



Sortiment
Aromen & Dessertpasten



Aromen & Dessertpasten von BRAUN

Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment an Aromen und Dessertpasten in bester BRAUN-Qualität und verleihen Sie jedem Gebäck eine hochwertige, individuelle Note.

Die Aromen und Dessertpasten können in Sahne, Creme, Pralinen, Eis, Teigen und Massen sowie in Tränken eingesetzt werden.

Ihre Vorteile

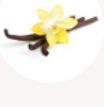
- ▶ Hochwertige Qualität
- ▶ Authentischer Geschmack
- ▶ Umfangreiche Produktpalette von fruchtig über schokoladig bis hin zu alkoholisch
- ▶ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ▶ Gutes Preis-/Leistungsverhältnis durch sehr hohe Ergiebigkeit
- ▶ Back- und frosterstabil
- ▶ Unsere fruchtigen Dessertpasten sowie die Spezialitäten erfüllen unsere Clean Label Kriterien.

Anwendungsvielfalt der BRAUN-Pasten

	Dosierung		Herstellung
... in Sahne	4–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der Paste abschmecken und die geschlagene, ungesüßte Sahne unterheben.
... in Creme	40–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Creme, z. B. Bianka-Creme, herstellen und mit der Paste veredeln.
... in Trüffeln/ Pralinen	40–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Pasten unter die Trüffel- oder Pralinen-Grundmasse mischen.
... in Teigen und Massen	40–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Teige und Massen mit der jeweiligen Paste abschmecken.
... in Tränken	40–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Paste im Läuterzucker auflösen.
... in Eis	40–60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Eismasse mit der jeweiligen Paste abschmecken.

Aromen & Lebensmittelzubereitungen – flüssig, backfest

Art.-Nr.	Artikelname	
1171001	Aprima 1,0 kg in der Flasche	
1184003	Butter-Sahne-Aroma* 3,0 kg im Kanister	
1140001 1140003 1140005 1140032	Caribia 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	
1102032 1102025	Citronette RSPO SG 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	
1120001 1120003 1120005 1120032	Combani 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	
1166003 1166032	Feines Kuchen-Aroma* 3,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	
1178003	Feines Mandel-Aroma* 3,0 kg im Kanister	
1168003 1168032 1168025	Hefeteig-Aroma RSPO SG* 3,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	

Art.-Nr.	Artikelname	
1144003	Jamaica 3,0 kg im Kanister	
1128001	Pur Vanill 1,0 kg der Flasche	
1148005	Rum fein 5,0 kg im Kanister	
1146032 1146025	RumbaRum 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	
1100001 1100003 1100005 1100032	Sizilia 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	
1127005	Vanille fein 5,0 kg im Kanister	
1126032 1126025	Vanilly 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	
1102205	Zitronen-Aroma 5,0 kg im Kanister	

* **Tipp:** Diese vier Aromen eignen sich hervorragend zur Aromatisierung von Teigen und Massen.

Dosierung: 3–5 : 1000



Fruchtpasten

Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränken, Geleegüsse, Toppings, Tränken und Sandmassen.

Art.-Nr.	Artikelname	
1240001	Dessertpaste Ananas 1,0 kg in der Dose	
1242001	Dessertpaste Banane ¹ 1,0 kg in der Dose	
1246001	Dessertpaste Erdbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	
1250101	Dessertpaste Heidelbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	
1250001	Dessertpaste Himbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	
1254001	Dessertpaste Kirsch 1,0 kg in der Dose	

Art.-Nr.	Artikelname	
1216701	Dessertpaste Limette 1,0 kg in der Dose	
1256001	Dessertpaste Mandarine 1,0 kg in der Dose	
1262001	Dessertpaste Orange 1,0 kg in der Dose	
1245301	Dessertpaste Passionsfrucht 1,0 kg in der Dose	
1248001	Dessertpaste Pfirsich ¹ 1,0 kg in der Dose	
1278001	Dessertpaste Zitrone ¹ 1,0 kg in der Dose	

Royal-Pasten

Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Eis, Desserts, Füllungen, Sandmassen, Geleegüsse und Marzipan. Zur Herstellung leckerer Toppings für Eis, Desserts und für edle Pralinen. Royal-Pasten sind besonders hochwertige Aromen mit hohem Frucht-Spirituosenanteil. Der Geschmack entspricht höchsten Qualitätsansprüchen.

Art.-Nr.	Artikelname	
1280001	Royal Amaretto 1,0 kg in der Dose	
1283501	Royal Batida de Côco ¹ 1,0 kg in der Dose	
1279501	Royal Cointreau ¹ 1,0 kg in der Dose	
1282601	Royal Classic Colada ¹ 1,0 kg in der Dose	

Art.-Nr.	Artikelname	
1283001	Royal Marc champenois ^{1,2} 1,0 kg in der Dose	
1279001	Royal Rumtopf , ² 1,0 kg in der Dose	
1274001	Royal Williams Christ 1,0 kg in der Dose	

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich. ² geschwefelt

Dessertpasten, Spezialitäten



Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Desserts, Füllungen, Eis, Sandmassen, Glasuren und Marzipan. Zur Herstellung von Toppings für Eis und Desserts, für Pralinen und Milchmixgetränke.

Art.-Nr.	Artikelname	
1276301	Dessertpaste Caramel 1,0 kg in der Dose	        
1276301	Dessertpaste Mocca 1,0 kg in der Dose	       
1273001	Dessertpaste Walnuss 1,0 kg in der Dose	       

Alkoholische Pasten

Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränken, Geleegüsse, Toppings, Tränken und Sandmassen.

Art.-Nr.	Artikelname	
1245001 1245005	Dessertpaste Eierlikör ¹ 1,0 kg in der Dose 5,0 kg im Kanister	     
1258001	Dessertpaste Maraschino 1,0 kg in der Dose	       
1266001 1266005	Dessertpaste Rum 1,0 kg in der Dose 5,0 kg im Kanister	        
1268001 1268037	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser 1,0 kg in der Dose 4,8 kg im Kanister	        
1272001	Dessertpaste Weinbrand 1,0 kg in der Dose	      

Produkteigenschaften

-  ohne Palm laut Rezeptur
-  ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §5 LDMZDV bei unverpackter Ware)
-  ohne gehärtete Fette laut Rezeptur***
-  ohne Aromen
-  ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur***
-  ohne Laktose laut Rezeptur***
-  Halal
-  Vegetarisch*
-  Vegan**
-  ausschließlich mit natürlichen Aromen
-  mit Rindergelatine
-  mit Schweinegelatine



Clean Label
Bei allen Produkten, die mit dem Clean Label-Logo versehen sind, setzen wir ausschließlich natürliche Aromen und färbende Lebensmittel ein und verzichten vollständig auf gehärtete Fette und Emulgatoren.

- * Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.
- ** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.
- *** Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter www.martinbraun.de/infoportal-lmiv)

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Backzutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Gebäck!

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.

Aromen, pulverisiert

Art.-Nr.	Artikelname	
1318101	Citronella 1,0 kg im Karton	
1304034	Kovanil 0,7 kg in der Dose	
1306035	Limone 0,5 kg in der Dose	
1318001	Orangella 1,0 kg im Karton	
1310001	Stollen fein 1,0 kg im Karton	

Aromatisierende Grundstoffe

Art.-Nr.	Artikelname	
1282031	Haselnusscreme, fein 2,5 kg im Eimer	
1284031	Haselnusscreme, stückig 2,5 kg im Eimer	
1316001	Lebkuchengewürz 1,0 kg im Karton	
1290003	Othello Schokoladencreme 3,0 kg im Eimer	
1330001	Zimt 1,0 kg im Karton	



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317