

Feinste Desserts.
Handgemacht & nachhaltig.





Einblicke in
unsere Backstube

Sehr geehrte Damen und Herren!

***Dessertgenuss mit Umwelt-Plus –
das ist unser Versprechen!***

Wir liefern Ihnen sehr gerne hochwertige, tiefgekühlte „ready to use“-Pâtisserieprodukte für Gastronomie, Hotellerie und Catering – handgemacht & nachhaltig.

Blättern Sie durch unseren aktuellen Hauptkatalog und lassen Sie sich begeistern!

Alle Produkte werden an unserem Produktionsstandort im Norden Österreichs besonders umweltschonend und zu 100% in Handarbeit hergestellt. Die Zutaten dafür kaufen wir mittlerweile zum Großteil in Bioqualität und – wenn verfügbar – regional ein.

Unser Team stellt mit Engagement und Sorgfalt jene Genussmomente sicher, die Ihren Kunden in Erinnerung bleiben – voll von süßer Leichtigkeit und Raffinesse.

Dafür stehen wir mit unserem Namen und unseren Produkten: **Göttlinger – die Dessertmanufaktur.**



Herzlichst Ihr

*Thomas
Göttlinger*

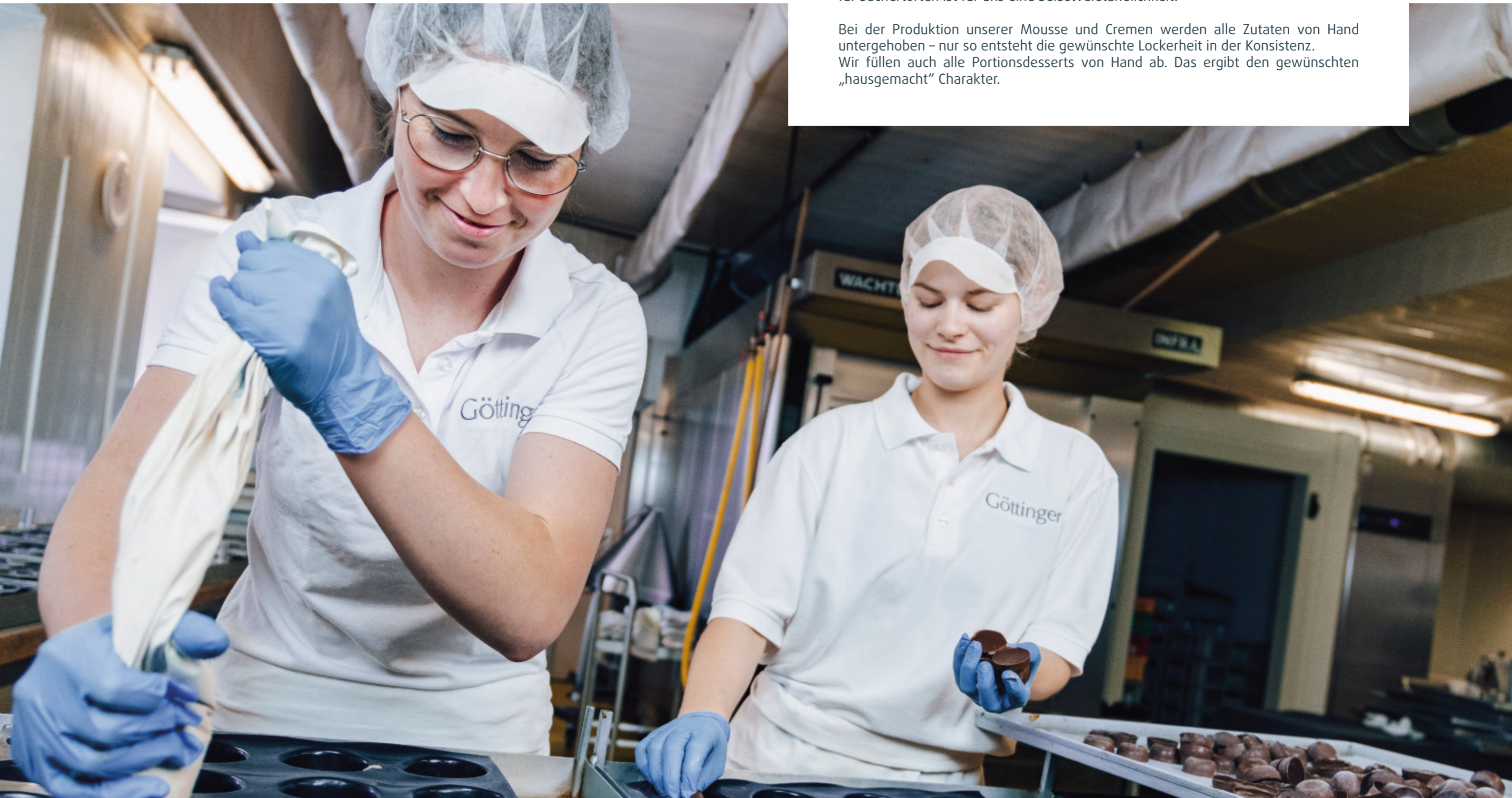
Handwerk vom Feinsten!

Mensch oder Maschine? – Wir setzen auf unsere Mitarbeiter!

Jedes einzelne Dessert wird von unseren KonditorInnen mit Sorgfalt und Liebe hergestellt. Wir arbeiten nach ganz klassischen Pâtisseriesrezepturen – es gibt keine Halbfertigprodukte oder Pulvermischungen.

So stellen wir unseren Vanillezucker mit einer Reifezeit von 6 Wochen aus feinsten Bourbonvanilleschoten selber her. Hausgemachte Wachauer Marillenmarmelade z.B. für Sachertorten ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Bei der Produktion unserer Mousse und Cremen werden alle Zutaten von Hand untergehoben – nur so entsteht die gewünschte Lockerheit in der Konsistenz. Wir füllen auch alle Portionsdesserts von Hand ab. Das ergibt den gewünschten „hausgemacht“ Charakter.



Ihr Berater für Genussmomente



Wolfgang Greiderer weiß, wie Genuss geht!

Seine exakte Kenntnis unserer zahlreichen Produkte und deren Einsatzmöglichkeiten machen ihn zu Ihrem verlässlichen Berater.

Nutzen Sie seine Expertise, um gemeinsam Lösungen zu finden, die Ihre Qualitätsansprüche und Ihre Budgetvorgaben erfüllen.

Wir leben in Zeiten der Veränderungen. Das betrifft sehr stark auch die Ernährungsgewohnheiten der Gäste in Hotellerie und Gastronomie.

Mit unserem breit aufgestellten Sortiment wird es für Sie leichter, die Wünsche Ihrer Gäste zu erfüllen. Mit unseren Desserts in Bio-Qualität oder vegan, laktose- oder glutenfrei - in jedem Fall handgemacht - sind Sie bestens darauf vorbereitet.

 wolfgang.greiderer@goettinger.com
 +43 (0) 664 1377 977

Wolfgang Greiderer
Prokurist · Verkauf & Marketing



...und die Meister von morgen!



Wir wollen die Besten.

Also liegt es an uns, Talente zu entdecken und entsprechend zu fördern.

In unserem Unternehmen hat die Lehrlingsausbildung seit jeher einen sehr hohen Stellenwert.

Martina Samm, unsere Lehrlingsbeauftragte (im Bild ganz rechts), kümmert sich um den strukturierten Ablauf der Ausbildung während der drei Lehrjahre. Sie versteht es ausgezeichnet, junge Menschen für unseren Beruf zu begeistern und auf die individuellen Fähigkeiten einzugehen. Ihre Arbeit und die Unterstützung des Teams sichert uns langfristig die besten Fachkräfte für unsere Dessertmanufaktur.

Auf Wunsch bieten wir auch die Möglichkeit an, bei uns eine Lehre mit Matura zu absolvieren.

Unser Versprechen: Dessertgenuss mit Umwelt-Plus*

Genuss als Höhepunkt.

Unsere handgemachten Desserts aus erlesenen Zutaten krönen jedes Menü.
Sie sorgen für jenen Abschluss, den Ihre Gäste mit Wohlwollen mit nach Hause nehmen.

Doch, was hat süßer Genuss mit Klimaschutz zu tun?
Bei uns sehr viel!

Unsere Desserts sorgen für Genussmomente, die glücklich machen. Man kennt uns aber auch als Unternehmen mit hohem Verantwortungsbewusstsein für Mensch, Tier und Umwelt.

Unsere hochwertigen, tiefgekühlten „ready to use“-Pâtisserieprodukte unterstützen Sie dabei, Ihre Kosten und Ihre Qualitätsansprüche gleichermaßen im Griff zu haben. Das Geheimnis unserer hohen Produktqualität wollen wir gerne mit Ihnen teilen. Es beruht auf drei wesentlichen Komponenten:

Umwelt **Mensch** **Sorgfalt**

*Dessertgenuss mit Umwelt-Plus

Jedes Lebewesen und die gesamte Biosphäre um uns herum – alles, was mit unseren Desserts in Verbindung steht – muss gerecht behandelt werden.

- Menschen verdienen Respekt und faire Entlohnung.
- Tiere brauchen die bestmögliche Haltung und gesunde Nahrung.
- Pflanzen brauchen gesunde Böden, sauberes Wasser und gute Luft.

Deshalb suchen wir in allen Bereichen stets nach der verträglichsten Variante mit den geringsten negativen Auswirkungen und sichern so unseren wirtschaftlichen Erfolg. Weniger wollen wir nicht.

Alle Produkte werden am österreichischen Produktionsstandort

- **nachhaltig und**
- **zu 100% in Handarbeit**

mit besten (Bio-)Rohstoffen, wenn möglich regionaler Herkunft, hergestellt.



Unsere Umweltleistungen:

CO₂-neutrale Fertigung

Wir konnten in den letzten Jahren unsere CO₂-Emissionen halbieren. Das ist ein großartiger Erfolg unseres laufenden Engagements über den wir uns sehr freuen. Aber wir denken und gehen stets einen Schritt weiter.

Die 70 Tonnen CO₂-Emissionen, die wir derzeit noch nicht vermeiden können, kompensieren wir durch Unterstützung eines genialen Klimaschutzprojekts: HUMUS+ der Ökoregion Kaindorf zahlt mit diesem Geld Prämien an Landwirte, die durch naturverträgliche Bewirtschaftung ihrer Felder nachweislich Humus aufbauen und CO₂ langfristig speichern. Durch die Humusanreicherung wird der Boden wieder zum Speicher für Nährstoffe und Wasser. So können darauf Lebensmittel wachsen, die diese Bezeichnung verdienen.



Christian Hitz aus Hollenbach (im Bild rechts) ist einer jener Landwirte, die bei HUMUS+ registriert sind und den Humusgehalt verbessern. Auf seinen Äckern wachsen gesunde Rohstoffe für Mehle und Öle sowie der berühmte Waldviertler Graumohn. Wir lieben diese hochwertigen Lebensmittel als Zutaten für unsere Desserts. Damit unsere Kund:innen Genuss erleben und den Klimaschutz fördern können.

Kunststofffolien mit CO₂-Kompensation

Um unsere hochwertigen Desserts nachhaltig zu verpacken, arbeiten wir mit Folien unseres langjährigen Lieferanten Saropack. Dieser liefert uns Folien mit 30 % Recyclinganteil, lebensmittelkonform zertifiziert. Gleichzeitig zahlen wir einen freiwilligen Preisaufschlag, um die Kunststofffolien, die wir im Haus verwenden, zu 100 % CO₂-neutral zu stellen. Dies erreicht die Firma Saropack durch die Unterstützung vorbildlicher Moorschutzprojekte.

Erneuerbare Energieversorgung



In die Zukunft weitergedacht:

Rund 95 Prozent der von uns eingesetzten Energie stammt aus erneuerbaren Quellen. Wir benötigen für die Herstellung, aber vor allem die Kühlung unserer Desserts hauptsächlich elektrischen Strom, also jene Energieform, die man am leichtesten selbst und sauber herstellen kann.

CO₂-neutraler Stromeinkauf:

Noch können wir unseren Strombedarf nicht zur Gänze aus eigener Erzeugung abdecken, aber: Seit 2011 beziehen wir Strom aus erneuerbaren Quellen, geprüft und zertifiziert.

Kraft der Sonne:

Auf den Dachflächen unserer Dessertmanufaktur stellen wir mit unserer Photovoltaikanlage Sonnenstrom mit einer Spitzenleistung von 135 kWp her.

E-Mobilität:

Drei von vier Firmenfahrzeugen werden bereits mit Strom aus erneuerbaren Quellen angetrieben. Um auch bei unseren Mitarbeiter:innen Begeisterung für die E-Mobilität zu wecken, stellen wir ein E-Auto kostenlos für Testfahrten zur Verfügung.

Kraft des Windes:

Um in Zukunft die Energieversorgung unseres Unternehmens zu 100 Prozent ohne Belastung der Umwelt zu schaffen, setzen wir auf Windkraft. Photovoltaik und Windkraft ergänzen einander optimal, da die Windkraft vor allem dann sauberen Strom liefert, wenn die Sonne nicht scheint.

Unser Engagement für die Errichtung von Windkraftanlagen in unserer Region reicht daher sehr weit. Mit den sogenannten „Windgesprächen“ luden wir an fünf Abenden Experten dazu ein, für die Beantwortung von Fragen der Bevölkerung aus den betroffenen Gemeinden zur Verfügung zu stehen. Darüber hinaus stellen wir die gesammelten Informationen auf der Website www.windgespraeche.at der Allgemeinheit zur Verfügung.

Auch wenn es bis zur Errichtung der Windkraftanlagen in unserer Nachbarschaft noch ein paar Jahre dauern wird, sind wir bereits jetzt Teil der Energiegemeinschaft Zukunftsraum Thayaland. Damit sichern wir die saubere Energieversorgung auch für die Zukunft ab.

Abwärme-Rückgewinnung:

Für die Raumwärme und das Warmwasser beziehen wir zurzeit noch Fernwärme aus dem Fernheizwerk Groß-Siegharts. Im Zuge unserer geplanten baulichen Betriebserweiterung denken wir auch in diesem Bereich einen Schritt weiter. Die Abwärme unserer Kühl- und Tiefkühlanlagen soll künftig dafür genutzt werden, in beiden Bereichen den Zukauf von Heizenergie zu reduzieren oder zu ersetzen.

Reduktion der Umweltbelastungen



Etiketten-Trägerpapier zu 100% recyceln

Etiketten sind ein wesentlicher Teil unserer Produkte, informieren sie doch die KonsumentInnen über Inhaltsstoffe, Haltbarkeitszeitraum und vieles mehr. Leider brauchen diese Aufkleber große Mengen an Trägerpapier, das mit einer Silikonschicht versehen ist und daher für die normale Altpapiersammlung nicht geeignet ist.

Unser Etikettenlieferant, die Firma Ulrich Etiketten, hat mit der Firma cycle4green einen geeigneten Partner für das Recycling von Trägerpapieren gefunden. Diese werden vom Lieferanten zurückgenommen, um sie danach einem speziellen Recyclingprozess zu unterziehen. So wird aus dem Abfall ein wertvoller Rohstoff, aus dem wieder Trägerpapier hergestellt werden kann.

Weitere Informationen: www.c4g.fi

Gegen Lebensmittelverschwendung

Desserts mit kleinen Schönheitsfehlern werden nicht entsorgt, sondern mithilfe der Organisation „Too Good To Go“ vor dem Wegwerfen gerettet. Bereits mehr als eine Million Menschen nutzen in Österreich die App, um damit wertvolle Lebensmittel zu einem günstigeren Preis genießen zu können. Rund 4000 Betriebe sind daran beteiligt und nutzen die Plattform, um überschüssiges Essen oder Fehlproduktionen vor der Kompostierung zu bewahren.

Da wir an uns selbst und unsere Desserts höchste Ansprüche stellen, kommt es manchmal vor, dass es nicht alle Portionen in den Verkauf schaffen. Wir werfen aber die Desserts nicht einfach in den Biomüll, sondern können durch diese wunderbare Aktion vielen KonsumentInnen ein großartiges Dessertangebot zum ganz kleinen Preis bieten.

Weitere Informationen: www.toogoodtogo.at

Holunder für Lehrlingsausbildung gepflanzt



Wir fördern unsere Lehrlinge so umfassend wie möglich. Zu sehen, wie Früchte gedeihen, die wir später zu Genussmomenten verwandeln, ist für ein tiefergehendes Verständnis der Zusammenhänge maßgeblich. Woher kommt die fruchtige Süße? Wie entstehen die Geschmacksrichtungen der verschiedenen Obstsorten und wodurch wird der Säuregehalt beeinflusst?

Unsere Lehrlinge werden nicht zu Botanikern, aber wir sehen es als Teil der Ausbildung, dass die jungen Menschen sehen, begreifen und erleben können, wodurch hochwertige Lebensmittel ihre Qualität erhalten.

Auf unserer Biodiversitätsfläche sind bereits die unterschiedlichsten Obstbäume vertreten. Sie dienen als Anschauungsobjekte für eine lebendige Wissensvermittlung nach dem Motto „Nahrungsmittelkunde live“. Erst kürzlich hat unser Chef Thomas Göttinger die Vielfalt um einen Holunder erweitert, der schon bald Früchte tragen soll.

Weitere Informationen
finden Sie in unserem
Biodiversitätsbericht



Gesundheitsvorsorge sichert Unternehmenserfolg



Die Gesundheit der Mitarbeitenden ist für eine Manufaktur, die auf Handarbeit setzt, das höchste Gut. Die betriebliche Gesundheitsförderung hat sich daher zu einem fixen Teil unserer Unternehmensstrategie entwickelt.

Als konkrete Maßnahmen wurden unter anderem elektrisch höhenverstellbare Tische im Büro installiert und bei Bedarf bzw. auf Wunsch der BüromitarbeiterInnen ist es auch möglich, eine Bildschirmarbeitsbrille zur Verfügung zu stellen. Auch in Hebehilfen für die schweren Kessel in der Produktion wurde investiert. Maschinen in Produktion und Verpackung sowie schwer zu handhabende Hilfsmittel für die Reinigungsabteilung wurden erneuert, um die täglichen Arbeiten zu erleichtern.

Sehen Sie hier ein kurzes Video
zu diesem Thema:



Bewegungsanalyse in der betrieblichen Gesundheitsvorsorge

Eine vielversprechende Innovation im Bereich der Mitarbeiter-Gesundheitsvorsorge ist die exakte Analyse der Bewegungsabläufe im betrieblichen Alltag. Unser Partner in diesem Projekt, Dr. Peter Poinstingl, beschäftigt sich dabei mit der optischen und biomechanischen Erfassung, Analyse und Interpretation von Menschen in ihrer Arbeitsumgebung.

Die hierfür benötigten Daten werden mittels am Körper angebrachter Bewegungssensoren im Arbeitsalltag der MitarbeiterInnen erfasst. Das heißt: Spezifische Bewegungen werden während der Arbeit aufgenommen, um belastende Arbeitssituationen erkennen zu können. Die erfassten Daten werden anschließend gemeinsam besprochen, um typische Beschwerden erkennen zu können und punktgenaue Therapien oder Übungen zur Linderung der Beschwerden einzuüben.

Diese Maßnahmen sollen unseren MitarbeiterInnen dabei helfen, auch in Zukunft körperlich fit und mit Freude ihre genussbringende Tätigkeit ausüben zu können.

Feinste Desserts.
Handgemacht & nachhaltig.



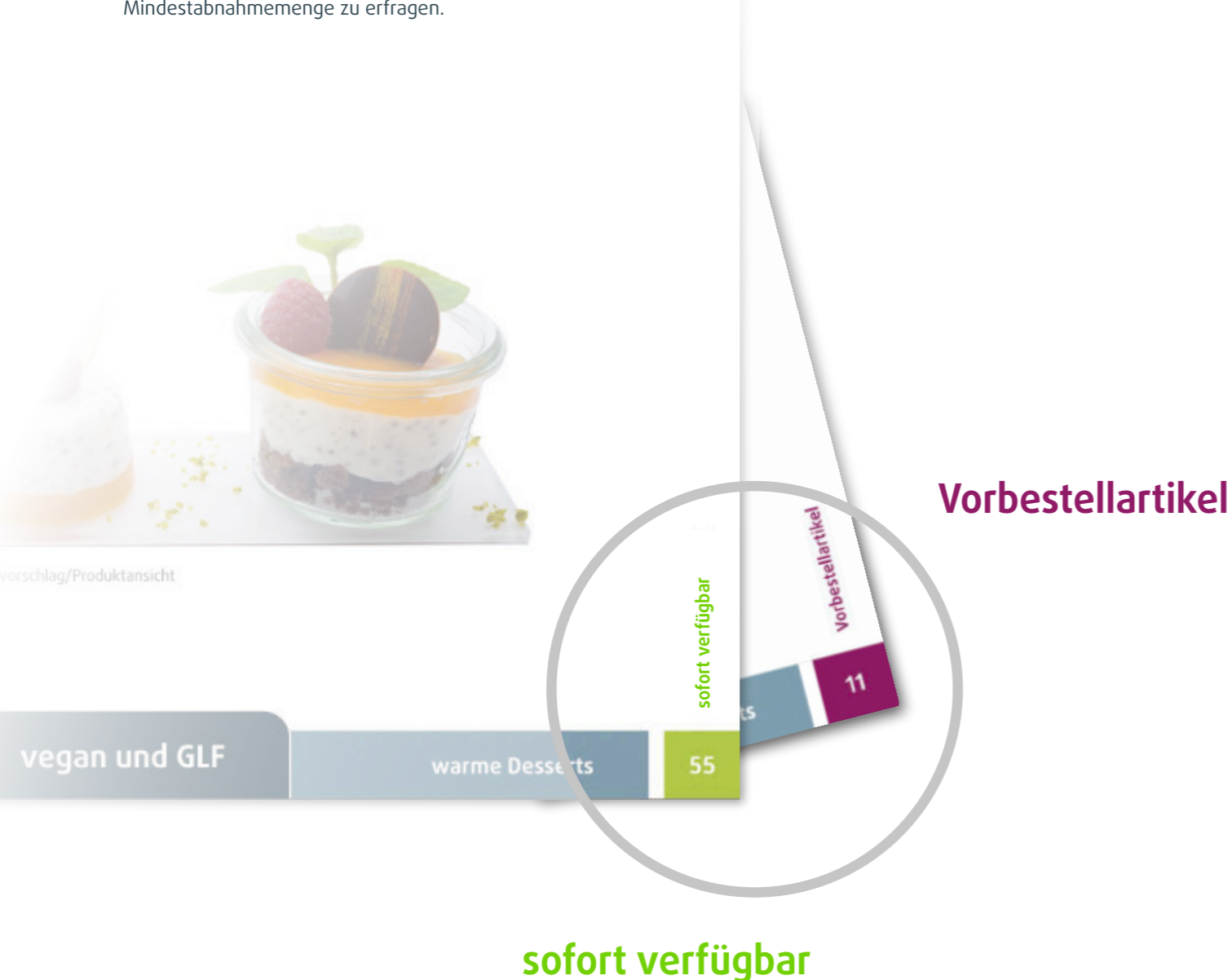
Verfügbarkeit unserer Produkte

Sofort verfügbar:

Die Produkte auf den grün markierten Seiten sind ständig auf Lager und somit relativ rasch lieferbar (je nach Lieferrhythmus von Ihrem Großhändler/Vertriebspartner).

Vorbestellartikel, 4 Wochen Lieferzeit und Mindestabnahme:

Alle Produkte auf den rot markierten Seiten benötigen eine Lieferzeit von 4 Wochen (ab Bestelleingang) und sind zudem an eine Mindestabnahmemenge gebunden. Wir bitten Sie daher, diese Produkte rechtzeitig zu ordern und die jeweilige Mindestabnahmemenge zu erfragen.



sofort verfügbar

Unser Produktfamilien-Herz



Viele unserer Produkte sind in unterschiedlichen Größen und Lieferarten verfügbar. So gibt es z.B. unser Schokoladenmousse Art.-Nr. 340 auf Seite 20 freistehend, als Nachfüller oder bereits im 80 ml Glas!

Diese Produkte werden nun mit dem Produktfamilien-Herzen gekennzeichnet.



Produktfamilie

Kennen Sie schon unsere Zeichen?

Um Ihnen einen besseren Überblick über unsere Spezialdesserts zu ermöglichen, möchten wir Ihnen hier unsere Zeichen/Icons vorstellen. Diese finden Sie im Katalog immer neben den Artikelnamen. So können Sie sicherstellen, dass die jeweiligen Desserts zu Ihren Anforderungen passen.

Glutenfrei:

Für Menschen geeignet, die an Zöliakie leiden oder generell glutenhaltige Getreidesorten nicht vertragen. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir glutenfreie Mehle.

Laktosefrei:

Für Menschen, die an Laktoseintoleranz leiden, d.h. die Arten von Milchzucker nicht bzw. nur schlecht verdauen können. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir laktosefreie Milchprodukte.

Vegan:

Für Menschen, die auf tierische Nahrungsmittel verzichten. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir ausschließlich Rohstoffe aus pflanzlicher Herkunft.

BIO

Als Bio-Lebensmittel werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Der Begriff ist in der EU gesetzlich definiert. Diese Produkte müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kunstdünger oder Klärschlamm angebaut.

Tierische Produkte stammen von Tieren, die artgerecht gemäß EG-Öko-Verordnung gehalten werden und in der Regel nicht mit Antibiotika und Wachstumshormonen behandelt wurden.

Bio-Kontrollstelle: AT-BIO-402





Dessertselektion vegan, Gluten- und laktosefrei,
siehe Seite 54

★★★★★ **vegan und GLF** ★★★★★★★★★★



Dessertselektion Gluten- und laktosefrei,
siehe Seite 56



Spritzbeutel Schokoladenmousse weiß,
siehe Seite 36

★★★★★ **Spritzbeutel** ★★★★★★★★★★



Spritzbeutel Schokoladenmousse, zartbitter
siehe Seite 36

★★★★★ **Glas/Nachfüller/Tellerdessert** ★★★★★★★★★★



Schokoladenmousse
mit Himbeermark,
siehe Seite 20



Erdbeer Tiramisu,
siehe Seite 23

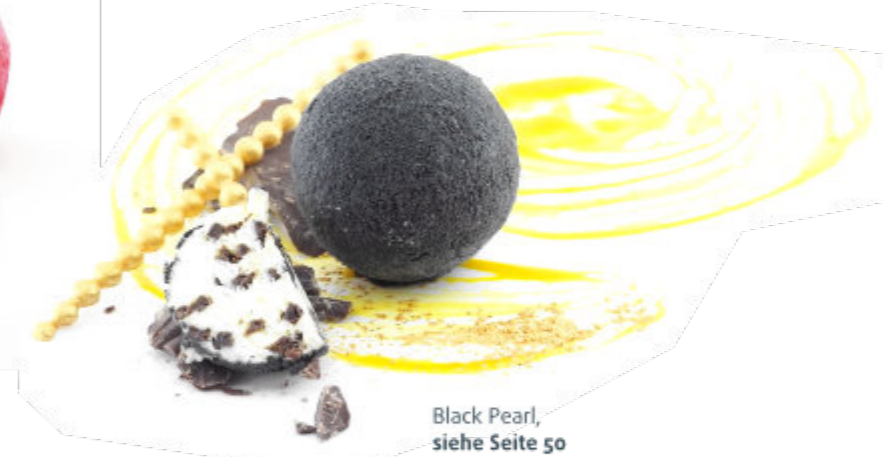


Passionsfruchtmousse
mit Mangomark,
siehe Seite 20



Kugel von der Tonkabohne im Himbeermantel,
siehe Seite 48

★★★★★ **Signature** ★★★★★★★★★★



Black Pearl,
siehe Seite 50

★★★★★ **Schnittware** ★★★★★★★★★★



Erdbeerlasagne,
siehe Seite 40



Nougatlasagne,
siehe Seite 41



Schokoladenlasagne,
siehe Seite 41

★★★★★ **Warme Desserts** ★★★★★★★★★★



Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern,
siehe Seite 63



Schokoladenoufflé mit flüssigem
Kern, siehe Seite 63

Art.-Nr. 340 / Art.-Nr. 814

Schokoladenmousse mit Himbeermark



Produktansicht



Serviovorschlag



Produktansicht



Produktfamilie

Art.-Nr. 340

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!

Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.

Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 814 - Vorbestellartikel

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 341 / Art.-Nr. 812

Passionsfruchtmousse mit Mangomark



Produktansicht



Serviovorschlag



Produktansicht



Produktfamilie

Art.-Nr. 341

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!

Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.

Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 812 - Vorbestellartikel

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 342 / Art.-Nr. 811

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark



Produktansicht



Serviovorschlag



Produktansicht



Produktfamilie

Art.-Nr. 342

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!

Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.

Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 811 - Vorbestellartikel

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 343 / Art.-Nr. 813

Kokosmousse mit Limettengelee



Produktansicht



Serviovorschlag



Produktansicht



Produktfamilie

Art.-Nr. 343

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 35 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!

Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.

Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 813 - Vorbestellartikel

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 35 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 753 / Art.-Nr. 437

Sachertorte im Glas

Kleines Sacherküchlein kombiniert mit weißer Schokoladenmousse, pochierten Aprikosen und feiner Schokoladencanache.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Produkt-Update

Die optimierte Form ist nun konisch und passt daher optimal in das 140 ml Glas!



Produktansicht

Art.-Nr. 753
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: konische Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 65 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 437
im 140 ml Glas
Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1322 / Art.-Nr. 750 / Art.-Nr. 806

Erdbeer Tiramisu

Feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.



Serviertorschlag



Produktfamilie

Produkt-Update

Die optimierte Form ist nun konisch und passt daher optimal in das 140 ml Glas!



Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1322
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 750
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: konischer Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 85 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in das 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 806
im 140 ml Glas
Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 1325 / Art.-Nr. 559 / Art.-Nr. 441

Zartbitterschokoladenmousse mit Erdbeermark und Balsamicoessig

Herbe Schokoladenmousse mit fruchtigem Erdbeermark und Balsamico mit feiner Säure.



Serviertvorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 1325
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 559
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 441 - Vorbestellartikel
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 70 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 754 / Art.-Nr. 1702

3erlei Schokoladenmousse



Dunkles-, Milch-, und weißes Schokoladenmousse.



Serviertvorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 754
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: konischer Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 66 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Produkt-Update

Die optimierte Form ist nun konisch und passt daher optimal in das 140 ml Glas!



Produktansicht

Art.-Nr. 1702
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 1488 / Art.-Nr. 547 / Art.-Nr. 953

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee, saisonal erhältlich

Der italienische Klassiker weihnachtlich interpretiert.
Luftige Mousse auf Spekulatiusstücken und Orangengelee.



Serviertorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1488
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 547
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 953 - Vorbestellartikel
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1489 / Art.-Nr. 546 / Art.-Nr. 864

Maronimousse mit Portweinbirne und feinem Schokoladenbiskuit, saisonal erhältlich

Süßlich-nussige Mousse von der Edelkastanie mit weingetränkten Birnen und Schokoladenbiskuit.



Serviertorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1489 - ohne Biskuit
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 546
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 864 - Vorbestellartikel
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 440 / Art.-Nr. 816

Lebkuchenmousse mit Rumtopfgelee, saisonal erhältlich

Würziges Lebkuchenmousse mit Schokoladenstückchen verfeinert, mit einem passierten Waldbeermark und einem Schuss Rum.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 440
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 816 - Vorbestellartikel, Info siehe Seite 5
im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 45 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 351 / Art.-Nr. 826

Schokobanane

Schokoladen-Bananenmousse umhüllt einen Fruchtkern aus vollreifem Bananenmark und wird gekrönt von knusprigen Schokoladekugeln.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 351
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 826 - Vorbestellartikel
im 140 ml Glas

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 80 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Rhabarber Tiramisu

Der Klassiker der italienischen Küche abgewandelt für dieses Frühlingsdessert.



Serviertorschlag



Produktfamilie

Produkt-Update

Die optimierte Form ist nun konisch und passt daher optimal in das 140 ml Glas!



Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1323 - Vorbestellartikel
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 751
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: konischer Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 87 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in das 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 438 - Vorbestellartikel
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 85 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Anwendung Nachfüller:

Folie am roten Rand abziehen (Abb. 1), im gefrorenen Zustand in das Glas einsetzen (Abb. 2) und eventuell leicht reindrücken

Abb. 1



Abb. 2



Art.-Nr. 575

Schokoladenmoussetürmchen mit Himbeermark

Fruchtig-säuerliches Himbeermark überrascht beim Anschnitt des Türmchens aus feinsten, dunkler Schokoladenmousse.

Form:	Zylinder
Höhe:	6 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	115 ml
Gewicht:	70 g
Packungsgröße:	20 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauen NUR im Kühlschrank: ca. 8 Stunden, da der Fruchtkern weit länger zum Auftauen benötigt als das Mousse.

WICHTIG: mit Kunststoffbänderole auftauen lassen. Bänderole erst am Teller abziehen und sofort servieren. Standzeit ohne Bänderole bei 20 °C ca. 15 Minuten.



Art.-Nr. 1745

Panna Cotta mit Maracujamark

Die „gekochte Sahne“ ist einer der Klassiker der italienischen Dessertküche. Unsere Variante mit exotischem Maracujamark harmonisiert sehr gut mit der milchig, cremigen Panna Cotta.

Form:	Zylinder
Höhe:	6 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	115 ml
Gewicht:	105 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung als NACHFÜLLER im 140 ml Glas:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand in das Glas einsetzen. Nach ca. 2 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur ist das Dessert servierbereit. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Zubereitung freistehend als Tellerdessert:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand auf den Teller platzieren. Verzehrbereit nach ca. 1,5 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Art.-Nr. 1747

Panna Cotta mit Himbeermark

Die „gekochte Sahne“ ist einer der Klassiker der italienischen Dessertküche. Unsere Variante mit fruchtig-säuerlichem Himbeermark harmonisiert sehr gut mit der milchig-cremigen Panna Cotta.

Form:	Zylinder
Höhe:	6 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	115 ml
Gewicht:	105 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung als NACHFÜLLER im 140 ml Glas:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand in das Glas einsetzen. Nach ca. 2 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur ist das Dessert servierbereit. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Zubereitung als FREISTEHER:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand auf den Teller platzieren. Verzehrbereit nach ca. 1,5 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Art.-Nr. 1752

Crème brûlée mit braunem Zucker

Durch die spezielle Konsistenz zerfließt dieses Dessert regelrecht am Gaumen. Mit dem braunen Zucker on top ist unsere Crème brûlée servierfertig. Auf Wunsch kann der Zucker auf der noch gefrorenen Creme auch mit dem Bunsenbrenner karamellisiert werden.

Form:	Zylinder
Höhe:	6 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	115 ml
Gewicht:	90 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung als NACHFÜLLER im 140 ml Glas:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand in das Glas einsetzen. Nach ca. 2 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur ist das Dessert servierbereit. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Zubereitung freistehend als Tellerdessert:
Nachfüller im GEFRORENEN Zustand auf den Teller platzieren. Verzehrbereit nach ca. 1,5 Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Art.-Nr. 206 / Art.-Nr. 207

Carrot Cake mit Frischkäsecreme und Haselnusskrokant

Friskäsecreme auf saftigem Karottenkuchen.



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 206
Tiefgekühlte, freistehend oder als Nachfüller für das 80ml Glas.

Form:	Zylinder
Höhe:	3,5 cm
Breite:	5 cm
Gewicht:	50 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 207
im 140 ml Glas

Form:	Zylinder
Höhe:	6 cm
Breite:	5 cm
Gewicht:	75 g
Packungsgröße:	20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 218

Salty Caramel Dream

Salted Caramel Mousse mit Caramel Crumble



Art.-Nr. 218
Tiefgekühlte, freistehend oder als Nachfüller für das 80ml Glas.

Form:	Zylinder
Höhe:	3,5 cm
Breite:	5 cm
Gewicht:	50 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



sofort verfügbar

sofort verfügbar

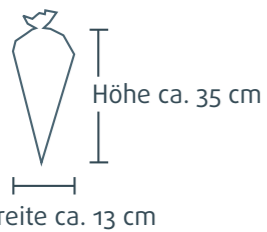
Klassische Mousse im praktischen Spritzbeutel für beliebige Verwendung

Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.



Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 St. im Karton
Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen á 40 ml

Volumen 1000 ml



Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 - 5 Tage haltbar.
Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastrobloch legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.

Art.-Nr. 1
Schokoladenmousse zartbitter

Art.-Nr. 2
Schokoladenmousse weiß

Art.-Nr. 3
Kokos-Mango Mousse

Art.-Nr. 4
Mousse von der Tonkabohne

Saisonal erhältlich

Art.-Nr. 1445
Bratapfel Mousse

Art.-Nr. 1446
Spekulatius Mousse



Art.-Nr. 112

Cassiscreme vegan



Tiefgekühlte fruchtige Cassiscreme im praktischen Spritzbeutel zur beliebigen Verwendung.

Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden Auftauzeit, danach mit der Schere an der Spitze eine großzügige Öffnung schneiden damit die Creme nicht zerquetscht wird.

Bei 5 °C 3 - 4 Tage haltbar.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen á 40 ml

NEU im Sortiment

Art.-Nr. 1701

Salted Caramel Mousse im Spritzbeutel



Hausgemachtes Karamell und eine leichte Salznote harmonieren in dieser Creme ganz hervorragend.

Klassische Mousse im praktischen Spritzbeutel für beliebige Verwendung.

Volumen: 1000 ml

Packungsgröße: 3 St. im Karton

Sie erhalten aus einem Spritzbeutel
25 Portionen á 40 ml

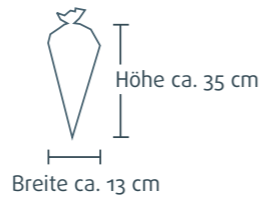
Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.

Zubereitung:

Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.

Bei 5 °C 4 - 5 Tage haltbar

Volumen 1000 ml



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 1700

Peanut Butter Mousse im Spritzbeutel



Gehackte Erdnüsse und Erdnussbutter geben dieser Mousse ihren Charakter.

Klassische Mousse im praktischen Spritzbeutel für beliebige Verwendung.

Volumen: 1000 ml

Packungsgröße: 3 St. im Karton

Sie erhalten aus einem Spritzbeutel
25 Portionen á 40 ml

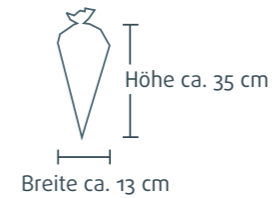
Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.

Zubereitung:

Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.

Bei 5 °C 4 - 5 Tage haltbar

Volumen 1000 ml



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 583

Erdbeerlasagne

Feinste Erdbeermousse zwischen speziellen Schokoladenschichten, beliebig portionierbar, fix & fertig

Form:	Ziegel
Länge:	45 cm
Höhe:	5 cm
Breite:	10 cm
Volumen:	2250 ml
Gewicht:	1400 g
Packungsgröße:	1 St. im Karton

Zubereitung:
Die Lasagne im gefrorenen Zustand auf die gewünschte Größe schneiden und aufgetaut servieren. Durch die weiche Mousse und die "al dente" gehaltenen Schokoladenschichten ergibt sich das völlig neue Gefühl im Dessertbereich eine Lasagne zu genießen.
Auftauzeit der geschnittenen Portionen bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde, ganze Lasagne: ca. 3 Stunden; haltbar bei +5 °C ca. 3 – 4 Tage



Serviovorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 561

Schokoladenlasagne

Weißer Schokoladenmousse mit dunklen Schokoladenschichten, cremig, beliebig portionierbar, fix & fertig

Form:	Ziegel
Länge:	45 cm
Höhe:	5 cm
Breite:	10 cm
Volumen:	2250 ml
Gewicht:	1500 g
Packungsgröße:	1 St. im Karton

Zubereitung:
Die Lasagne im gefrorenen Zustand auf die gewünschte Größe schneiden und aufgetaut servieren. Durch die weiche Mousse und die "al dente" gehaltenen Schokoladenschichten ergibt sich das völlig neue Gefühl im Dessertbereich eine Lasagne zu genießen.
Auftauzeit der geschnittenen Portionen bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde, ganze Lasagne: ca. 3 Stunden; haltbar bei +5 °C ca. 3 – 4 Tage



Serviovorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 578

Nougatlasagne



Dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz, beliebig portionierbar, fix & fertig

Zubereitung:
Tiefgekühlt dünne Scheiben schneiden und nach Belieben anrichten. Auftauzeit nach dem Schneiden: ca. 3 Minuten

Form:	Ziegel
Länge:	45 cm
Höhe:	5 cm
Breite:	10 cm
Volumen:	2250 ml
Gewicht:	1450 g
Packungsgröße:	1 St. im Karton



Serviovorschlag



Produktansicht

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 290

Joghurt- und Cassismousse auf Himbeerbiskuit

Doppelter Fruchtgenuss: Das lockere Himbeer-Mandel-Biskuit trägt eine erfrischende Joghurtcreme mit Cassismousse.

Form:	halbrunde Stange
Länge:	22 cm
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	290 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur je nach Schnittgröße zwischen 45 min – 90 min.
Als Parfait verwendbar:
Mit glattem Messer dünne Spalten abschneiden und flach auf Teller platzieren, 10 Minuten Antauzeit
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 291

Weißes Schokoladenmousse mit Lemoncurd auf dunklem Biskuit

Auf einer soliden Basis aus Kakao-Biskuit schwebt ein leichtes, weißes Schokoladenmousse auf erfrischend zitronigem Lemon Curd.

Form:	halbrunde Stange
Länge:	22 cm
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	210 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur je nach Schnittgröße zwischen 45 min – 90 min.
Als Parfait verwendbar:
Mit glattem Messer dünne Spalten abschneiden und flach auf Teller platzieren, 10 Minuten Antauzeit
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 292

Schokoladenmousse auf Sahnecreme mit dunklem Biskuit

Eine himmlisch-luftige Sahnecreme mit leichter Vanillenote trennt das zart herbe Schokoladenmousse vom dunklen Biskuit.

Form:	halbrunde Stange
Länge:	22 cm
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	290 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur je nach Schnittgröße zwischen 45 min – 90 min.
Als Parfait verwendbar:
Mit glattem Messer dünne Spalten abschneiden und flach auf Teller platzieren, 10 Minuten Antauzeit
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 552

Lebkuchen Parfait, saisonal erhältlich

In diesem Parfait finden sich neben Schokolade und Gewürzen auch ganze Lebkuchenstückchen.

Form: halbrunde Stange
Maße H/B/L: 3,5/6,5/22 cm
Volumen: 450 ml
Gewicht: 280 g
Packungsgröße: 6 St. im Karton



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 564

Geeister Christstollen, saisonal erhältlich

Dieses Parfait wird mit dick gezogenen Orangen und Zitronen, gerösteten Mandeln, Rumrosinen, Orangenschalen und Zimt verfeinert - so „schmeckt“ Weihnachten!

Form: Stollenform
Maße H/B/L: 3,5/7/47 cm
Volumen: 820 ml
Gewicht: 450 g
Packungsgröße: 3 St. im Karton



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 625

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter österreichischer Marillenmarmelade gefüllt und apricotiert.
Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.

Durchmesser: 10 cm
Höhe: 5 cm
Gewicht: 250 g
Packungsgröße: 6 St. im Karton

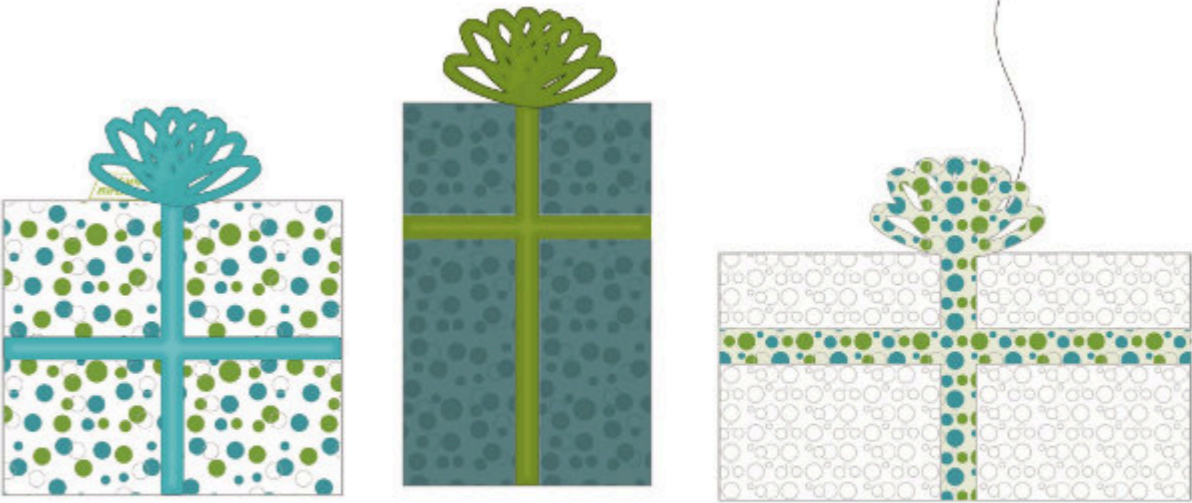
Zubereitung:
Im Kühlhaus über Nacht, bei Raumtemperatur einige Stunden am besten im Karton auftauen lassen. Dies verhindert ein Auftreten von Feuchtigkeit auf der Glasur.

Nach Wunsch die beigelegte Kerze in die aufgetaute Torte stecken.

*Jeder Torte liegt ein
“Herzlichen Glückwunsch” -
Aufleger sowie eine
Kerze bei.*



Originalgröße 10 cm Durchmesser



Art.-Nr. 701
Schokoladenmousse Nocken, zartbitter



Tiefgekühlte zartbitter Schokoladenmousse Nocken im hauchdünnen Schokoladenmantel in bester BIO Qualität.

Form: Nocken **Länge:** ca. 8,5 cm
Höhe: ca. 4 cm **Breite:** ca. 4,5 cm
Gewicht: 30 g **Packungsgröße:** 40 St. im Karton

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Bei 5 °C 3 - 4 Tage haltbar.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Produktansicht



Serviovorschlag

Knock Knock Nocken

**BIO Schokoladenmousse Nocken
weiß und zartbitter**

Klopfen Sie zärtlich auf den hauchdünnen Schokoladenmantel um an die weiße oder Zartbitterschokoladenmousse zu gelangen – spannend, auch für Ihren Gast!

Art.-Nr. 702
Schokoladenmousse Nocken, weiß



Tiefgekühlte weiße Schokoladenmousse Nocken im hauchdünnen Schokoladenmantel in bester BIO Qualität.

Form: Nocken **Länge:** ca. 8,5 cm
Höhe: ca. 4 cm **Breite:** ca. 4,5 cm
Gewicht: 30 g **Packungsgröße:** 40 St. im Karton

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Bei 5 °C 3 - 4 Tage haltbar.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Produktansicht



Serviovorschlag



Serviovorschlag

Art.-Nr. 562 / Art.-Nr. 1735

Kugel von der Tonkabohne
im Himbeermantel

Aphrodisierendes Tonkabohnenmousse eng
geschnürt im Himbeermantel.



Produktfamilie



Art.-Nr. 562

Form: Kugel
Durchmesser: 5,5 cm
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Verwendung als Parfait 15 Minuten Auftauzeit bei
Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit
bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.en.

Art.-Nr. 1735

Form: Kugel
Durchmesser: 4 cm
Gewicht: 28 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Verwendung als Parfait 10 Minuten Auftauzeit bei
Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit
bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.

Art.-Nr. 558 / Art.-Nr. 1737

Cremiges vom Apfel

Cremige Mousse und feine Stückchen vom
Apfel umhüllt mit einer fruchtigen Schicht
aus Apfelmark.



Produktfamilie



Art.-Nr. 558

Form: Kugel
Durchmesser: 5,5 cm
Gewicht: 77 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1737

Form: Kugel
Durchmesser: 4 cm
Gewicht: 30 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 1736

Black Pearl

Unter einem verführerischen schwarzen Schokoladenmantel verbirgt sich hier eine zarte Stracciatellamousse mit hauchdünnen Orangenzesten.

Form: Kugel
Durchmesser: 4 cm
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:

Bei Verwendung als Parfait 10 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 4 Tage haltbar.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 580

Schokoladenmoussekörbchen

Dunkle Schokoladenmousse mit hauchdünner Schokolade besprüht, dient als süßes Behältnis für verschiedene Beilagen wie Saucen, Sorbets, Eis, Espumas, Früchte oder warme Ragouts.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 7,5 cm
Gewicht: 50 g
Volumen: 80 ml
Packungsgröße: 12 St. im Karton



Produktansicht



Serviertvorschlag

Zubereitung:

Auftauzeit: bei Raumtemperatur ca. 15 min.
Aufgetaut bei ca. +5 °C 2 – 3 Tage haltbar.
Warme Füllungen in gefrorene Körbchen abfüllen und sofort servieren - nur im „à la carte“ Bereich zu empfehlen.
Bei warmen Füllungen das Körbchen als Parfait servieren.

Art.-Nr. 568

Mozartkugel deluxe

Pistazien- und Nougatmousse verpackt in einem hauchdünnen Schokoladenmantel.

Form: Kuppel
Höhe: 7 cm
Breite: 4 cm
Gewicht: 60 g
Volumen: 110 ml
Packungsgröße: 12 St. im Karton



Produktansicht



Serviertvorschlag

Zubereitung:

Bei Verwendung **als Parfait** 10 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, **als Mousse** ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 bis 3 Tage haltbar.
Anrichtetipp: Rohmarzipan mit etwas Amaretto glattrühren und auf den gewünschten Teller eine Rosette dressieren. Die Mozartkugel deluxe schräg mit der glatten Seite nach oben eindrücken.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Veganer, gluten- und laktosefreier, kakaohaltiger dunkler Streusel – fertig gebacken und sofort einsatzbereit.

Form: gröberer Bruch
Gewicht: 1500 g pro Kunststoffbeutel
Packungsgröße: 2 x 1500 g im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur die benötigte Menge ca. 30 Minuten auftauen lassen und nach Belieben zerkleinern.
Auch im gefrorenen Zustand möglich!



Produktansicht

Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekoriere von Vorspeisen, Hauptspeisen und vor allem Desserts geeignet.

Form: Schale 15 cm
Höhe: 5,5 cm
Gewicht: 65 g pro Schale
Packungsgröße: 12 Schalen im Karton

Zubereitung:
Im **gefrorenem Zustand** nach Bedarf abzupfen.
Hinweis: Das Produkt nicht auftauen, da der aufgetaute Sponge innerhalb eines Tages aushärtet.



Produktansicht



Produktansicht

Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekoriere von Vorspeisen, Hauptspeisen und vor allem Desserts geeignet.

Form: Schale 15 cm
Höhe: 5,5 cm
Gewicht: 65 g pro Schale
Packungsgröße: 12 Schalen im Karton

Zubereitung:
Im **gefrorenem Zustand** nach Bedarf abzupfen.
Hinweis: Das Produkt nicht auftauen, da der aufgetaute Sponge innerhalb eines Tages aushärtet.



Produktansicht



Produktansicht

Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekoriere von Vorspeisen, Hauptspeisen und vor allem Desserts geeignet.

Form: Schale 15 cm
Höhe: 5,5 cm
Gewicht: 65 g pro Schale
Packungsgröße: 12 Schalen im Karton

Zubereitung:
Im **gefrorenem Zustand** nach Bedarf abzupfen.
Hinweis: Das Produkt nicht auftauen, da der aufgetaute Sponge innerhalb eines Tages aushärtet.



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 298

Dessertselektion
vegan & allergenfrei



Form: Riegel
Höhe: 3 cm
Breite: 3 cm
Länge: 9 cm
Gewicht: 60 g- 70 g (je nach Sorte)
Packungsgröße: 27 Stück (9 je Sorte)

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 3 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 – 5 Tage haltbar.



Serviertvorschlag

Im Set enthalten:

9 Stück
Schokoladencreme-Mango Riegel
vegan & allergenfrei



Produktansicht

9 Stück
Chiapudding-Himbeer Riegel
vegan & allergenfrei



Produktansicht

9 Stück
Schokolade-Cassis-Mango Riegel
vegan & allergenfrei



Produktansicht

Art.-Nr. 295

Chiapudding-Himbeer Riegel
vegan & allergenfrei



Cremiger Vanillepudding in Verbindung mit dem Superfood Chiasamen auf luftigem Himbeer-Biskuit mit fruchtigem Himbeermark.

Form: Riegel
Höhe: 3 cm
Breite: 3 cm
Länge: 9 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 27 Stück

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 3 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 – 5 Tage haltbar.



Art.-Nr. 297

Schokolade-Cassis-Mango Riegel
vegan & allergenfrei



Luftige süß-säuerliche Cassiscreme auf Schoko-Kuchen mit fruchtigem Mangotopping und Crumble.

Form: Riegel
Höhe: 3 cm
Breite: 3 cm
Länge: 9 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 27 Stück

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 3 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 – 5 Tage haltbar.



sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 176

Dessertselektion vegan, Gluten- und Laktosefrei



Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 30 Stück (10 je Sorte)

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Servervorschlag

Im Set enthalten:

10 Stück
Schokoladentrüffel-Creme auf
Nussküchlein mit Himbeermark vegan



Produktansicht

10 Stück
Mangocreme auf
Schokoladenküchlein vegan



Produktansicht

10 Stück
Tiramisu vegan



Produktansicht

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

Art.-Nr. 415

Dessertselektion vegan



Im Set enthalten:

9 Stück
Chia Vanillepudding mit Marillenmark
gluten- und laktosefrei, vegan

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml



Servervorschlag

9 Stück
Kokos Milchreis mit Zwetschgenmark
gluten- und laktosefrei, vegan

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml



Servervorschlag

9 Stück je Sorte
Feine Küchlein auf rein pflanzlicher Basis in den
Sorten: Schokoladen-Birne und Mandel-Kirsche

Form: rund
Höhe: 3,0 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: ca. 27 g

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C 3 - 4 Tage haltbar.



Servivorschlag

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

sofort verfügbar

57

sofort verfügbar

56



Serviertorschlag

Im Set enthalten:

5 Stück
Joghurt-Heidelbeer Creme
auf Mohnküchlein



Produktansicht

5 Stück
Joghurttörtchen mit
Mangomark



Produktansicht

5 Stück
Schwarzwälder Kirsch



Produktansicht

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 45-50 g

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Gekühlt servieren. Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.

6 Stück
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern



Produktansicht

Form: rund
Höhe: 4 cm
Breite: 7 cm
Gewicht: 75 g

Zubereitung:
Für „à la carte“: tiefgekühlt ca. 20 (bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.



Erfrischende Joghurtcreme mit fruchtigem Heidelbeermark auf Küchlein vom Waldviertel Graumohn.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 45 g
Volumen: 80 ml
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag



Saftige Kirschen eingebunden in zarterherber Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit. Kirschobers, Schokoladensplitter und als Krönung eine süße Amarenakirsche runden diese Interpretation des Klassikers aus dem Schwarzwald harmonisch ab.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 50 g
Volumen: 90 ml
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 1484 / 453

Tiramisu



3-komponentiges Dessert auf rein pflanzlicher Basis.



Produktansicht



Serviervorschlag

Produktfamilie

Produktansicht

Art.-Nr. 1484

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: ca. 60 ml
Gewicht: 55 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 453

im 80 ml Glas

Form: Glas rund
Höhe (Glas): 4 cm
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 70 ml
Gewicht (Dessert): 55 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 925 / 454

Schokoladentrüffel-Creme auf Nussküchlein mit Himbeermark



3-komponentiges Dessert auf rein pflanzlicher Basis.



Produktansicht



Serviervorschlag

Produktfamilie

Produktansicht

Art.-Nr. 925

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: ca. 60 ml
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 454

im 80 ml Glas

Form: Glas rund
Höhe (Glas): 4 cm
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 70 ml
Gewicht (Dessert): 70 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 256

Kokos Milchreis mit Zwetschgenmark



Exotischer Milchreis auf Kokosmilch trifft traditionelle Zwetschge.

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviervorschlag/Produktansicht

Art.-Nr. 257

Chia Vanillepudding mit Marillenmark



Cremiger Vanillepudding in Verbindung mit dem Superfood Chiasamen, abgerundet mit einem fruchtigen Marillenmark.

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviervorschlag/Produktansicht

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Art.-Nr. 735
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern



Schokolade satt - gluten- und laktosefrei.

Form: rund
Höhe: 4 cm
Breite: 7 cm
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“:
Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt)
Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf
anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.

Für Bankett:
Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit
100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 741
Topfensoufflé



Flaumiges Soufflé mit Topfengeschmack

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 6 cm
Volumen: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“:
Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt)
Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf
anrichten. Die Anwärmszeit richtet sich nach der Stärke des
Geräts. Damit keine Feuchtigkeit während des Erwärmens
austreten kann, das Soufflé mit Frischhaltefolie abdecken.
Für Bankett:
Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100° C mit
100 % Feuchte, 12 min erwärmen.



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 827
Topfen Marillen Kuchen -
ungeschnitten



Saftiger gebackener Topfenkuchen
mit Marillen auf Mürbteigboden.



Produktansicht



Produktansicht
geschnitten

Form: eckig
Höhe: 3,5 cm
Breite: 28 cm
Länge: 37 cm
Gewicht: 4520 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Art.-Nr. 828
Schokoladen Kirsch Kuchen -
ungeschnitten



Saftiger Schokoladen-Kirsch Kuchen
mit Streuseln.



Produktansicht



Produktansicht
geschnitten

Form: eckig
Höhe: 3 cm
Breite: 28 cm
Länge: 37 cm
Gewicht: 3700 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Art.-Nr. 829
Mohn Joghurt Schnitte -
ungeschnitten



Erfrischende Joghurtcreme mit fruchtigem
Heidelbeermark auf saftigem Mohnkuchen.



Produktansicht



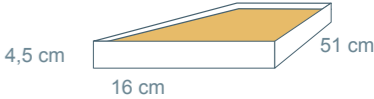
Produktansicht
geschnitten

Form: eckig
Höhe: 3,5 cm
Breite: 28 cm
Länge: 37 cm
Gewicht: 4700 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Art.-Nr. 1717
Brownie - vegan



Veganer Schokoladenkuchen mit einem
Schokoladen-Walnuss-Topping in bester
Bio Qualität.



Form: eckig
Höhe: 3,5 cm
Breite: 16 cm
Länge: 51 cm
Nettogewicht: 1.913 g/Stk.
Packungsgröße: 4 St. im Karton

Zubereitung aller Produkte auf dieser Seite:

Tiefgekühlt aus der Verpackung lösen und tiefgekühlt nach Belieben schneiden. Wenn nicht der ganze Kuchen benötigt wird,
den Rest weiter tiefkühlen. Haltbar bei +5 °C ca. 5 - 6 Tage.

Art.-Nr. 106

Lebkuchensoufflé, saisonal erhältlich

Weihnachtliches Soufflé – veredelt mit Schokolade, Mandeln, Gewürzen und Rum.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 319

Apfel Tarte

Feiner Mürbteig, Preiselbeermarmelade, Apfelstücke und eine gratinierte leichte Vanillecreme zeichnen dieses warme Dessert aus.

Form: rund
Höhe: 1,5 cm
Breite: 9 cm
Volumen: 110 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 516

Schokoladensoufflé, a la carte Größe

Luftig, leicht - und voller Schokolade! Heiß serviert - ein Geschmackserlebnis für alle Schokoladenfreunde!

Form: rund
Höhe: 4,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 90 g
Packungsgröße: 25 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag



Serviertorschlag

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 W) bis 60 (bei 600 W) sec. in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.
Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen - ca. 100 °C, 50 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Zubereitung:
Die Tarte tiefgekühlt aus der Papierkapsel nehmen. Verwendung als kaltes Dessert: Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 90 min., nach Belieben anrichten.
Verwendung als warmes Dessert:
Mikrowelle: tiefgekühlte Tarte bei 1000 Watt ca. 60 sec. erwärmen. Backofen (für größere Mengen): tiefgekühlte Tarte bei 160° ca. 12 bis 14 min. erwärmen.

Art.-Nr. 505

Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern 40 g

Feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé.

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 4 cm
Volumen: 40 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 514 / 614

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern in 2 Größen

Einer unserer Klassiker nun auch einsetzbar als Komponente Ihrer Dessertvariation oder beim Flying Buffet.



Serviertorschlag

Produktfamilie

Art.-Nr. 514
Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 4 cm
Volumen: 35 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 614
Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 6 cm
Volumen: 60 g
Packungsgröße: 40 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.

sofort verfügbar

sofort verfügbar

Rechtzeitig bestellen!

Alle Produkte auf den folgenden Seiten benötigen eine Lieferzeit von 4 Wochen (ab Bestelleingang) und sind zudem an eine Mindestabnahmemenge gebunden.

Wir bitten Sie daher, diese Produkte rechtzeitig zu ordern und die jeweilige Mindestabnahmemenge zu erfragen.



Himbeercreme auf Mandelkuchlein vegan
auf Seite 93.

Art.-Nr. 255

Schokoladenmousse mit Himbeermark

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 258

Kaffeeccreme mit Karamell

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 259

Panna Cotta

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 340 / Art.-Nr. 814

Schokoladenmousse mit Himbeermark



Serviertvorschlag



Produktansicht



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 340 - sofort lieferbar
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 814
im 80 ml Glas
Form: Glas
Höhe (Glas): 80 ml
Breite (Glas): 3,5 cm
Volumen (Dessert): 5 cm
Gewicht (Dessert): 65 ml
Packungsgröße: 40 g
12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 341 / Art.-Nr. 812

Passionsfrucht-mousse mit Mangomark



Produktansicht



Serviertvorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 341 - sofort lieferbar
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 812
im 80 ml Glas
Form: Glas
Höhe (Glas): 80 ml
Breite (Glas): 3,5 cm
Volumen (Dessert): 5 cm
Gewicht (Dessert): 65 ml
Packungsgröße: 40 g
12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 343 / Art.-Nr. 813

Kokosmousse mit Limettengelee



Art.-Nr. 343 - sofort lieferbar

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 35 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 813

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 35 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 342 / Art.-Nr. 811

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark



Art.-Nr. 342 - sofort lieferbar

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 811

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 440 / Art.-Nr. 816

Lebkuchenmousse mit Rumtopfspiel, saisonal erhältlich

Würziges Lebkuchenmousse mit Schokoladenstückchen verfeinert, mit einem passierten Waldbeermark und einem Schuss Rum.



Art.-Nr. 440 - sofort lieferbar

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 816

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 45 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 351 / Art.-Nr. 826

Schokobanane

Schokoladen-Bananenmousse umhüllt einen Fruchtkern aus vollreifem Bananenmark. Knusprige Schokoladenkugeln on top.



Art.-Nr. 351 - sofort lieferbar

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 48 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 826

im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 48 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1323 / Art.-Nr. 549 / Art.-Nr. 438

Rhabarber Tiramisu

Der Klassiker der italienischen Küche abgewandelt für dieses Frühlingsdessert.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 1323
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 549 - sofort lieferbar
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 85 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 438
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 85 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 716 / Art.-Nr. 447

Himbeer Trifle mit Sherry

Fruchtig-säuerliche Himbeeren geschichtet mit sherrygetränkten Biskotten und feiner Mascarpone mousse.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 716
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 447
im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Breite (Glas): 6,5 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 80 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 919

Topfenaufauf auf Marillenröster

Geschmack PUR mit Wachauer Marillen - solange der Vorrat reicht. Und oben drauf ein leichter, lockerer Topfenaufauf, gewürzt mit frischem Zitronenabrieb.

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 70 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 1448

Zimtflammeri mit Glühweingelee

Zimtflammeri mit weihnachtlicher Note.

Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 60 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 1278 / Art.-Nr. 883

Himbeer Ziegentopfen Mousse mit Zitronenzesten

Kompakte Mousse aus Waldviertler Ziegentopfen mit Zitronenzesten und fruchtigen Himbeeren.



Serviertorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



ohne Deko

Produktansicht

Art.-Nr. 1278
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 883
im 140 ml Glas

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 80 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 206 / Art.-Nr. 207

Carrot Cake mit Frischkäsecreme und Haselnusskrokant

Ein saftiger Karottenkuchen mit einer sahnigen Frischkäsecreme, fertig dekoriert mit knusprigem Haselnusskrokant.



Serviertorschlag



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 206
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 50 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 207
im 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Unsere Elegance-Glaslinie in 3 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen

Form: oval
Höhe: 4,5 cm
Breite: 5,5 cm
Gewicht: 60 g
Volumen: 65 ml
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt in das Ellipseglas geben. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.
Crème Brûlée:
Mit braunem Zucker und Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren - oder direkt am Tisch - karamellisieren.

Art.-Nr. 572
Crème brûlée classic



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 573
Limetten Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel



Produktansicht



Serviertorschlag

Art.-Nr. 576
Schokobanane



Produktansicht



Serviertorschlag

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 527

Erdbeermousetörtchen

Fruchtiges Erdbeermousse auf Biskuit

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 7 cm
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C ca. 4-5 Tage haltbar.

Art.-Nr. 170

Chili-Schokoladenmousse mit flüssigem Kern vom Marillenmark

Flüssiges, fruchtig-süßes Marillenmark und Zartbitter-schokoladenmousse mit angenehmer Chilischärfe.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag

Zubereitung:
Auftauen NUR im Kühlschrank: ca. 8 Stunden, da der Fruchtkern weit länger zum Auftauen benötigt als das Mousse.

WICHTIG: mit Kunststoffbänderole auftauen lassen. Bänderole erst am Teller abziehen und sofort servieren. Standzeit ohne Bänderole bei 20 °C ca. 15 Minuten.

Art.-Nr. 190

Sushi von dreierlei Früchten

Für asiatische Menüs oder Buffets, feiner Milchreis mit dreierlei Fruchtmark: Himbeer, Limette und Mango.

Form: Eiform
Gewicht: 20 g
Packungsgröße: 3 x 16 St. im Karton



Produktansicht/Serviertorschlag

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 634

Weißbier-Tiramisu

Feinherbes Tiramisu. Biskuit mit Weißbier getränkt.

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviertorschlag

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 140

Curry-Karamell Flammeri

Ein fruchtig-scharfes Curry und süßes Karamell ergeben zusammen in diesem leichten Grießflammeri ganz neue Geschmackserlebnisse.

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Desserts in kleiner Timbalform

Form: Timbal
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: von 30 g bis 38 g (je nach Produkt)
Volumen: 45 ml
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 203
Kokos-Mango Mousse

Fruchtiges Kokos-Mango Mousse geeignet für das kleine Pre-Dessert, als Komponente für Ihre Dessertvariationen oder Dessertbuffets. Auch als Parfait geeignet.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 204
Grießflammeri

Feines vom Grieß mit frisch geriebener Zitronen- und Orangenschale. Traditionell und gut. Geeignet für das kleine Pre-Dessert, als Komponente für Ihre Dessertvariationen oder Dessertbuffets.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 205
Weißes Schokoladenmousse

Feines weißes Schokoladenmousse geeignet für das kleine Pre-Dessert, als Komponente für Ihre Dessertvariationen oder Dessertbuffets. Auch als Parfait geeignet.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Frozen Cocktail Desserts

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: von 26 g bis 45 g (je nach Produkt)
Volumen: 60 ml
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 394
Caipirinha

Parfait mit Pitu, Saft und abgeriebener Schale von Limetten und braunem Zucker. Den Zucker je nach Belieben vor dem Servieren mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 395
Mojito

Frische Pfefferminze, Bacardi und Limette in diesem erfrischenden Dessert für heiße Tage!



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 396
Campari Orange

Bitterorangenmousse und Camparigelee harmonisieren in diesem herben, nicht zu süßen Dessert.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 397
Absinth elektrisch

Die grüne Fee ist wieder unterwegs... Noch dazu mit Knalleffekt auf der Zunge! Absinth und die gute alte Ahoibrause kombiniert in diesem modernen Dessert.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Klassische Mousse im praktischen Spritzbeutel für beliebige Verwendung

Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.
Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 St. im Karton
Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen à 40 ml

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 - 5 Tage haltbar.
Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 1602
Schokoladensauce im Nachfüllpack



Form: Beutel
Volumen: 700 ml
Packungsgröße: 4 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 1603
Schokoladensauce in der Dosierflasche



Form: Flasche
Volumen: 700 ml
Packungsgröße: 4 St. im Karton



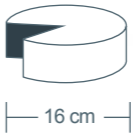
Produktansicht

Art.-Nr. 185
Schokoladenmoussetorte mit Himbeermark



Dunkles Schokoladenmousse harmoniert mit fruchtigem Himbeermark auf einem saftigen Schokoladenboden.

Form: rund
Durchmesser: 16 cm
Gewicht: 700 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton



Geeignet für 6-8 Portionen.



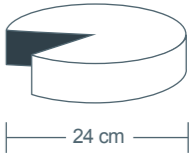
Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 404
Malakoff Torte in der Milchkaffee Kruste

Kaffee-Rum-Milch getränkte Biskotten und Bourbonvanille-Oberscreme.
Raffinierter Dekor: Hauchdünner Schokoladenmantel mit einer leichten Kaffeenote.



Produktansicht



Produktansicht

Serviertvorschlag



Art.-Nr. 5 Himbeer Mousse

Serviertvorschlag



Art.-Nr. 6 Mojito Mousse

Serviertvorschlag



Art.-Nr. 1712 Vanillesauce BIO

Vanillesauce BIO

Mit echter Bourbonvanille und viel Sahne hergestellt!
Im praktischen 1 Liter Beutel kann man die Vanillesauce auf Wunsch auch ins heiÙe Wasser Ihrer Bain Marie legen und so auftauen bzw. erwärmen.

Art.-Nr. 1333
Topfenmousse

Art.-Nr. 1444
Joghurtmousse

Art.-Nr. 1443
Schokoladen-Ingwer Mousse

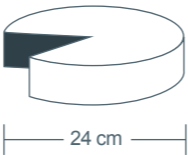
Art.-Nr. 428
Espressomousse



Art.-Nr. 405

Walnuss Nougat Torte

Walnussboden und feines Nougatmousse überzogen mit einer Nougatcanache. Mit gerösteten Haselnüssen eingestreut.



Produktansicht

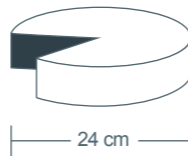


Produktansicht

Art.-Nr. 406

Weißer Schokolade Mohn Torte

Saftiger Waldviertler Graumohnboden mit weißer Schokoladenmousse und einem Hauch Powidl. Mit Schokoladencanache überzogen und Schokoladenstreusel eingestreut.



Produktansicht

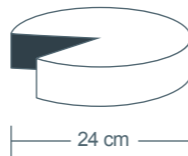


Produktansicht

Art.-Nr. 407

Joghurt Himbeer Torte

Leichte Joghurtcreme mit ganzen Himbeeren versetzt auf weißem Biskuitboden. Reines Himbeermark als Dekor.



Produktansicht

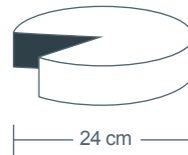


Produktansicht

Art.-Nr. 422

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert. Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.



Produktansicht

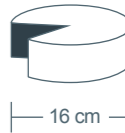


Produktansicht

Art.-Nr. 1233

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert. Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.



Produktansicht

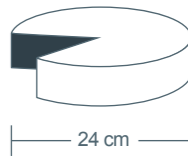


Produktansicht

Art.-Nr. 429

Orangentrüffel Torte

Dünne, mit Orangenlikör getränkte Schokoladenbiskuitblätter und zarterbe Schokoladen-Orangen Mousse eingepackt im feinen Schokoladenmantel



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 174

Kleine Schokoladenlasagne

Feine weiße Schokoladenmousse wechselt sich mit zartschmelzender Bitterschokoladencanache ab.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	4 cm
Breite:	5 cm
Länge:	30 cm
Gewicht:	400 g
Volumen:	450 ml
Packungsgröße:	5 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Die Plastikschele mit einem scharfen, glatten Messer an beiden Enden abschneiden und die Folie abheben. Die Lasagne im gefrorenen Zustand auf die gewünschte Größe schneiden und aufgetaut servieren.
Auftauzeit der geschnittenen Portionen bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde, ganze Lasagne ca. 2 Stunden
Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage



Serviertorschlag

Art.-Nr. 469

zerlei Mousse vom Holunderstrauch

2x Erfrischendes vom Holunderstrauch. Blüten und Beeren eingebunden in cremiger Mousse. Auch als Parfait sehr gut einsetzbar.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	4 cm
Breite:	5 cm
Länge:	30 cm
Gewicht:	390 g
Volumen:	450 ml
Packungsgröße:	5 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Tiefgekühlt die Schale an beiden Enden mit einem scharfen Messer abschneiden und die Folie abnehmen. Entweder als Parfait nach ca. 10 Minuten Antauzeit servieren oder aufgetaut als Mousse anrichten. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 497

Zitronenmelissenmousse auf Himbeerbiskuit

Sommerliches Dessert von Zitronenmelisse und Himbeeren. Auch als Parfait sehr gut einsetzbar.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	4 cm
Breite:	5 cm
Länge:	30 cm
Gewicht:	390 g
Volumen:	450 ml
Packungsgröße:	5 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 525

Birnenparfait

Feines Parfait mit getrockneten Birnen und gerösteten Haselnüssen. Ein Schokoladenbiskuit für gutes Handling beim Schneiden verhindert ein Rutschen am Teller. Auch aufgetaut als Creme einsetzbar.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	4 cm
Breite:	5 cm
Länge:	30 cm
Gewicht:	400 g
Volumen:	450 ml
Packungsgröße:	5 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 566

Parfait Grand Marnier

Ein Klassiker der französischen Patisserie! Parfait mit edlem Grand Marnier und frisch abgeriebener Orangenschale.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Länge:	22 cm
Gewicht:	220 g
Volumen:	450 ml
Packungsgröße:	6 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen. Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde. Mindestens haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Serviertorschlag

Zubereitung:
Tiefgekühlt die Schale an beiden Enden mit einem scharfen Messer abschneiden und die Folie abnehmen. Entweder als Parfait nach ca. 10 Minuten Antauzeit servieren oder aufgetaut als Mousse anrichten. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Dies verhindert ein an den Tellerrand fließendes Parfait bei längerer Anrichtezeit.



Serviertorschlag

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 569

Buttermilch-Waldbeer Terrine

Fruchtiges Mark von Waldbeeren und lockere Buttermilchmousse ergeben ein erfrischendes Dessert für heiße Tage.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Länge:	22 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	280 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 2 Stunde.
Mindestens haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 571

Kürbiskern Parfait

Dieses Parfait wird mit steirischem Kürbiskernöl höchster Güte versetzt. Die Kürbiskerne werden schonend geröstet und karamellisiert.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Länge:	22 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	290 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Bei längerer Anrichtezeit verhindert dies ein mögliches Fließen des Parfaits an den Tellerrand.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 584

Latte Macchiato Parfait

Dolce Vita pur – Biskuit, Espresso und Milchschaum geist.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Länge:	22 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	280 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Bei längerer Anrichtezeit verhindert dies ein mögliches Fließen des Parfaits an den Tellerrand.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 587

Bourbon Vanille Parfait mit Walnuss Cookies

Luftiges Parfait von der Bourbon Vanille gespickt mit Walnuss Keksen.

Form:	halbrunde Stange
Höhe:	3,5 cm
Breite:	6,5 cm
Länge:	22 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	240 g
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min. Antauzeit servieren.
Aufgetaut auch als Mousse verwendbar.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 1704

Tiramisu-Stange



Klassisches Tiramisu mit hausgemachtem Mascarpone in der praktischen Stangenform.

Form:	Ziegel
Höhe:	4 cm
Breite:	10 cm
Länge:	45 cm
Volumen:	1800 ml
Gewicht:	1295 g
Packungsgröße:	1 St. im Karton

Zubereitung:
Das Tiramisu im gefrorenen Zustand auf die gewünschte Größe schneiden und aufgetaut servieren. Auftauzeit der geschnittenen Portionen bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde, ganzes Tiramisu ca. 3 Stunden. Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage



Produktansicht



Serviertorschlag

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 511

Walnuss-Karamell Parfait auf Buttermürbteig

Geröstete Walnüsse und feinstes Karamell harmonieren in diesem Parfait auf mürbem Buttermürbteig.

Form:	Platte
Länge:	45 cm
Höhe:	2 cm
Breite:	10 cm
Volumen:	900 ml
Gewicht:	780 g
Packungsgröße:	2 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt nach Wunsch in Form schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 594

Milchtarte mit Basilikumtrauben

Feine Milchcreme mit mediterranem Akzent von frischem Basilikum und saftigen weißen Trauben. Schönes Farbspiel.

Form:	rund
Höhe:	2,5 cm
Breite:	16 cm
Volumen:	450 ml
Gewicht:	490 g
Packungsgröße:	4 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt nach Wunsch schneiden und bei Raumtemperatur ca. 3 - 4 Stunden auftauen. Gekühlt servieren. Mindestens haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Produktansicht

Serviertvorschlag

Art.-Nr. 496

Schokoladenkuchen BASIC

Grundkomponente für Ihre eigenen Kreationen. Zusammen mit unseren Mousses im Spritzbeutel haben Sie nahezu unendliche Variationsmöglichkeiten für die ganz persönliche Handschrift auf Ihrer Dessertkarte. Und das Beste: Sie haben dabei null Arbeitszeit aufgewendet und wissen immer auf den Punkt genau, wie viel das Dessert kostet.

Form:	Platte
Höhe:	2 cm
Breite:	24 cm
Länge:	33 cm
Gewicht:	800 g
Packungsgröße:	2 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. Bei +5 °C ca. 5 Tage haltbar. Nach Belieben verwenden.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 551

Himbeerbiskuit BASIC

Grundkomponente für Ihre eigenen Kreationen. Zusammen mit unseren Mousses im Spritzbeutel haben Sie nahezu unendliche Variationsmöglichkeiten für die ganz persönliche Handschrift auf Ihrer Dessertkarte. Und das Beste: Sie haben dabei null Arbeitszeit aufgewendet und wissen immer auf den Punkt genau, wie viel das Dessert kostet.

Form:	Platte
Höhe:	1,5 cm
Breite:	24 cm
Länge:	31 cm
Gewicht:	550 g
Packungsgröße:	2 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. Bei +5 °C ca. 5 Tage haltbar. Nach Belieben verwenden.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 195

Valrhona-Schokoladenmousseherz mit Himbeermark

Feinstes, zarterherbes Mousse von der fanzösischen Valrhona-Schokolade mit reinem Himbeermark.

Form: Herz
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 85 ml
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C ca. 2-3 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 608

Rosenblütenflammeri-Herz

Locker, leichter Grießflammeri mit Rosenöl parfümiert und Gelee von Rosenblüten.

Form: Herz
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 85 ml
Gewicht: 55 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Haltbar bei +5 °C ca. 2-3 Tage.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 688

Fußballschuh

Event-Dessert für Veranstaltungen rund ums runde Leder. Zarterherbe, cremige Schokoladenmousse unter hauchdünnem Schokoladenmantel im außergewöhnlichen Design.

Form: Fußballschuh
Höhe: 3,5 cm
Breite: 4,5 cm
Länge: 11 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 10 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt anrichten und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Kann auch sehr gut aufgetaut als Mousse angeboten werden.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 30 min.



Serviertorschlag



Produktansicht



Art.-Nr. 700

Strip-tease - Frauentorso Kokosparfait im Schokoladenmantel

Zartschmelzendes Kokosparfait im hauchdünnen Schokoladenmantel in Form eines Frauentorsos.
Beim Flambieren des Torsos läuft der dunkle Schokoladenmantel vom Torso ab und das Kokosparfait kommt zum Vorschein.

Form: Torso weiblich
Höhe: 8,5 cm
Breite: 6 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 55 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Direkt vor dem Servieren den Torso tiefgekühlt auf dem Teller platzieren und vor dem Gast flambieren:
Ca. 50 - 60 %iger Alkohol – Rum passt zum Beispiel sehr gut zum Kokosparfait – in der Schöpfkelle leicht anwärmen und anzünden.
2 bis 3 mal eine kleine Menge brennenden Alkohol über den Torso geleert genügt, um die ganze Schokoladeschicht zum Abschmelzen zu bringen.
Wichtig ist, dass Sie Ihre Beilage in einen ca. 10 cm großen Kranz um den Torso legen, damit der Alkohol nicht vom Torso weg über den ganzen Teller laufen kann.

Wir laden Sie herzlich ein!
Erleben Sie eine Schritt für Schritt-Anleitung zum Anrichten und Flambieren in unserer Rubrik „Tutorials“.
Hierfür einfach QR-Code scannen.



Art.-Nr. 389

Flammendes Herz von Nougat und Griottekirsche

Edles Nougatparfait und das intensive Griotte/ Amarena-Kirschparfait harmonieren in diesem Dessert.

Form:	Herz
Höhe:	6 cm
Breite:	6 cm
Länge:	6 cm
Volumen:	90 ml
Gewicht:	70 g
Packungsgröße:	20 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt auf einen (z. B. mit Früchten garnierten) Teller mit Rand stellen, damit der Alkohol nicht wegläuft. Ca. 50 ml 60 %igen Alkohol nach Wahl in der Schöpfkelle anwärmen und anzünden.
Zwei- bis dreimal über das Herz geleert genügt, um die ganze Schokoladenschicht zu schmelzen. Beim Flambieren läuft der dunkle Schokoladenmantel ab und der rote Kirschfruchtspiegel kommt zum Vorschein. Auch ohne Flambieren als cremiges Dessert aufgetaut sehr gut einsetzbar.



Wir laden Sie herzlich ein!
Erleben Sie eine Schritt für Schritt-Anleitung zum Anrichten und Flambieren in unserer Rubrik „Tutorials“.
Hierfür einfach QR-Code scannen.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 655

Geeister Kaiserschmarrn, portioniert

Handgestochenes Bourbonvanilleparfait mit Rumrosinen und Mandelblättchen. „Optisch knusprig angebraten“ mit einer dünnen Schokoladenschicht besprüht.

Form:	eckig
Gewicht:	60 g pro Einzelportion
Packungsgröße:	12 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt anrichten, in 10 Minuten servierfertig.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 855

Geeister Nougatschmarrn, portioniert

Feines Nougatparfait, handgestochen in Kaiserschmarrn Optik.

Form:	eckig
Gewicht:	60 g pro Einzelportion
Packungsgröße:	12 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt anrichten, in 10 Minuten servierfertig.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 805

Waldbeerpyramide mit Kokosbiskuit im Fruchtmantel

Waldbeermousse - flüssiger Kern
von Himbeeren – Kokosbiskuit – Waldbeermantel

Form: Pyramide
Höhe: 4 cm
Breite: 6,5 x 6,5 cm
Gewicht: 70 g
Volumen: 110 ml
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Aufgetaut nach Belieben anrichten.
Auftauen im Kühlschrank: ca. 6 Stunden
(Fruchtkern dauert länger als die Mousse).
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 626

Erdbeer-Rhabarber Creme Körbchen im zweifärbigem Schokoladenmantel

Fruchtige Erdbeer-Rhabarber Creme mit hauchdünner
Schokolade besprüht, dient als süßes Behältnis für
verschiedene Beilagen wie Saucen, Sorbets, Eis, Espumas,
Früchte oder warme Ragouts.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 7,5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauzeit: bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Aufgetaut bei ca. +5 °C 3 - 4 Tage haltbar.
Warme Füllungen in das gefrorene Körbchen abfüllen und sofort
servieren - nur im „à la carte“ Bereich zu empfehlen.
Bei warmen Füllungen das Körbchen als Parfait servieren.



Serviertorschlag

Petit Mousse

Unsere kleinen Petit Mousse sorgen garantiert für ein zufriedenes Lächeln in
den Gesichtern Ihrer Gäste. Ob Sie mit allen 4 Formen eine Dessertlandschaft
auf den Teller zaubern, Ihren Hausdessertteller bereichern oder nur eine Sorte
als Prédessert zu Tisch bringen. Mit den kleinen Süßen lässt sich einiges
anfangen. So und nun ab zum Spielen ...
Viel Spaß beim Anrichten!

Petit Mousse Auftauzeit: je nach Sorte bei Raumtemperatur
zwischen 20 und 45 Minuten. Bei +5 °C ca. 2 bis 3 Tage haltbar.
Auch gefroren als Parfait nach ca. 10 Minuten einsetzbar.
Beliebig verwenden.



Serviertorschlag

Art.-Nr. 537

Kokosrolle im Mangomantel

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 3,5 cm
Gewicht: 25 g
Packungsgröße: 48 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 538

Tonkabohnen Biskotte
im weißen Schokoladenmantel

Form: Barren
Höhe: 1 cm
Breite: 2 cm
Länge: 11 cm
Gewicht: 15 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 539

Schokoladenmousse-BURGER

Form: Kuppel
Durchmesser: 5 cm
Gewicht: 40 g
Volumen: 50 ml
Packungsgröße: 40 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 544

Himbeer Drops im Fruchtmantel

Form: Kuppel
Höhe: 2 cm
Breite: 3,5 cm
Gewicht: 10 g
Packungsgröße: 42 St. im Karton



Produktansicht

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Manche Menschen entscheiden sich ...



... für vegane Ernährung:

Tierethik:

Häufig werden ethische Bedenken bezüglich der Ausbeutung und Tötung von Tieren in der Lebensmittelindustrie als Grund angeführt. Menschen wählen daher eine Ernährungsweise, die frei von tierischen Produkten ist.

Umweltauswirkungen:

Die Tierhaltung hat einen erheblichen Einfluss auf die Umwelt. Die Produktion von tierischen Produkten erfordert große Mengen an Wasser, Land und Futtermitteln und trägt zur Entwaldung, zu Treibhausgasemission und zur Verschmutzung von Gewässern bei. Menschen wählen eine vegane Ernährung, um ihren ökologischen Fußabdruck zu verringern und einen positiven Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Gesundheitliche Gründe:

Eine ausgewogene vegane Ernährung kann gesundheitliche Vorteile bieten. Sie trägt dazu bei, das Risiko von Herzkrankheiten, bestimmten Krebsarten, Typ-2-Diabetes und anderen ernährungsbedingten Krankheiten zu verringern. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte, Nüsse und Samen liefern vegan lebenden Menschen in der Regel ausreichend Nährstoffe wie Ballaststoffe, Vitamine und Antioxidantien.

... für glutenfreie Ernährung:

Zöliakie:

Bei dieser Autoimmunerkrankung führt der Verzehr von Gluten zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Betroffene müssen eine lebenslange glutenfreie Ernährung einhalten, um Symptome wie Magen-Darm-Beschwerden, Gewichtsverlust, Müdigkeit und Hautausschläge zu vermeiden.

Glutenunverträglichkeit oder -empfindlichkeit:

Manche Menschen vertragen Gluten nicht, ohne an Zöliakie zu leiden. Der Verzehr von Gluten kann bei ihnen zu Verdauungsbeschwerden, Blähungen, Durchfall, Müdigkeit und anderen Symptomen führen.

Weizenallergie:

Gluten ist ein Protein, das in Weizen, Gerste und Roggen vorkommt. Menschen mit Weizenallergie reagieren auf Gluten mit Hautausschlag, Juckreiz, Atembeschwerden und Verdauungsproblemen.

... für eine laktosefreie Ernährung:

Laktoseintoleranz:

Laktose ist der natürliche Zucker, der in Milch und Milchprodukten vorkommt. Menschen mit Laktoseintoleranz haben einen Mangel an Laktase, einem Enzym, das Laktose abbaut. Dies kann zu Verdauungsbeschwerden wie Blähungen, Bauchschmerzen, Durchfall und Übelkeit führen.

Milchallergie:

Bei dieser Allergie reagiert das Immunsystem auf bestimmte Proteine in der Milch, wie z. B. Casein oder Molkenprotein. Mögliche Symptome sind Hautausschlag, Juckreiz, Schwellungen, Atembeschwerden und Magen-Darm-Beschwerden.

Persönliche Vorlieben oder ethische Gründe:

Manche Menschen entscheiden sich aus persönlichen Vorlieben oder ethischen Gründen für eine laktosefreie Ernährung. Sie bevorzugen häufig pflanzliche Alternativen zu Milch und Milchprodukten oder haben Bedenken bezüglich der Tierhaltung bzw. der Umweltauswirkungen in der Milchindustrie.

Art.-Nr. 128
Schokoladenmousse



Schokoladenmousse ausschließlich durch Zugabe von Datteln gesüßt. Dieses Dessert enthält keinen raffinierten Zucker oder künstliche Zuckerersatzstoffe.

Form:	Timbal
Höhe:	2,5 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	45 ml
Gewicht:	27 g
Packungsgröße:	60 St. im Karton

Zubereitung:
Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 129
Mango-Joghurt-Creme



Dieses Dessert wird ausschließlich durch die Mango gesüßt und enthält keinen raffinierten Zucker oder künstliche Zuckerersatzstoffe.

Form: Glas	80 ml
Höhe (Glas):	4 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Gewicht (Dessert):	55 g
Packungsgröße:	12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 1600 / Art.-Nr. 137
Himbeercreme auf Mandelkuchlein



Fruchtige Himbeercreme auf feinem Mandelkuchlein auf rein pflanzlicher Basis.



Serviertvorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1600
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form:	rund
Höhe:	3,5 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	60 ml
Gewicht:	55 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 137
im 80 ml Glas

Form: Glas	80 ml
Höhe (Glas):	4 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Gewicht (Dessert):	55 g
Packungsgröße:	12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1601 / Art.-Nr. 138

Mangocreme auf Schokoladenküchlein

Fruchtige Mangocreme auf Schokoladenküchlein auf rein pflanzlicher Basis.



Serviertableau



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1601
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 55 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 138
im 80 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 4 cm
Breite (Glas): 6,5 cm
Gewicht (Dessert): 55 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

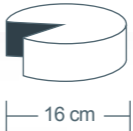
Art.-Nr. 185

Schokoladenmoussetorte mit Himbeermark



Dunkles Schokoladenmousse harmoniert mit fruchtigem Himbeermark auf einem saftigen Schokoladenboden.

Form: rund
Durchmesser: 16 cm
Gewicht: 700 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton



Geeignet für 6-8 Portionen.



Produktansicht



Serviertableau

Art.-Nr. 222

Schokoladentrüffel-Creme



Dunkle Schokoladentrüffel-Creme auf rein pflanzlicher Basis im praktischen 500 ml Spritzbeutel.

Verwendung:
Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.

Form: Kegel
Höhe: ca. 25 cm
Breite: ca. 7 cm
Volumen: 500 ml
Packungsgröße: 4 St. im Karton

Zubereitung:
Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.
Bei 5 °C 4 - 5 Tage haltbar.
Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastrobloch legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



Serviertableau



Volumen 500 ml
Höhe ca. 25 cm
Breite ca. 7 cm

Art.-Nr. 430
Feine Küchlein



Feine Küchlein auf rein pflanzlicher Basis in den Sorten:
Schokoladen-Birne und Mandel-Kirsche

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 3,5 cm
Gewicht: 27 g
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C 3 - 4 Tage haltbar.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 737
Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark



Zartbitterschokoladenmousse in Zylinderform mit
fruchtigem Himbeermark auf Schokoladenbiskuit.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder
tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 683
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
auf Marillenmark



Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern auf Marillenmark vegan
im Weckglas

Form: Glas 160 ml
Höhe (Glas): 8 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Packungsgröße: 6 St. im Karton

Zubereitung:
Nach kurzem Erwärmen in der Mikrowelle -
ca. 10 bis 25 Sekunden je nach Stärke, (es
reicht wenn die Gläser außen handwarm
sind) - bildet sich auch der zart schmelzende
flüssige Schokoladenkern in der Mitte.

Falls Sie lieber keine Mikrowelle verwenden,
können Sie das Glas mit aufgelegtem Deckel
- ohne Gummidichtung - bei 180 °C ca. 12
Minuten im Backofen erwärmen. Glas da-
nach leicht abkühlen lassen.

Soufflémasse

flüssiger
Schokoladenkern

Fruchtmark



Produktansicht

Art.-Nr. 738
Joghurttörtchen mit Mangomark



Erfrischende Joghurtcreme auf saftigem Biskuit
und exotischem Mangomark.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 50 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder
tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 739
Cappuccino Parfait



Kräftiger Kaffeegeschmack ist zartschmelzend in diesem Parfait eingebunden. Der glutenfreie Biskuitboden verhindert ein Verlaufen des Parfaits bei längerer Anrichtezeit.

Form: halbrunde Stange
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Länge: 30 cm
Volumen: 450 ml
Gewicht: 220 g
Packungsgröße: 4 St. im Karton



Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach Belieben anrichten.
Innerhalb von 5 Minuten servierfertig.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 742
Brownie deluxe - mit karamellisierten Mandeln



Glutenfreier Brownie, saftig und voller laktosefreier Schokolade – veredelt mit gerösteten, karamellisierten Mandeln.

Form: Ziegel
Höhe: 3 cm
Breite: 11,5 cm
Länge: 21 cm
Gewicht: 500 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt schneiden und nach Belieben anrichten.
Innerhalb von 5 Minuten servierfertig.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 904
Rhabarber Streusel Blechkuchen, ungeschnitten



Saftig gebackener Rhabarberkuchen mit Streusel.

Form: eckig
Höhe: 3,5 cm
Breite: 28 cm
Länge: 37 cm
Gewicht: 2430 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt aus der Verpackung lösen und tiefgekühlt nach Belieben schneiden. Wenn nicht der ganze Kuchen benötigt wird, den Rest weiter tiefkühlen.
Haltbar bei +5 °C ca. 5 - 6 Tage.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 905
Walnuss-Birnen Blechkuchen, ungeschnitten



Wir verwenden handgesammelte Nüsse aus Österreich für diesen Kuchen. Pochierte Birnen machen ihn besonders saftig.

Form: eckig
Höhe: 3,5 cm
Breite: 28 cm
Länge: 37 cm
Gewicht: 1720 g
Packungsgröße: 2 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt aus der Verpackung lösen und tiefgekühlt nach Belieben schneiden. Wenn nicht der ganze Kuchen benötigt wird, den Rest weiter tiefkühlen.
Haltbar bei +5 °C ca. 5 - 6 Tage.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 1440
Rhabarber-Zitronen Küchlein



Feines Küchlein mit säuerlichem Rhabarber. Ein warmes Dessert speziell für die heißeren Sommermonate geeignet.

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 6 cm
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.
Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.

Für Bankett:
Tiefgekühlt ohne Verpackung im Combi-Dämpfer bei 160° C / 40 % /12 min erwärmen oder aufgetaut für 5 bis 6 min.



Serviovorschlag

Art.-Nr. 1653
Kaiserschmarrn im Ganzen



Der österreichische Mehlspeisenklassiker nun auch für Gluten- und Laktose Allergiker geeignet.
Und das Beste – man schmeckt keinen Unterschied zu einem konventionellen Kaiserschmarrn.

Form: eckig
Höhe: 1,5 cm
Breite: 15 ml
Länge: 56 cm
Gewicht: 4.250 g
Packungsgröße: 5 St. im Karton

Zubereitung:
Erwärmen im Kombidämpfer (empfohlen):
Kaiserschmarrn auftauen lassen, in grobe Stücke reißen, in ein Gastronorm Blech legen und mit flüssiger Butter übergießen.

Im Kombidämpfer bei 180 °Celsius, 100 % Dampf, 5 Minuten erwärmen.
Warmhalten im Kombidämpfer bei 80 °Celsius und 100 % Dampf möglich.

Erwärmen in der Pfanne:
Kaiserschmarrn auftauen lassen und in grobe Stücke reißen.
Mit flüssiger Butter übergießen und in einer heißen Pfanne erwärmen.

Haltbar bei +5°C ca. 3 - 4 Tage.



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 139
Dessertselektion vegan im Glas



Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.

Und wenn es ganz schnell gehen muss:
Für „à la carte“:
direkt aus der Tiefkühltruhe ca. 1 bis 2 Minuten (je nach Stärke des Geräts) mit Auftaustufe in der Mikrowelle auftauen. Danach 10 bis 12 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.



Serviovorschlag

Im Set enthalten:

4 Stück
Mangocreme auf Schokoladenküchlein vegan

4 Stück
Tiramisu vegan

4 Stück
Schokoladentrüffel-Creme auf Nussküchlein mit Himbeermark vegan



Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

Vorbestellartikel

Vorbestellartikel

Art.-Nr. 103
Waldviertler Graumohnsoufflé



Hochwertiger Waldviertler Graumohn bildet die Grundlage für dieses besondere Soufflé.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 105
Walnussoufflé

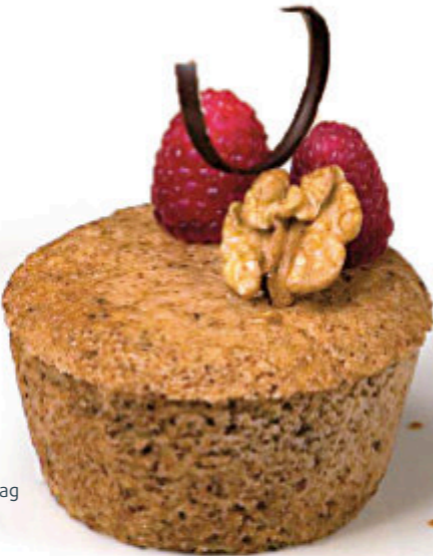
Walnüsse pur, in der besonders leichten und saftigen Struktur dieses Soufflés eingebunden.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 528
Schokoladensoufflé mit flüssigem Orangentrüffeln

Schokolade pur: feines Soufflé gefüllt mit zartschmelzendem Orangentrüffeln.

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 85 g
Packungsgröße: 25 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 530
Mohr im Hemd

Einer der ganz großen Klassiker der österreichischen Mehlspeisküche.

Form: Zylinder
Höhe: 4,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 90 g
Packungsgröße: 25 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Produktansicht



Serviovorschlag

Art.-Nr. 316

Rhabarber-Sauerrahm Tarte

Runde, auf eine Portion abgestimmte Tarte. Mit Schokolademürbteig und in Weißwein pochierem Rhabarber - darüber eine Gratinmasse aus Sauerrahm und Topfen.

Form: rund
Höhe: 2 cm
Breite: 8 cm
Gewicht: 105 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Tiefgekühlt ohne Verpackung im Combi-Dämpfer bei 160° C / 40 % / 12 min erwärmen oder aufgetaut für 5 bis 6 min.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 317

Himbeer Tarte

Mit feinem Schokoladenmürbteig und ganzen Himbeeren – darüber eine Gratinmasse aus Bourbon-Vanille.

Form: rund
Höhe: 2 cm
Breite: 8 cm
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Tiefgekühlt ohne Verpackung im Combi-Dämpfer bei 160° C / 40 % / 12 min erwärmen oder aufgetaut für 5 bis 6 min.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 318

Birnen Tarte

Portionstorte bestehend aus Mürbteig, Preiselbeermarmelade, pochieren Birnenstücken, mit einer leichten Vanillecreme gratiniert.

Form: rund
Höhe: 2 cm
Breite: 8 cm
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:
Tiefgekühlt ohne Verpackung im Combi-Dämpfer bei 160° C / 40 % / 12 min erwärmen oder aufgetaut für 5 bis 6 min.



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 1705

Walnuss/Birne Kuchlein



Feines Kuchlein mit Walnuss und Birne pur. Warm serviert ist dieses Dessert eine Bereicherung für alle Souffléfreunde.

Form: rund
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 30 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton



Serviertvorschlag

Zubereitung:
Produktanleitung **warm serviert:**
Für „à la carte“: tiefgekühlt ca. 20 (bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.

Für **Bankett:** Beliebige Menge Kuchlein gleichzeitig im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 40 % Luftfeuchtigkeit, ca. 15 Minuten. So kann man die Kuchlein auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Produktanleitung **kalt serviert:**
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C 3 – 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1336

Feine Kuchlein – 4-fach sortiert

Feine Kuchlein in den Sorten: Quark Aprikose, Zitrone Kirsche, Walnuss Birne und Mohn Apfel.

Form: rund
Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: ca. 27 g
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C 3 – 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 560

Mohnknödel

Handgerollte Knödel aus feinem Topfenteig. Fülle aus Waldviertler Graumohn und einem Hauch weißer Schokolade. 50 % Fülle pro Knödel

Form: rund
Durchmesser: 5 cm
Gewicht: 50 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton

Zubereitung:
Knödel tiefgekühlt in wallendes Wasser geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.



Art.-Nr. 574

Nougatknödel

Handgerollte Knödel aus feinem Topfenteig mit gaaanz viel Nougat. Ca. 40 % Fülle pro Knödel.

Form: rund
Durchmesser: 5 cm
Gewicht: 55 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton

Zubereitung:
Knödel tiefgekühlt in wallendes Wasser geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.



Art.-Nr. 643

Grießsoufflé

Lockeres Soufflé aus Grieß und Topfen. Ein warmes Dessert speziell für die heißeren Sommermonate geeignet.

Form: rund
Höhe: 3,5 cm
Breite: 6,5 cm
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton



Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.

Art.-Nr. 696

Schokoladen-Chili Soufflé

Dieses Soufflé ist als Bereicherung einer Dessertvariation sowie als kaltes Küchlein für Seminar- der Nachmittagskuchenbuffet geeignet.

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 4 cm
Gewicht: 25 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton

Zubereitung:
Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.



Art.-Nr. 541

Grieß-Auflauf, portioniert 250 g

Flaumiger Grießauflauf fein abgeschmeckt mit frisch geriebenen Zitronen- und Orangenschalen sowie Bourbonvanille.

Form:	eckig
Höhe:	3,5 cm
Breite:	10 cm
Länge:	12 cm
Gewicht:	250 g
Packungsgröße:	24 St. im Karton

Zubereitung:
Kalt servieren:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen und servieren.
Warm servieren:
Mikrowelle: je nach Gerätestärke erwärmen.
Kombidämpfer: Portionen vorher auftauen lassen und je nach Gerätestärke erwärmen.
Bei + 5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Unsere süßen Aufläufe sind besonders für den Einsatz in der Gesundheits- und Gemeinschaftsverpflegung geeignet

Art.-Nr. 542

Milchreis-Auflauf, portioniert 250 g

Cremiger Reisaufguss mit Apfelstückchen, fein gehackte getrocknete Marillen, Mandeln, Pistazien und Kokosraspeln.

Form:	eckig
Höhe:	3,5 cm
Breite:	10 cm
Länge:	12 cm
Gewicht:	250 g
Packungsgröße:	24 St. im Karton

Zubereitung:
Kalt servieren:
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen und servieren.
Warm servieren:
Mikrowelle: je nach Gerätestärke erwärmen.
Kombidämpfer: Portionen vorher auftauen lassen und je nach Gerätestärke erwärmen.
Bei + 5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht

Art.-Nr. 167

Rosmarin-Schokoladen Flan

Schokolade und Rosmarin sind perfekt in die cremige Textur dieses Flans eingebunden.

Form:	oval
Höhe:	2 cm
Breite:	4,5 cm
Länge:	9,5 cm
Gewicht:	45 g
Packungsgröße:	18 St. im Karton



Produktansicht



Serviertvorschlag

Art.-Nr. 1307

NYC Cheesecake

Ein Klassiker verfeinert mit Karamellkekscrumble, Butter für den Boden und Bourbonvanilleschote in der reichhaltigen Frischkäsemasse.

Form:	rund
Höhe:	2 cm
Durchmesser:	10,5 cm
Volumen:	110 ml
Gewicht:	90 g
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung:
Tiefgekühlt aus der Schale nehmen.
Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen und servieren.
Auf Wunsch kann man den Cheesecake auch nochmals bei 180 °C 10 Minuten überbacken und leicht lauwarm servieren. Bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviertvorschlag



Göttinger GmbH
Schwabengasse 9
A-3812 Groß Siegharts

Tel.: 0043 (0) 2847 2318

office@goettinger.com
www.goettinger.com

BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402



Im Katalog online



In die Backstube schauen

Pâtisserie für Hotellerie, Restaurants und Catering
vom österreichischen Dessertspezialisten.

