

## Gastronomie-Gesamtsortimentsliste 2011 / 2012

Wenn Sie sich an einem internetfähigem PC diese Liste ansehen, können Sie alle relevanten Informationen durch Anklicken des Artikels einsehen. Es erscheint ein PDF das Sie ausdrucken, speichern oder versenden können.

Art.Nr.		Stück pro Karton	Gewicht/Volumen pro Stück/Stange
	Valentinstags-Dessertvorschläge		
938	<a href="#">Flammendes Herz, Dessert für 2 Personen</a>	9	275 ml
700	<a href="#">Striptease - Frauentorso, Kokosparfait im Schokoladenmantel</a>	12	100 ml
608	<a href="#">Rosenblütenflammerherz</a>	20	85 ml
195	<a href="#">Valrhona-Schokoladenmousseherz mit fruchtigem Himbeermark</a>	20	85 ml

<b>Dessertlinie 2012 - Gemüsedesserts</b>			
911	<a href="#">Schokoladenmousse mit gemahlenem Kümmel und 2erlei von der roten Rübe</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
913	<a href="#">Avocado Papaya Lasagne</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
915	<a href="#">Limetten Panna Cotta mit roter Karamell Paprika</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
918	<a href="#">Mousse vom Hokkaido Kürbis auf Waldviertler Graumohn Kuchlein</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
917	<a href="#">Karotten Sellerie Soufflé mit feiner Ingwernote</a>	20	70 Gramm
<b>Göttinger Classics</b>			
516	<a href="#">Schokoladensoufflé, a la carte Größe</a>	25	90 Gramm
101	<a href="#">Schokoladensoufflé, Menügröße</a>	20	70 Gramm
103	<a href="#">Mohnsoufflé</a>	20	70 Gramm
105	<a href="#">Walnussoufflé</a>	20	70 Gramm
106	<a href="#">Lebkuchensoufflé</a>	20	70 Gramm
528	<a href="#">Schokosoufflé mit flüss. Orangentrüffelkern</a>	12	80 Gramm
561	<a href="#">Schokoladenlasagne</a>	1	2250 ml
583	<a href="#">Erdbeerlasagne</a>	1	2250 ml
580	<a href="#">Schokoladentöpfchen</a>	12	80 ml
578	<a href="#">Carpaccio von 3erlei Nougat</a>	1	2250 ml
575	<a href="#">Schokotürmchen mit Himbeer</a>	20	115 ml
672	<a href="#">Germknödel aus weißer Schokolade</a>	12	110 ml
529	<a href="#">Petits Fours gemischt</a>	28	55 ml
174	<a href="#">Kleine Schokoladenlasagne</a>	5	500 ml
<b>Halbgefrorenes</b>			
584	<a href="#">Latte Macchiato</a>	6	450 ml
571	<a href="#">karam. Kürbiskern</a>	6	450 ml
566	<a href="#">Grand Marnier</a>	6	450 ml
<b>Kräuterlinie</b>			
166	<a href="#">Milcharte mit Basilikum Trauben</a>	4	450 ml
167	<a href="#">Rosmarin Schokoladen Flan</a>	18	70 ml
168	<a href="#">Thymian Zitronen Soufflé</a>	20	55 ml
<b>Gewürzlinie</b>			

169	<a href="#">Curry Karamel Flammeri</a>	20	55 ml
170	<a href="#">Chili Schokoladenmousse mit flüssigem Kern von Marillenmark</a>	20	80 ml
171	<a href="#">Kardamom Kaffee Parfait</a>	20	55 ml
<b>Dessertschiffchen low budget - high taste</b>			
136	<a href="#">Panna Cotta auf Marillenspiegel</a>	20	55 ml
134	<a href="#">Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel</a>	20	55 ml
133	<a href="#">Kokosparfait mit Limettengranité</a>	20	55 ml
132	<a href="#">Passionsfrucht mousse auf Mangomark</a>	20	55 ml
<b>Gluten und Laktose freie Desserts</b>			
737	<a href="#">Schokolademousetörtchen m. Himbeermark</a>	10	80 ml
738	<a href="#">Joghurttörtchen m. Mangospiegel</a>	10	80ml
739	<a href="#">Cappuccino Parfait</a>	2	400ml
740	<a href="#">Schokoladensouffle mit flüssigem Kern</a>	12	80ml
741	<a href="#">Topfensoufflé</a>	8	80ml
742	<a href="#">Brownie deluxe</a>	1	500g
743	<a href="#">Tiramisu</a>	1	900g
744	<a href="#">Himbeermousse auf Schokoladenküchlein</a>	10	80ml
745	<a href="#">Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein</a>	10	80ml
746	<a href="#">Schwarzwälder Kirsch</a>	10	90ml

ab 300 Portionen jedes Dessert nach Kundenwunsch lieferbar

Nr.	saisonale Produkte	Stück pro Karton	Gewicht/Volumen pro Stück/Stange
<b>Frühjahr</b>			
553	<a href="#">Rhabarber-Sauerrahm Tarte</a>	20	110 ml
413	<a href="#">Holunderblüten Terrine</a>	6	450 ml
<b>Sommer</b>			
554	<a href="#">Zitronenmelissen Terrine</a>	6	450 ml
569	<a href="#">Buttermilch-Waldbeer Terrine</a>	6	450 ml
583	<a href="#">Erdbeerlasagne</a>	1	2250 ml
<b>Herbst</b>			
557	<a href="#">Birken Tarte</a>	20	110 ml
511	<a href="#">Halbg. Walnuss/Karamel auf Buttermürbteig</a>	2	900 ml
641	<a href="#">Zwetschkendatschi</a>	20	110 ml
	<a href="#">mit Limetten-Ingwer Streusel</a>		
578	<a href="#">Carpaccio von 3erlei Nougat</a>	1	2250 ml

<b>Winter</b>			
864	<a href="#">Maronimousse mit Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
953	<a href="#">Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee</a>	12	80 ml im 140er Weckglas
513	<a href="#">Zimtflammeri auf Lebkuchenmousse mit Powidlkern</a>	18	110 ml
552	<a href="#">Lebkuchen Parfait</a>	6	450 ml
106	<a href="#">Lebkuchensoufflé</a>	20	70 Gramm
563	<a href="#">Bratapfel Tarte</a>	20	110 ml
564	<a href="#">geeister Christstollen</a>	3	820 ml
587	<a href="#">Vanillekipferl Terrine</a>	6	450 ml
<b>BIO DESSERTS auf Vorbestellung</b>			
551	<a href="#">Holunderblüten Terrine</a>	6	450 ml
526	<a href="#">Zartbitter-Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel</a>	20	80 m
<b>Torten auf Vorbestellung 24 cm Durchmesser, 14 tlg. aufgeschnitten, Sachertorte 12 tlg.</b>			
301	<a href="#">Trüffel</a>	14	130 g
302	<a href="#">Weiße Schokolade Mohn</a>	14	140 g
303	<a href="#">Nuss Nougat</a>	14	140 g
304	<a href="#">Sauerrahm Waldbeere</a>	14	140 g
307	<a href="#">Erdbeer Mascarino</a>	14	130 g
310	<a href="#">Schokolade Weichsel</a>	14	130 g
420	<a href="#">Malakoff</a>	14	135 g
300	<a href="#">Schokolade Birne</a>	14	135 g
308	<a href="#">Joghurt Marille</a>	14	140 g
306	<a href="#">Joghurt Himbeere</a>	14	140 g
311	<a href="#">Maroni</a>	14	140 g
313	<a href="#">Topfen Heidelbeer</a>	14	135 g
305	<a href="#">Sacher</a>	12	100 g

**ab 300 Portionen jedes Dessert nach Kundenwunsch lieferbar**

Göttinger GmbH  
Dessertmanufaktur  
Schwabengasse 9  
A - 3812 Groß Siegharts  
UID Nr.: ATU 62 88 12 88  
fon: 0043 (0) 2847 2318  
fax: 0043 (0) 2847 2318 - 4  
mail: [office@goettinger.com](mailto:office@goettinger.com)  
[www.goettinger.com](http://www.goettinger.com)