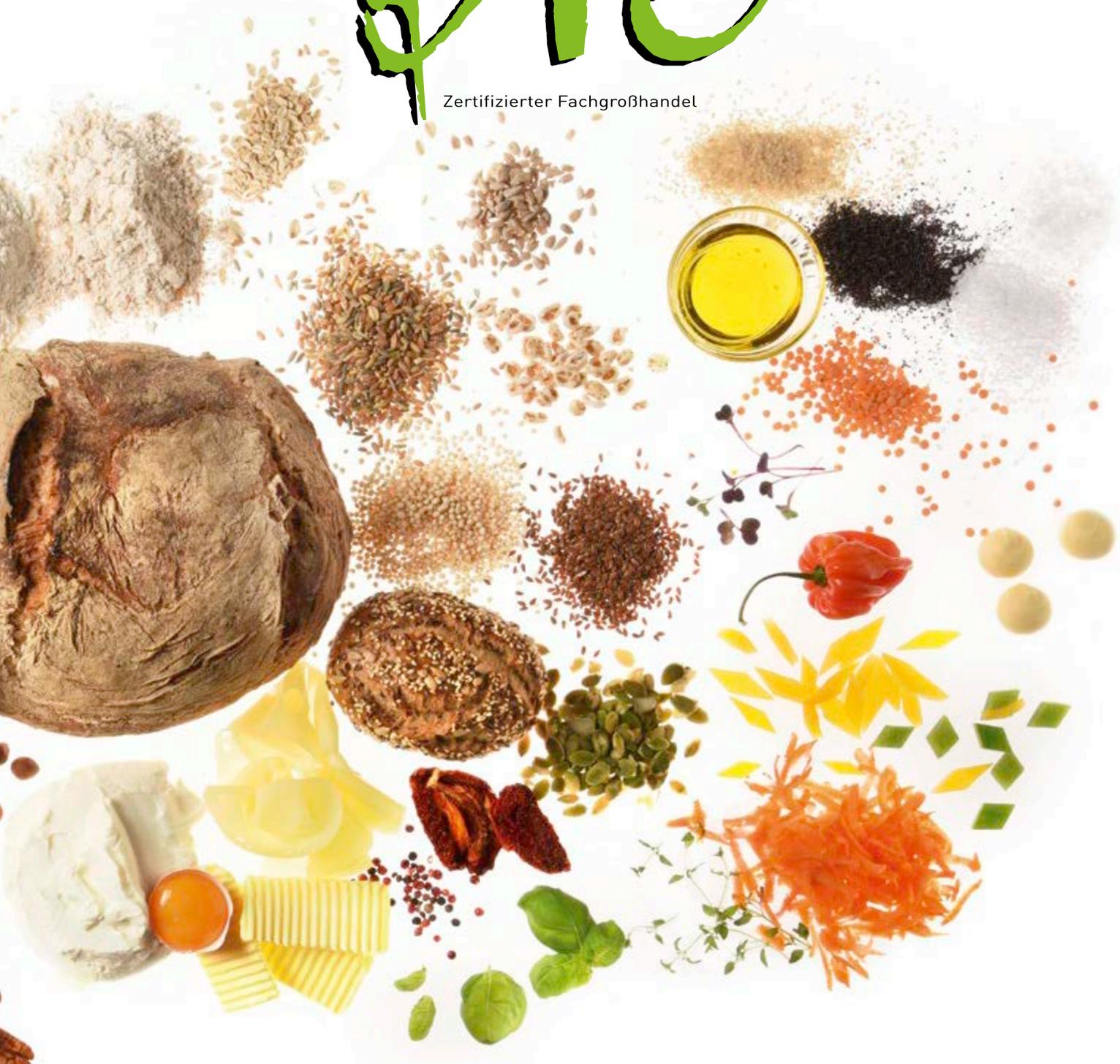


natürlich
pfersich
bio

Zertifizierter Fachgroßhandel



**Der Fachgroßhandel mit einem hochwertigen Bio-Sortiment für
Bäckerei // Konditorei // Pâtisserie // Eisherstellung**

Inhalt

Ein Familienunternehmen mit Herz	5
Pfersich Energiebilanz	6
Unsere Zugehörigkeit zu den Bio-Verbänden	7
Produkte	
Mehle und Getreide	8
Ölsaaten, Nüsse und Nussprodukte	10
Molkerei- und Eiprodukte	11
Porträt eines Pfersich Kunden	12
Produkte	
Backhilfsmittel	14
Naturhefe	16
Tiefkühl-Teiglinge und Gebäck	18
Pflanzliche Fette und Öle	20
Konfitüren, Füllungen, Glasuren und Rohmassen	22
Obst	24
TK-Früchte und -Pürees	25
Gemüse	26
Gewürze und Gewürzkräuter	27
Süßungsmittel und Aromen	28
Couverturen und Co.	30
Original Beans	32
Trendforum	33
Mittermeiers Rezepte	34
Produkte	
Eisprodukte	36
Fahrenheit Eis	37
Eisprodukte	38
Eisrezepte	39
Selmi / Doppelarmknetter	44
Reinigung	46
Leistungsübersicht	47

Unsere Zertifizierungen und Lizenzen



DE-ÖKO-006

demeter



Unsere Bio-Fachberaterin
 Rebecca Neymeyer freut sich
 auf Ihren Anruf

Telefon 0731 / 70791-20

Fax 0731 / 70791-42

rebecca.neymeyer@pfersich.de



www.klima-druck.de
 ID-Nr. 1982921

bvdm.



RECYCLED

Papier aus
 Recyclingmaterial

FSC® C100493

Liebe Freunde natürlicher Rohstoffe

Bio – unter diesem Begriff sind heute viele Interessen und Bewegungen versammelt.

Die wachsende Sorge um unsere Umwelt und künftige Lebensbedingungen ergreifen immer mehr Menschen – und gerade die junge Generation hat ein substantielles Interesse an der Erhaltung unserer Erde. Deshalb greifen sie gerne zu ökologisch verträglichen und ressourcenschonenden Produkten.

Bio ist auch für unser Familienunternehmen von großer Bedeutung. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern Teil der Unternehmenskultur.

Wir beobachten den Markt und das Konsumentenverhalten, halten Kontakt zu den Erzeugern und Verarbeitern und sehen hier eine mutmachende Entwicklung. Biologisch orientierte Landwirtschaft erhält die Vielfalt des ökologischen Landbaus und gesunde Böden. Durch biologische Landwirtschaft wird die Natur geschont, die Bienen finden Nahrung und die Agrarprodukte wachsen natürlich heran. Die Landwirte, die dafür sehr viel leisten müssen, benötigen angemessene Preise für ihre Bio-Erzeugnisse.

Als Bindeglied zwischen Erzeuger und Verarbeiter, bieten wir als Fachgroßhandel aus einer Hand ein sehr breites Angebot für den Bio-Bäcker. Es werden Transportwege eingespart – mit einer Lieferung erhalten Sie Getreide, Mehle, Saaten, Gewürze, Fette, Salz und Dekore und Vieles mehr. Verschiedene kleinere Teillieferungen entfallen. Durch diese Bündelung des Einkaufsbedarfes wird – neben Umweltaspekten – auch die Wirtschaftlichkeit erhöht, denn je größer das Liefervolumen, desto größer ist auch der Einspareffekt für den Verarbeiter.

Unser Großhandelshaus steht – neben dem in diesem Katalog präsentierten Sortiment – auch für backtechnische Fragen, z.B. Backen ohne Hefe, Teigführung und andere Themen zur Verfügung.

Nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen die Zusammenarbeit mit Pfersich bietet: beim Bio-Rohstoffeinkauf, bei der Bio-Beratung und bei der Beschaffung technischer Ausstattung.

Wir liefern unsere Bio-Rohstoffe nach Kundenwunsch in kbA, mit Bioland- oder Demeter-Zertifikat, soweit diese in der jeweiligen Verbandsqualität verfügbar sind.

Herzlichst
Ihre Familie Pfersich



A close-up photograph of two hands in a golden wheat field at sunset. The top hand is tilted, pouring a stream of wheat grains into the bottom hand. The background is a soft-focus field of wheat under a warm, golden light.

„Wir handeln aus
Überzeugung“

Ein Familienunternehmen mit Herz

Im Jahr 1937 gründeten Alfred und Else Pfersich einen Handel mit Bäckerei- und Konditorei-Zutaten und Bäckereitechnik. Zusätzlich wurden Halbfabrikate, wie Fondant und Füllmassen sowie Fruchtmarmelade und Eiskonserven selbst produziert.

Seit Anfang der 80er Jahre führen Alfred und Ingrid Pfersich den Fachgroßhandel in der zweiten Generation. Im Jahr 2001 wurde das Großhandelslager auf 4.500 qm Fläche erweitert und somit konnten sich Alfred und Ingrid Pfersich einen lang gehegten Wunsch erfüllen: Sie begannen in enger Zusammenarbeit mit den Bio-Verbänden Bioland und Demeter bundesweit als erster Bäckerei-Fachgroßhandel, ein Bio-Vollsortiment für Bäcker und Konditoren aufzubauen.

Mit den Töchtern Julia und Viola ist die dritte Generation ebenfalls im Unternehmen tätig.

Seit Firmengründung zeichnet sich die Firma Pfersich durch ihre Leidenschaft für Kundenbeziehungen aus, ebenso für Qualität und ein erstklassiges, umfangreiches Sortiment. Um dies sicherzustellen pflegen wir gute und nachhaltige Mitarbeiterbeziehungen und kümmern uns um die Aus- und Fortbildung unserer Mitarbeiter.

Das Wohl unserer Kunden und Mitarbeiter sowie ein schonender Umgang mit unserer Natur liegen uns am Herzen. Ziel und Zweck unseres Unternehmens ist, unseren Kunden ein zuverlässiger und fürsorglicher Partner zu sein. Dies erreichen wir dank unserer hochmotivierten und kompetenten Mitarbeiter.

Eine Familie die zusammenhält, aus Überzeugung handelt und die Philosophie der Firma Pfersich auch in die Zukunft tragen wird.



Die Pfersich Energiebilanz

Stand heute:

Wir nützen im Hause Pfersich keine fossilen Brennstoffe
Wir heizen mit Grundwasserwärmepumpen.

Wir beziehen 100 % Naturstrom aus Wasserkraft der Region.

Der gesamte Pfersich-Fuhrpark hat die Euronorm 6

Hiervon erzeugen wir über unsere eigene Photovoltaik Anlage ca. 54 000 kWh selbst, d.h. ca. 10 % unseres Bedarfs.

Unser Blick in die Zukunft:

2.000 qm

Photovoltaik Dachfläche zur Eigenstromversorgung.

Der Plan ist es, **komplett unabhängig** zu werden im Bezug auf den Stromverbrauch.

Ausführung der Erweiterungsbauten in **KFW 55** Bauweise

Wärmerückgewinnung
Abwärme der Kälteanlage wird energetisch verwertet.

Naturstromladestationen
für Pkw's

Umstellung auf stromsparende **LED Beleuchtung**

„Für zukünftige Generationen der Erde etwas zurückgeben...“

Unsere Zugehörigkeit zu den Bio-Verbänden

Die Bio-Verbände sorgen durch die Einhaltung ihrer Richtlinien für höhere Qualitäten. Hiervon profitiert nicht nur der Bio-Verarbeiter, sondern vor allem auch der Konsument, der natürlich schmeckendes, wertvolles Brot und Gebäck genießen kann. Wir freuen uns, dass wir seit nahezu 20 Jahren durch Zugehörigkeit zu den Verbänden zum Bio-Genuss beitragen können.

Wir essen, was wir säen.

Bioland e.V.

„Wir übernehmen Verantwortung für Tier, Natur und Mensch“ ist das Credo von Bioland.

Bioland steht für Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Böden, Tiere und Pflanzen versorgen sich gegenseitig mit wertvollen Nährstoffen. Das garantiert Unabhängigkeit von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngern und schützt unser Grundwasser. Unsere Bauern schaffen Lebensräume – auf dem Feld durch gesunde Böden, ausgeklügelte Fruchtfolgen und behutsame Bewirtschaftung und auch neben dem Acker durch wilde Hecken und üppige Blühstreifen. Insekten und Wildtiere finden so Nahrung und Brutplätze. Mit dem Anbau von möglichst vielen Pflanzensorten und der Haltung seltener oder bedrohter Tierrasen trägt Bioland zudem zum Erhalt der genetischen Vielfalt bei. Auf diese Weise sichern wir unsere zukünftige Versorgung mit wertvollen Lebensmitteln und stärken unser Ökosystem.

(Quelle: Bioland e.V.)

Demeter e.V.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise des Bio-Anbauverbands Demeter gilt als eine der nachhaltigsten Formen der Landwirtschaft. Dahinter steht folgender Gedanke: Jeder Hof soll zu einem Organismus ausgestaltet sein, der aus sich selbst heraus lebensfähig ist. Demeter beruft sich damit auf Impulse aus der anthroposophischen Lehre von Rudolf Steiner. Demeter-Bauern sind laut Richtlinien verpflichtet, bestimmte Präparate aus Heilkräutern, Mineralien und Kuhdung regelmäßig zu verwenden.

Diese besonderen, aus Naturstoffen von den Landwirten hergestellten, Präparate dienen der Aktivierung und Harmonisierung der Lebensvorgänge in Boden, Pflanzen und Tieren.

Die einzelne Landwirtschaft wird weitgehend so eingerichtet, dass sie ihre Produktionsmittel aus ihrem eigenen Leben hervorbringt, wie es den natürlichen Ökosystemen entspricht. Die einzelnen Glieder einer Landwirtschaft werden einander zugeordnet wie Organe in einem Organismus. Dabei ist die Tierhaltung mit dem eigenen Futterbau und der betriebseigenen Düngernerzeugung ein wesentlicher Bestandteil dieses Organismus.

Die Gesundheit des Ganzen und im Einzelnen ist ein wesentliches Ziel aller Maßnahmen. Biologisch-dynamisch zu wirtschaften heißt, aus dem Bewusstsein um die Eigenkräfte des Lebendigen zu arbeiten, ohne chemisch-synthetische Bekämpfungsmittel gegen Unkraut und Schädlinge sowie leichtlösliche Mineraldünger. Die Erzeuger-Richtlinien stecken den verpflichtenden Rahmen der Maßnahmen für die Demeter-Anerkennung der Feld- und Stall-Erzeugnisse ab. Sie sind im Hinblick auf das Warenzeichenrecht ein wesentlicher Bestandteil zur Sicherung und Erhaltung der Rechte an den geschützten Namen und Zeichen für alle ehrlichen und verantwortungsvollen Anwender.

(Quelle: Demeter e.V.)

Es ist Zeit der Erde etwas zurückzugeben. Deswegen versuchen wir, als Familie und Unternehmen, im Sinne einer nachhaltigen Lebens- und Arbeitsweise Ressourcen zu schonen und einen grünen Fußabdruck zu hinterlassen.



Mehle und Getreide

Regionalität vor Qualität – oder umgekehrt? Bewährte Getreidesaaten oder wiederentdecktes Urgetreide? Wir sehen es als unsere Aufgabe, Ihren Backbedürfnissen gerecht zu werden und Sie hierfür mit entsprechenden Qualitäten zu bedienen. Unsere Palette ist reichhaltig.

Mehle

Weizenmehl 00
Weizenmehl 405
Weizenmehl 550
Weizenmehl 1050
Weizenvollkornmehl
Weizenvollkornmehl 1700
Dinkelmehl 630 – Oberkulmer
Dinkelmehl 630
Dinkelmehl 1050
Dinkelvollkornmehl
Roggenmehl 1150
Roggenvollkornmehl
Emmermehl 630 – hell
Emmermehl 1600 – dunkel
Emmervollkornmehl
Einkornmehl
Einkornvollkornmehl
Hartweizenmehl
Kamutvollkornmehl
Brotgerstenvollkornmehl
Waldstaudenroggenmehl
Ruchmehl
Tritordeummehl Type 812

Maismehl – glutenfrei
Lupinenmehl – glutenfrei
Sojamehl – glutenfrei
Reisvollkornmehl – glutenfrei
Buchweizenmehl – glutenfrei
Quinoamehl – glutenfrei
Hanfmehl – glutenfrei
Teffmehl – glutenfrei

Ganzes Korn

Weizen – ganz
Dinkel – ganz
Roggen – ganz
Gerste – ganz, geschält
Brotgerste – ganz, geschält
Emmer – ganz
Einkorn – ganz
Hafer – ganz, geschält
Hartweizen
Hirse – ganz
Grünkern – ganz
Kamut – ganz
Rundkornreis – natur
Basmatireis – geschält
Linsen – rot

Amaranth – glutenfrei
Buchweizen – geschält, glutenfrei
Quinoa Korn – glutenfrei
Hanfsaat – ungeschält, glutenfrei

Proteinmehle

Kokosproteinmehl – glutenfrei
Mandelproteinmehl – glutenfrei

Schrote

Weizenvollkornschrot
Dinkelvollkornschrot
Roggenvollkornschrot
Grünkernvollkornschrot
Lupinenschrot
Hirseschrot

Grieße

Hartweizengrieß
Dinkelvollkorn Grieß
Maisgrieß
Weichweizengrieß
Hafergrütze
Couscous

Flocken und Getreideprodukte

Amaranthflocken
Buchweizenflocken
Haferflocken – Kleinblatt, glutenfrei
Haferflocken – Großblatt
Dinkelflocken – Kleinblatt
Dinkelflocken – Großblatt
Roggenflocken
Weizenflocken
Kartoffelflocken
Gerstenflocken
Cornflakes – natural
Fünfkornflocken – Weizen, Roggen,
Hafer, Gerste, Dinkel
Reisflocken
Brotgerstenflocken
Roggenmalzflocken
Hirseflocken

Amaranth – gepoppt
Buchweizen – gepoppt
Dinkel – gepoppt
Hirse – gepoppt
Quinoa – gepoppt
Roggen – gepoppt
Weizen – gepoppt



Ölsaaten, Nüsse und Nussprodukte

Ölsaaten und Nüsse werden meistens importiert, aber zum Teil auch schon in der Region angebaut. Der Klimawandel hilft dabei. Zudem schützt der regionale Anbau durch verminderte Transportwege unser Klima zusätzlich. Pflanzen benötigen allerdings Wärme, bestimmte Böden, Wasser etc. für ein gesundes Wachstum. Unser Anliegen ist es, Ihnen beste Rohstoffe anbieten zu können. Wenn wir regionale Produkte gewährleisten können, bieten wir auch diese an.

Ölsaaten

Sonnenblumenkerne Bakery
Leinsaat – braun
Kürbiskerne – dunkelgrün
Kürbiskerne – hellgrün
Sesam – natur
Sesam – geschält
Sojagranulat
Blaumohn
Dampfmohn
Chiasamen
Hanfsamen

Nüsse

Mandeln – ganz, braun
Mandeln – ganz, blanchiert
Mandeln – gemahlen, blanchiert
Mandeln – gehobelt, blanchiert
Mandeln – gestiftelt, blanchiert
Mandeln – gehackt, blanchiert

Walnushälften
Walnusskernbruch – hell, light amber
Walnusskerne – gehackt, light pieces
Cashewkernbruch
Paranusskerne
Pistazienkerne – ganz
Haselnusskerne – ganz
Haselnusskerne – ganz, blanchiert
Haselnusskerne – gehackt, geröstet
Haselnusskerne – gemahlen, geröstet

Mandelkrokant
Haselnusskrokant
Kokosraspel

Nusspasten

Haselnusspaste 100 %
Mandelpaste 100 %
Pistazienpaste 100 %
Walnusspaste 100 %



Molkerei- und Eiprodukte

Das Allgäu und das bayerische Alpenvorland sind für ihre traditionelle Milchwirtschaft bekannt. Die Zahl der biologisch arbeitenden Betriebe steigt. Die Wirtschaftlichkeit der kleinen und mittleren Landwirtschaften wird verbessert, die Natur geschützt und wir erhalten regionale Qualität, die schmeckt.

Butter

Butterreinfett
Butter – Block, Süßrahm
Alpenbutter – mildgesäuert
Tourierbutter

Sahne

Schlagsahne 32 % Fett
Sauerrahm 10 % Fett
Crème fraîche 30 % Fett
Kaffeesahne 10 % Fett

Milch

Alpenmilch 3,8 % Fett
Alpenmilch 3,5 % Fett – extra lange frisch
Alpenmilch 1,5 % Fettarm – laktosefrei
H-Milch 3,5 % Fett – mit Schraubverschluss
H-Milch 1,5 % Fett – mit Schraubverschluss
Buttermilch Natur
Magermilchpulver 1,5% Fett
Vollmilchpulver 26% Fett

Joghurt

Naturjoghurt fettarm 1,7 % Fett
Frucht & Knusper 3,9 % Fett – Schoko, Erdbeer
Fruchtjoghurt 3,9 % Fett – Sort.1 (rot)
Frucht- und Knusperjoghurt – Vanille
Feiner Joghurt-Quark – Vanille
Feiner Joghurt-Quark – Capucchino

Frischkäse

Magerquark 0,2 % Fett
Dorahm Frischkäse
Frischcreme Natur
Frischcreme Bärlauch
Frischcreme Hirte
Frischcreme Kräuter
Frischcreme Meerrettich
Frischcreme Paprika
Frischcreme Toscana

Käse

Mozzarella
Gouda 48 % Fett – gerieben
Emmentaler 45 % Fett – gerieben
Gouda 48 % Fett – in Scheiben, 10 x 10 cm
Emmentaler 45 % Fett – in Scheiben
Bergblütenkäse – in Scheiben
Voralpenländerkäse – in Scheiben
Ziegenberghofkäse natur – in Scheiben, laktosefrei
Kuh-Weiss-Käse 50 % Fett – Fetaart

Ei

Vollei
TK-Eigelb
TK-Eiweiss – pasteurisiert
Eiweißpulver
Volleipulver

Porträt eines Pfersichkunden: KornMühle Ulm

Ein Partner für Menschlichkeit und Nachhaltigkeit

Die KornMühle in Ulm, ein Bioladen mit eigener Biobäckerei, hat es sich seit bald 40 Jahren zur Aufgabe gemacht, Menschen mit guten Lebensmitteln zu versorgen: dazu gehört auch gutes Brot zu backen.

Im Gespräch mit Julia Unseld, Inhaberin der Biobäckerei KornMühle in Beimerstetten (Nähe Ulm).



Begonnen hat alles mit einer Dorfbäckerei in Hörvelsingen. Viele Generationen lang wurde diese Bäckerei durch die Familie Unseld bereits geführt, bis in den frühen 80er Jahren die Ausrichtung als reine Biobäckerei vollzogen wurde. Seit dieser konsequenten Ausrichtung backt der inhabergeführte Familienbetrieb ausschließlich in Bioqualität und geht mit der Demeterzertifizierung noch weit über die Bio-standards der EG-Bio-Verordnung hinaus.

Seit 2008 liegt die Führung des Betriebes in den Händen von Julia Unseld, die die Liebe zum Bäckerhandwerk und zu guten Produkten von Kindesbeinen an miterleben durfte.

Neben dem eigenen Bioladen beliefert die Bäckerei viele Wochenmärkte sowie weitere Bioläden und Biosupermärkte in der Region mit handwerklich produzierten Backwaren aus biologischem und biodynamischem Anbau.

Heute backen acht Bäcker die Backwaren, welche durch ihre hohe Qualität weit über die Grenzen von Ulm hinaus bekannt sind.

Warum Bio?

„Seit den 60er Jahren tobte sich die chemische Industrie in der Landwirtschaft aus, es begann der Einzug der Backmischungen in die Bäckereien, damals noch ohne Deklarationspflicht. In den 70er Jahren folgten dann die großen Backstraßen. Diese Entwicklung brachte meinen Vater dazu sich konsequent auf das ursprüngliche Handwerk zurück zu besinnen: Traditionelle handwerkliche Verfahren mit biologischen



Rohstoffen ohne Chemie. Das war der Beginn eines langen Weges denn es mussten Landwirte gefunden werden, die bereit waren auf biologischen Landbau umzustellen und alle Rezepturen mussten neu entwickelt werden weil die biologischen Rohstoffe sich anders verhielten als alles, was wir bisher verarbeitet hatten. Heute stellt sich das alles einfacher dar als es damals war: auch das wirtschaftliche Risiko war immens denn es galt ja, einen neuen Markt für bisher unbekannte Produkte zu schaffen. Diese Pionierleistung der ersten Biohersteller und -erzeuger kann gar nicht genug gewürdigt werden; für uns heute ist es viel einfacher, nachhaltig und biologisch zu wirtschaften.

Warum Demeter?

Die Verarbeitung von biodynamischem Saatgut ist die Zukunft. Saatgut, welches Klimaveränderungen robuster ab kann, egal ob Dürre oder „Vielregen“. Hochleistungssorten können diese Veränderungen nicht so gut durchstehen und reagieren schneller mit Ernteaufschlägen.



Biodynamische Lebensmittel haben außerdem eine besondere Qualität: Demeter-Verarbeiter veredeln landwirtschaftliche Erzeugnisse mit wenigen ausgewählten Verarbeitungstoffen zu Lebensmitteln, die Körper Geist und Seele nähren.

Es ist das Zusammenwirken von guten Produkten mit Menschlichkeit und Nachhaltigkeit, gepaart mit der Überzeugung der Kreislaufwirtschaft.“

Was halten Sie von Bioprodukten beim Discounter?

„Dies ist ein Thema, welches man abendfüllend diskutieren kann, aber kurzgefasst denke ich, man sollte den Kunden dort abholen, wo er heute steht: egal ob das im Bioladen, im Supermarkt oder im Discounter ist. Letztlich ist jedes Bioprodukt mehr, jedes konventionelle Produkt weniger gut für die Umwelt, für uns und für die Zukunft unseres Planeten. Ich hoffe, dass Bio das Neue konventionell wird, also die zukünftige Standardqualität darstellt. Wenn wir es schaffen Bio gekoppelt mit Regionalität und weiteren Nachhaltigkeitskriterien in Zukunft für viele Menschen verfügbar zu machen, haben wir als Biopioniere unser Ziel erreicht und die Welt zu einem besseren Ort gemacht.“



„Die Verarbeitung von biodynamischem Saatgut ist die Zukunft.“



Backhilfsmittel

Unsere biologischen Backhilfsmittel, aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, gewährleisten gleichbleibende Qualität und Geschmack. Naturhefe aus Vorteig gewonnen ist z.B. eine Möglichkeit, kontrollierte Teigentwicklung zu erhalten.



Malze

Gerstenmalzmehl – aktiv
Öko-Fee-Röstmalz

Stärke

Weizenstärke
Maisstärke
Maisquellstärke
Kartoffelstärke
Tapiokastärke – glutenfrei

Bindemittel

Johannisbrotkernmehl
Guarkernmehl
Flohsamen ganz
Flohsamenschalen – ganz
Kaltsaftbinder
Sahnestark
Gelatine – gemahlen
Inulin Powder

Backmittel

Back Brötchenbackmittel
Levafresh – flüssiger, gebrauchsfertiger Vorteig
Bäckerlob – pulverförmiges Backmittel für
Kleingebäcke
Allesgute Weizengold universal – pulverförmiges
Backmittel für Weizengebäcke
Goldjungs Backmittel – für Weizenkleingebäcke
Öko-Fee-Coolback
Öko-Fee-Einkornback

Triebmittel

Backhefe
Melassehefe
Real Hefe – Hefe auf Getreidebasis
Rein-Weinstein Backpulver
Real Backpulver

Naturhefe

Lievito Madre (Meraner Mühle)

Teigversäuerungsmittel

Dinkelback – flüssig

Roggen-Vollkorn-Sauerteig

Allesgute-Vollkorn-Sauerteig

Starter natursauer

Teigverbesserer

Acerola Pulver

Magermilchpulver 1,5% Fett

Vollmilchpulver 26% Fett

Apfelfaser – Bio-Apfelballaststoff

Weizengluten

Sekowa Mais-Backferment – feinkörniges
Granulat zur Teiglockerung

Traubenkernmehl

Eiweißpulver

Volleipulver

Apfelessig naturtrüb

Acerola-Thermo-Mix

Back- und Fertigmischungen

Basis Fünfkorn 35% Konzentrat

Dinkelvollkornbrot – Fertigmischung

Helle Mehlmischung – glutenfrei

Dunkle Mehlmischung – glutenfrei

Öko-Fee Einkornback



Schedel

Der ökologische Backspezialist

NEU – Jetzt probieren!

www.organic-bakery.com



PUSZTA- KARTÖPFELCHEN®

Naturhefe

Unser Bemühen, Geschmack und Frischhaltung von Brot und Brötchen, sowie von anderen Backspezialitäten durch natürliche Methoden zu verbessern erreicht jetzt eine neue Qualität. Mit Clean Baking – künftig auch ohne Melassehefe möglich – durch getrocknete Madre (Vorteige), die gleichmäßige Ergebnisse auch bei Langzeitführung bringen. Wir informieren Sie gerne darüber.

Brotbackmischung mit LIEVITO MADRE

- Magno – zur Herstellung von Broten mit aktiver „Madre“
- Manna – mit getrockneter Madre für lange oder direkte Teigführung

Glutenfreie Backmischungen für

- Weißbrot
- Landbrot
- Körnerbrot
- Pizza
- Focaccia
- Hamburger Brötchen
- Fladenbrot
- Wraps
- Muffins
- Biskuits

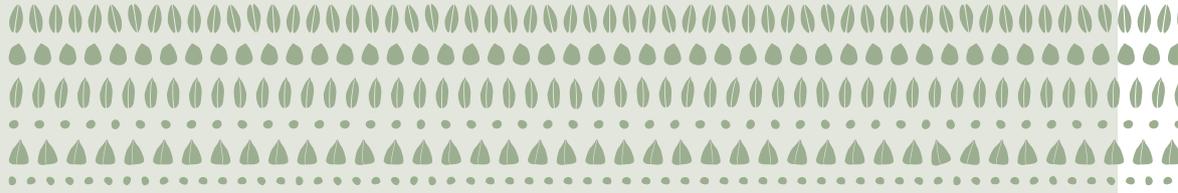
Rialto

mit getrockneter Madre und zusätzlicher Trockenhefe für die direkte Teigführung

Primus

Produkte mit aktiver Madre für natürliche Gärung bei langer Teigführung





EVA

LIEVITO MADRE - NATURHEFE

Die italienische Mutterhefe für eine natürliche Gärung: einfach in der Anwendung, begeisternd im Ergebnis.



Ihre Vorteile beim Einsatz von Lievito Madre für Kleingebäck, Brot und süße Backwaren:

- ✓ Höhere Teigstabilität und Teigtoleranz
- ✓ Offenporige, weiche Krume
- ✓ Besondere Aromatik und Bekömmlichkeit
- ✓ Länger haltbare Endprodukte
- ✓ Verzicht auf Backmittel



Unsere einzigartige Lievito Madre sowie weitere hochwertige Bio-Produkte der Meraner Mühle für Ihren Backerfolg – ab sofort bei Pfersich erhältlich!



Tiefkühl-Teiglinge und Gebäck

Die große Angebotsvielfalt an Backwaren, an die Ihr Kunde sich bereits gewöhnt hat, kann nicht immer vom Handwerksbäcker erfüllt werden. Wir bieten Ihnen beste TK-Qualität um Ihr Sortiment, je nach Bedarf, abzurunden oder zu erweitern.

TK-Teiglinge

TK-Kretastrudel –
vorgegart (64 Stk á 145 g)

TK-Dinkelcrustiss –
vorgebacken, (60 Stk á 90 g)

TK-Vollkorn-Dinkel-Müslistange –
gebacken, (72 Stk á 100 g)

TK-Flammkuchen Natur –
(20Stk á 290 g)

TK-Kartöfelchen –
vorgebacken, (60 Stk á 80 g)

TK-Mohn-Sesam-Kartöfelchen –
vorgebacken, (60 Stk á 80 g)

TK-Mini-Buttercroissant –
(108 Stk á 30 g)

TK-Laugenbuttercroissant –
vorgegart, (64 Stk á 80 g)

TK-Banzgauer –
vorgebacken, (48 Stk á 100 g)

TK-Dinkel-Apfelmürbchen –
gebacken, (60 Stk á 140 g)

TK-Dinkel-Mohntörtchen –
gebacken, (60 Stk á 100 g)

TK-Dinkel-Käsetörtchen –
gebacken, (60 Stk á 100 g)

TK-Kaiserbrötchen vegan–
vorgebacken, (60 Stk á 80 g)

TK-Roggiss vegan–
vorgebacken, (60 Stk á 90 g)

TK-Mehrkornbrötchen–
vorgebacken, (56 Stk á 90 g)

TK-Schokocroissant –
vorgegart, (64 Stk á 120 g)

TK-Buttercroissant –
vorgegart, (64 Stk á 90 g)

TK-Spinatstrudel –
vorgegart, (64 Stk á 145 g)

TK-Hamburgerbrötchen –
gebacken, (60 Stk á 70 g)

TK-Vollkorn Dinkelbuttercroissant–
vorgegart, (60 Stk á 85 g)

TK-Laugenbretzel –
vorgegart, (72 Stk. á 100 g)

Beste Bio-Rohstoffe

Dank zertifizierter Druckbehandlung & Reinigung vor Ort

- ✓ Erfahrung
- ✓ Einkaufskompetenz
- ✓ Know-how
- ✓ Qualität
- ✓ Nachhaltigkeit



Besondere Qualitätsgarantie durch unsere innovative Druckbehandlung und intensiver Nachreinigung im eigenen Haus.

Durch unsere langjährige Erfahrung und einer großen Leidenschaft für unsere Arbeit, können wir Ihnen garantieren, dass nur die besten Rohstoffe unser Haus verlassen.



Pflanzliche Fette und Öle

Pflanzenöle enthalten überwiegend mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die für den menschlichen Organismus von großer Bedeutung sind. Unsere pflanzlichen Fette und Öle geben Ihren Broten und Gebäcken – neben einem höheren Nährstoffgehalt – auch besten Geschmack und bieten viele Variationsmöglichkeiten für Ihre Backstube.

Fette

Back-Margarine
Back-Margarine – ohne Lecithin
Zieh-Margarine
Zieh-Margarine – ohne Lecithin
Palmfett

Öle

Rapsöl
Sonnenblumenöl – hoch erhitzbar, desodoriert
Sonnenblumenöl – nativ
Olivenöl – extra virgin

Trennmittel

Trennmittel – flüssig
Trennmittel – Öl, spezial KEG



Bio Frischcreme Hirtencreme oder Kräuter

Milchmischerzeugnisse wärmebehandelt,
25% Fett im Milchanteil.



Roggenburger Bio

Das Produktsortiment umfasst eine Vielzahl verschiedener Frisch- und Schnittkäsesorten sowie einigen ausgewählten Hart- und Ziegenkäsespezialitäten, die seit 2007 unter dem Markennamen „Roggenburger Bio“ vermarktet werden.



Bioland



Bio Frischcreme Toscana

Milchmischerzeugnis wärmebehandelt,
25% Fett im Milchanteil.

Die reiche Geschmacksvielfalt Italiens ist in der Roggenburger Bio Frischcreme Toscana vereint. Sonnengereifte Oliven und Tomaten, abgerundet mit typischen Kräutern und Gewürzen ergeben den Geschmack der mediterranen Toscana. Ihr fruchtig, pikanter Geschmack ist ein Genuss zu hellem Brot, Nudeln und vielem mehr.



Landkäserei Herzog GmbH / Stoffenrieder Straße 1 / 89297 Roggenburg/Schießen / Telefon 07300/92164-0 / Fax 07300/92164-29
vertrieb@landkaeserei-herzog.de / www.landkaeserei-herzog.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft



SAUMWEBER

seit 1902

Natürliche Qualität aus Tradition

Premiumhersteller für Bio-Produkte

Als Hersteller qualitativ hochwertiger Speisefette, Speiseöle und Spezialfette gehört die A. Saumweber GmbH längst zu den Premiumherstellern in diesem Bereich. In nunmehr vierter Generation zeigt sich das familiengeführte Unternehmen mit Sitz in München als verlässlicher Partner für Kunden im Bereich B2B, aus der Gastronomie und dem Konditorei- und Bäckereihandwerk.

Zudem hat die A.Saumweber GmbH als IFS-zertifizierter Premiumhersteller früh die Zeichen der Zeit erkannt: Bereits 2002 wurden im Haus Premium-Rohstoffe in Bio-Qualität entwickelt und auf den Markt gebracht. Zählen Qualität und Sicherheit generell zur Philosophie des Unternehmens, gilt das bei der Herstellung hochwertiger Bäckereirohstoffe in Bio-Qualität umso mehr. Sichtbar wird das zum Beispiel bei der hauseigenen Bioland-Tourierbutter; sie wird ausschließlich aus deutschen Bioland Rohstoff hergestellt und entspricht damit höchsten Ansprüchen. Ergänzt wird das Produktangebot durch Bio-Süßrahmbutter, Bio-Butterreinfett und mild gedämpften Bio-Sonnenblumenöl; sichtbar geprüft und zertifiziert durch EU Bio und Bioland Siegel.



www.saumweber.biz

Tel. +49 (0)89 74 21 61-0

info@saumweber.biz

Konfitüren, Füllungen, Glasuren und Rohmassen

Für jeden Anwendungsbereich der Konfitüren bieten wir gute Bio-Qualitäten. Nuss- und Mohnfüllung in Bioland-Qualität oder nach eigenem Rezept: Für beide Wege haben wir die besten Produkte – und auch den passenden Kremkocher.

Konfitüren

Aprikosen Konfitüre
Erdbeer Konfitüre
Hagebutten Konfitüre
Himbeer Konfitüre
Johannisbeer Konfitüre
Sauerkirsch Konfitüre
Wildpreiselbeer-Konfitüre – mit Fruchtstücken

Füllungen

Schokonusscreme „SAMBA“
Vanillekaltcreme
Vanillekochcreme

Öko-Fee Nussmix
Öko-Fee Mohnmix
Öko-Fee Quarkmix

Glasuren

Tortenguss rot – pflanzlich
Tortenguss klar – pflanzlich
Fondant S20 Creme

Rohmassen

Marzipanrohmasse –
mit Rohrohrzucker
Honigmarzipan
Persipan
Nuss-Nougat – dunkel



ÄHRENSACHE...

... ist für uns – seit Jahrhunderten –
die bewusste Verarbeitung von kostbarem Getreide!

Neben der konventionellen Getreideverarbeitung
liegt unser Schwerpunkt vor allem in der Vermahlung
von Bio-Getreide – die Mühle ist seit über 20 Jahren
Demeter zertifiziert.

Besonders wichtig sind für uns...

... die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit
unseren regionalen Lieferanten sowie die hohe
Sorgfalt bei der Getreidevermahlung – dies sehen
wir als unseren Beitrag zu einem qualitativ
hochwertigen Grundnahrungsmittel.



Grether Mühle

(DE-ÖKO-007)

Hauptstraße 3 | 79295 Sulzburg

grether-muehle@t-online.de

<https://grethermuehle.jimdo.com/>

Regionale Erzeugung und faire Partnerschaft!

demeter

Wir liefern Getreide in Demeter-Qualität:
Weizen, Roggen und Dinkel verarbeitet
durch die Mühle Sting;
Emmer aus der Gultsteiner Mühle.



VDE-Markt GmbH

Ein Zusammenschluss von
Demeter-Getreideerzeugern
in Baden-Württemberg

Klaus Wais, wais@hof-am-eichenhain.de

Obst

Ihr erster Obstlieferant ist vielleicht der eigene Garten oder der nahegelegene Fruchthof. Unsere Früchte, gedünstet, getrocknet oder tiefgekühlt, werden dort, wo sie wachsen, reif geerntet und sofort verarbeitet. Das bedeutet, dass sie zu diesem Zeitpunkt – im Gegensatz zu unreifen, nachgereiften oder überreifen Früchten – den intensivsten Geschmack und die maximale Menge an wertvollen Inhaltsstoffen bieten. Nichts davon geht durch lange Lagerung oder Lieferung verloren.

Dunstobst

Ananasstücke
Aprikosenhälften
Birnenhälften
Dunstapfelstücke
Dunstsauerkirschen – entsteint
Mandarinen-Orangen
Pfirsichhälften

Kandierte Früchte

(alle kandiert und abgetropft)*

Belegkirschen – dunkelrot
Gemischte Früchte – Stücke
Orangenscheiben
Orangenschalen – Stücke,
Orangenschalen – Stäbchen
Orangenschalen – Streifen
Zitronenschalen – Streifen
Orangeat
Zitronat

Trockenfrüchte

Apfelringe
Apfelwürfel
Aprikosen – ganz, getrocknet
Aprikosen – gehackt, getrocknet
Bananenchips
Birnenhutzeln – ganz, getrocknet, ohne Stiel
Birnen – getrocknet, gehackt
Cranberries
Datteln – ganz, entsteint, getrocknet
Datteln – gehackt, getrocknet
Feigen – ganz, getrocknet
Feigen – gewürfelt, getrocknet
Pflaumen – ganz, entsteint, getrocknet
Pflaumen – gehackt, getrocknet
Sultaninen

** abgetropft = feucht / klebrig - wie in Sirup*



TK-Früchte und -Pürees

TK-Früchte und -Pürees eignen sich auch hervorragend für die Herstellung von natürlichen Eisspezialitäten, wie z. B. Sorbets, Fruchteis und Smoothies.

TK-Früchte

Apfelsegmente
Apfelwürfel
Aprikosenhälften
Beerenmix – Beerenmischung
Himbeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Heidelbeeren
Johannisbeeren rot
Mangowürfel
Pflaumenhälften
Rhabarberstücke
Sauerkirschen – entsteint
Tropic-Mix

TK-Pürees

Ananaspüree – ungezuckert
Apfelpüree – passiert
Bananenpüree
Cassispüree – ungezuckert
Erdbeerpüree
Erdbeerpüree – ungezuckert
Himbeerpüree
Himbeerpüree – ungezuckert, ohne Kerne/Samen
Mangopüree
Mangopüree – ungezuckert
Sanddorn Püree – ungezuckert, 100 % Frucht

Ungekühlt lagerfähige Pürees

Mango-Alphonso-Püree – ungezuckert, 100 % Frucht
Maracuja-/Passionsfruchtpüree – ungezuckert,
100 % Frucht

*Beachten Sie bitte auch unsere
BIO-Eiscomponenten für die
handwerkliche Eisherstellung auf den Seiten 36 bis 43.*



Gemüse

Gemüse ist wesentlicher Bestandteil gesunder Ernährung. Besonders in TK-Gemüse bleiben durch schonende Verarbeitung alle wichtigen Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Es ist zudem geputzt und gebrauchsfertig geschnitten und damit sofort verfügbar und einsetzbar. Köstliche und gesunde Backwaren oder auch Snacks können damit einfach produziert werden.



Oliven, Tomaten, Zwiebeln

Oliven – schwarz, entsteint, in Salzlake
Oliven – grün, entsteint, in Salzlake
Oliven – grün, geschnitten, in Salzlake
Oliven – schwarz, geschnitten, in Salzlake
Tomaten – gehackt, getrocknet
Tomaten – gehackt, geschält
Tomatenmark
Röstzwiebeln

TK-Gemüse

Auberginenwürfel – 20 x 20 mm
Blattspinat
Brokkoliröschen – 20-40 mm
Blumenkohlröschen – 40-60 mm
Champignonscheiben

Kaisergemüse

Karottenscheiben – Wellenschnitt
Kartoffelwürfel – 10 x 10 mm
Kürbiswürfel – Hokkaido, 10 x 10 mm
Paprikastreifenmix rot und grün
Paprikastreifen – rot
Paprikawürfel – rot, 10 x 10 mm
Porree (Lauch) – gewürfelt, 6-8 mm
Süßmais
Tomatenwürfel – 10 x 10 mm
Zucchinischeiben – Wellenschnitt
Zucchiniwürfel – 10 x 10 mm
Zwiebelscheiben
Zwiebelwürfel – 6 x 6 mm
Zwiebelwürfel – 10 x 10 mm

Gewürze und Gewürzkräuter

Es ist ein unfassbarer Schatz, dass wir heute unseren Broten, Gebäcken, Desserts und Eisprodukten durch die herrlichsten Gewürze aus der ganzen Welt eine große Vielfalt an verschiedenen Geschmacksnoten zugeben können. Gleichzeitig können wir noch die positiven Auswirkungen der Gewürze auf unsere Gesundheit ausnutzen. Die Gewürze machen es uns zudem einfach, ständig Neues auszuprobieren und zu kreieren.

TK-Bärlauch – geschnitten

TK-Dillspitzen

TK-Schnittlauch

Basilikum – gerebelt

Brotklee (Zigainerkraut)

Dillspitzen – getrocknet

Oregano gerebelt

Thymian – gerebelt

Brotgewürz – gemahlen

Flower Power

 Gewürz-Blüten-Zubereitung

Laune gut, alles gut

 Gewürz-Blüten-Zubereitung

Scharfmacher

 Gewürz-Blüten-Zubereitung

Italienische Gewürzmischung

Pizza- und Pastagewürz

Anis – ganz

Anis gemahlen

Bourbon Vanille – gemahlen

Cardamom – gemahlen

Chili – gemahlen

Fenchel gemahlen

Fenchel ganz

Ingwer – gemahlen

Koriander – ganz

Koriander – gemahlen

Kümmel – ganz

Kümmel – gemahlen

Kurkuma

Lebkuchengewürz

Muskatnuss – gemahlen

Nelken gemahlen

Paprika – edelsüß

Pfeffer weiß gemahlen

Pfeffer schwarz gemahlen

Pfeffer schwarz geschrotet

Schwarzkümmel

Spekulatiusgewürz

Stollengewürz

Vanille-Schoten

Zeltengewürz – Allgäuer Art

Zimt Ceylon – gemahlen

Zimt Cassia – gemahlen



Süßungsmittel und Aromen

Die meisten unserer Lebensmittel enthalten in irgendeiner Form Zucker und Aromen, ohne dass hierfür immer eine Notwendigkeit besteht. In der Backstube und der (Eis-) Konditorei allerdings sind sie unerlässliche Rohstoffe. Mit natürlichen, ausgewählten Produkten in möglichst geringen Mengen können Sie immer gesunde und gleichzeitig geschmackvolle Produkte herstellen.

Süßungsmittel

Vanillezucker –
10% Bourbon Vanille, 90% Rohrohrzucker
Hagelzucker
Rübenzucker – hell
Rohrohrzucker – fein, hell
Rohrohrzucker – Puderware
Kokosblütenzucker
Dextrose
Glykosepulver
Ahornsirup
Reissirup
Zuckerrübensirup
Blütenhonig
Gerstenmalzsirup – enzymaktiv
Maissirup
Ökoback-Schnee
Agavendicksaft
Invertzuckersirup
Glykosesirup /Glukose

Aromen (Pasten)

Zitronenschalenpaste
Orangenschalenpaste

Aromen (flüssig)

Vanille Aroma
Vanilleschoten-Auszug
Zitronen Aroma
Öko-Fee-Zitrone
Orangenöl
Zitronenöl
Bittermandel Essenz – (Bittermandelextrakt 100%)
Kurkuma-Extrakt
Rosmarin-Extrakt auf Rapsöl

Spirituosen

Rum 40%
Kirschwasser 40%
Eierlikör mit Sahne, Blütenhonig und Vanilleextrakt

*Beachten Sie bitte auch
unsere hochwertigen Nusspasten
auf Seite 10.*



**KAROW
aktuell**



BIO-PRODUKTE:

KAROW HAT DAS RICHTIGE

SORTIMENT!

KAROW HAT IHR
AROMEN-VOLLSORTIMENT
FÜR BESTEN GESCHMACK.

Edle KAROW Aromen,
Bio-Aromen und das
Karow Clean-Label-Sortiment
lassen keine Wünsche offen.

INFORMATIONEN ODER GLEICH
DIREKT BESTELLEN:
Telefon +49 37 41-38 32 550



**LEBEN SIE IHRE LEIDENSCHAFT
FÜR DIE SÜSSE KUNST!**

In der Pâtisserieschule **Pfersich Trendforum** lernen Sie von den Besten der Branche. Die Workshops und Seminare richten sich an Profis, sind aber auch für Auszubildende und ambitionierte Privatpersonen offen.

Entdecken Sie eine Welt voller
Kreativität auch für sich!



Pâtisserieschule



TRENDFORUM

f Pfersich Trend-Forum
@ #pfersichtrendforum

www.pfersich-trendforum.de



Ihr verlässlicher

Partner

**für Bio Rohstoffe
und Zutaten**

Gut Rosenkrantz Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH
Oderstraße 45, 24539 Neumünster, Telefon +49(0)43 21-990 0
Fax +49(0)43 21-990 20, info@gut-rosenkrantz.de, www.gut-rosenkrantz.de



Couverturen & Co.

Der Kakaobaum ist ein tropisches Gewächs, das nur in beständig feuchtem und heißem Klima des Äquators gedeiht. Die Kakaobohnen enthalten auf kleinstem Raum eine Fülle an wertvollen Nährstoffen und verschiedensten würzigen, fruchtigen und extravaganen Geschmacksnoten.

Wir achten bei unseren Rohstoffen darauf, dass sie unter guten Bedingungen geerntet und verarbeitet werden. Außerdem ist uns wichtig, dass alle wesentlichen Inhaltsstoffe der Kakaobohnen bei der Herstellung der Couverturen und Kakaoprodukte erhalten bleiben.



ORIGINAL
BEANS

Couverturen

Nachhaltig und in Spitzenqualität

- Couverture (Drops) – Cluizel, Los Anconès, dunkel 67 %
- Couverture (Drops) – Cluizel, Mokaya, dunkel 66 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Piura Porcelana, weißer Kakao aus Peru, dunkel 75 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Cru Udzungwa, Tanzania, dunkel 70 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Cru Virunga, Kongo, dunkel 70 %
- Couverture (Drops) – Original Beans, Beni,
Bio-Wildkakao Bolivien, dunkel 66 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Esmeraldas, Ecuador, dunkel 65 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Femmes Virunga, Kongo, milch 55 %
- Couverture (Drops) – Original Beans,
Esmeraldas, Ecuador, milch 42 %
- Couverture (Drops) – Original Beans, Edelweiß,
Dominikanische Republik, weiß 37 %, Kakaobutter
- Couverture (Drops) – Barry, dunkel 72 %
- Couverture (Drops) – Barry, milch 39 %
- Couverture (Callets) – Callebaut, weiß
- Couverture (Callets) – Callebaut, Fair Trade, dunkel
- Couverture (Block) – Fair Trade, milch
- Couverture (Block) – Fair Trade, weiß

Schokoladenhohlkörper

- Trüffel-Hohlkugeln – Original Beans, Esmeraldas,
Ecuador, milch 42 %, mit Fleur de Sal, Ø 26 mm
- Trüffel-Hohlkugeln – Original Beans,
Esmeraldas, Ecuador, dunkel 65 %, Ø 26 mm
- Trüffel-Hohlkugeln – Original Beans, Yuna,
Edelweiß, 37 %, Ø 26 mm



Kakaoerzeugnisse

- Kakaopulver 10-12 % Fett
- Kakaopulver Bendsorp 20-22 % Fett
- Kakaopulver 10-12 % Fett – neutral
- Kakaobutter
- Couverture geraspelt dunkel mit Lecithin
- Schokotropfen – backfest
- Schokostäbchen – backfest
- Schokostreusel – bunt
- Kakaomasse (Drops) – Cluizel, Mokaya,
Mexico, 100 %
- Kakaobohnengranulat / Kakaobohnen-
splitter Crué (Nibs) – Los Anconès,
Kakaobohnen, gehackt, geröstet



Tafelware

Tafel – Cluizel, Los Anconès, dunkel 67 % (70 g)

Tafel – Cluizel, Mokaya, dunkel 66 % (70 g)

Carré – Cluizel, Los Anconès, dunkel 67 % (5 g) –
Minischokoladen „Betthupferl“,
quadratisch, (400 Stk)

Carré – Cluizel, Mokaya, dunkel 66 % dunkel (5 g) –
Minischokoladen „Betthupferl“,
quadratisch, (400 Stk)

Tafel – Original Beans, Cusco Chunchu,
Heiliges Tal, Peru, dunkel 100 % (70 g)

Tafel – Original Beans, Zoque,
Mexico, dunkel 88 % (70 g)

Tafel – Original Beans, Piura Porcelana,
Peru, dunkel 75 % (70 g / 12 g)

Tafel – Original Beans, Cru Virunga,
Kongo, dunkel 70 % (70 g / 12 g)

Tafel – Original Beans, Cru Udzungwa Grué,
dunkel 70 %, mit Kakaobohnensplittern (70 g)

Tafel – Original Beans, Femmes Virunga,
Kongo, milch 55 % (70 g)

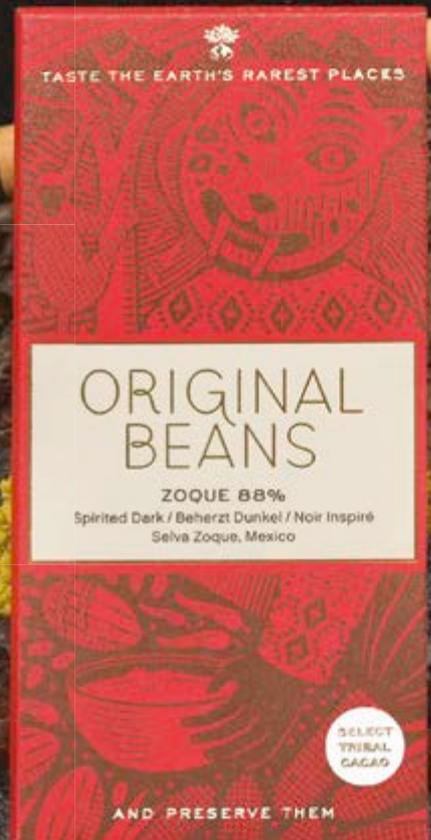
Tafel – Original Beans, Esmeraldas,
Ecuador, milch 42 % (70 g / 12 g)

Tafel – Original Beans, Edelweiß, Dominikanische
Republik, weiß 37 %, Kakaobutter (70 g / 12 g)

Probiere unsere neue Sorte

NEU IM SORTIMENT: Original Beans Zoque 88%.
Tropische Aromen von Lychee und Kokos
beflügeln in diesem Indigenen Tabasqueño
Kakao die lokalen Zoque und Tzotzil Indianer
seit 4000 Jahren.

Die indigenen Zoque- und Tzotzil-Stämme,
mit denen wir diese Schokolade herstellen,
haben ihre Jahrhundertlange Unterdrückung
überwunden und sind im Selva Zoque ihren
uralten Traditionen treu geblieben. Jeder Kauf
einer Zoque 88% hilft diese Traditionen und
die Tiere zu erhalten.



ACADEMY OF
CHOCOLATE
WINNER

GENUSSNETZ

BOOM

TRAFFIC LIGHTS



ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Original Beans wurde aus der einfachen Idee geboren, der Erde zurückzugeben, was wir konsumieren. Damit wird die Familientradition des Original Beans Gründers fort, dessen Vorfahr Georg Hartig schon vor 220 Jahren schrieb: Wälder sollten wir „so benutzen, dass die Nachkommenschaft wenigstens ebenso viel Vorteil daraus ziehen kann, als sich die jetzt lebende Generation zueignet.“

Bean-Teammitglied
Jan Schubert auf
der Suche nach den
edelsten Aromen.



Taste the Rare

Echte Schokolade ist ein himmlischer Genuss. Echte Schokolade entsteht aus einem nährstoffreichen Samen. Denn, wie viele Baumfrüchte nimmt auch Kakao das Aroma seiner Umgebung auf. Seine Samen sind voller Nährstoffe und wenn man sie sorgfältig erntet, fermentiert und trocknet, offenbaren sie den Charakter ihrer vielfältigen Ursprungsorte. Seit 2008 durchstreift das „Bean-Team“ die entlegensten Regenwälder der Erde auf der Suche nach den seltensten Kakaosorte – den „Original Beans“.

Anschließend werden die Bohnen zu einer feinen Paste gemahlen und schließlich mit Zucker gesüßt, der vorzugsweise unraffiniert aus Zuckerrohrsaft oder dem Nektar von Kokosnusssblumen gewonnen wird.

Und genau das ist es, was Original Beans von anderen Schokoladen unterscheidet: Ursprungsbohnen, die mit Sorgfalt geerntet und auf schonende Weise weiterverarbeitet werden mit den besten Zutaten. Das schmecken auch Sterneköche, wie Tobias Bätz (Posthotel Alexander Herrmann) und Massimo Bottura, der in 2018 zum welt besten Koch gewählt wurde!

Preserve the Rare

Um die seltenen Kakaobohnen und ihre Ursprungswälder zu erhalten, lässt Original Beans für jede verkaufte Tafel Schokolade einen Baum wachsen. Wer sich ein Stückchen Original Beans Schokolade abbricht, genießt nicht nur einen der seltensten Kakaos in purer Form – sondern bereitet auch den Boden für einen Baum. Durch ihr „One Bar : One Tree“ Programm haben Kunden und Bauern bereits Millionen Bäume in den Kakaoregionen wachsen lassen.

Pfersich Chocolate Footprint



Für jede verkaufte Tafel pflanzt Original Beans eine neue Kakaopflanze, wie in der Kakaoregion Kongo.

Pâtisserieschule



Seminare und Workshops für Profis und Ambitionierte

Die Pfersich Pâtisserieschule ist einerseits ein Seminarzentrum, damit Sie sich weiterbilden und beruflich entwickeln können. Andererseits ist sie eine Plattform, um interessante Kontakte zu knüpfen und Netzwerke zu bilden. Kommen Sie in unser Pfersich TRENDFORUM und lernen Sie von den Besten!

Pâtisserieschule
TRENDFORUM
Messerschmittstraße 23
89231 Neu-Ulm
Germany
Telefon + 49 (0) 731 707910

Unser aktuelles
Seminarprogramm
bekommen Sie unter:
trendforum@pfersich.de



FOODDESIGNER

Maître Pâtissier • Chocolatier • Glacier • Skulpteur

Unter der Leitung von Matthias Mittermeier geben Referenten von Weltrang Techniken, Rezepte, Präsentationen, Ideen und Anregungen von Spezialisten an die Teilnehmer weiter. Der Schulungsraum ist mit modernster Technik ausgestattet und ermöglicht professionelles Arbeiten unter hochkarätiger Anleitung.



Financiers



Financiers

(Basis-Rezept)

380 g BIO-gemahlene Mandeln
 240 g BIO-Weizenmehl Type 405
 700 g BIO-Rohrohrzucker
 655 g BIO-Eiweiß

>> **Glattrühren**

350g BIO-Butter

>> **Schmelzen bis sie braun wird, passieren und unterrühren**

Masse glattrühren

Cassis-Pflaumen Financier

120 g BIO-Cassis-Püree
 15 g BIO-Weizenstärke
 4 g Backpulver

>> **Glattrühren**

650 g Financier-Grundmasse >> **Unterrühren**

Flexipan-Silikonformen (SILIKOMART: SF026) zur Hälfte mit der Financier-Masse füllen. In jede Form kleingeschnittene TK-Pflaumen drücken, mit gestifteten Mandeln bestreuen und etwas Honig darüber geben

Backen: 190° C / ca. 15 min.

Aprikosen-Verveine Financiers

150 g BIO-Orangensaft (frisch gepreßt)
 10 g BIO-Verveine (Eisenkraut)

>> **Aufkochen ziehen lassen, passieren**

30 g BIO-Weizenstärke
 4 g Backpulver

>> **Unterrühren und glattrühren**

650 g Financiermasse >> **Unterrühren**

Flexipan-Silikonformen (SILIKOMART: SF026) zur Hälfte mit der Financiermasse füllen. In jede Form kleingeschnittene BIO-TK-Aprikosenhälften hineindrücken, mit gehobelten BIO-Mandeln bestreuen und etwas Honig darüber geben

Backen: 190° C / ca. 15 min.

Schokoladen-Sauerkirsch Financier

80 g BIO-Butter
 60 g BIO-Kuvertüre 67% (MICHEL CLUIZEL)

>> **Auflösen und glattrühren**

50 g BIO-Cassis-Püree

>> **Unterrühren**

250 g BIO-Vollei
 80 g BIO-Blütenhonig
 120 g BIO-Rohrohrzucker

>> **Unterrühren**

80 g BIO-gemahlene Mandeln
 120 g BIO-Weizenmehl Type 405
 25 g BIO-Kakaopulver
 6 g BIO-Backpulver

>> **Unterrühren**

120 g BIO-flüssige Sahne >> **Unterrühren**

Financiermasse in Flexipan-Silikonformen (SILIKOMART: SF 026) zu 3/4 füllen. Jeweils 6 BIO-TK-Sauerkirschen hineingeben und jeweils ein paar getrocknete BIO-Cranberrys darüber geben.

Backen: 170° C / ca. 15 min.

TIPP: Alternativ kann die Schokoladen-Financiermasse auch mit neutraler Financiermasse meliert bzw. marmoriert werden und mit BIO-Kuvertüre-Chips (MICHEL CLUIZEL: Los Ancones 67%) bestreut werden



Alle Rezepte entstammen der kreativen Arbeit von Matthias Mittermeier und dem Pfersich TRENDFORUM



Pain de Gênes au chocolat

Cake-Masse

500 g Marzipan-Rohmasse
300 g Vollei

>> **Glattmixen und dann schaumig aufschlagen**

300 g Vollei >> **Nach und nach darunter**

300 g aufgelöste, dunkle Kuvertüre 65 %
(Esmeraldas Dark 65%, ORIGINAL BEANS)

150 g weiche Butter

>> **Glattrühren und unterrühren**

80 g Weizenmehl Type 405

15 g Backpulver

>> **Verrühren und untermelieren**

2/3 der Masse in Cake-Silikonformen (SILIKOMART: SF026) füllen, einen Streifen Haselnuß-Gianduja in die Mitte einlegen und mit der restlichen Masse die Formen bis knapp zum Rand füllen.

Nougat-Glasur

500 g Sahne >> **Aufkochen**

400 g dunkler Haselnuß-Gianduja

400 g dunkle Kuvertüre 65 %

(Esmeraldas Dark 65%, ORIGINAL BEANS)

>> **Unterrühren, emulgieren**

Nach dem Backen und Auskühlen die Cakes mit der Nougat-Glasur glasieren (35 °C) und in gerösteten Grue de Cacao (ORIGINAL BEANS: Porcelana Nibs) wälzen.

Backen: Umluftofen / 170 °C / ca. 35 min.

REZEPTE

Foto: ORIGINAL BEANS

Die Kuvertüre für Chocolatiers

NEU IM SORTIMENT: Original Beans Esmeraldas Dark 65%. Blumige Noten von tropischen Früchten und Nüssen halten sich in diesem Nacional Kakao sanft im Gleichgewicht.

Esmeraldas' Faultiere hängen gemächlich auf dem Kopf an den höchsten Baumwipfeln und haben eine sanfte Annäherung an das Leben. Jeder Verkauf von Esmeraldas Dark 65% hilft den letzten Nebelwald Ecuadors und die sanfte Lebensweise der Faultiere zu schützen.



ACADEMY OF
CHOCOLATE
WINNER

GENUSSNETZ

BOOM
AWARDS



WWW.ORIGINALBEANS.DE   

Eisprodukte

Immer mehr Konsumenten schätzen an Bio-Produkten ihre Ursprünglichkeit, Natürlichkeit und vor allem den Verzicht auf künstliche Hilfsmittel. Wir bieten dem handwerklichen Speiseeishersteller mit unserem Bio-Produktsortiment alles, um ein hochwertiges Bio-Eis einfach herstellen zu können.

Bio-Eispasten

Ausgesuchte Qualität, perfekt auf unsere Basen abgestimmt.

Natürlicher Geschmack 100%

Rein natürliche Produkte ohne Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Emulgatoren. Das feine Haselnuss-, Walnuss-, Mandel- und Pistazienmark gibt dem Bio-Eis eine feine natürliche Geschmacksnote.

Haselnuss Paste 100 %
Mandel Paste hell 100 %
Pistazien Paste 100 %
Walnuss Paste geröstet 100 %

Bio-Fruchtpürees

Mango-Alphonso-Püree 100%
Passionsfrucht-Püree 100%



DE-ÖKO-006



Interessieren Sie unsere Bio-Zertifizierungen?
Scannen Sie einfach den QR-Code!



Bio-Dekorartikel

Feinste Produkte zum Dekorieren und Veredeln

Mit unseren Nusspezialitäten ermöglichen wir Ihnen eine gelungene Gestaltung von Eisbechern und die Veredelung von Ihrem Speiseeis.

Haselnusskrokant
Mandelkrokant

Alles für Ihren Erfolg mit Eis.

32

Fahrenheit

Produktmerkmale

- Natürliche Herkunft
- Kontrollierter Anbau
- BIO-Zertifiziert
- Ausgewählte Erzeuger
- Ohne Aroma- und Farbzusätze

Bio-Basenprogramm

Für alle Verarbeitungsmethoden handwerklicher Speiseeisherstellung

Produktserie für Frucht- und Milcheis

Mit unseren Basen gelingt Ihnen ein cremiges, geschmackvolles Speiseeis.

Base Neutro 5

Pflanzliches Bindemittel für Milch- und Fruchteis geeignet. Alle notwendigen Bindemittel für eine cremige Eiskonsistenz sind bereits enthalten.

Base Frucht 30 / Base Milch 30

Die Grundmischung ist ein Halberzeugnis für Ihr eigenes Betriebsrezept. Alle notwendigen Bindemittel, für eine cremige Eiskonsistenz, sind bereits enthalten.

Base Frucht 100 / Base Milch 100

Diese Grundmischung beinhaltet alle notwendigen Trockenbestandteile für ein cremiges Eis. Sie benötigen nur noch Bio-Zucker und Ihre Frischezutaten.

Base für Softeis

Base für Frozen Joghurt 170

Base für Frozen Sojaghurt 170 vegan

Fertige Rezeptmischung, Sie benötigen nur noch Ihre Frischezutaten.



Eisprodukte

Waffeln und Dekore

Knusptertaler D60

Eishörnchen BIO-Spitztüte – groß, süß,
ohne Rand, feinkaro, D54 / L140 mm
Eishörnchen BIO-Spitztüte – klein, süß,
ohne Rand, feinkaro, D48 / L125 mm
Eishörnchen Wundertüte D95 / L 165 mm

Mandelkrokant* – feinstes Mandelkrokant

Haselnusskrokant* – feinstes Haselnusskrokant

** zum Dekorieren*

Eis Nonfood

Eisspaten – weiß, 9,5 cm

Eislöffel – 15 cm

Eisbecher – 120 ml, 160 ml, 230 ml, 360 ml, 500 ml

Trinkhalme – flexibel, grün, gemischt, D5/L240 mm

Trinkhalme – nicht flexibel, weiß, D8/H250 mm

Trinkhalme – nicht flexibel, weiß, D7/H210 mm



BIO-PLANTAGENSCHOKOLADE



Mitten in der Karibik, im Westen von San Francisco de Macoris liegt die Plantage Los Anconès. Die Schokolade erinnert an grüne Oliven, Süßholz sowie an Korinthen und Aprikosen.

Exklusiver Informationsaustausch

Jede unserer Plantagen-Schokoladen erzählt ihre eigene Geschichte, nämlich die über die Begegnung mit einem Kakaobauern. Unsere Schokoladen sind das Ergebnis einer **engen und stabilen Zusammenarbeit, die auf fachlichem Austausch, intensiven Gesprächen und Respekt** basiert. Wir bringen die Arbeit **unserer Kakaobauern** ans Licht, deren Wissen und die enge Zusammenarbeit mit uns Auswirkungen auf die Qualität unseres Kakaos haben. Täglich arbeiten wir daran, unseren Kunden eine gleichbleibende Qualität zu liefern, indem wir probieren, anpassen und verbessern.



Die Plantage Mokaya liegt in der Region Chiapas, der Geburtsstätte des Kakaos, die sich bis an die Grenzen von Guatemala hinzieht. Rote Früchte sowie intensive Kakaonoten beinhaltet diese Schokolade.

LA MANUFACTURE DU GOÛT

www.cluizel.com





BIO-Haselnuss Milcheis (5-Ltr.-Schale)

Bio-Milch	2.565 g
Bio-Sahne 32 %	90 g
Bio-Zucker	585 g
Bio-Grundmischung 100 für Milcheis	360 g
Salz	1 g
Bio-Haselnussmark	288 g
Gesamtgewicht	3.889 g

Rezeptvorschlag

Rezeptvorschlag

BIO-Himbeer Fruchteis (5-Ltr.-Schale)

Wasser	1.400 g
TK-Bio-Himbeeren	1.500 g
Bio-Zucker	850 g
Bio-Grundmischung 100 für Fruchteis	400 g
Bio-Zitronensaft	50 g
Bio-Inulin	60 g
Gesamtgewicht	4.260 g



Bio Happy

Alcas

1963



ART. **145012010**
80 cc - Ø 7,8 cm H 3,5 cm
PLA



ART. **145019020**
100 cc - Ø 8,3 cm H 4 cm
PLA



ART. **145030030**
130 cc - Ø 9 cm H 4,2 cm
PLA



ART. **145012040**
170 cc - Ø 9,8 cm H 4,5 cm
PLA



ART. **145019050**
210 cc - Ø 10,6 cm H 4,8 cm
PLA



ART. **145030060**
300 cc - Ø 11,8 cm H 5,1 cm
PLA



DECKEL COPPA BIO
ART. **250**
PLA



ART. **145012070**
400 cc - Ø 12,5 cm H 5,8 cm
PLA



ART. **145019080**
500 cc - Ø 13,5 cm H 6 cm
PLA

ES KOMMT AUS DER NATUR UND
GEHT IN DIE NATUR ZURÜCK



EISSPATEN
BIO
ART. **088012010**
9,5 X 2,1 cm
PLA



GRANITA LÖFFEL
KLEIN BIO
ART. **077012230**
12,5 X 2,7 cm
PLA



GRANITA LÖFFEL
MITTEL BIO
ART. **077012240**
15 X 2,6 cm H 1,8 cm
PLA



GRANITA LÖFFEL
GROSS BIO
ART. **077012220**
18 X 3 cm H 1,3 cm
PLA



EIN NEUES LEBEN IN NATUR



EISSPATEN
BIO
ART. **08800009K**
9,5 X 2,1 cm
PS+Zusatzstoff Poly-Bi



GRANITA
LÖFFEL
KLEIN BIO
ART. **077000130**
12,5 X 2,7 cm
PS+Zusatzstoff Poly-Bi



GRANITA
LÖFFEL
MITTEL BIO
ART. **077000140**
15 X 2,6 cm H 1,8 cm
PS+Zusatzstoff Poly-Bi



GRANITA
LÖFFEL
GROSS BIO
ART. **077000120**
18 X 3 cm H 1,3
cm PS+Zusatzstoff Poly-Bi

Strohhalme Bio

Alcas

1963

PLA: In der Natur kompostiert biobasierter Kunststoff wie Polymilchsäure (PLA) im Vergleich zu erdölbasierten Kunststoffen innerhalb sehr kurzer Zeiträume vollständig.



FLEXIBEL
EINZELINGEPACKT
ART. **071100450**
Ø 5 x 24 cm
PLA

GRANITA
MIT LÖFFEL
ART. **071100460**
Ø 6 x 21 cm
PLA

GRANITA
GERADE
ART. **071100440**
Ø 6 x 21 cm
PLA

FLEXIBEL
ART. **071100410**
Ø 5 x 24 cm
PLA

Glass Bio

DECKEL
ART. **059201110**
Ø 8 cm H 4 cm
PLA



DECKEL
ART. **059201140**
Ø 8,7 cm H 4,5 cm
PLA



GLASS BIO
ART. **059101110**
200 cc
Ø 7,8 cm H 8 cm
PLA



GLASS BIO
ART. **059101120**
Ø 7,8 cm H 9 cm
250 cc
PLA



GLASS BIO
ART. **059101140**
Ø 8,5 cm H 11,5 cm
400 cc
PLA



**EIN NEUES
LEBEN IN NATUR**



BIOCUP "Zuckerrohr"

Bio-Pappbecher mit Zuckerrohr-Innenbeschichtung (BioPBS)



- Nachhaltig, in hochwertiger Qualität
- Papierfasern aus nachhaltiger Forstwirtschaft
- Zuckerrohr-Fasern sind keine Lebensmittel, daher auch keine Ressourcen-Verschwendung
- Bio-Lifecycle: geringerer Energieaufwand bei der Materialerstellung
- Schnellere Zersetzung bei der Entsorgung

Passende PLA Deckel für
BIOCUP 230, 300 und 360 erhältlich



BIOCUP
120ml



BIOCUP
160ml



BIOCUP
230ml



BIOCUP
300ml



BIOCUP
360ml



BIOCUP
500ml

BIOCUP
100%
biologisch
abbaubar und
kompostierbar

Holzspaten



- Holzspaten 9,6 cm
- Holzspaten 11 cm



BIOCUP Kaffebecher

- Für Heißgetränke geeignet
- Dichtigkeitsprüfung mit heißem Kaffee bei 100°C für 2 und 24 Stunden bestanden
- BIOCUP hot 200 ml / 8 oz / ø 80mm
BIOCUP hot 300 ml / 12 oz / ø 90mm
BIOCUP hot 400 ml / 16 oz / ø 90mm
- Auch in doppelwandiger Ausführung erhältlich



BIOCUP
100%
biologisch
abbaubar und
kompostierbar



passende PLA-Deckel
für ø 80 mm und 90 mm

Die innovative Alternative:

BIOCUP Kaffebecher „Butterfly“



mit integriertem
und faltbarem Deckel

BIOCUP
100%
biologisch
abbaubar und
kompostierbar



SELMI
PARTNER

Perfekte Schokoladen- verarbeitung mit Selmi

Die Firma Pfersich ist Ihr exklusiver Ansprechpartner für den Verkauf und Kundendienst von Selmi-Maschinen. Sie kennen das Haus Pfersich als Spezialisten für Couverturen und Schokoladendekore. Ab sofort bieten wir Ihnen auch im Bereich der Schokoladen-Verarbeitung eine erstklassige Produktpalette an – die SELMI-Schokoladenmaschinen. Als Ihr regional zuständiger SELMI-Partner bieten wir Ihnen von der Beratung über den Verkauf und den technischen Kundendienst bis zu den benötigten Ersatzteilen alles aus einer Hand.

Ihre Anfragen nach neuen Maschinen und Anlagen richten Sie bitte an Frau Stephanie Bartscht, stephanie.bartscht@pfersich.de, Telefon 0731-7079127 oder Ihren Pfersich-Fachberater.

Ansprechpartner für den Kundendienst Ihrer Bestandsmaschinen ist Herr Klemens Schlachter, klemens.schlachter@pfersich.de, Telefon 0731-7079152.

**SELMI Chocolate Machinery ist die erste Wahl bei der Schokoladen-
verarbeitung.**

DAK – DOPPELARMKNETER

Der traditionelle Doppelarmkneteter mit zwei Knetarmen arbeitet nach dem Schweizer Artofex-System, der ältesten maschinellen Knetmethode im Bäckerhandwerk.

- Sehr schonende Teigherstellung
- Minimale Erwärmung der Teigmasse
- Bessere Dehnbarkeit des Teiges
- Einmalige Teigkonsistenz
- Erhöhtes Teigvolumen
- Geringerer Backverlust
- Stabilere Teigstruktur

Das Ganze in bewährter robuster Technik mit einfacher Bedienung. Mit einem Doppelarmkneteter kann sich jeder handwerklich geführte Bäckerei-Betrieb von einer industriellen Teig-Produktion abheben.





Für Ihre Gäste nur das Beste.

Bio-Milchprodukte höchster Qualität.

Verbraucher möchten heute wissen, woher Ihre Lebensmittel stammen. Zeigen Sie Ihren Gästen und Kunden, dass auch Ihnen Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit wichtig sind!



Herkunftsgarantie

Unsere Milch stammt ausschließlich aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze.



Naturland Fair

2010 erhielten wir als erste Molkerei in Deutschland die Naturland Fair Produktzertifizierung.



Nachhaltig handeln

Unterstützen Sie Deutschlands nachhaltigste Molkerei und handeln auch Sie nachhaltig für Mensch, Tier und Natur.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Neutec Reiniger werden umweltfreundlich aus nachwachsenden Rohstoffen produziert. Bei der Produktion der biologisch-technischen Spezialprodukte werden nachhaltig Menschen, sowie Flora und Fauna geschützt und es wird schonend mit Ressourcen umgegangen.

Spülmaschinenreiniger

L146 Geschirreiniger – flüssig, chlorfrei
L279 Maschineller Geschirrspüleiniger
L129 Klarspüler

Fettlöser

L145 Fettlöser Peach
LT3 Kalk-/Fettlöser auf Milchsäurebasis
LT6 Bio-Entfetter

Spezialreiniger

L250 Backofen- und Grillreiniger
Altec L112 Grillomat -Grill- und
Backofenreiniger- Gel
Altec L119 Desinfektions-
Schaumintensivreiniger – chlorfrei
LT43 neutraler Reiniger (1kg/10kg)
L296 alkoholische Sprühdesinfektion

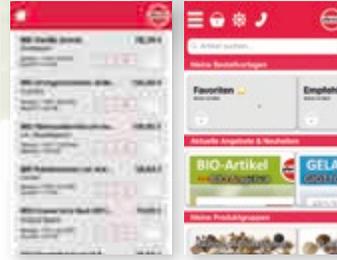
Handreinigung

LT24 hautmilde Handwaschlotion
LT29 alkoholische Handdekontamination



Ganz neu im App-Store:

Bestellung über die Pfersich-Bestell-App



IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:
Alfred Pfersich GmbH & Co. KG
Messerschmittstraße 23
89231 Neu-Ulm
T +49 (0) 731 70791-0
F +49 (0) 731 70791-42
E info@pfersich.de
www.pfersich.de

Objektleitung: Rebecca Neymeyer
rebecca.neymeyer@pfersich.de
Fotos: eifertfotodesign.de,
StockAdobe.com, Matthias
Mittermeier, Fabian Sänger
Gestaltung: kerstin.vorwalter.
editorialdesign.ulm
Druck: C. Maurer GmbH & Co. KG,
Geislingen an der Steige

Alle Rechte vorbehalten: Nachdruck, Aufnahme in Online-dienste und Internet sowie Vervielfältigung nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten: Alle Angaben sind streng freibleibend und werden erst durch ausdrückliche schriftliche Bestätigung verbindlich. Die Größen der Abbildungen sind nicht verbindlich. Farbabweichungen sind möglich und drucktechnisch bedingt.

Unsere Angebote sind ausschließlich für gewerbliche Hersteller bestimmt.

Alle Lieferungen erfolgen zu unseren AGB, diese finden Sie online unter:



Oder bestellen Sie bequem per Kurzmitteilung
über WhatsApp oder SMS (normale Gebühren fallen an)

+49 (0) 152 59620262



Kontakt im
Telefonbuch
mit unserer
Mobilnummer
anlegen



Bestellung als
Nachricht unter
Angabe des
Firmennamens
senden



Unsere Auftrags-
bestätigung erfolgt
per Nachricht auf
Ihr Handy

1) LKW-Lieferung

Fester Liefertag innerhalb unserer Wochentour.
Bestelleingang bis 14:00 Uhr am Vortag.
Frachtfrei ab 650 Euro.
Mindestbestellwert 300 Euro

Bei durchschnittlichem Warenwert unter 650 Euro berechnen wir 25 Euro Logistikauschale.

2) Eil-Zwischenlieferung

Regelzustellung innerhalb 24 Stunden
per Systemgut-/Frischdienstspedition.
Bestelleingang bis 13:00 Uhr.

Transportkosten können entstehen.

3) Blitzpaket bis 30 kg

Regelzustellung innerhalb 24 Stunden per DHL.
Bestelleingang bis 13:00 Uhr.

Transportkosten können entstehen

4) Tiefkühlsendung als sortierte Palette

Speziell für gefrorene Produkte.
Innerhalb 48 Stunden per Tiefkühlspedition.
Bestelleingang bis 13:00 Uhr.

Transportkosten können entstehen



