Böden schwarz (-40°C bis +85°C), Deckel transparent (0°C bis 60°C)	Krt à 100 Stk
6105015	MACARON-TRANSPORTBOX transparent L 335 x B 245 mm, 25 Böden / 25 Deckel passend für 4 komplette Boxen 6105016 (= 4 x 20 Macarons)	Krt à 25 Stk

Aluformen & Frischhaltefolie

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6104501	ALU-EINWEGFORMEN Rund D 112 x H 18mm	Pck à 100 Stk
6101406	ALU-EINWEGFORMEN Rund D 99 x H 18mm	Pck à 100 Stk
5010009	CLINGFILM-Frischhaltefolie B 45cm, 300lfm / Rolle	Krt à 4 Rol

! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:

Telefon 0731 - 70 79 1141

Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.





Tortenkartons & Pralinschachteln

Hochwertige weiße Ausführung „Pawi Clap“, Ober- & Unterteil verbunden - Ohne Fenster

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5204007	PAWI TORTENKARTON weiß 14 x 14 x 8 cm	Krt à 100 Stk
5204009	PAWI TORTENKARTON weiß 16 x 16 x 8 cm	Krt à 100 Stk
5204010	PAWI TORTENKARTON weiß 20 x 20 x 8 cm	Krt à 100 Stk
5204005	PAWI TORTENKARTON weiß 22 x 22 x 8 cm	Krt à 50 Stk
5204001	PAWI TORTENKARTON weiß 18 x 18 x 10 cm	Krt à 50 Stk
5204004	PAWI TORTENKARTON weiß 30 x 30 x 10 cm	Krt à 25 Stk
5204006	PAWI TORTENKARTON weiß 32 x 32 x 12 cm	Krt à 25 Stk

PAWI Vision aus Incada Exel (TK-tauglich) mit Doppelfenster von Deckel durchgehend auf Rückseite

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5204100	PAWI TORTENKARTON weiß 14 x 14 x 9 cm	Krt à 50 Stk
5204102	PAWI TORTENKARTON weiß 20 x 20 x 9 cm	Krt à 50 Stk
5204104	PAWI TORTENKARTON weiß 28 x 28 x 9 cm	Krt à 50 Stk

Pralinenverpackungen

Weißer Linie - Ohne Einlage - diese sind separat zu ordern - siehe unten

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5201422	PAWI PRALINENSCHACHTEL Würfel weiß 34 x 34 x 34 mm, für 1 Praline	Krt à 100 Stk
5201436	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 68 x 38 x 31 mm, für 2 Pralinen	Krt à 100 Stk
5201401	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 79 x 77 x 30 mm, für 4 Pralinen, ca. 50 g	Krt à 50 Stk
5201419	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 112 x 75 x 30 mm, für 6 Pralinen, ca. 75 g	Krt à 50 Stk
5201405	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 114 x 112 x 30 mm, für 9 Pralinen, ca. 100 g	Krt à 50 Stk
5201407	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 155 x 125 x 30 mm, für 12 Pralinen, ca. 150 g	Krt à 50 Stk
5201404	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 166 x 163 x 30 mm, für 16 Pralinen, ca. 200 g	Krt à 50 Stk
5201454	PAWI PRALINENSCHACHTEL weiß 189 x 150 x 30 mm, für 20 Pralinen, ca. 250 g	Krt à 50 Stk

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5201449	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 9er Schachtel	Krt à 50 Stk
5201450	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 12er Schachtel	Krt à 50 Stk
5201451	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 4er Schachtel	Krt à 50 Stk
5201452	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 6er Schachtel	Krt à 50 Stk
5201453	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 16er Schachtel	Krt à 50 Stk
5201455	PAWI PAPIER-EINLAGEN weiß für 20er Schachtel	Krt à 50 Stk



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.

Pralinenverpackungen

Trüffel- / Pralinenstangen

Gold-Silberkarton mit Klarsichthülle

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5201201	PAWI PRALINENSTANGEN gold-silber 120 x 30 x 30 mm, für 4 Pralinen, ca. 50 g	Krt à 100 Stk
5201202	PAWI PRALINENSTANGEN gold-silber 230 x 30 x 30 mm, für 8 Pralinen, ca. 100 g	Krt à 100 Stk

PAWI | | |
DESIGN PACKAGING LOGISTICS



Klarsichtstange mit Gold-Silber-Schieber / -Einlage

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5201203	PAWI PRALINENSTANGEN transparent 100 x 30 x 30 mm, für 3 Pralinen, ca. 40 g	Krt à 88 Stk
5201204	PAWI PRALINENSTANGEN transparent 120 x 30 x 30 mm, für 4 Pralinen, ca. 50 g	Krt à 162 Stk
5201205	PAWI PRALINENSTANGEN transparent 185 x 30 x 30 mm, für 6 Pralinen, ca. 75 g	Krt à 108 Stk
5201206	PAWI PRALINENSTANGEN transparent 245 x 30 x 30 mm, für 8 Pralinen, ca. 100 g	Krt à 78 Stk
5201207	PAWI PRALINENSTANGEN transparent 350 x 30 x 30 mm, für 12 Pralinen, ca. 150 g	Krt à 54 Stk



Pralinenkapseln

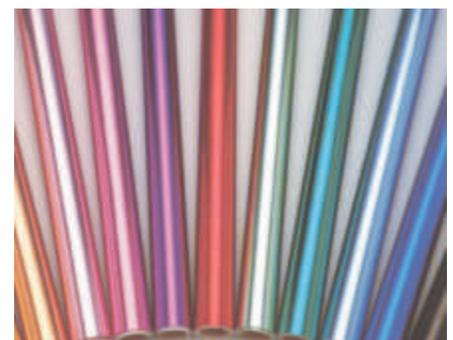
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5160004	PAWI PRALINENKAPSELN braun D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5160005	PAWI PRALINENKAPSELN weiß D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5201212	PAWI PRALINENKAPSELN grün D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5201213	PAWI PRALINENKAPSELN gelb D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5201214	PAWI PRALINENKAPSELN rot D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5201215	PAWI PRALINENKAPSELN blau D 25 / H 16 mm	Krt à 2000 Stk
5201220	PAWI PRALINENKAPSELN schwarz D 25 / H 16mm	Krt à 2000 Stk



Alu-Wickelfolien

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5209020	PAWI ALU-WICKELFOLIE Bronze 1000 x 50 cm	1 Stk
5209021	PAWI ALU-WICKELFOLIE Rose 1000 x 50 cm	1 Stk
5209022	PAWI ALU-WICKELFOLIE Lila 1000 x 50 cm	1 Stk
5209023	PAWI ALU-WICKELFOLIE Rot 1000 x 50 cm	1 Stk
5209026	PAWI ALU-WICKELFOLIE Blau 1000 x 50 cm	1 Stk

Weitere Farben und Zuschnitte auf Anfrage!



! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



Confiserie-Verpackungen

Pralinen-Schachteln ‚Ballotin‘ verschiedene Ausführungen und Motive

mit Motiv ‚Design‘ weiß-bunt
ein Teil zum Zusammenfalten
mit Goldkartoneinlage



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9803656	für ca. 125 g / 95 x 50 x 50 mm	Pck à 50 Stk
9803657	für ca. 250 g / 110 x 60 x 58 mm	Pck à 50 Stk
9803658	für ca. 375 g / 125 x 64 x 62 mm	Pck à 50 Stk
9803659	für ca. 500 g / 145 x 72 x 68 mm	Pck à 50 Stk
9803660	für ca. 750 g / 165 x 82 x 75 mm	Pck à 50 Stk

Bronzefarben mit Relief ‚Martelé‘
ein Teil zum Zusammenfalten
mit Goldkartoneinlage



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9802731	T0 für ca. 125 g / 95 x 55 x 50mm	Pck à 50 Stk
9802733	T1 für ca. 250 g / 110 x 60 x 58 mm	Pck à 50 Stk
9802734	T2 für ca. 375 g / 125 x 64 x 62 mm	Pck à 50 Stk
9802735	T3 für ca. 500 g / 145 x 72 x 68 mm	Pck à 50 Stk
9802736	T4 für ca. 750 g / 165 x 82 x 75 mm	Pck à 25Stk
9802737	T4 für ca. 1000 g / 185 x 95 x 75 mm	Pck à 25 Stk

Ballotins Standard unifarben - ein Teil zum Zusammenfalten mit Goldkartoneinlage

Ausführung **Schwarz**



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
9802907	T00 für 4 Pralinen / 65 x 36 x 35 mm	Pck à 50 Stk
5220255	T0 für ca. 125 g / 95 x 55 x 50 mm	Pck à 50 Stk
5220256	T1 für ca. 250 g / 110 x 60 x 58 mm	Pck à 50 Stk
5220257	T2 für ca. 375 g / 125 x 64 x 62 mm	Pck à 50 Stk
9802908	T3 für ca. 500 g / 145 x 72 x 68 mm	Pck à 50 Stk
9802909	T4 für ca. 750 g / 165 x 82 x 75 mm	Pck à 25 Stk
9802910	T4 für ca. 1000 g / 185 x 95 x 75 mm	Pck à 25 Stk

Ausführung **Weiß**



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220026	T00 für 4 Pralinen / 65 x 36 x 35 mm	Pck à 50 Stk
5220020	T0 für ca. 125 g / 95 x 55 x 50 mm	Pck à 50 Stk
5220021	T1 für ca. 250 g / 110 x 60 x 58 mm	Pck à 50 Stk
5220022	T2 für ca. 375 g / 125 x 64 x 62 mm	Pck à 50 Stk
5220023	T3 für ca. 500 g / 145 x 72 x 68 mm	Pck à 50 Stk
5220024	T4 für ca. 750 g / 165 x 82 x 75 mm	Pck à 25 Stk
5220025	T4 für ca. 1000 g / 185 x 95 x 75 mm	Pck à 25 Stk

Weitere Farben und Motive auf Anfrage!



Pralinenschachteln „Evanesence“

Ausführung **Harmonie**

3 Teile:

- Boden
- Einlage
- Deckel



9803665	T0 für 4 Pralinen / 55 x 55 x 27 mm	Pck à 12 Stk
9803666	T0BIS für ca. 125 g / 90 x 90 x 27 mm	Pck à 12 Stk
9803667	T1 für ca. 320 g / 140 x 140 x 27 mm	Pck à 12 Stk
9803668	T2 für ca. 500 g / 170 x 170 x 27 mm	Pck à 12 Stk
9803669	T3 für ca. 780 g / 210 x 210 x 27 mm	Pck à 12 Stk

Ausführung **Ballotnette**

1 Teil zum Falten mit Schleife



9803662	T0 für ca. 125 g / 95 x 50 x 50 mm	Pck à 50 Stk
9803663	T1 für ca. 250 g / 110 x 60 x 58 mm	Pck à 50 Stk



Ausführung **Zylinderschachtel**,
transparent-bunt mit
Metalldeckel

9803664	T1 für ca. 300g / D70/ H100mm	Pck à 12Stk
---------	--------------------------------------	-------------

Verpackungen speziell für Macarons

Transparenter Boden und Deckel

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220011	EMBAL MACARON-STANGE 6-er mit Goldkarton 180 x 50 x 45 mm, für 6 Macarons	Krt à 120 Stk
5220001	EMBAL MACARON-STANGE 6-er mit Einlage transparent 180 x 50 x 45 mm, für 6 Macarons	Krt à 120 Stk
5220015	EMBAL MACARON-STANGE 9-er mit Goldkarton 245 x 50 x 45 mm, für 9 Macarons	Krt à 84 Stk
5220008	EMBAL MACARON-STANGE 9-er mit Einlage transparent 245 x 50 x 45 mm, für 9 Macarons	Krt à 84 Stk
5220013	EMBAL MACARON-SCHACHTEL 16-er mit Blister (4x4) transparent, 174 x 119 x 45 mm, für 16 Macarons	Krt à 48 Stk
5220018	EMBAL MACARON-SCHACHTEL 25-er mit Blister (5x5) transparent, 218 x 145,5 x 45 mm, für 25 Macarons	Krt à 48 Stk
5220014	EMBAL MACARON-SCHACHTEL 36-er mit Blister (6x6) transparent, 260 x 145,5 x 45 mm, für 36 Macarons	Krt à 24 Stk

Farbiger Boden, transparenter Deckel

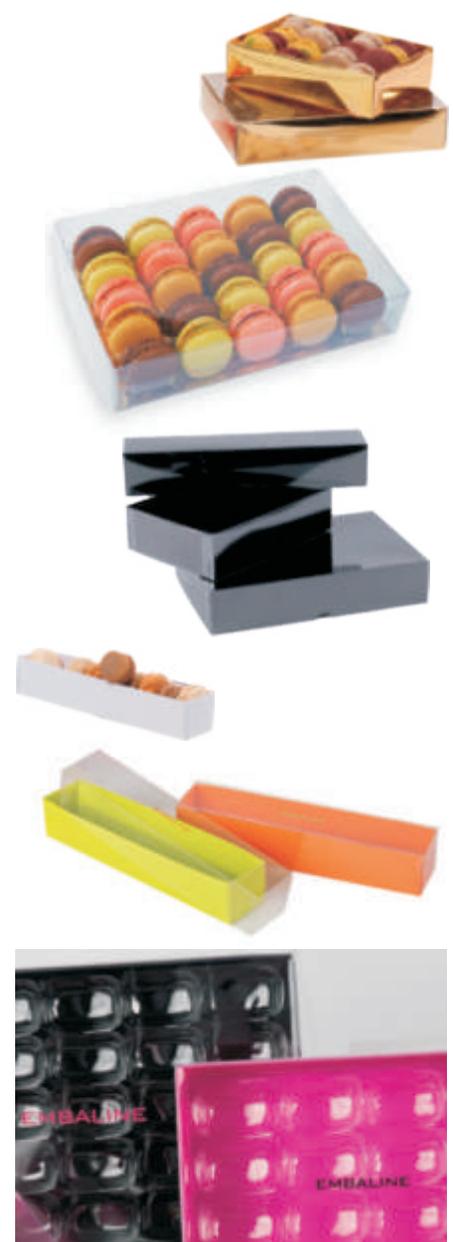
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220005	EMBAL MACARON-STANGE 9-er orange mit Einlage transparent, 245 x 50 x 45 mm, für 9 Macarons	Krt à 84 Stk
5220006	EMBAL MACARON-SCHACHTEL 16-er orange mit Blister (4x4) transparent, 174 x 119,5 x 45 mm, für 16 Macarons	Krt à 48 Stk
5220009	EMBAL MACARON-STANGE 9-er schwarz mit Einlage transparent, 245 x 50 x 45 mm, für 9 Macarons	Krt à 84 Stk
5220012	EMBAL MACARON-SCHACHTEL 16-er schwarz mit Blister (4x4) transparent, 174 x 119,5 x 45 mm, für 16 Macarons	Krt à 48 Stk

Die Macaron-Verpackungen sind auch erhältlich in den Farben gold, silber, weiß, fuchsia, grün, blau, lila & rot. Außerdem sind sie einseitig personalisierbar auf dem Klarsichtdeckel. Nähere Informationen dazu und zu weiteren erhältlichen Größen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Verpackungen für Pralinen & Kleingebäck

Transparent

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220350	EMBAL WÜRFEL-SCHACHTEL T1 transparent mit Goldeinlage, L / B / H 50 mm, für ca. 80 g	Krt à 25 Stk
5220351	EMBAL WÜRFEL-SCHACHTEL T2 transparent mit Goldeinlage, L / B / H 73 mm, für ca. 200 g	Krt à 25 Stk
5220381	EMBAL RECHTECK-SCHACHTEL Zeus T1 vertikal, transparent, L / B 98 x H 164 mm	Krt à 50 Stk
5220384	EMBAL RECHTECK-SCHACHTEL Zeus T4 vertikal, transparent, L / B 153 x H 248 mm	Krt à 25Stk
5220386	EMBAL RECHTECK-SCHACHTEL Zeus T1 horizontal, transparent, L 128 x B 88 x H 128 mm	Krt à 50 Stk
5220387	EMBAL RECHTECK-SCHACHTEL Zeus T2 horizontal, transparent, L 158 x B 108 x H 158 mm	Krt à 50 Stk
5220390	EMBAL ZYLINDER-SCHACHTEL T1 transparent D 50 x H 100 mm, für ca. 130 g	Krt à 50 Stk
5220391	EMBAL ZYLINDER-SCHACHTEL T2 transparent D 50 x H 150 mm, für ca. 190 g	Krt à 50 Stk





Verpackungen für Pralinen & Kleingebäck

Transparent



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220392	EMBAL ZYLINDER-SCHACHTEL T3 transparent, D 70 x H 100 mm, für ca. 250 g	Krt à 50 Stk
5220357	EMBAL RUNDE-SCHACHTEL T1 transparent mit Goldeinlage, D 140 x H 30 mm	Krt à 48 Stk
5220358	EMBAL RUNDE-SCHACHTEL T2 transparent mit Goldeinlage, D 180 x H 30 mm	Krt à 48 Stk
5220359	EMBAL RUNDE-SCHACHTEL T3 transparent mit Goldeinlage, D 210 x H 30 mm	Krt à 24 Stk
5220361	EMBAL PRALINEN-STANGE T2 transparent mit Goldeinlage, L 100 x B 30 x H 20 mm, für ca. 40 g	Krt à 100 Stk
5220363	EMBAL PRALINEN-STANGE T2T transparent mit Goldeinlage, L 250 x B 30 x H 20 mm, für ca. 90 g	Krt à 150 Stk
5220365	EMBAL PRALINEN-STANGE T4 transparent mit Goldeinlage, L 250 x B 30 x H 30 mm, für ca. 140 g	Krt à 100 Stk
5220370	EMBAL POLY-BODENBEUTEL T2 mit Bodeneinsatz, B 100 x L 220 mm	Pck à 100 Stk
5220371	EMBAL POLY-BODENBEUTEL T3 mit Bodeneinsatz, B 120 x L 260 mm	Pck à 100 Stk
5220372	EMBAL POLY-BODENBEUTEL T4 mit Bodeneinsatz, B 140 x L 305 mm	Pck à 100 Stk

! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.

Weitere und Saisonale Verpackungen von Embaline finden Sie im jeweiligen Katalog-Download unter: www.confis-express.de ➔ Kataloge



Verpackungen für Tafelschokoladen

Tütchen mit selbstklebender Lasche in 4cm

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220060	EMBAL TÜTCHEN FÜR TAFELSCHOKOLADE transparent L 85 x B 160 mm, passend zu Tafelverpackungen s.u.	Pck à 100 Stk
5220063	EMBAL TÜTCHEN FÜR TAFELSCHOKOLADE transparent L 105 x B 190 mm	Pck à 100 Stk
5220065	EMBAL TÜTCHEN FÜR TAFELSCHOKOLADE transparent L 125 x B 225 mm	Pck à 100 Stk

Weitere Größen auf Anfrage

Tafelverpackungen bunt und transparent

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5220050	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Choco mit Fenster, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk
5220051	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Fuchsia mit Fenster, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk
5220052	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Grün mit Fenster, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk
5220053	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Rot mit Fenster, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk
5220054	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Orange mit Fenster, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk
5220059	EMBAL TAFEL-VERPACKUNG Pet transparent, L 160 x B 80 x T 15 mm	Pck à 50 Stk

Die Tafelverpackungen sind einfarbig personalisierbar



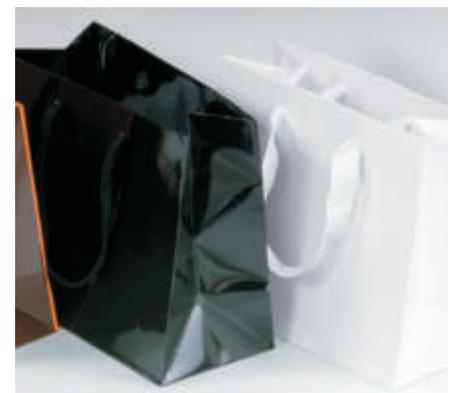
Tragetaschen, normale Stärke

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5221001	EMBAL TRAGETASCHEN T1 schwarz L 200 x B 100 x H 180 mm	Krt à 100 Stk
5221002	EMBAL TRAGETASCHEN T2 schwarz L 250 x B 140 x H 220 mm	Krt à 100 Stk
5221003	EMBAL TRAGETASCHEN T3 schwarz L 314 x B 152 x H 256 mm	Krt à 100 Stk
5221010	EMBAL TRAGETASCHEN T1 weiß L 200 x B 100 x H 180 mm	Krt à 100 Stk
5221011	EMBAL TRAGETASCHEN T2 weiß L 250 x B 140 x H 220 mm	Krt à 100 Stk

Die Taschen „Sacs Cacas“ sind auch in den Farben fuchsia, grün, blau, braun, orange & rot erhältlich.

Außerdem sind sie einfarbig personalisierbar.

Nähere Informationen dazu erhalten Sie gerne auf gezielte Anfrage.



Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:

Telefon 0731 - 70 79 1141.

Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



Präsentation & Verpackung für Kuchen & Törtchen



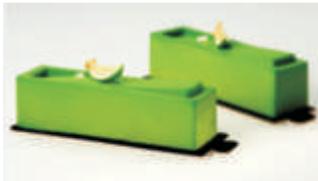
Verpackungen für Mini- & Portionstörtchen

Pâtisserieunterlagen PVC

Ideal für die Aufbewahrung und den Transport von Mini-Törtchen / Entremets, die mit z.B. Pavoflex MIGNON (siehe Seite 155), hergestellt wurden. Perfekte Präsentation der Minis durch die Transparenz und gute Greifbarkeit.



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6099930	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE PVC Mini-Rund D 42 x H 8 mm	Krt à 2000 Stk
6099931	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE PVC Mini-Quadrat L / B 42 x H 8 mm	Krt à 2000 Stk
6099932	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE PVC Mini-Rechteck L 62 x B 26 x H 8 mm	Krt à 2000 Stk



Pâtisserieunterlagen passend als Einlage zu den Verpackungen

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6099925	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE Rechteck gold mit Zunge, L 140 x B 40 mm, (passend zu Verpackung 6099920)	Pck à 200 Stk
6099926	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE Rechteck schwarz mit Zunge, L 140 x B 40 mm, (passend zu Verpackung 6099920)	Pck à 200 Stk
6099927	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE Quadrat gold mit erhöhtem Boden, L / B 85 x H 7 mm, (passend in entsprechender Anzahl zu Verpackungen 6099910 bis 6099915)	Pck à 250 Stk
6099928	PAVONI PATISSERIE-UNTERLAGE Quadrat schwarz mit erhöhtem Boden, L / B 85 x H 7 mm, (passend in entsprechender Anzahl zu Verpackungen 6099910 bis 6099915)	Pck à 250 Stk



! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage: Telefon 0731 - 70 79 1141. Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.



Pâtisserieunterlagen



Die neuen Pâtisserieunterlagen ...

... Quadrat in schwarz oder weiß

9803530 ⓘ

PÂTISSERIE-UNTERLAGE**QUADRAT SCHWARZ MIT HALTER**

aus Kunststoff, für 1 Portion / Dessertstück

Vassoï / Tray

Pck à 250 Stk

9803531 ⓘ

@PÂTISSERIE-UNTERLAGE**QUADRAT WEISS MIT HALTER**

aus Kunststoff, für 1 Portion / Dessertstück

Vassoï / Tray

Pck à 250 Stk

... Rechteck in schwarz oder weiß

9803532 ⓘ

@PÂTISSERIE-UNTERLAGE**RECHTECK SCHWARZ MIT HALTER**

aus Kunststoff, für 1 Portion / Dessertstück

Vassoï / Tray

Pck à 250 Stk

9803533 ⓘ

@PÂTISSERIE-UNTERLAGE**RECHTECK WEISS MIT HALTER**

aus Kunststoff, für 1 Portion / Dessertstück

Vassoï / Tray

Pck à 250 Stk

! *Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 1141
Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.*



Diverse Verpackungen & Papierwaren

Zellglas- & Polybeutel



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
5130002	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 85 x L 145 mm	Pck à 100 Stk
5130003	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 95 x L 160 mm	Pck à 100 Stk
5130004	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 100 x L 175 mm	Pck à 100 Stk
5130005	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 115 x L 190 mm	Pck à 100 Stk
5130006	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 120 x L 225 mm	Pck à 100 Stk
5130007	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 145 x L 235 mm	Pck à 100 Stk
5130008	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 160 x L 270 mm	Pck à 100 Stk
5130009	ZELLGLAS-BODENBEUTEL	B 180 x L 300 mm	Pck à 100 Stk

5130001	ZELLGLAS-FLACHBEUTEL für z.B. Tafelschokolade	B 60 x L 130 mm	Pck à 100 Stk
---------	--	-----------------	---------------



5133002	POLY-BODENBEUTEL	B 85 x L 145 mm	Pck à 100 Stk
5133003	POLY-BODENBEUTEL	B 95 x L 160 mm	Pck à 100 Stk
5133004	POLY-BODENBEUTEL	B 100 x L 175 mm	Pck à 100 Stk
5133005	POLY-BODENBEUTEL	B 115 x L 190 mm	Pck à 100 Stk
5133006	POLY-BODENBEUTEL	B 120 x L 225 mm	Pck à 100 Stk
5133007	POLY-BODENBEUTEL	B 145 x L 235 mm	Pck à 100 Stk
5133008	POLY-BODENBEUTEL	B 160 x L 270 mm	Pck à 100 Stk
5133009	POLY-BODENBEUTEL	B 180 x L 300 mm	Pck à 100 Stk

5132010	POLY-FLACHBEUTEL für z.B. Tafelschokolade	B 85 x L 210 mm	Pck à 100 Stk
---------	--	-----------------	---------------



5134001	VERSCHLUSSCLIPSE gold	Länge 33 mm	Pck à 1000 Stk
---------	-----------------------	-------------	----------------

Sahneabdeck- / Trennpapier für Tortenstücke



Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
5131003	ZELLGLAS-ROLLE	B 50 / L 100 lfm	1 Rol
5001501	SAHNE-ABDECKPAPIER Pergamin	12,5 x 18,5 mm	Pck à 5 kg
5001503	SAHNE-ABDECKPAPIER Pergamin	18 x 25 mm	Pck à 1 kg
5001504	SAHNE-ABDECKPAPIER Pergamin	25 x 37,5 mm	Pck à 5 kg
5001505	SAHNE-ABDECKPAPIER Zellglas	12 x 18 mm	Pck à 5 kg
5001506	SAHNE-ABDECKPAPIER Zellglas	18 x 25 mm	Pck à 5 kg
5001507	SAHNE-ABDECKPAPIER Zellglas	24 x 36 mm	Pck à 5 kg

Papp-Teller



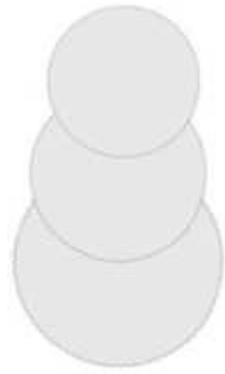
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
5050001	RATIO PAPPTELLER	7 x 14 cm	Pck à 250 Stk
5050002	RATIO PAPPTELLER	9 x 15 cm	Pck à 250 Stk
5050003	RATIO PAPPTELLER	10 x 16 cm	Pck à 250 Stk
5050004	RATIO PAPPTELLER	11 x 17 cm	Pck à 250 Stk
5050005	RATIO PAPPTELLER	13 x 20 cm	Pck à 250 Stk
5050006	RATIO PAPPTELLER	16 x 20 cm	Pck à 250 Stk
5050007	RATIO PAPPTELLER	16 x 23 cm	Pck à 250 Stk
5050008	RATIO PAPPTELLER	18 x 34 cm	Pck à 250 Stk
5050009	RATIO PAPPTELLER	18 x 26 cm	Pck à 250 Stk
5050010	RATIO PAPPTELLER	21 x 29 cm	Pck à 250 Stk
5050011	RATIO PAPPTELLER	24 x 34 cm	Pck à 250 Stk



Diverse Papierwaren

Tortenscheiben aus Pappe weiß

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5000001	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 18 cm	Pck à 100 Stk
5000002	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 20 cm	Pck à 100 Stk
5000003	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 22 cm	Pck à 100 Stk
5000004	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 24 cm	Pck à 100 Stk
5000005	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 26 cm	Pck à 100 Stk
5000006	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 28 cm	Pck à 100 Stk
5000007	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 30 cm	Pck à 100 Stk
5051001	PAPP-TORTENUNTERLAGE RUND weiß D 32 cm	Pck à 100 Stk



Tortenscheiben aus Pappe gold einfache Ausführung von Flo France

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
6104504	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 16 cm	Pck à 100 Stk
6104505	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 18 cm	Pck à 100 Stk
6104506	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 20 cm	Pck à 100 Stk
6104507	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 22 cm	Pck à 100 Stk
6104508	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 24 cm	Pck à 100 Stk
6104509	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 26 cm	Pck à 100 Stk
6104510	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 28 cm	Pck à 100 Stk
6104511	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 30 cm	Pck à 100 Stk
6104512	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 32 cm	Pck à 100 Stk



Hochwertige Ausführung

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5001018	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 10 cm	Pck à 100 Stk
5001001	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 14 cm	Pck à 100 Stk
5001002	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 16 cm	Pck à 100 Stk
5001003	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 18 cm	Pck à 100 Stk
5001004	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 20 cm	Pck à 100 Stk
5001005	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 22 cm	Pck à 100 Stk
5001006	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 26 cm	Pck à 100 Stk
5001007	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 28 cm	Pck à 100 Stk
5001008	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 30 cm	Pck à 100 Stk
5001009	PAPP-TORTENSCHIEBEN RUND gold D 32 cm	Pck à 100 Stk



5001024	PAPP-TORTENSCHIEBEN ECKIG gold L 31 / B 25 cm, Dicke 0,15 cm	Pck à 50 Stk
---------	---	--------------

Alu-Schalen Einweg

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5154004	ALU-SCHALE rund 192 x 23 mm	Pck à 50 Stk
5154006	ALU-SCHALE rund 205 x 39 mm	Pck à 50 Stk
5154008	ALU-SCHALE rund 80 x 34 mm	Pck à 100 Stk
5155004	ALU-SCHALE eckig 230 x 100 x 58 mm	Pck à 100 Stk



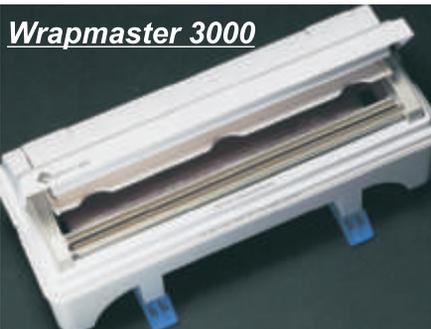
Sun Muffin
Kapseln

weiß

rot

schooko

rosa

**Wrapmaster 3000**

Alufolie

Frischhaltefolie
PVC**Diverse Papier- & Folienwaren****Backkapseln & Cupcakemanschetten**

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung		VK-Einheit
5151001	GEBÄCKKAPSELN weiß	D 35 / H 20 mm	Pck à 1000 Stk
5151003	GEBÄCKKAPSELN weiß	D 50 / H 25 mm	Pck à 1000 Stk
5151004	GEBÄCKKAPSELN weiß	D 60 / H 25 mm	Pck à 1000 Stk
5151005	GEBÄCKKAPSELN weiß	D 70 / H 20 mm	Pck à 1000 Stk
5153002	SUN MUFFIN-KAPSELN einzeln	D 70 / H 35 mm	Pck à 300 Stk
5153021	GEBÄCKKAPSELN weiß für Cupcakes, fett dicht	D 50 / H 32 mm	Pck à 1000 Stk
5153015	CUPCAKE MANSCHETTEN Kringel	Schoko metallic	Pck à 12 Stk
5153016	CUPCAKE MANSCHETTEN Herzen	Rot metallic	Pck à 12 Stk
5153018	CUPCAKE MANSCHETTEN Rosen	Rosa metallic	Pck à 12 Stk
5153019	CUPCAKE MANSCHETTEN Blüten	Weiß metallic	Pck à 12 Stk

Baktrennpapier

auf Rolle

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5022002	TRENNPAPIER Breite 45 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle
5022003	TRENNPAPIER Breite 50 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle
5022004	TRENNPAPIER Breite 57 cm, Länge 200 lfm	1 Rolle

geschnitten eckig

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5022009	TRENNPAPIER SUPER EXTRA (für 60 x 40 cm) Breite 39 cm, Länge 59 cm	Pck à 500 Stk
5020006	TRENNPAPIER PERGAPACK (für 60 x 40 cm) Breite 40 cm, Länge 60 cm, für Lauge geeignet	Pck à 500 Stk
5022006	TRENNPAPIER PERGAPACK (für 60 x 80 cm) Breite 57 cm, Länge 78 cm, für Lauge geeignet	Pck à 500 Stk

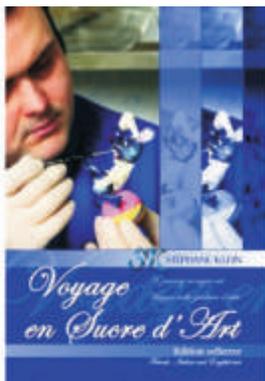
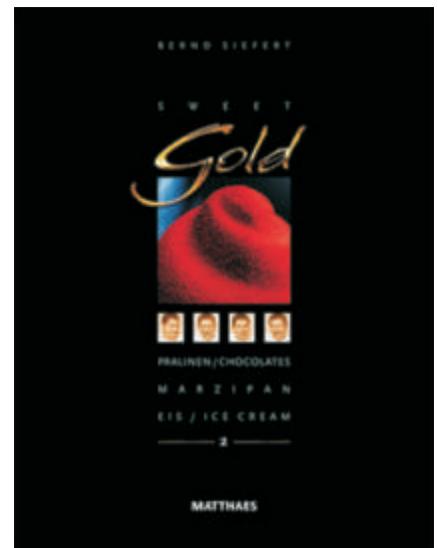
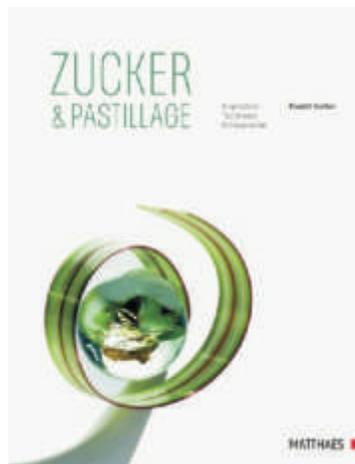
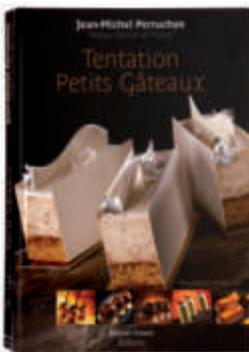
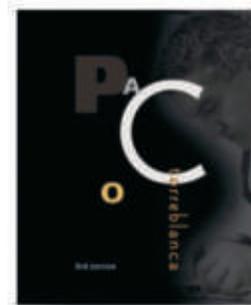
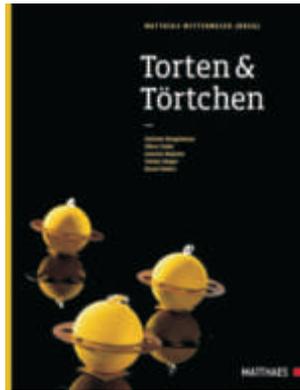
geschnitten rund

Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5020009	TRENNPAPIER rund Durchmesser 28 cm	Pck à 500 Stk
5020010	TRENNPAPIER rund Durchmesser 30 cm	Pck à 500 Stk

Frischhalte- & Alufolie

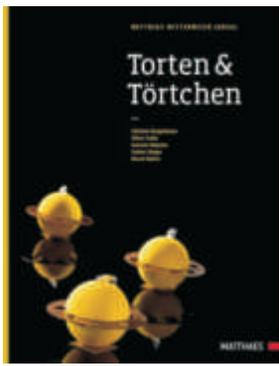
Bestell-Nr.	Artikel-Bezeichnung	VK-Einheit
5018002	SPENDER WRAPMASTER WM 3000 für Alu- & Frischhaltefolie mit Breite 30 cm	1 Stk
5018005	FRISCHHALTEFOLIE PVC 31C80 für WM 3000 / 5018002 B 30 cm / L 150 lfm, gut haftend, reißfest, lebensmittelecht	1 Rolle
5018010	BE ALUFOLIE 24C46 für WM 3000 / 5018002 B 30 cm / L 150 lfm	1 Rolle
5018003	SPENDER WRAPMASTER WM 4500 für Alu- & Frischhaltefolie mit Breite 45 cm	1 Stk
5018006	FRISCHHALTEFOLIE PVC 31C81 für WM 4500 / 5018003 B 45 cm / L 300 lfm, gut haftend, reißfest, lebensmittelecht	1 Rolle
5018011	ALUFOLIE 24C47 für WM 4500 / 5018003 B 45 cm / L 150 lfm	1 Rolle

J. Fachbücher





Fachbücher



8000070 1 Stk
Torten & Törtchen
deutsch
von Matthias Mittermeier



9802684 1 Stk
Pralinen, Fours & Co.
deutsch
von Matthias Mittermeier

70 Kreationen der Extraklasse. Vom „Marshmallow aus Kornelkirschen“ über ein „Zitronen-Ingwer-Gelee“ bis hin zu einer „Wilde Kakaobohnen-Oliven-Praline“. Kreativität und überraschende Geschmackscomponenten sind hier garantiert.



8000071 1 Stk
Sweet Inspirations
deutsch
von Fabian Sänger



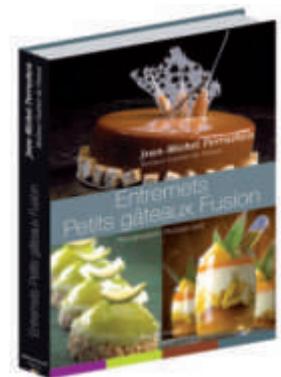
8002000 1 Stk
Noël de Bûches en Bûches
englisch, französisch
von Stéphane Glacier



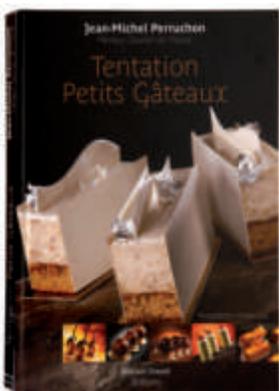
8002002 1 Stk
Tartes, Goûters et Entremets
englisch, französisch
von Stéphane Glacier



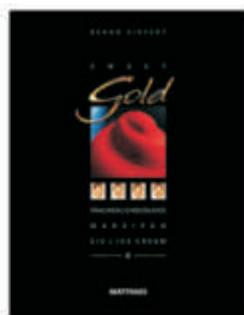
8002003 1 Stk
Verrines et Petits Gateaux
englisch, französisch
von Stéphane Glacier



8001005 1 Stk
Entremets Petits Gateaux Fusion
englisch, französisch
von Jean Michel Perruchon



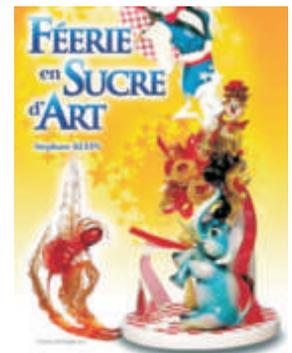
8002006 1 Stk
Tentation Petits Gateaux
englisch, französisch
von Jean Michel Perruchon



8000011 1 Stk
Sweet Gold 2
deutsch
von Bernd Siefert



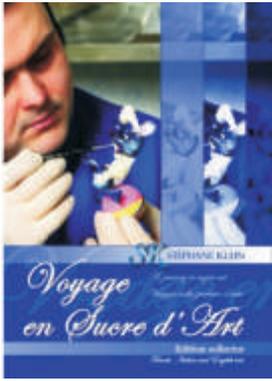
8000069 1 Stk
Hochzeit Torten und mehr
deutsch
von Bernd Siefert



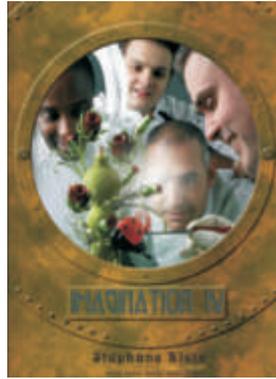
8000050 1 Stk
Féerie en Sucre d'Art
englisch, französisch
von Stéphane Klein

! Diese Artikel sind bei uns nicht lagernd. Informationen zu Lieferzeiten erhalten Sie gerne auf Anfrage:
Telefon 0731 - 70 79 1141.
Rücknahme oder Umtausch sind beim Kauf dieser Artikel ausgeschlossen.

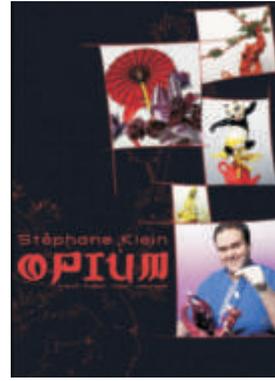
Fachbücher



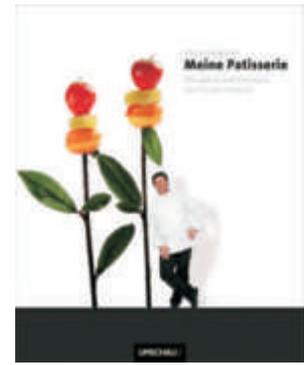
8000051  1 Stk
Voyage en Sucre d'Art
 englisch, französisch,
 italienisch
 von Stéphane Klein



8000059  1 Stk
Imagination IV
 englisch, französisch
 von Stéphane Klein



8000052  1 Stk
Opium Chapitre 3
 englisch, französisch,
 italienisch, japanisch
 von Stéphane Klein



8000022 1 Stk
Meine Pâtisserie
 deutsch
 von Pierre Lingelser



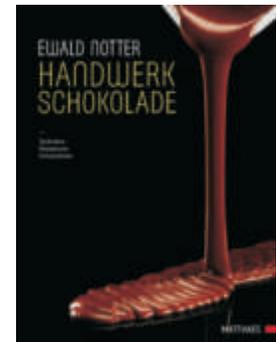
8000090  1 Stk
Flavour Pairing
 deutsch
 von Heiko Antoniewicz



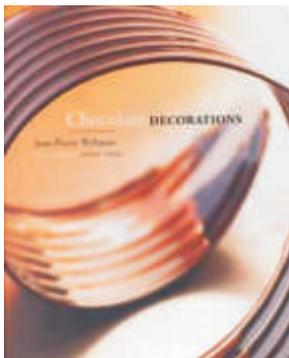
8000066  1 Stk
ph10 Pâtisserie von
Pierre Hermé
 deutsch
 von Pierre Hermé



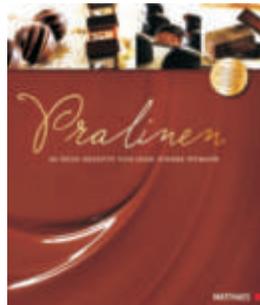
8000039  1 Stk
Zucker & Pastillage
 deutsch
 von Ewald Notter



8000041  1 Stk
Handwerk Schokolade
 deutsch
 von Ewald Notter



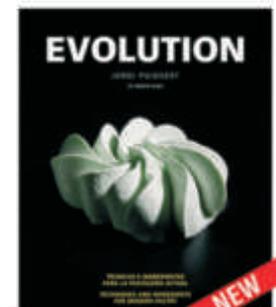
8000021  1 Stk
Schokoladendekore
 deutsch
 von Jean-Pierre Wybauw



8000029 1 Stk
Pralinen 60 neue Rezepte
 deutsch
 von Jean-Pierre Wybauw



8000037  1 Stk
Eismanufaktur
 deutsch
 von Uwe Koch



8000072  1 Stk
Evolution
 englisch, spanisch
 von Jordi Puigvert

Entdecken Sie unser internationales Seminar-Programm für Confiserie & Pâtisserie



MATTHIAS MITTERMEIER

Leiter der Pâtisserieschule
Pfersich Trend-Forum

Pâtisserieschule



www.pfersich-trendforum.de

Ein komplettes Sortiment für Profis!



Nonfood & Equipment für die klassische sowie
moderne Bäckerei, Konditorei & Gastronomie

Von Pralinen- und Silikonformen über Farben & Dekormassen
bis hin zu Maschinen, Kleingeräten, Ausstattung und Zubehör

Made in



pavoni[®]
ITALIA

www.pavonitalia.com