



Die Dessertmanufaktur

Feinste Desserts.
Handgemacht & nachhaltig.



Patisserie für Hotellerie, Restaurants und Catering
vom österreichischen Dessertspezialisten.





Sehr geehrte Damen und Herren!

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

Wir liefern Ihnen sehr gerne hochwertige, tiefgekühlte „ready to use“-Patisserieprodukte 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: **Göttinger – die Dessertmanufaktur**.



Herzlichst Ihr

*Thomas
Göttinger*

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 Patisserierezepturen - 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*

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“-Patisserieprodukte 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.

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.



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:

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 so genannten „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.windgespraechen.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 Zukunftsräum 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 Betriebs-erweiterung denken wir auch in diesem Bereich einen Schritt weiter. Die Abwärme unserer Kühl- und Tief-kühllanlagen 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 Silikonbeschichtung 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 Lebensmittelverschwendungen

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 einzuführen.

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 Lieferhythmus von Ihrem Großhändler/Vertriebspartner).



vorschlag/Produktansicht

vegan und GLF

warme Desserts

55

sofort verfügbar

Vorbestellartikel

11

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



Topseller



Topseller



vegan und GLF



Dessertselektion vegan, Gluten- und laktosefrei,
siehe Seite 54



Dessertselektion Gluten- und laktosefrei,
siehe Seite 56



Glas/Nachfüller/Tellerdessert



Schokoladenmousse
mit Himbeermark,
siehe Seite 20



Erdbeer Tiramisu,
siehe Seite 23



Passionsfruchtmousse
mit Mangomark,
siehe Seite 20



Spritzbeutel



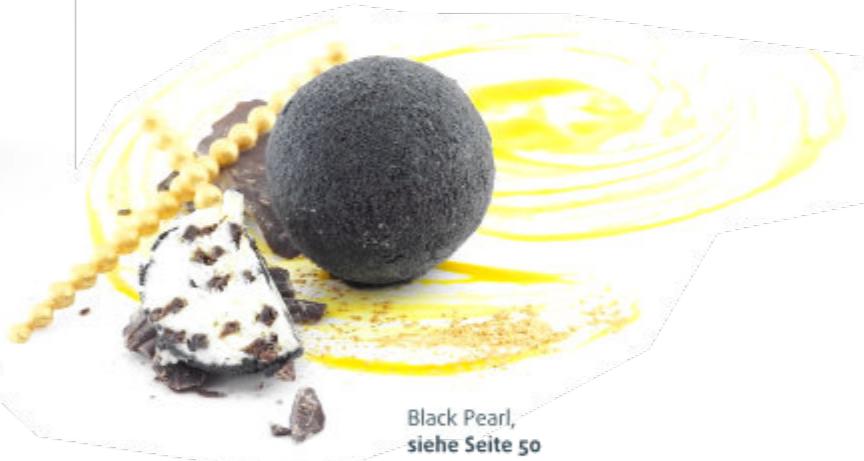
Spritzbeutel Schokoladenmousse, zartbitter
siehe Seite 36



Signature



Kugel von der Tonkabohne im Himbeermantel,
siehe Seite 48



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



Schokoladensoufflé mit flüssigem
Kern, siehe Seite 63

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

Schokoladenmousse mit Himbeerman



Servievorschlag



Produktansicht

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

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark



Servievorschlag



Produktansicht

Produktfamilie

Produktansicht

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

Form: Zylinder
H e: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgr e: 30 St. im Karton

Art.-Nr. 814 - Vorbestellartikel
im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
H e (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgr e: 12 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.

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



Servievorschlag



Produktansicht

Produktfamilie

Produktansicht

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

Form: Zylinder
H e: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgr e: 30 St. im Karton

Art.-Nr. 812 - Vorbestellartikel
im 80 ml Glas

Form: Glas 80 ml
H e (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Gewicht (Dessert): 40 g
Packungsgr e: 12 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.

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

Produktansicht

Art.-Nr. 342
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
H e: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgr e: 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. 343 / Art.-Nr. 813
Kokosmousse mit Limettengelee



Servievorschlag

Produktansicht

Produktfamilie

Produktansicht

Art.-Nr. 343
freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
H e: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 35 g
Packungsgr e: 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.

Signature/Außergewöhnlich

vegan und GLF

warme Desserts

Sachertorte im Glas

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


❤ **Produktfamilie**


Produktansicht



Produktansicht

Produkt-Update

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

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.

Erdbeer Tiramisu

Feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.



Servievorschlag

Produkt-Update

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

❤ **Produktfamilie**


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.

Zartbitterschokoladenmousse mit Erdbeermark und Balsamicoessig

Herbe Schokoladenmousse mit fruchtigem Erdbeermark und Balsamico mit feiner Säure.



Produktfamilie



Produktansicht



Produktansicht



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.

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.

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

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

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

3erlei Schokoladenmousse

Dunkles-, Milch-, und weißes Schokoladenmousse.



Produktfamilie



Produktansicht



Produktansicht

Produkt-Update

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

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.

Art.-Nr. 1702
im 140 ml Glas

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 7 cm
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.

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee, saisonal erhältlich

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



Servievorschlag

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.

sofort verfügbar

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 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.

Maronimousse mit Portweinbirne und feinem Schokoladenbiskuit, saisonal erhältlich

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



Servievorschlag

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 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. 440 / Art.-Nr. 816

Lebkuchenmousse mit Rumtopfgelee, saisonal erhältlich

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



Servievorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



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.

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.



Servievorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



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.

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:
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. 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.

Rhabarber Tiramisu

Der Klassiker der italienischen Küche abgewandelt für dieses Frühlingsdessert.



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	140 ml
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 feinster, dunkler Schokoladenmousse.

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



Produktansicht

Zubereitung:

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

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

Art.-Nr. 1747

Panna Cotta mit Himbeermark

Die „gekochte Sahne“ ist einer der Klassiker der italienischen Dessertküche. Unsere Variante mit fruchtig-säuerlichem Himbeermark harmoniert 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



Serviettendessert

Art.-Nr. 1745

Panna Cotta mit Maracujamark



Die „gekochte Sahne“ ist einer der Klassiker der italienischen Dessertküche. Unsere Variante mit exotischem Maracujamark harmoniert 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.

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. 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



Serviettendessert

Carrot Cake mit Frischkäsecreme und Haselnusskrokant

Frischkäsecreme auf saftigem Karottenkuchen.



Serviervorschlag

 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.

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.

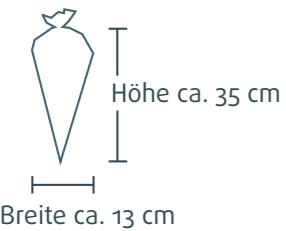
Klassische Mousse im praktischen Spritzebeutel für beliebige Verwendung

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 Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



Art.-Nr. 112

Cassiscreme vegan



Tiefgekühlte fruchtige Cassiscreme im praktischen Spritzbeutel zur beliebigen Verwendung.

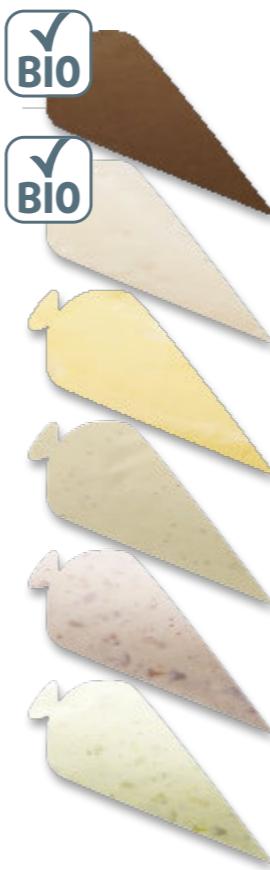
Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 St. im Karton

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



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. 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 à 40 ml



Produktansicht

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

Höhe: ca. 35 cm

Breite: ca. 13 cm

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 à 40 ml



Produktansicht

Volumen: 1000 ml

Höhe: ca. 35 cm

Breite: ca. 13 cm



Servievorschlag



Servievorschlag

Art.-Nr. 583

Erdbeerlasagne

Feinste Erdbeermousse zwischen speziellen Schokoladen-schichten, 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



Servievorschlag

Schnittware/Spritzbeutel/Torten

Art.-Nr. 561

Schokoladenlasagne

Weiße 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



Servievorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 578

Nougatlasagne



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

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

Zubereitung:

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



Produktansicht



Servievorschlag



Produktansicht

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



Produktansicht



Serviette

sofort verfügbar

Art.-Nr. 291

Weiße 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



Produktansicht



Serviette

Art.-Nr. 292

Schokoladenmousse auf Sahnecreme mit dunklem Biskuit

Eine himmlisch-luftige Sahnecreme mit leichter Vanillenote trennt das zartherbe 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



Produktansicht



Serviette

sofort verfügbar

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



Servievorschlag

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.

Art.-Nr. 625

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter österreichischer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert.

Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.

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

Zubereitung:

Im Kühlschrank 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. 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

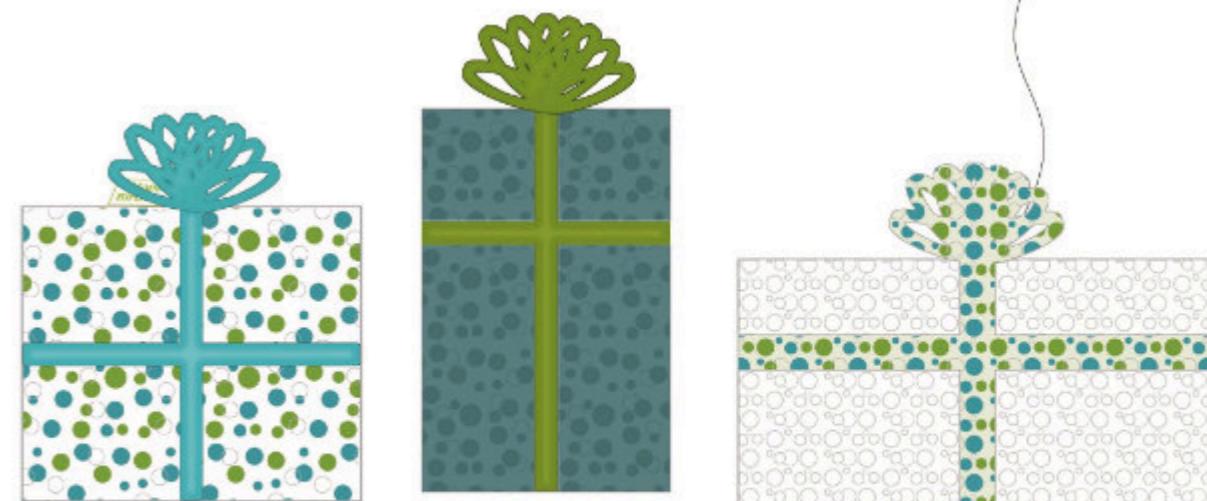


Servievorschlag

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.



sofort verfügbar

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



Produktansicht



Serviervorschlag

Zubereitung:

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

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



Produktansicht



Serviervorschlag

Zubereitung:

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



Serviervorschlag

Kugel von der Tonkabohne im Himbeermantel

Aphrodisierendes Tonkabohnenmousse eng geschnürt im Himbeermantel.



Servievorschlag

Cremiges vom Apfel

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



Servievorschlag

Produktfamilie



5,5 cm Ø

Produktansicht

4 cm Ø - NEU

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.

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.

Produktfamilie



5,5 cm Ø

Produktansicht

4 cm Ø - NEU

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.

Black Pearl

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

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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Servievorschlag

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

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 glatträumen und auf den gewünschten Teller eine Rosette dressieren. Die Mozartkugel deluxe schräg mit der glatten Seite nach oben eindrücken.



Servievorschlag

Art.-Nr. 1761

Dark Crumble



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

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



Produktansicht

Art.-Nr. 1766

Sponge Yellow



Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekorieren 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



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1776

Sponge Green



Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekorieren 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



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 1775

Sponge Red



Fix und fertiges High-Convenience Dekoprodukt, vielseitig zum Ausdekorieren 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



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.



Serviervorschlag

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.

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.



Serviettevorschlag

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.

sofort verfügbar

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



Serviettevorschlag

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

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



Serviettevorschlag

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.



Serviettevorschlag

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

sofort verfügbar

Art.-Nr. 747

Dessertselektion
Gluten- und laktosefrei



Servievorschlag

Im Set enthalten:

5 Stück
Joghurt-Heidelbeer Creme
auf Mohnküchlein



Produktansicht

5 Stück
Joghurtörtchen mit
Mangomark



Produktansicht

5 Stück
Schwarzwalder 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.

Art.-Nr. 745

Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein



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



Servievorschlag

Art.-Nr. 746

Schwarzwalder Kirsch



Saftige Kirschen eingebunden in zarter 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



Servievorschlag

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

Art.-Nr. 1484 / 453

Tiramisu



3-komponentiges Dessert auf rein pflanzlicher Basis.



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.



Servievorschlag

Produktfamilie

Produktansicht

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

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.



Servievorschlag

Produktfamilie

Produktansicht

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.



Servievorschlag/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.



Servievorschlag/Produktansicht

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



Produktansicht



Serviettevorschlag

Art.-Nr. 741

Topfensoufflé



Flaumiges Soufflé mit Topfengeschmack

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



Produktansicht



Serviettevorschlag

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 Anwärmezeit 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.

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

sofort verfügbar

Art.-Nr. 829

Mohn Joghurt Schnitte - ungeschnitten



Erfrischende Joghurtdessert 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.

4,5 cm 51 cm
16 cm



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



Servievorschlag

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



Servievorschlag

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



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



Servievorschlag

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.



Servievorschlag

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.

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 Mandelküchlein vegan
auf Seite 93.

Art.-Nr. 255

Schokoladenmousse mit Himbeermank

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



Produktansicht

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.



Servievorschlag

Art.-Nr. 258

Kaffeecreme 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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Produktansicht



Servievorschlag

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

Schokoladenmousse mit Himbeermank



Servievorschlag



Produktansicht



Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 814
im 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.

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



Servievorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 812
im 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.

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

Servievorschlag

Produktfamilie

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

Weiße Schokoladenmousse mit Marillenmark



Servievorschlag

Produktansicht

Produktfamilie

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 Rumtopfspiegel, saisonal erhältlich

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



Produktansicht

Produktfamilie

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.



Produktansicht

Rhabarber Tiramisu

Der Klassiker der italienischen Küche abgewandelt für dieses Frühlingsdessert.



Serviervorschlag

Produktfamilie

Produktansicht



Produktansicht



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.

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.

Art.-Nr. 438
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.

Himbeer Trifle mit Sherry

Fruchtig-säuerliche Himbeeren geschichtet mit sherrygetränkten Biskotten und feiner Mascaronemousse.



Serviervorschlag

Produktfamilie

Produktansicht



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.

Art.-Nr. 447
im 140 ml Glas

Form: Glas
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. 919

Topfenuflauf auf Marillenröster

Geschmack PUR mit Wachauer Marillen - solange der Vorrat reicht. Und oben drauf ein leichter, lockerer Topfenuflauf, 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.



Servievorschlag

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



Servievorschlag

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

Himbeer Ziegentopfen Mousse mit Zitronenzesten

Kompakte Mousse aus Waldviertler Ziegentopfen mit Zitronenzesten und fruchtigen Himbeeren.



Servievorschlag

Produktfamilie



Produktansicht



ohne Deko

Produktansicht

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. 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.

Carrot Cake mit Frischkäsecreme und Haselnusskrokant

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

**Produktfamilie**

Produktansicht



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.

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.
Creme Brûlée:
Mit braunem Zucker und Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren - oder direkt am Tisch - karamellisieren.

Art.-Nr. 572
Crème brûlée classic



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 573
Limetten Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 576
Schokobanane



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 527

Erdbeermoussetörtchen

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. 634

Weißen-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

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.



Servievorschlag

Art.-Nr. 170

Chili-Schokoladenmousse mit flüssigem Kern vom Marillenmark

Flüssiges, fruchtig-süßes Marillenmark und Zartbitterschokoladenmousse mit angenehmer Chilischärfe.

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



Produktansicht



Servievorschlag

Zubereitung:

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

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

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.



Servievorschlag

Art.-Nr. 190

Sushi von dreierlei Früchten

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

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



Produktansicht/Servievorschlag

Zubereitung:

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

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



Servievorschlag

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



Servievorschlag

Art.-Nr. 205

Weiße Schokoladenmousse

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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Servievorschlag

Art.-Nr. 396

Campari Orange

Bitterorangenmousse und Camparigeele harmonieren in diesem herben, nicht zu süßen Dessert.



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 395

Mojito

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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Servievorschlag

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

Zubereitung:

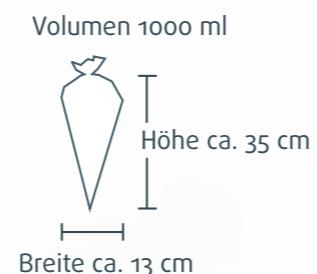
Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen.

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.



Serviettenspritzbeutel



Serviettenspritzbeutel



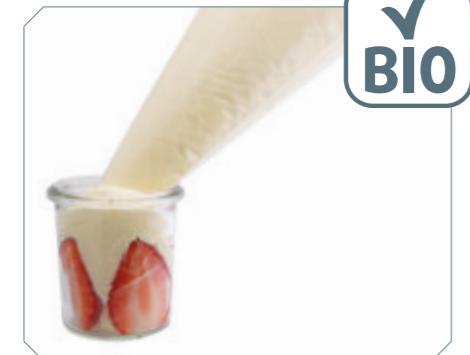
Art.-Nr. 5 Himbeer Mousse

Serviettenspritzbeutel



Art.-Nr. 6 Mojito Mousse

Serviettenspritzbeutel



Art.-Nr. 1712 Vanillesauce BIO

Art.-Nr. 1333
Topfenmousse

Art.-Nr. 1444
Joghurtmousse

Vanillesauce BIO

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



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



Serviettenspritzbeutel



Art.-Nr. 404

Malakoff Torte in der Milchkaffee Kruste

Kaffee-Rum-Milch getränktes Biskotti und Bourbonvanille-Oberscreme.
Raffinierter Dekor: Hauchdünner Schokoladenmantel mit einer leichten Kaffeernote.



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 405

Walnuss Nougat Torte

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



Produktansicht

Art.-Nr. 406

Weiße Schokolade Mohn Torte

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



Produktansicht

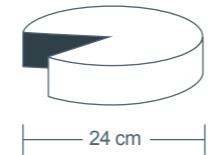
Art.-Nr. 407

Joghurt Himbeer Torte

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



Produktansicht



24 cm

Art.-Nr. 422

Sachertorte

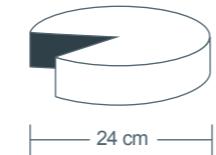
Klassische Sachertorte mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert. Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.



Produktansicht



24 cm



24 cm

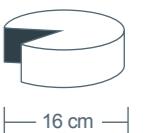
Art.-Nr. 1233

Sachertorte

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



Produktansicht



16 cm



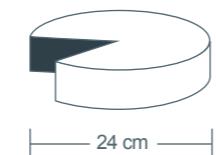
Produktansicht



Produktansicht



Produktansicht



24 cm

Art.-Nr. 429

Orangenrühr Torte

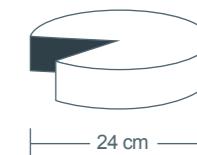
Dünne, mit Orangenlikör getränkte Schokoladenbiskuitblätter und zartere Schokoladen-Orangen Mousse eingepackt im feinen Schokoladenmantel



Produktansicht



Produktansicht



24 cm



24 cm



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



Servievorschlag

Art.-Nr. 469

zzerlei Mousse vom Holunderstrauch

zx 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



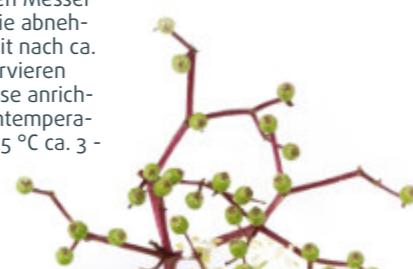
Produktansicht



Servievorschlag

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.



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



Servievorschlag

Zubereitung:

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



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



Servievorschlag

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.



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



Servievorschlag

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.

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.



Servievorschlag

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



Produktansicht

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.



Servievorschlag

Art.-Nr. 584

Latte Macchiato Parfait

Dolce Vita pur – Biskuit, Espresso und Milchschaum geeist.

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



Produktansicht

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.



Servievorschlag

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



Produktansicht

Zubereitung:

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



Servievorschlag

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



Produktansicht

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



Servievorschlag

Art.-Nr. 511

Walnuss-Karamell Parfait auf Buttermürbteig

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

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



Serviervorschlag

Zubereitung:

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

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



Serviervorschlag

Art.-Nr. 594

Milchtafel 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



Produktansicht



Serviervorschlag

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



Serviervorschlag

Valrhona-Schokoladenmousseherz mit Himbeermark

Feinstes, zarteres Mousse von der französischen 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.
Aufzauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C ca. 2-3 Tage haltbar.



Serviettevorschlag

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.
Aufzauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Haltbar bei +5 °C ca. 2-3 Tage.



Serviettevorschlag

Fußballschuh

Event-Dessert für Veranstaltungen rund ums runde Leder. Zartere, cremige Schokoladenmousse unter hauchdüninem 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.
Aufzauzeit bei Raumtemperatur: ca. 30 min.



Serviettevorschlag



Striptease - Frauendorso Kokosparfait im Schokoladenmantel

Zartschmelzendes Kokosparfait im hauchdünnen Schokoladenmantel in Form eines Frauendorso.

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.



Produktansicht



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.



Servievorschlag

Art.-Nr. 655

Geeister Kaiserschmarrn, portioniert

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

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.



Servievorschlag

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.



Servievorschlag

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.



Servievorschlag

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.



Servievorschlag

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 Hausdesserteller 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.



Servievorschlag

Kokosrolle im Mangomantel

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



Produktansicht

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

Schokoladenmousse-BURGER

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



Produktansicht

Himbeer Drops im Fruchtmantel

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



Produktansicht

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



Produktansicht



Servievorschlag

Zubereitung:

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

Art.-Nr. 1600 / Art.-Nr. 137

Himbeercreme auf Mandelküchlein



Fruchtige Himbeercreme auf feinem Mandelküchlein auf rein pflanzlicher Basis.



Servievorschlag

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



Produktansicht



Servievorschlag

Zubereitung:

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



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.



Serviettendessert

Produktfamilie



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



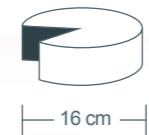
Dunkles Schokoladenmousse harmoniert mit fruchtigem Himbeermark auf einem saftigen Schokoladenboden.

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

Geeignet für 6-8 Portionen.



Produktansicht



Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.

Zubereitung:
Tiefgekühlt in gewünschte Stücke schneiden und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Serviettendessert

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 Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



Volumen 500 ml



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.

Serviettendessert

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



Produktansicht

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.



Serviettendessert

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 kurzen 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

ausgelistet

flüssiger
Schokoladenkern

Fruchtmark

Produktansicht

Schnittware/Spritzbeutel/Torten

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



Produktansicht

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.



Serviettendessert

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



Servievorschlag

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



Servievorschlag

Zubereitung:

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

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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 1440

Rhabarber-Zitronen Küßlein



Feines Küßlein 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.



Servievorschlag

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 Auftautufe in der Mikrowelle auftauen. Danach 10 bis 12 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.



Servievorschlag

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



Produktansicht



Servievorschlag

Zubereitung:

Erwärmen im Kombidämpfer (empfohlen): Kaiserschmarrn auftauen lassen, in grobe Stücke reißen, in ein Gastronom 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.

Im Set enthalten:

4 Stück
Mangocreme auf Schokoladenküchlein vegan



Produktansicht

4 Stück
Tiramisu vegan



Produktansicht

4 Stück
Schokoladentrüffel-Creme auf Nussküchlein mit Himbeermark vegan



Produktansicht

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 105

Walnusssoufflé

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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 528

Schokoladensoufflé mit flüssigem Orangentrüffelkern

Schokolade pur: feines Soufflé gefüllt mit zartschmelzendem Orangentrüffelkern.

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



Produktansicht



Servievorschlag

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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 316

Rhabarber-Sauerrahm Tarte

Runde, auf eine Portion abgestimmte Tarte. Mit Schokolademürbteig und in Weißwein pochiertem 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



Serviettevorschlag

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



Serviettevorschlag

Art.-Nr. 318

Birnen Tarte

Portionstarte bestehend aus Mürbteig, Preiselbeermarmelade, pochierten Birnenstücken, mit einer leichten Vanillecreme gratiniert.

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



Produktansicht



Serviettevorschlag

Art.-Nr. 1705

Walnuss/Birne Küchlein



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

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



Serviettevorschlag

Art.-Nr. 1336

Feine Küchlein - 4-fach sortiert

Feine Küchlein 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



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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 574

Nougatknödel

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

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



Produktansicht



Servievorschlag

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 heißen Sommermonate geeignet.

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



Produktansicht



Servievorschlag

Art.-Nr. 696

Schokoladen-Chili Soufflé

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

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



Servievorschlag

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.

Servievorschlag

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



Produktansicht

Zubereitung:

Kalt servieren:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen und servieren.

Warm servieren:

Mikrowelle: je nach Gerätetstärke erwärmen.

Kombidämpfer: Portionen vorher auftauen lassen und je nach Gerätetstärke erwärmen.

Bei + 5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

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

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

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.

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



Servievorschlag

Art.-Nr. 542

Milchreis-Auflauf, portioniert 250 g

Cremiger Reisaufauflauf 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



Produktansicht

Zubereitung:

Kalt servieren:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen und servieren.

Warm servieren:

Mikrowelle: je nach Gerätetstärke erwärmen.

Kombidämpfer: Portionen vorher auftauen lassen und je nach Gerätetstärke erwärmen.

Bei + 5 °C ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 1307

NYC Cheesecake

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

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



Produktansicht

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.



Servievorschlag



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

