





Produkt-Journal

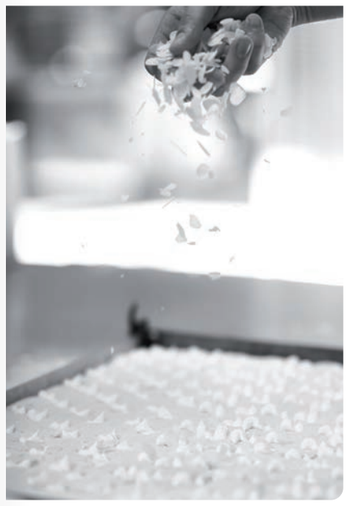












Martin Braun

WIR HABEN
bereits über 90 Jahre Erfahrung und bieten unseren rund 16.000 Kunden aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk und backenden Industriebetrieben in Deutschland seither beste Qualitätsbackzutaten – ebenso wie für Patissiers in über 70 Ländern rund um den Globus.

WIR BIETEN
Ihnen einen erstklassigen Kundenservice mit professioneller Beratung sowie zahlreiche Inspirationen und Rezeptideen. Unsere Marktexperten haben die aktuellsten Trends stets im Blick, sodass wir Ihnen ständig neue Produkte und kreative Gebäckvariationen präsentieren können. In einer vertrauensvollen Partnerschaft legen wir besonders großen Wert auf individuell zugeschnittene Konzept- und Produktlösungen, die Ihren Kunden den perfekten Genussmoment bieten.

WIR SIND
die Martin Braun KG, Teil der Martin Braun-Gruppe, die ein Vollsortiment an Convenience-Produkten im Bereich der Backzutaten sowie Premium-Tiefkühlbackwaren entwickelt, produziert und vertreibt.

Gemeinsam stehen wir für
LEIDENSCHAFT, QUALITÄT & INNOVATION.









Inhalt

Backmittel 06
Berliner | Hefeteige & Hefemischteige | Croissants | Sand- & Rührmassen | Biskuitmassen | Mürbe-, Quark- & Blätterteige | Brandmassen | Snacks | Saisonale Backmittel | Backzutaten | Zubehör

Füllungen & Auflagen 16
Kaltcremes | Dessertprodukte | Kochcremes | Schokobella | Fettfüllungen | (Käse-)Auflagen | Backfüllungen | Fruchtfüllungen | Fruchtpürees

Gelier- & Bindemittel 32
Geleegusspulver | Pastöser Geleeguss | Glanzspiegel

Glasuren 36
Pflanzenfettglasuren | Crunchy Coatings | Zuckerglasuren | Glanzglasuren WIN WIN

Sahnestandmittel 42
Neutral | Fruchtig | Saisonal | Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke | Spezialitäten

Dekore 50
Bedruckte & unbedruckte Schokoladendekore | Topping | Anlassbezogene Gebäckdekore | Marzipan- & Zuckerdekore | Streu- & Belegdekore | Individuell bedruckbare Schokoladendekore

Aromen 58
Vanillearoma | Rumaroma | Zitronenaroma | Spezialitäten, flüssig, backfest | Fruchtaromen | Alkoholische Aromen | Royal-Aromen | Spezialitäten | Pulverisierte Aromen | Aromatisierende Grundstoffe

Kekseria 68
Keks-Spezialitäten | Saisonkekse (Sept.–Dez.)

Veganer Genuss 72
Rührmasse | Schlagcreme | Kaltcreme

Halal-Produkte 74
Backmittel | Füllungen & Auflagen | Glasuren | Gelier- & Bindemittel | Sahnestandmittel | Dekore | Aromen | Zubehör

Informationen 80
Onlineshop | Qualitätsanspruch | Martin Braun Gruppe | Notizen



Backmittel

Unser vielfältiges Backmittelsortiment umfasst **Fertig- und Vormischungen** für Feine Backwaren, mit denen Sie köstliche Gebäcke in höchster Qualität herstellen können. Die Backmittel sind einfach in der Anwendung und haben eine hohe Geling-sicherheit, sodass Sie Ihren Kunden garantiert ein **erstklassiges Geschmackserlebnis** bieten können.

Berliner | Hefeteige & Hefemischteige | Croissants | Sand- & Rührmassen | Biskuitmassen | Mürbe-, Quark- & Blätterteige | Brandmassen | Snacks | Saisonale Backmittel | Backzutaten | Zubehör

Berliner

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Berliner CLASSIC	**1534725** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc.	1000 g **Berliner CLASSIC** 250 g Wasser, ca. 250 g Eier 75 g Hefe
BerlinerQuick	**1536725** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (20 %) zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc.	1000 g Weizenmehl 200 g **BerlinerQuick** 300 g Vollei 300 g Wasser 100 g Backmargarine 80 g Hefe
Berliner Wolken	**1537025** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc.	1000 g **Berliner Wolken** 275 – 300 g Wasser 200 g Eier 70 g Hefe
Churros	**1449615** 15 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Churros.	1000 g **Churros** 1500 g Wasser
Donut-Mix	**1475915** 15 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Hefe-Donuts.	5000 g **Donut-Mix** 2250 g Wasser, 20 – 25 °C 300 g pflanzliches Öl 420 g Hefe

Hefeteige & Hefemischteige

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Butter-Hefeteig	**1493225** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Butter-Hefeteiggebäcken und Butter-Berlinern. Butter ist im Produkt bereits enthalten.	**Berliner:** 1000 g **Butter-Hefeteig** 280 g Wasser, ca. 200 g Eier 75 g Hefe **Blechkuchen:** 1000 g **Butter-Hefeteig** 350 g Wasser, ca. 100 g Eier 75 g Hefe
Hefemürb	**1499625** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Blechkuchen sowie Stück- und Siedegebäcken auf Hefemürbteigbasis. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	**Hefe-Mischteig:** 1000 g **Hefemürb** 100 g Butter oder Backmargarine 70 g Eier 80 g Hefe 300 g Wasser, ca.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Hefemürb Konzentrat 10 %	**1498925** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (10 %) zur Herstellung von Blechkuchen sowie Stück- und Siedegebäcken auf Hefemürbteigbasis. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	**Hefe-Mischteig:** 1000 g Mehl 100 g **Hefemürb Konzentrat 10 %** 150 g Zucker 125 g Backmargarine, Butter oder Speiseöl 100 g Eier 400 g Wasser 80 – 100 g Hefe
HefeQuick	**1495025** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (20 %) zur Herstellung von Blechkuchen und anderen Hefefeinteiggebäcken. Auch zur Herstellung von Butter-Hefeteiggebäcken geeignet.	**Blechkuchen:** 1000 g Mehl 200 g **HefeQuick** 120 g Butter oder Fett 50 g Eier 425 g Wasser 60 g Hefe 50 g Zucker
Hefesoft	**1498310** 10 kg/Karton **1498325** 25 kg/Karton	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (3 %) zur Herstellung von Blechkuchen, Stückgebäcken und Hefefeinteiggebäcken. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1000 g Weizenmehl Type 550 30 g **Hefesoft** 140 g Zucker 125 g Backmargarine oder Butter 100 g Vollei 90 g Hefe 400 – 430 g Wasser (die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen) 20 g Salz 8 g **Hefeteig-Aroma**
Quarkhefe frisch	**1484525** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Blechkuchen und Stückgebäcken auf Quarkhefemischteigbasis.	1000 g **Quarkhefe frisch** 250 g Wasser 150 g Eier 50 g Hefe

Croissants (tourierte Hefeteige)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Crossata	**1594025** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Croissants. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1000 g **Crossata** 50 g Hefe 500 g Wasser 500 g Ziehfett oder Butterziehfett
CrossQuick	**1465315** 15 kg/Sack **1465325** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (8 %) zur Herstellung von Croissants und anderen tourierten Hefeteigen. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1500 g Weizenmehl 120 g **CrossQuick** 120 g Zucker 45 g Backmargarine oder Butter 80 g Hefe 25 g Salz 150 g Eier 675 g Wasser

Sand- & Rührmassen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
American Muffin	**1448325** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von hellen Muffins.	1000 g **American Muffin** 450 g pflanzliches Öl 400 g Vollei 250 g Wasser
American Muffin Schoko	**1448425** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Schokoladenmuffins.	1000 g **American Muffin Schoko** 500 g pflanzliches Öl 550 g Vollei 200 g Wasser
Amerikaner	**1473110** 10 kg / Karton **1473125** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Amerikanern, einfachen Blechkuchen, Rodons und Waffeln.	1000 g **Amerikaner** 450 g Wasser
Amerikaner BASIC	**1475425** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Amerikanern, einfachen Blechkuchen, Rodons und Waffeln.	1000 g **Amerikaner BASIC** 400 g Wasser 100 g Eier
Brownie-Mix	**1461510** 10 kg / Karton	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Brownies.	2500 g **Brownie-Mix** 400 g Wasser 200 g Sahne, flüssig 200 g Vollei
Dinkel-Vollkorn	**1451215** 15 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von saftigen Obst- und Blechkuchen, Muffins, Rodons und Sandkuchen auf Dinkel-Vollkorn-Basis.	**Blechkuchen und Muffins:** 1000 g **Dinkel-Vollkorn** 400 g Speiseöl 400 g Wasser
FruchtSand	**1450115** 15 kg / Sack **1450125** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von saftigen Obstkuchen, -schnitten und anderen Blechkuchen mit schwerer Auflage. Auch zur Herstellung von Butter-Rührkuchen geeignet.	**Blechkuchen:** 1000 g **FruchtSand** 400 g Speiseöl 300 g Eier 100 – 130 g Wasser
FruchtSand Quick	**1451025** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (60 %) zur Herstellung von saftigen Obstkuchen, -schnitten und anderen Blechkuchen mit schwerer Auflage. Auch zur Herstellung von Butter-Rührkuchen geeignet.	**Blechkuchen:** 900 g **FruchtSand Quick** 600 g Zucker 600 g Speiseöl 450 g Eier 150 – 200 g Wasser
Muffin Soft (RSPO MB)	**1465925** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Muffins.	1000 g **Muffin Soft (RSPO MB)** 550 g Vollei 500 g Speiseöl 100 g Wasser

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Nousino	**1452010** 10 kg / Karton	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung saftiger Nussböden, -rouladen und anderer Nussgebäcke.	700 g **Nousino** 350 g Eier 50 g Wasser
Rührmix 50	**1450925** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (50 %) zur Herstellung von Blechkuchen, Obstkuchen und -schnitten auf Sand- und Rührmassenbasis.	1000 g **Rührmix 50** 1000 g Weizenmehl Type 550 800 g Speiseöl 800 g Wasser (ca. 20 °C)
Rührmasse Riso Venere	**1323115** 15 kg / Sack	Backmittel für Feine Backwaren mit schwarzem Reismehl zur Herstellung von Blechkuchen, Rodons und Muffins.	1000 g **Rührmasse Riso Venere** 450 g Vollei 250 g Pflanzliches Öl 200 g Wasser
Rührmasse vegan	**1423915** 15 kg / Sack	Feinbackmittel zur Herstellung veganer Rührmassen, Streusel und Mürbeteigböden.	1500 g **Rührmasse vegan** 720 g Wasser 200 g pflanzliches Öl
Sacher	**1489010** 10 kg / Karton	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Sachertorten, -rouladen und anderen Sachergebäcken.	**1 Boden, 26 cm Ø:** 700 g **Sacher** 300 g Eier 50 g Wasser
Sand BASIC	**1454525** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung saftiger Obstkuchen, -schnitten und Blechkuchen. Auch zur Herstellung von Butter-, Sand- und Rührmassen geeignet.	1200 g **Sand BASIC** 600 g Butter, Back-/ Crememargarine oder Speiseöl 700 g Eier
Sand-frisch & locker	**1498125** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Sandmassen wie Sandkuchen, Marmorkuchen, Kapseln, Obsttorten- und Biskuitböden. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1000 g **Sand-frisch & locker** 450 g Eier 450 g Butter, Backmargarine oder Öl
Schoko-Rührkuchen	**1451115** 15 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Schokoladen-Rührkuchen, -Blechkuchen, -Rodons und -Muffins.	1000 g **Schoko-Rührkuchen** 450 g Speiseöl 450 g Wasser
Tarte au Chocolat	**1444810** 10 kg / Karton	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Schokoladen-Tartes und anderer Schokoladengebäcke.	1000 g **Tarte au Chocolat** 400 g Vollei 400 g Öl

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Velvet Cake gelb	**3900024** 10 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung farbiger Rührmassen.	1000 g **Velvet Cake gelb** 400 g Vollei 300 g Wasser 120 g Butter
Velvet Cake grün/green	**3900019** 10 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung farbiger Rührmassen.	1000 g **Velvet Cake grün/green** 400 g Vollei 300 g Wasser 120 g Butter
Velvet Cake orange (neu)	**3900025** 10 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung farbiger Rührmassen.	1000 g **Velvet Cake orange (neu)** 400 g Vollei 300 g Wasser 120 g Butter
Velvet Cake schwarz/black	**3900021** 10 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung farbiger Rührmassen.	1000 g **Velvet Cake schwarz/ black** 400 g Vollei 300 g Wasser 120 g Butter

Biskuitmassen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Bisquisit 100 PLUS	**1453425** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokobiskuitmassen.	**3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch:** 1000 g **Bisquisit 100 PLUS** 600 g Eier 200 g Wasser
BRAUN Bisquick	**1444010** 10 kg / Karton **1444025** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (50 %) zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokobiskuitmassen.	**9 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch:** 1000 g **BRAUN Bisquick** 1700 g Eier 800 g Wasser 1300 g Zucker 1000 g Mehl
Jilk	**1560005** 5 kg / Eimer **1560010** 10 kg / Eimer	Aufschlagemulgator zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokobiskuitmassen, leichten Sandmassen und Löffelbiskuit.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.
Othello-Basismix	**1473010** 10 kg / Karton (2 x 5 kg)	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Othelloschalen.	**Othelloschalen:** 1000 g **Othello-Basismix** 1000 g Eier 330 g Wasser
Schoko-Bisquisit 100	**1461015** 15 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Schoko-Biskuit und Schoko-Wiener Massen.	**3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch:** 1000 g **Schoko-Bisquisit 100** 600 g Eier 200 g Wasser

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Wienerquisit 100	**1487425** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Wiener Massen.	**3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch:** 1000 g **Wienerquisit 100** 650 g Eier 150 g Wasser

Mürbe-, Quark- & Blätterteige

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
American Cookie	**1456615** 15 kg / Sack	Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Cookies.	1000 g **American Cookie** 350 g Butter, weich 60 g Wasser
Crossy	**1463025** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Blätter- sowie Strudelteigen und Butterblätterteigen.	2500 g **Crossy** 1250 g Wasser 2000 g Butterziehfett oder Ziehfett
Mürbella	**1462025** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Mürbeteig, Spritzmürbeteig, Cookies und Streuseln. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1000 g **Mürbella** 400 g Butter oder Backmargerine 100 g Eier
Quarkella	**1478025** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Stollen, Blechkuchen, Kleingebäcken wie Quarkhörnchen etc. auf Quarkteigbasis.	1000 g **Quarkella** 200 g Eier 300 g Wasser, kalt
Quarkett 25	**1451425** 25 kg / Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (25 %) zur Herstellung von Stollen, Blechkuchen, Kleingebäcken wie Quarkhörnchen etc. auf Quarkteigbasis.	250 g **Quarkett 25** 1000 g Weizenmehl 100 g Butter oder Backmargarine 450 g Zucker 300 g Eier 500 g Wasser, kalt

Brandmassen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Brandmassen-Mix (RSPO SG)	**1450010** 10 kg/Sack **1450025** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Windbeuteln und Éclairs. Ei ist im Produkt enthalten.	**Windbeutel:** 1000 g **Brandmassen-Mix (RSPO SG)** 1500 g Wasser, 40–50 °C
BRAUN's Quarkbällchen	**1484015** 15 kg/Sack **1484025** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen. Quark ist im Produkt enthalten.	1000 g **BRAUN's Quarkbällchen** ca. 1300 g Wasser, kalt
BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC	**1484215** 15 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen.	1000 g **BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC** 600 - 650 g Wasser, kalt 600 g Quark
BRAUN's Quarkbällchen PLUS	**1478625** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen. Quark ist im Produkt enthalten.	1000 g **BRAUN's Quarkbällchen PLUS** 1300 - 1400 g Wasser, ca. 20 °C
Éclair-Mix	**1449725** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Éclairs und anderen Brandmassen-Gebäcken.	1000 g **Éclair-Mix** 1500 g Wasser 440 g Speiseöl
Spritzquick	**1496515** 15 kg/Sack **1496525** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel für Feine Backwaren zur Herstellung von Spritzkuchen. Ei ist im Produkt enthalten.	1000 g **Spritzquick** 2200 g Wasser, ca. 15–20 °C

Snacks

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Rustikus	**1499925** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittel zur Herstellung süßer und pikanter Snacks.	1500 g **Rustikus** 1500 g Weizenmehl 30 g Backmargarine, weich 20 g Hefe 2000 g Wasser, 20 °C

Saisonale Backmittel

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Gewürztrieb 2000 Clean Label	**1466004** 4 kg/Karton **1466010** 10 kg/Karton	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (11 %) zur Herstellung von Gewürzschnitten, -torten und -kränzen. Mit einer ausgewählten Gewürzmischung aus Zimt, Koriander, Anis, Piment, Nelken, Macis und Kardamom. Zur sicheren Einhaltung von Cumaringrenzwerten geeignet.	**1 Blech, 60 x 40 cm:** 950 g Weizenmehl 180 g **Gewürztrieb 2000** 700 g Zucker 900 g Milch 250 g Eier 300 g Speiseöl
LebQuick	**1450515** 15 kg/Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (33 %) zur Herstellung von Leb- und Honigkuchenteigen. Zur sicheren Einhaltung von Cumaringrenzwerten geeignet.	1000 g **LebQuick** 500 g Mehl 550 450 g Honig 250 g Wasser

Backzutaten

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Lindener Backpulver Clean Label	**1500003** 3 kg/Karton	Backpulver für alle Massen und Teige.	Dosierung: 30 g auf 1000 g Mehl.
Ovasil, eiweißhaltiges Präparat Clean Label	**1486003** 3 kg/Karton (5 x 600 g)	Eiweißhaltiges Präparat zur Herstellung einer Lösung, die wie Frisch-Eiweiß verarbeitet wird. Für Baisermassen, Kokosmakronen, Cremes und allem, wo Eiweiß eingesetzt wird.	**Ovasil-Lösung:** 1000 g Wasser, kalt 80–100 g **Ovasil**

Zubehör

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Trennspray	**1532701** 6 x 600 ml in der Dose	Trennspray auf pflanzlicher Basis zum einfachen Lösen von Gebäcken nach dem Backen. Geschmacksneutral.



Füllungen & Auflagen

Unsere Füllungen und Auflagen eignen sich für Gebäcke und Süßspeisen jeglicher Art. Ob **pulverisierte Cremefüllungen** oder direkt **verarbeitungsfähige Schoko- und Fruchtfüllungen**, die Produkte eignen sich ideal für den professionellen Bedarf und garantieren höchste Qualität.

Kaltcremes | Dessertprodukte | Kochcremes | Schokobella | Fettfüllungen | (Käse-)Auflagen | Backfüllungen | Fruchtfüllungen | Fruchtpürees

Kaltcremes (backfest)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Belvanil	**1345125** 25 kg / Sack	Feines Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für hochwertige backfeste Cremes. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, Buttercreme und Bayerische Creme.	350 g **Belvanil** 1000 g Wasser, kalt
KSK	**1384712** 12 kg / Karton **1384725** 25 kg / Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, Fettcreme und Bayerische Creme.	350 g **KSK** 1000 g Wasser, kalt
KSK PLUS	**1384425** 25 kg / Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes. Durch verzögerte Anziehzeit optimal für große Mengen geeignet. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, Fettcreme und Bayerische Creme.	350 g **KSK PLUS** 1000 g Wasser, kalt
Vanille-Kaltcreme Clean Label	**1382125** 25 kg / Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack.	350 g **Vanille-Kaltcreme** 1000 g Wasser
Kaltcreme vegan	**1425912** 12 kg / Karton	Cremepulver zur Herstellung von veganem Pudding.	350 g **Kaltcreme vegan** 1000 g Wasser

Kaltcremes (nicht backfest)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Crème Suprême	**1384525** 25 kg / Sack	Feines Cremepulver mit Vanillegeschmack für Füll- und Dessertcremes, Bienenstich, Rouladen, Windbeutel und Éclairs.	350 – 400 g **Crème Suprême** 1000 g Wasser, kalt

Kaltcremes (Spezialprodukte)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Bon Caramel [2] **(RSPO SG)**	**1400604** 4 kg / Eimer	Feine Creme mit Karamell. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. Pastöse Creme	Direkt zu verarbeiten.

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Bon Chocolat [2]	**1400804** 4 kg / Eimer	Feine Schokoladenpuddingcreme. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. Pastöse Creme.	Direkt zu verarbeiten.
Bon Citron [1,2] **(RSPO SG)**	**1400504** 4 kg / Eimer	Feine Creme mit einem abgerundeten, milden Zitronengeschmack. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. Pastöse Creme.	Direkt zu verarbeiten.
Bon Vanille [1,2]	**1400704** 4 kg / Eimer	Feine Creme mit Vanillegeschmack. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. Pastöse Creme.	Direkt zu verarbeiten.
Cremeflair	**1386010** 10 kg / Karton	Kaltlösliches Cremepulver für Füllcremes. Für Bienenstich, Brandmassengebäcke, Blätterteigschnitten, Othelloschalen und Fruchtschnitten.	400 g **Cremeflair** 1000 g Wasser, kalt
Cremonte Clean Label	**1376005** 5 x 1 kg / Karton **1376032** 12,5 kg / Karton	Kaltlösliches Cremepulver für deutsche Butter- und Fettcreme. Für Torten, Schnitten, Bienenstich, Desserts und auch für Frankfurter Kränze.	1000 g **Cremonte** 1500 g Wasser, ca. 20 °C 1300 g Butter, Butterfett oder Pflanzenfett
Füllcreme	**1383710** 10 kg / Karton (2 x 5 kg)	Kaltlösliches Cremepulver. Zum Füllen von Bienenstich, Othelloschalen, Blätterteigschnitten, Éclairs und Windbeuteln. Auch für alkoholische Pasten.	400 g **Füllcreme** 400 g Wasser, kalt 600 g Sahne, flüssig
Joghurt-Füllcreme	**1386210** 10 kg / Karton	Kaltlösliches Cremepulver für Joghurtcremes. Zum Füllen von Bienenstich, Othelloschalen, Blätterteigschnitten, Éclairs und Windbeuteln.	400 g **Joghurt-Füllcreme** 400 g Wasser, kalt 600 g Sahne, flüssig
Schokoladen Cremepulver	**1345310** 10 kg / Karton	Vormischung zur Herstellung von Schokoladencremefüllungen.	500 g **Schokoladen Cremepulver** 250 g Wasser

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff

Dessertprodukte

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Aufschlagcreme	**1380610** 10 kg / Karton	Pflanzliche Aufschlagcreme.	1000 g **Aufschlagcreme** 2000 g Wasser o. Milch (kalt)
Basismix à la Crème Brûlée [1]	**1392310** 10 kg / Karton (2 x 5 kg) **1392305** 1 x 5 kg / Beutel	Kaltlösliches Cremepulver für Cremes mit dem Geschmack des klassischen Desserts Crème brûlée. Füllungen für Torten, Schnitten und Desserts.	1000 g **Basismix à la Crème Brûlée** 750 g Wasser, 40 – 50 °C 3250 g Sahne, flüssig
Creme Bavaria	**1522005** 5 x 1 kg / Karton **1522010** 10 kg / Karton (2 x 5 kg)	Kaltlösliches Cremepulver für Cremefüllungen. Für Torten, Schnitten, Bienenstich und Desserts.	1000 g **Creme Bavaria** 1000 g Wasser, kalt 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Mousse au Chocolat exquisit	**1421101** 1 kg / Beutel	Exquisites Schokoladencremepulver mit Kakaoanteil aus hochwertigen Kakaosorten, zur Herstellung feiner Mousse-Desserts.	1000 g **Mousse au Chocolat exquisit** 1250 g Vollmilch, kalt
Mousse au Chocolat weiß [1]	**1419901** 1 kg / Beutel	Cremepulver mit Kakaobutter zur Herstellung feiner Mousse-Desserts.	1000 g **Mousse au Chocolat weiß** 1250 g Vollmilch, kalt
Vizyon Aufschlagcreme	**3900005** 10 kg / Karton (10 x 1 kg)	Pflanzliche Aufschlagcreme.	1000 g **Vizyon Aufschlagcreme** 2000 g Wasser oder Milch, kalt
Eisbase 100	**3306860** 1,0 kg im Beutel	Basismix zur Herstellung von Milchspeiseeis.	100 g **Eisbase 100** 200/230 g Zucker 1000 g Milch 150 g Sahne

Kochcremes

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Cremo	**1382010** 10 kg / Karton **1382025** 25 kg / Sack	Cremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste gekochte Cremes. Für Biskuit- und Sandmassen, für Saucen und zum Abbinden von Fruchtsäften.	1 Liter Milch 100 g **Cremo** 150 g Zucker
Puddingpulver	**1382225** 25 kg / Sack	Feines Cremepulver mit Vanillegeschmack für gekochten Pudding.	90 g **Puddingpulver** 1000 g Milch 150 g Zucker

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff



Schokobella Classic

Schokobella CLASSIC

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Schokobella (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1366006** 6 kg / Eimer **1366012** 12 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Feinherb (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1366306** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige feinherbe Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Vollmilch (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1349006** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Vollmilch-Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Joghurt (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1341206** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Magermilchjoghurtcremefüllung. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella weiß (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1342006** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige weiße Schokoladencreme mit Kakaobutter. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.

Schokobella Trend

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Schokobella Coffee (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1338803** 3 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit Röstkaffeegeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Erdbeere (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1338903** 3 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit natürlichem Erdbeergeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Heidelbeere (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1338506** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit natürlichem Heidelbeergeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Lime (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1338606** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit Limettenschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Mango (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1338706** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit natürlichem Mangogeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Nuss & Milch (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1379706** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Milchcreme mit Haselnussgeschmack.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Peanut & Caramel (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1378906** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit Erdnuss-Karamellgeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Pistazie (RSPO SG)	**1339203** 3 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung aus gerösteten Pistazien. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Schokobella Ruby (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1378406** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.

Fettfüllungen (pastös)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Bellanossa	**1380906** 6 kg / Eimer	Feine Nougatcreme mit knackigen Kakaostückchen. Zum Füllen und Garnieren.	Direkt zu verarbeiten.
Bianka (RSPO SG)	**1380410** 10 kg / Karton	Basiscreme zur Herstellung von Cremefüllungen. Zum Füllen und Garnieren von Cremetorten und -schnitten sowie Rouladen.	1000 g **Bianka** 1000 g Cremefett 500 g Flüssigkeit
Bianka soft	**1380315** 15 kg in Kunststoffwanne	Basiscreme zur Herstellung von Cremefüllungen als weichere Variante. Zum Füllen und Garnieren von Cremetorten und -schnitten sowie Rouladen.	1000 g **Bianka soft** 1000 g Cremefett 500 g Flüssigkeit
Kranfil's Caramel	**3100262** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit gerösteten Haselnüssen, Karamell, Meersalz sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Passionsfrucht-Mango	**1335303** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit getrocknetem Passionsfruchtsaft und getrocknetem Mangopüree sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Pistazie	**3100266** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit 12 % gerösteten Pistazien sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Rote Früchte	**1341303** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit getrockneten Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Schokolade	**3100265** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit Schokoladenpulver, gerösteten Mandeln, magerem Kakao sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Strawberry-Cheesecake	**1341403** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit Mascarponepulver, getrockneten Erdbeeren sowie 15 % Mürbekeksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.
Kranfil's Weiße Schokolade	**3100261** 3 kg / Eimer	Crunchy-Füllung mit 26 % weißer Schokolade sowie 20 % Keksstückchen.	Direkt zu verarbeiten.

Fettfüllungen (pastös)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Nugotin	**1362910** 10 kg/Karton	Feine Nuss-Nougat-Creme für hochwertige Nougatcremegebäcke. Zum Füllen, Garnieren und Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken.	Direkt zu verarbeiten.
Nuss-Nougat-Creme	**1394012** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige Nuss-Nougat-Creme mit Nuss-Stückchen für Nougatcreme-Füllungen. Für Torten, Schnitten, Desserts und Dauergebäcke. Durch Zugabe von Ei und Brösel auch als backfeste Füllung für Blechkuchen.	Direkt zu verarbeiten.
Nuss-Nougat-Creme soft	**1394615** 15 kg in Kunststoffwanne	Gebrauchsfertige Nuss-Nougat-Creme als weichere Variante für Nougatcreme-Füllungen. Für Torten, Schnitten, Desserts und Dauergebäcke. Durch Zugabe von Ei und Brösel auch als backfeste Füllung für Blechkuchen.	Direkt zu verarbeiten.
Spalmella Pistazie	**1336107** 7 kg/Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit Pistazien. Perfekt geeignet zum Füllen von Gebäcken und Pralinen.	Direkt zu verarbeiten.

Käse-Auflagen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Cheesequick (RSPO SG)	**1532305** 5 kg/Karton **1532325** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Produkt zur Herstellung von Käsetorten, Käsekuchen sowie Desserts, ohne Backen.	500 g **Cheesequick (RSPO SG)** 50 g Zucker 500 g Wasser (ca. 45 °C) 850 g Quark (alternativ sind auch Joghurt, Schmand, Frischkäse oder Crème fraîche einsetzbar)
Käse-Frisch extra	**1533225** 25 kg/Sack	Pulverisiertes Produkt für flache Käsekuchen. Ergibt eine weichere Masse und ist daher bei großen Mengen optimal zu verarbeiten. Für Käsekuchen, Käsetorten sowie backfeste Quarkfüllungen.	**1 Blech, 60 x 40 cm:** 800 g **Käse-Frisch extra** 2000 g Quark 600 g Eier 1400 g Wasser
Käse-Frisch flach	**1531015** 15 kg/Sack **1531025** 25 kg/Sack	Das bewährte Feinbackmittel zur Herstellung von Käsetorten, flachen Käsekuchen sowie cremigen, backfesten Quarkfüllungen.	**1 Blech, 60 x 40 cm:** 800 g **Käse-Frisch flach** 2000 g Quark 600 g Eier 1400 g Wasser

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Käse-Frisch hoch	**1532005** 5 kg/Karton **1532015** 15 kg/Sack	Der Spezialist für das Besondere: gelockerte Käsetorten, luftige Kuchen und schaumige Kleintorten.	**2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch:** 400 g **Käse-Frisch hoch** 1700 g Quark 720 g Wasser (ca. 50 °C) 160 g Eigelb 300 g Zucker 240 g Eiweiß
Käse-Frisch hoch traditionell	**1528915** 15 kg/Sack	Hohe Käsekuchen mit hoher Convenience und unendlichen Variationen.	400 g **Käse-Frisch hoch traditionell** 1700 g Quark 700 g Wasser 160 g Eigelb 300 g Zucker 240 g Eiweiß

Auflagen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Bienex (RSPO SG)	**1440110** 10 kg/Karton (2 x 5 kg) **1440112** 12 kg/Karton (20 x 600 g Portionsbtl.)	Pulverisierte Bienenstich- und Florentinergrundmasse. Für Bienenstichdecken, Florentiner, Kokos- und Mandelschnitten sowie Nussknacker.	Dosierung: Für ein Blech, 60 x 40 cm, werden 350 g **Bienex** benötigt.
Eierschecke	**1485115** 15 kg/Karton	Pulverisiertes Produkt für saftige Eierschecken-gebäcke. Für Dresdner Eierschecken, Eierschecken-guss, Birnenwähen sowie für Obstkuchen.	1500 g **Eierschecke** 3000 g Wasser
Feiner Kuchenguss	**1443715** 15 kg/Karton	Pulverisiertes Basisprodukt zur Herstellung von Rahmguss. Als Rahmguss, Joghurt- oder Schmandguss, hauptsächlich für fruchtige Kuchen und Torten.	300 g **Feiner Kuchenguss** 600 g Sahne 150 g Wasser
Porridge-Mix	**1379315** 15 kg/Sack	Backfüllung mit Haferflocken zur Herstellung von Kuchenauflagen und Füllungen.	1000 g **Porridge-Mix** 1500 g Wasser 2500 g Gesamtmenge

Nussartige Backfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Cremium Nuss (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1356012** 12 kg / Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Haselnusscreme. Für Croissants, Plundergebäcke, Blechkuchen und zum Füllen von Muffins, Keksen und Berlinern.	Direkt zu verarbeiten.
NussgeNuss	**1394912** 12 kg / Karton **1394925** 25 kg / Sack	Pulverisierte Nussfüllung für saftige, backfeste Nussmassen. Für Blechkuchen, Plunder sowie Hefe- und Blätterteiggebäcke.	1000 g **NussgeNuss** 700 g Wasser oder Milch
Nusetti Clean Label	**1476010** 10 kg / Karton	Pulverisiertes Produkt für Nussecken und -schnitten. Durch Zugabe von Lebkuchengewürz, Zitronat und Orangeat können auch würzige Dauergebäcke hergestellt werden.	**Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm:** 1350 g **Nusetti** 250 g Wasser, ca. 30 – 50 °C

Mandel- & persipanartige Backfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Mandelkrone Clean Label	**1339014** 14 kg / Eimer	Gebrauchsfertige, pastöse, backfeste Mandelfüllmasse. Für Mandelhörnchen, Makronentorten, Hefe- und Blätterteiggebäcke, Tee- und Dauergebäck.	Direkt zu verarbeiten.
Mandella Clean Label	**1343010** 10 kg / Karton	Feine pulverisierte, backfeste Mandelfüllung. Für Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke und Blechkuchen.	1000 g **Mandella** 400 g Wasser
Persi-Füll (RSPO SG)	**1494010** 10 kg / Karton	Pulverisierte, backfeste Persipanfüllmasse. Für Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke und Blechkuchen.	1000 g **Persi-Füll** 400 g Wasser

Mohn-Backfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Mohna	**1374015** 15 kg / Karton **1374025** 25 kg / Sack	Feine pulverisierte, backfeste Mohnfüllung für Mohnkuchen, -stollen und -torten oder Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke.	1000 g **Mohna** 300 g Brösel 700 g Wasser
Mohn PLUS Clean Label	**1373625** 25 kg / Sack	Pulverisierte, backfeste Mohnfüllung für Mohnkuchen, -stollen und -torten oder Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke.	**Grundrezept mit Brösel:** 1000 g **Mohn PLUS** 200 g Brösel 1100 g Wasser **Grundrezept ohne Brösel:** 1000 g **Mohn PLUS** 840 g Wasser

Schokoartige Backfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Cremium Schoko (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1362012** 12 kg / Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Schokoladencreme für Croissants, Plundergebäcke, Blechkuchen und zum Füllen von Muffins, Keksen und Berlinern.	Direkt zu verarbeiten.
SchokaNuga (RSPO SG)	**1395006** 6 kg / Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Schokoladen-Nusscreme für Croissants, Plunder- und Dauergebäcke sowie Kekse.	Direkt zu verarbeiten.

Spezialitäten Backfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Altdeutsche Grießfüllung	**1381010** 10 kg/Karton **1381025** 25 kg/Sack	Kaltlösliche, pulverisierte Backfüllung. **Ohne Aufkochen!** Für Blechkuchen, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Auch in Verbindung mit Käse- und Obstfüllungen einsetzbar.	1000 g **Altdeutsche Grießfüllung** 1000 g Wasser
Kokoskrone	**1472110** 10 kg/Karton	Pulverisierte Kokosfüllmasse für Kokosmakronen, Plunder- und Blätterteiggebäcke und Blechkuchen in Verbindung mit Sandmasse.	1000 g **Kokoskrone** 250 g Wasser, ca. 30 °C
Limetto	**1315010** 10 kg/Karton	Pulverisierte, backfeste Zitronenfüllmasse für Plunder-, Blätterteig- und Mürbeteiggebäcke, Blechkuchen sowie Croissants.	1000 g **Limetto** 100 g Eier 600 g Wasser
Orangetto	**1315110** 10 kg/Karton	Backfeste Orangenfüllmasse für Plunder-, Blätterteig- und Mürbeteiggebäcke, Blechkuchen sowie Croissants.	1000 g **Orangetto** 100 g Eier 600 g Wasser

Fruchtfüllungen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Fruchti-Top Apfel [1,2]	**3700007** 5,5 kg/Eimer **3700006** 11 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Apfel Traditionell [2,3]	**3700256** 11 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich [2]	**1395706** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Erdbeere [1,2]	**3700053** 6 kg/Eimer **3700044** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff | 3) Mit Antioxidationsmittel

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Fruchti-Top Birne ab 04/26	**3700481** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Heidelbeere [2]	**3700390** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten. Saisonal lieferbar!
Fruchti-Top Himbeere [1,2]	**3700391** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten. Saisonal lieferbar!
Fruchti-Top Kirsch [1,2]	**3700020** 6 kg/Eimer **3700021** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote [2]	**1395406** 6 kg/Eimer **1395412** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Orange [1,2,3]	**1390806** 6 kg/Eimer **1390812** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Pflaume [1]	**1392906** 6 kg/Eimer **1392912** 12 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten. Saisonal lieferbar!
Fruchti-Top Rhabarber [1]	**3700392** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Spicy Pumpkin ab 06/26	**3700480** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
Fruchti-Top Tropic [1,2]	**3700468** 6 kg/Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 45 % Mango- & 8 % Passionsfruchtanteil.	Direkt zu verarbeiten.



Fruchtpürees

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Ananas	**3500011** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Banane [1]	**3500012** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Dattel	**3500144** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Erdbeere	**3500002** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Exotische Früchte [1]	**3500014** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Goldener Apfel [1]	**3500143** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.

1) Mit Antioxidationsmittel

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Heidelbeere	**3500006** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Himbeere	**3500003** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Mandarine	**3500017** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Mango	**3500015** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Passionsfrucht	**3500013** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Pina Colada	**3500142** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Rote Früchte	**3500004** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Sauerkirsche	**3500005** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Schwarze Johannisbeere	**3500001** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Williamsbirne [1]	**3500008** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.
Zitrone	**3500016** 5 kg/Karton (5 x 1 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	Direkt zu verarbeiten.

1) Mit Antioxidationsmittel



Gelier- & Bindemittel

Unsere Gelier- und Bindemittel können vielfältig angewendet werden: Ob für klassische Obstkuchen, zur Dekoration von Torten oder **zum Gelieren und Binden von Früchten und Fruchtsäften** – in jedem Fall schaffen sie die perfekte Konsistenz und bringen Ihre Gebäcke zum Glänzen.

Geleegusspulver | Pastöser Geleeguss | Glanzspiegel

Geleegusspulver

Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln. Besonders geeignet für Geleesprühanlagen. Froster-, säure- und schnittfest.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Claro gelb	**1540005** 5 kg/Karton **1540010** 10 kg/Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	100 g **Claro gelb** 400 g Zucker 1000 g Wasser oder Fruchtsaft
Claro neutral	**1540105** 5 kg/Karton **1540110** 10 kg/Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	100 g **Claro neutral** 400 g Zucker 1000 g Wasser oder Fruchtsaft
Claro rot	**1541005** 5 kg/Karton **1541010** 10 kg/Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	100 g **Claro rot** 400 g Zucker 1000 g Wasser oder Fruchtsaft

Pastöser Geleeguss

Pastöser Geleeguss mit leichtem Fruchtgeschmack. Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln. Froster-, säure- und schnittfest.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Colorado gelb	**1545015** 15 kg/Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	**Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen:** 1000 g **Colorado gelb** 400 – 500 g Wasser
Colorado neutral	**1545515** 15 kg/Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	**Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen:** 1000 g **Colorado neutral** 400 – 500 g Wasser
Colorado rot	**1549015** 15 kg/Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts.	**Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen:** 1000 g **Colorado rot** 400 – 500 g Wasser
Colorado mit Erdbeergeschmack [2]	**1548515** 15 kg/Eimer	Als Guss für Erdbeertorten und -kuchen. Zum Abglänzen von Erdbeeren. Mit fruchtigem Erdbeergeschmack und intensiver Farbe.	**Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen:** 1000 g **Colorado mit Erdbeergeschmack** 400 – 500 g Wasser

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff

Glanzspiegel

Als Glanzspiegel auf Gebäcken und Desserts sowie zum Abglänzen von Früchten.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Cristaline Caramel	**1539404** 4 kg/Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung.	Direkt zu verarbeiten.
Cristaline Gelb [2]	**1539504**	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung.	Direkt zu verarbeiten.
Cristaline Neutral [2]	**1539004** 4 kg/Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung.	Direkt zu verarbeiten.
Cristaline Rot [1, 2]	**1539304** 4 kg/Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung.	Direkt zu verarbeiten.
Cristaline Schoko [2]	**1539104** 4 kg/Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung.	Direkt zu verarbeiten.
Decor Gold [1, 2]	**3306233** 1,5 kg/Dose	Pastöses Dekor-Gel zum Auftragen und Marmorieren von Überzugsmassen und Glasuren. Auch zum Mischen oder Marmorieren von wasserbasierten Geleeprodukten und Topping-Dekorationen sowie zum Dekorieren von Früchten und zum Beschriften von Torten und Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
Geleeguss 100 [2]	**1542810** 10 kg/Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Für Sprühanlagen geeignet.	400 g **Geleeguss 100** 1000 g Wasser
Geleeguss Erdbeere [2] **(saisonal)**	**1544815** 15 kg/Eimer	Pastöser Geleeguss mit intensivem Erdbeergeschmack. Frosterfester Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren.	1000 g **Geleeguss Erdbeer** 400 – 500 g Wasser
Kabi	**1544005** 5 kg/Karton **1544012** 12 kg/Sack **1544025** 25 kg/Sack	Kaltlöslicher Saftbinder. Zur Herstellung von Fruchtfüllungen für Torten, Blechkuchen und Desserts, z. B. Fruchtkompotts oder Kaltschalen. Als Isoliermittel für Obstkuchen.	120 – 150 g **Kabi** 1000 g Fruchtsaft 250 g Zucker
Universal-Geleeguss 20	**1550002** 2 kg/Eimer	Geleegusspulver. Zum Abglänzen und Gelieren. Zur Herstellung von Weingelee.	20 g **Universal-Geleeguss 20** 1000 g Wasser oder Fruchtsaft 200 g Zucker

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff



Glasuren

Unsere Glasuren eignen sich zum **Überziehen von Torten, Gebäcken, Süßwaren** und vielem mehr. Hauchdünn aufgetragen, verleihen sie jedem Gebäck einen ganz besonderen Glanz. Unsere Glasuren zeichnen sich durch einen **sparsamen Verbrauch** und eine **sehr gute Verarbeitungsfähigkeit** aus.

Pflanzenfett- & Zuckerglasuren | Glanzglasuren | Win Win

Pflanzenfettglasuren

Zum Überziehen von Torten, Gebäcken, Süßwaren, Dauerbackwaren, Schaummassen und Waffeln geeignet.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Glasura Zartbitter Chips RSPO SG RA MB cocoa	**1637320** 20 kg/Karton	Kakaohaltige Pflanzenfettglasur mit Zartbittergeschmack.
Kuchenglanz Chips Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa	**1773210** 10 kg/Karton	Milch-Pflanzenfettglasur mit Vollmilchgeschmack.
Kuchenglanz Chips Zartbitter RSPO SG RA MB cocoa	**1638110** 10 kg/Karton **1636020** 20 kg/Karton	Kakaohaltige Pflanzenfettglasur mit Zartbittergeschmack.
Kuchenglanz Nuss Chips RSPO SG RA MB cocoa	**1772810** 10 kg/Karton	Haselnuss-Pflanzenfettglasur mit nussiger Geschmacksnote.
Kuchenglanz Vanille Chips RSPO SG	**1772910** 10 kg/Karton	Pflanzenfettglasur mit feinem Vanille-Sahne-Geschmack.
Kuchenglanz Zitrone Chips RSPO SG	**1773510** 10 kg/Karton	Pflanzenfettglasur mit natürlichem Zitrusaroma.
Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa	**1609420** 20 kg/Karton	

Crunchy Coatings

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine (RSPO SG)	**1362203** 3 kg/Eimer	Fettglasur mit Magermilchjoghurtpulver, Mandarinen und Orangengeschmack.	Auflösen bei 45 °C. Danach problemlos zwischen 35 °C und 45 °C zu verarbeiten.
Crunchy Coating Milk & Cookie (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1362103** 3 kg/Eimer	Fettglasur mit Magermilchpulver und Mürbteiggebäckstücken.	Auflösen bei 45 °C. Danach problemlos zwischen 35 °C und 45 °C zu verarbeiten.
Crunchy Coating Zartbitter-Keks (RSPO SG / RA MB cocoa)	**1362303** 3 kg/Eimer	Kakaohaltige Fettglasur mit Keksstücken.	Auflösen bei 45 °C. Danach problemlos zwischen 35 °C und 45 °C zu verarbeiten.

Pflanzenfett- & Zuckerglasuren

Zum Überziehen von Torten, Gebäcken, Süßwaren, Dauerbackwaren, Schaummassen und Waffeln geeignet.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Amerikaner-Glasur	**1660112** 12 kg/Eimer	Pflanzenfettglasur, speziell zum Überziehen von Amerikanern geeignet.
Schokoladen-Zuckerglasur	**1669032** 12,5 kg/Eimer	Dunkle Schokoladenüberzugsmasse, auch für Sachergebäcke geeignet.
Zuckerglasur Icing	**1638603** RTU im 3 kg Eimer	Gebrauchsfertige Zuckerglasur.

Glanzglasuren

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Miruar Neutral [1,2]	**3306230** 3 kg/Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C.
Miruar Typ Schoko [1,2]	**3306231** 3 kg/Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C.
Miruar Cremeweiß [1,2]	**3306619** 3 kg/Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C.

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff



Die kakaofreie Schokoladen-Alternative

Bieten Sie Ihren Kunden eine echte Alternative zu herkömmlicher Schokolade an. Neben ethischen und ökologischen Aspekten machen ein verändertes Kundenbewusstsein und steigende Rohstoffpreise diese Produkte besonders attraktiv.

Die Win-Win-Glasuren werden größtenteils mit lokalen bzw. in Europa erhältlichen Rohstoffen wie Reis, Johannisbrot, Sonnenblumenkernen und Erdmandeln hergestellt und garantieren somit kürzere und sichere Lieferketten.

Produktvorteile

- Nachhaltige Alternative zu Schokolade
- Ressourcenschonung
- Frostertauglich

Produkteigenschaften

- Einzigartiger Geschmack
- Optimale Fließfähigkeit
- Hohe Deckkraft
- Zarter Schmelz

Einsetzbarkeit

- Als Glasur
- Zur Aromatisierung von Teigen, Massen, Sahnen und Cremes
- Als Dekoration

Verarbeitungseigenschaften

- 1:1 wie eine Kuvertüre zu verarbeiten
- Temperieren erforderlich (Ausnahme: Win-Win hell und dunkel vegan)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Win-Win dunkel vegan	**1634310** 10 kg/Karton	Kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Johannisbrot und Reis.	Auflösen bei max. 50 °C, danach optimale Verarbeitung bei ca. 40 °C.
Win-Win hell vegan	**1634210** 10 kg/Karton	Kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Johannisbrot und Reis.	Auflösen bei max. 50 °C, danach optimale Verarbeitung bei ca. 40 °C.
Win-Win hell	**1634610** 10 kg/Karton	Kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Johannisbrot und Reis.	**Gebrauchsanweisung:** WinWin zunächst auf 47°C im Wasserbad erhitzen, um die feste Masse zu verflüssigen. Im Temperiervorgang 2/3 der Masse im ersten Schritt auf der Platte ausstreichen und auf 28-29°C abkühlen. Anschließend die abgekühlte Masse zur warmen Masse zurückgeben. Diesen Schritt wiederholen, bis die Masse eine finale Temperatur von 30-31°C erreicht hat.
Win-Win dunkel	**1634410** 10 kg/Karton	Kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Johannisbrot und Reis.	
Win-Win weiß	**1634510** 10 kg/Karton	Kakaobutterfreie, weiße Schokoladen-Alternative.	
Win-Win Chunks	**1634810** 10 kg/Karton		Direkt zu verarbeiten.

Mehr zu unseren Win-Win-Produkten finden Sie hier:



Sahnestand-mittel

Unsere feinen Sahnestandmittel dienen ideal zur **Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahne-gebäcken** sowie Desserts. Alaska-express-Produkte zeichnen sich durch ihre besonders leichte Anwendung aus und sind sehr hochwertig in der Qualität.
Zudem erfüllen sie unsere Clean-Label-Anforderungen.

Neutral | Fruchtig | Saisonal | Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke | Spezialitäten

Neutral

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska 666	**1428005** 5 kg/Karton **1428010** 10 kg/Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, bei 40 °C löslich. Für schnitt- und frosterfeste Sahnegebäcke, Fruchtgelees und Desserts.	50 g 150 g 1000 g **Alaska 666** Wasser, ca. 40 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Neutral	**1400001** 1 kg/Beutel **1400010** 10 kg/Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, kaltlöslich. Zur Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken sowie Garniersahne.	150 g 200 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, ca. 25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Sami	**1432005** 5 kg/Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, kaltlöslich. Für Garniersahne und Sahne zum Füllen von Windbeuteln, Éclairs usw. Für leichte Sahnegebäcke für den Tagesbedarf.	Dosierung: 10 g auf 1 Liter Sahne
Schlagcreme vegan	**1424410** 10 kg/Karton	Schlagcremepulver zur Herstellung von veganen Cremefüllungen.	1000 g 1400 g 100 g **Schlagcreme vegan** Wasser Öl

Fruchtig

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express African Dream	**1403301** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Mandarinen und Aprikosen sowie getrocknetem Mangopüree, Passionsfrucht- und Blutorangensaft.	500 g 1000 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, ca. 20 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Ananas	**1402001** 1 kg/Beutel	Mit getrockneter Ananas.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, ca. 25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Apfel [1]	**1415001** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Äpfeln.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, ca. 25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Banane [1]	**1442101** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Bananen.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express Blutorange [1]	**1453001** 1 kg/Beutel	Mit getrocknetem Blutorangensaft.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Erdbeer [1]	**1406001** 1 kg/Beutel **1406010** 10 kg/Karton	Mit getrockneten Erdbeeren und natürlichem Aroma.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Heidelbeer	**1414501** 1 kg/Beutel	Mit Heidelbeer-Geschmack. Zur Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken und Desserts.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Himbeer [1]	**1410001** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Himbeeren und natürlichem Aroma.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Kirsch	**1422701** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Kirschen und natürlichem Aroma.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Mandarine	**1414001** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Mandarinen und natürlichem Orangenaroma.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Mango [1]	**1406901** 1 kg/Beutel	Mit getrocknetem Mangopüree.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Marille [1]	**1410701** 1 kg/Beutel	Mit getrockneten Aprikosen (Marillen).	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Orange	**1410701** 1 kg/Beutel	Mit Orangengeschmack. Zur Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken und Desserts.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Zitrone [1]	**1456001** 1 kg/Beutel **1456010** 10 g im Karton	Mit getrocknetem Zitronensaft, natürlichem Aroma und natürlichem Zitronenaroma.	200 g 250 g 1000 g **Alaska-express** Wasser, 20–25 °C Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Saisonal

Feines Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfestem Sahnegebäck sowie Desserts.

Saisonal erhältlich!

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express à la Spekulatius	**1410201** 1 kg/Beutel	Feines Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfestem Sahnegebäck sowie Desserts.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 20–25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Bratapfel	**1410901** 1 kg/Beutel	Typische, unvergleichliche Bratapfelnote. Aromatischer Zimt und feine Mandelstückchen runden den Genuss ab.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 20–25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Zimtstern	**1404301** 1 kg/Beutel	Mit Zimt und Haselnusskernen.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 20–25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke

Feines Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfestem Sahnegebäck sowie Desserts.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express Bottermelk	**1412801** 1 kg/Beutel	Mit Buttermilchpulver.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Bottermelk-Cassis	**1426101** 1 kg/Beutel	Mit Buttermilchpulver und getrockneten Johannisbeeren.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Bottermelk-Himbeer-Limette	**1419601** 1 kg/Beutel	Mit Buttermilchpulver, getrockneten Himbeeren und getrocknetem Limettensaft.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Bottermelk-Waldfrucht	**1404001** 1 kg/Beutel	Mit Buttermilchpulver und getrockneten Waldfrüchten.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express à la Griechischer Joghurt[1]	**1453601** 1 kg/Beutel	Mit Sahnejoghurtpulver und Honig.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express Joghurt[1]	**1425001** 1 kg/Beutel **1425010** 10 kg/Karton	Mit Magermilchjoghurtpulver.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Birne	**1425701** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Birnen.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Erdbeer[1]	**1425201** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Erdbeeren.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Heidelbeer	**1426001** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Heidelbeeren.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Himbeer[1]	**1424701** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, getrockneten Himbeeren und natürlichem Aroma.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Kirsch	**1419501** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, getrockneten Kirschen und natürlichem Aroma.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Kokos[1]	**1407301** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, Kokosraspeln und natürlichem Aroma.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Limette[1]	**1405101** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrocknetem Limettensaft.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Rote Grütze[1]	**1405401** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Beerenfrüchten.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Joghurt-Vanille-Maracuja	**1404101** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrocknetem Passionsfruchtsaft.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express Käse-Sahne [1]	**1420001** 1 kg/Beutel **1420010** 10 kg/Karton	Mit Magerquarkpulver.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Käse-Sahne Aprikose	**1601301** 1 kg/Beutel	Mit Magerquarkpulver und getrockneten Aprikosen.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja	**1433201** 1 kg/Beutel	Mit Süßmolkenpulver, getrockneten Pfirsichen und getrocknetem Passionsfruchtsaft.	500 g **Alaska-express** 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Spezialitäten

Feines Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfestem Sahnegebäck sowie Desserts.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express à la Marzipan [1]	**1446701** 1 kg/Beutel	Mit Marzipangeschmack und gemahlenen Mandelkernen.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Cappuccino [1]	**1412001** 1 kg/Beutel	Mit Röstkaffee und Schokostücken, ohne Aroma.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Catalana	**1414401** 1 kg/Beutel	Mit Catalana-Geschmack.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Latte Macchiato [1]	**1412201** 1 kg/Beutel	Mit Kaffee.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Mandel-Caramel [1]	**1400201** 1 kg/Beutel	Mit feinen Mandelstückchen und Karamellgeschmack.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Nuss	**1418001** 1 kg/Beutel	Mit erlesenen, frisch gerösteten Haselnussstückchen.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Alaska-express NY Cheesecake [1]	**1410601** 1 kg/Beutel	Mit Magermilchpulver.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Pfirsich-Mascarpone	**1413101** 1 kg/Beutel	Mit getrocknetem Mascarponepulver und Pfirsichsaft.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Schokolade (RA MB cocoa)	**1422001** 1 kg/Beutel	Mit magerem Kakao, ohne Aroma.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Schokolade Feinherb	**1402801** 1 kg/Beutel	Mit magerem Kakao.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Stracciatella [1]	**1431501** 1 kg/Beutel	Mit 25 % knackigen Schokostücken.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Alaska-express Vanille [1]	**1452701** 1 kg/Beutel	Mit natürlichem Bourbonvanillearoma.	200 g **Alaska-express** 250 g Wasser, 20 – 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Basismix à la Tiramisu [1]	**1598001** 1 kg/Beutel	Mit Mascarponepulver zur Herstellung von feinen Desserts, Cremespeisen und schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken à la Tiramisu.	200 g **Basismix à la Tiramisu** 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
Mousse au Chocolat	**1505001** 1 kg/Beutel	Schokoladencremepulver für feine Moussedesserts. Zur Herstellung von Mousse-au-Chocolat-Desserts, Torten, Schnitten, Rouladen, Omeletts und Mousse-füllungen.	1000 g **Mousse au Chocolat** 1000 g Wasser, kalt 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich



Dekore

Mit unseren vielfältigen Dekormöglichkeiten aus feiner Schokolade, Marzipan oder Zucker können Sie Ihre **Gebäcke, Torten und Desserts verzieren** und Ihre Kunden mit diesen echten Hinguckern begeistern. Ob **Streu- oder Belegdekore** in klassischen oder modernen Mustern und Formen – wir bieten Ihnen Dekorationen für jeden Anlass.

Bedruckte & unbedruckte Schokoladendekore | Toppings
Anlassbezogene Gebäckdekore | Marzipan- & Zuckerdekore |
Streu- & Belegdekore | Individuell bedruckbare Schokoladendekore

Bedruckte Schokoladendekore

Schokoladen-Dekore, hergestellt aus feiner Schokolade oder feiner weißer Schokolade, zum Dekorieren von Creme-, Sahne- und Fruchttorten, Gebäcken, Desserts und Speiseeis.

Artikelname	Art.-Nr.
à la Tiramisu	**1725001** 240 Stück/Karton
Batida de Côco	**1714801** 192 Stück/Karton
Cappuccino	**1716801** 240 Stück/Karton
Classic Colada mit POTT-Rum	**1705901** 240 Stück/Karton
Cointreau [1]	**1763301** 192 Stück/Karton
Dekorplatten dunkel [1] **(3 Motive) RA MB cocoa**	**1815401** 12 Platten, à 9 x 28 cm
Eierlikör [1]	**1763401** 240 Stück/Karton
Eierlikörflasche 2D [1] **RA MB cocoa**	**1745301** 224 Stück/Karton
Erdbeer (2 Motive) [1]	**1760301** 192 Stück/Karton
Herren	**1707001** 240 Stück/Karton
Himbeer (2 Motive) [1]	**1760501** 192 Stück/Karton
Joghurt [1]	**1761201** 192 Stück/Karton
Käse-Sahne [1]	**1761401** 240 Stück/Karton
Kussmund 2D [1] **RA MB cocoa**	**1745401** 252 Stück/Karton
Latte Macchiato [1]	**1762201** 192 Stück/Karton
Mango [1]	**1760701** 240 Stück/Karton
Marmor	**1716501** 192 Stück/Karton
Sachertorte	**1784001** 320 Stück/Karton
Sprüche (4 Motive) [1]	**1722501** 192 Stück/Karton
Zitrone [1]	**1761101** 192 Stück/Karton
Zitrone 2D [1] **RA MB cocoa**	**1745201** 200 Stück/Karton

1) Mit Farbstoff

Unbedruckte Schokoladendekore

Schokoladen-Dekore, hergestellt aus feiner Schokolade oder feiner weißer Schokolade, zum Dekorieren von Creme-, Sahne- und Fruchttorten, Gebäcken, Desserts und Speiseeis.

Artikelname	Art.-Nr.
Asia Fächer	**1711701** 320 Stück/Karton
Filigran-Mix (3 Motive)	**1741001** 432 Stück/Karton
Florenz	**1746001** 368 Stück/Karton
Moderno RA MB cocoa	**1703701** 360 Stück/Karton
Moderno rot-weiß [1] **RA MB cocoa**	**1703801** 400 Stück/Karton
Tropfen-Dreieck RA MB cocoa	**1703401** 490 Stück/Karton
Weißer Asia Fächer	**1711801** 320 Stück/Karton
Zebra-Dreieck RA MB cocoa	**1703501** 490 Stück/Karton

Toppings

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	
Topping Cookies RSPO SG	**1328703** 3 kg/Eimer	Kakaohaltige Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Cookiestückchen.	Direkt zu verarbeiten. Dosierung nach Belieben.
Topping Erdbeere	**3305632** 3 kg/Eimer	Zubereitung zum Dekorieren von Backwaren und Desserts mit Erdbeeren.	Direkt zu verarbeiten. Dosierung nach Belieben.
Topping Mango-Maracuya	**3305635** 3 kg/Eimer	Zubereitung zum Dekorieren von Backwaren und Desserts mit Mango- und Passionsfruchtpüree.	Direkt zu verarbeiten. Dosierung nach Belieben.
Topping Waldfrucht	**3305642** 3 kg/Eimer	Zubereitung zum Dekorieren von Backwaren und Desserts mit Waldfrüchten.	Direkt zu verarbeiten. Dosierung nach Belieben.

1) Mit Farbstoff

Anlassbezogene Gebäckdekore

Zum Teil saisonal erhältlich!

**Gebäckdekore, hergestellt aus Schokolade, Marzipan, Zucker-Dekormasse oder Kunststoff.
Zum Dekorieren von Torten, Schnitten, Gebäcken und Desserts. Für familiäre und saisonale Anlässe.**

Artikelname	Art.-Nr.
Herz, Schoko-Dekor [1] RA MB cocoa	**1757101** 225 Stück/Karton
Sternchen, Schoko-Dekor [1] RA MB cocoa	**1745101** 240 Stück/Karton
Zucker-Osterhasen [1] (4 Motive)	**1843301** 96 Stück/Karton

Marzipan- & Zuckerdekore

Gebäckdekore, hergestellt aus Schokolade, Marzipan, Zucker-Dekormasse oder Kunststoff. Zum Dekorieren von Torten, Schnitten, Gebäcken und Desserts. Für familiäre und saisonale Anlässe.

Artikelname	Art.-Nr.
Marzipan-Rübli [1]	**1853001** 200 Stück/Karton
Vizyon Rollfondant schwarz	**3900014** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)
Vizyon Rollfondant weiß	**3900001** 12 kg/Karton
Vizyon Rollfondant blau	**3900013** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)
Vizyon Rollfondant weiß	**3900012** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)

Streu- & Belegdekore

Zum Einstreuen und Dekorieren von Torten, Creme- und Sahnegebäcken, Dauergebäcken, Desserts, Speiseeis und Pralinen geeignet.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Blüten-Raspeln Vollmilch RA MB cocoa	**1704202** 2 kg/Karton	Raspelschokolade aus Vollmilchschokolade.
Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa	**1704102** 2 kg/Karton	Dekor aus weißer Schokolade. (Kakao: mindestens 25 %).
Blüten-Raspeln Zartbitter RA MB cocoa	**1704702** 2 kg/Karton	Raspelschokolade aus Zartbitterschokolade.

1) mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Chellies [1]	**3100166** 2 kg/Schale	Rotes Geleedekor.
Dekorpuder	**1705410** 10 kg/Karton (2 x 5 kg)	Dekorzucker.
Haselnusskrokant	**3800002** 5 kg/Karton **3800001** 25 kg/Karton	Dekormittel aus Zucker und 20 % Haselnusskernen.
Kirschen mit Amarenageschmack [1, 3]	**3306044** 3 kg/Eimer	Sirup mit kandierten Kirschen.
KrokChoc sortiert	**3800008** 2 kg/Eimer	Puffreis, geröstet, mit Schokoladenarten ummantelt.
Krokella	**3800006** 2 kg/Eimer	Puffreis, geröstet und gezuckert.
Mandelkrokant	**3800005** 4 kg/Eimer	Dekormittel aus Zucker und 40 % gerösteten Mandeln.

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff | 3) Mit Antioxidationsmittel

Streu- & Belegdekore

Zum Einstreuen und Dekorieren von Torten, Creme- und Sahnegebäcken, Dauergebäcken, Desserts, Speiseeis und Pralinen geeignet.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Moccabohnen **RA MB cocoa**	**1800601** 1 kg/Karton	Dragierte Mokkabohnen aus feiner Schokolade mit 49 % Kakaobestandteilen.
Rändel-Kandis [1]	**1700005** 5 kg/Karton	Krokantähnliches Dekormittel mit 49 % Haselnusskernen.
Schoko-Pailletten **RA MB cocoa**	**1702005** 5 kg/Karton	Schokoladenstreusel mit 32 % Kakaobestandteilen, dragiert in Plättchenform.
Schokoraspeln **RA MB cocoa**	**1704002** 2 kg/Karton	Geraspelte Dekorschokolade mit 40 % Kakaobestandteilen.
Schokoröllchen weiß **RA MB cocoa**	**1703901** 240 Stück/Karton	Dekorrollen (10,5 cm lang) aus weißer und dunkler Schokolade.
Schoko-Twister **RA MB cocoa**	**1703601** 120 Stück/Karton	Dekorrollen (20 cm lang) aus dunkler und weißer Schokolade.
Spezialstreusel **RSPO SG/RA MB cocoa**	**1710005** 5 kg/Karton **1710025** 25 kg/Karton	Dragierte, kakaohaltige Zuckerstreusel.
Zuckerperlen **RSPO SG** [1]	**1703005** 5 kg/Karton	Dragierte, bunte Dekorperlen, Ø ca. 1,5 mm.

1) Mit Farbstoff

Individuell bedruckbare Schokoladendekore

Bedruckung nach individuellen Wünschen mit Firmenzeichen, Hausspezialitäten usw. Wahlweise acht Formen, helle oder dunkle Schokolade und sechs verschiedene Bedruckungsfarben.

Artikelname	Art.-Nr.
Fächer, dunkel	**1850001** 240 Stück/Karton
Fächer, hell	**1826001** 240 Stück/Karton
Herz, dunkel	**1828501** 96 Stück/Karton
Herz, hell	**1829501** 96 Stück/Karton
Langoval, dunkel	**1848001** 240 Stück/Karton
Langoval, hell	**1835001** 240 Stück/Karton

Artikelname	Art.-Nr.
Quadrat, dunkel	**1847001** 192 Stück/Karton
Quadrat, hell	**1847501** 192 Stück/Karton
Rund, dunkel	**1849101** 192 Stück/Karton
Rund, hell	**1827101** 192 Stück/Karton
Rundoval groß, dunkel	**1849501** 96 Stück/Karton
Rundoval groß, hell	**1827301** 96 Stück/Karton

Artikelname	Art.-Nr.
Rundoval, dunkel	**1849001** 240 Stück/Karton
Rundoval, hell	**1827001** 240 Stück/Karton
Tropfen, dunkel	**1852001** 192 Stück/Karton
Tropfen, hell	**1811001** 192 Stück/Karton

Die Produkteigenschaften der Schokoladendekore können je nach gewählter Bedruckung abweichen.

Mindestabnahmemenge: 7 Kartons



Aromen

Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment an **intensiven Aromen**, die jedem Gebäck eine hochwertige und individuelle Note verleihen. Ihre vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten lassen Sahne-, Hefe-, Sandgebäcke und vieles mehr zu unvergesslichen **Geschmackserlebnissen** Ihrer Kunden werden.

Vanillearomen | Rumaromen | Zitronenaromen | Spezialitäten | Fruchtaromen | Alkoholische Aromen | Royal-Aromen | Spezialitäten | Pulverisierte Aromen | Aromatisierende Grundstoffe

Vanillearomen (flüssig, backfest)

Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuit-, Brand- und Wiener Massen, Stollen, Cremes, Fettcremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Combani	**1120001** 1 kg/Flasche **1120003** 3 kg/Kanister **1120005** 5 kg/Kanister **1120032** 12,5 kg/ Kanister	Backfest, dickflüssig, zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuitmassen, Wiener Massen und Brandmassen, Stollen, Cremes, Fett-cremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Pur Vanill Clean Label	**1128001** 1 kg/Flasche	Mit natürlichem Vanillearoma, backfest, dickflüssig, hergestellt unter Mitverwendung von Vanilleschoten-extrakt. Überall dort einzusetzen, wo Wert auf den feinen, natürlichen Geschmack der Vanille gelegt wird, anstelle von Vanilleschoten. Für Qualitätsgebäcke wie Baumkuchen, Spanische Vanilletorten und feine Sandtorten, zum Aromatisieren von Vanilleeis, Desserts, Glasuren und Tränken.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Vanille fein	**1127005** 5 kg/Kanister	Backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Vanilly	**1126032** 12,5 kg/ Kanister **1126025** 25 kg/Kanister	Backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 – 5 : 1000

Rumaromen (flüssig, backfest)

Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuit-, Brand- und Wiener Massen, Stollen, Cremes, Fettcremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Caribia	**1140001** 1 kg/Flasche **1140003** 3 kg/Kanister **1140005** 5 kg/Kanister **1140032** 12,5 kg/ Kanister	Backfest, dickflüssig, mit echtem Jamaica-Rum.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Jamaica Clean Label	**1144003** 3 kg/Kanister	Mit natürlichem Rumaroma, backfest, dickflüssig – mit echtem Jamaica-Rum. Zum Aromatisieren von Rumkugeln.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Rum fein	**1148005** 5 kg/Kanister	Backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
RumbaRum	**1146032** 12,5 kg/ Kanister **1146025** 25 kg/Kanister	Backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 – 5 : 1000

Zitronenaromen (flüssig, backfest)

Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuit-, Brand- und Wiener Massen, Stollen, Cremes, Fettcremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Citronette (RSPO SG)	**1102032** 12,5 kg/ Kanister **1102025** 25 kg/Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig – mit Zitronen-auszügen.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Sizilia	**1100001** 1 kg/Flasche **1100003** 3 kg/Kanister **1100005** 5 kg/Kanister **1100032** 12,5 kg/ Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig –mit ätherischen Ölen von Zitronen.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Zitronen-Aroma	**1102205** 5 kg/Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und mit anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 – 5 : 1000

Spezialitäten (flüssig, backfest)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Aprima	**1171001** 1 kg/Flasche	Backfestes, dickflüssiges Apfelaroma. Zum Aromatisieren von Sandmassen, Cremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Gebäcken – zur Verstärkung des Apfelgeschmacks.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Butter-Sahne-Aroma	**1184003** 3 kg/Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma. Zum Aromatisieren von Teigen und Massen.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Feines Kuchen-Aroma	**1166003** 3 kg/Kanister **1166032** 12,5 kg/Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma mit aromatischen Komponenten von Zitrone, Butter, Rum und Orange. Zum Aromatisieren von Sandmassen, Mürbe- und Hefeteigen sowie Dauergebäck.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Feines Mandel-Aroma	**1178003** 3 kg/Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma. Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sandmassen, Stollen und Glasuren. Zur Verstärkung des Mandelgeschmacks bei Cremes und Füllungen.	Dosierung: 3 – 5 : 1000
Hefeteig-Aroma (RSPO SG)	**1168003** 3 kg/Kanister **1168032** 12,5 kg/Kanister **1168025** 25 kg/Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma mit aromatischen Komponenten von Zitrone, Bittermandel, Orange, Rum und Butter. Zum Aromatisieren von Hefeteigen.	Dosierung: 3 – 5 : 1000

Fruchtaromen (pastös)

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

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Dessertpaste Ananas Clean Label	**1240001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Aroma und 50 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Banane [1] Clean Label	**1242001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Bananenaroma und 50 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Dessertpaste Erdbeer [1] Clean Label	**1246001** 1 kg/Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Erdbeeren. Mit 30 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Heidelbeer [1] Clean Label	**1250101** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Aroma und vollreifen, aromatischen Heidelbeeren. Mit 35 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Himbeer [1] Clean Label	**1250001** 1 kg/Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Himbeeren. Mit 35 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Kirsch Clean Label	**1254001** 1 kg/Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Kirschen. Mit 40 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Mandarine Clean Label	**1256001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Zitrusaroma und feinstem Mandarinenöl. Mit 22 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Orange Clean Label	**1262001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Orangenaroma. Mit 27 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Passionsfrucht Clean Label	**1245301** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Aroma mit Passionsfruchtsaftkonzentrat. Mit 30 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Pfirsich [1] Clean Label	**1248001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Pfirsicharoma mit 50 % Fruchtanteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Zitrone [1] Clean Label	**1278001** 1 kg/Dose	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen mit 4 % Zitrussaftkonzentrat.	Dosierung: 40 – 60 : 1000

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Alkoholische Aromen (pastös)

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

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Dessertpaste Eierlikör [1]	**1245001** 1 kg/Dose **1245005** 5 kg/Kanister	Mit Eierliköranteil.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Maraschino Clean Label	**1258001** 1 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, hochprozentigem Kirschwasser und verschiedenen Destillaten.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Rum Clean Label	**1266001** 1 kg/Dose **1266005** 5 kg/Kanister	Hergestellt mit echtem Jamaica-Rum und natürlichem Aroma.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser Clean Label	**1268001** 1 kg/Dose **1268037** 4,8 kg/Kanister	Hergestellt mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser und natürlichem Aroma.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Weinbrand Clean Label	**1272001** 1 kg/Dose	Hergestellt mit Weinbrand und natürlichem Aroma.	Dosierung: 40 – 60 : 1000

Royal-Aromen (pastös)

Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Eis, Desserts, Füllungen, Sandmassen, Geleeguss 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.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Royal Amaretto [1]	**1280001** 1 kg/Dose	Mit Amaretto-Likör.	Dosierung: 100 : 1000
Royal Batida de Côco [1]	**1283501** 1 kg/Dose	Hergestellt mit dem Original Mangaroca Batida de Côco-Aroma.	Dosierung: 100 : 1000
Royal Cointreau [1] Clean Label	**1279501** 1 kg/Dose	Hergestellt mit dem Original Cointreau-Konzentrat.	Dosierung: 100 : 1000

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Royal Classic Colada Clean Label	**1282601** 1 kg/Dose	Hergestellt mit original POTT-Rum.	Dosierung: 100 : 1000
Royal Marc de Champagne [1,2] Clean Label	**1283001** 1 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, französischem Weißwein und Marc de Champagne.	Dosierung: 100 : 1000
Royal Rumtopf [1,2] Clean Label	**1279001** 1 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, echtem Jamaica-Rum und Fruchtstücken.	Dosierung: 100 : 1000
Royal Williams Christ [1] Clean Label	**1274001** 1 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Birnenaroma und anderen Aromen sowie Williams-Christ-Birnenstücken.	Dosierung: 100 : 1000

Spezialitäten (pastös)

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

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Dessertpaste Caramel Clean Label	**1276301** 1 kg/Dose	Hergestellt aus einem speziellen Karamell-Zuckersirup.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Mocca Clean Label	**1260001** 1 kg/Dose	Hergestellt aus Kaffeesorten, mit Weinbrand verfeinert.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Dessertpaste Walnuss Clean Label	**1273001** 1 kg/Dose	Hergestellt unter Verwendung erlesener gehackter Walnüsse.	Dosierung: 40 – 60 : 1000
Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %	**1343503** 3 kg/Eimer	Hochwertige Pistazienpaste aus 99 % iranischen Kerman-Pistazien.	Dosierung: 80 – 100 g : 1000
Gourmetpaste Pistazie 30 % RSPO SG	**1343203** 3 kg/Eimer	Hochwertige Paste mit 30 % Pistazienanteil.	Dosierung: 70 – 100 g : 1000

1) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich | 2) Geschwefelt

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Gourmetpaste Pistazie Original 70 %	**1343403** 3 kg/Eimer	Hochwertige Paste mit 70 % gerösteten Pistazien.	Dosierung: 80 – 100 g : 1000
Gourmetpaste Pistazie Kerman Natura 99 %	**1343303** 3 kg/Eimer	Hochwertige Pistazienpaste aus 99 % iranischen Kerman-Pistazien.	Dosierung: 80 – 100 g : 1000
Gourmetpaste Tiramisu	**3306861** 3 kg/Eimer	Tiramisupaste mit Mascarpone und Kaffeepulver.	Dosierung: 80 – 100 g : 1000

Pulverisierte Aromen

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Citronella	**1318101** 1 kg/Karton	Hergestellt mit natürlichem Zitronenaroma mit Zitronenschalenöl. Zum Aromatisieren von Sandmassen (z. B. Zitronen-Cake), Stollen, Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen.	Dosierung: 10 : 1000
Kovanil	**1304034** 0,7 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Vanillearoma zum Aromatisieren von Massen, Teigen, Baumkuchen, Stollen, Vanillegebäck, Desserts und Eis.	Dosierung: 10 : 1000
Limone	**1306035** 0,5 kg/Dose	Hergestellt mit natürlichem Zitronenaroma aus hochwertigen Zitronenölen. Zum Aromatisieren von Hefe-, Mürbe- und Stollenteigen, Speiseeis, Süßspeisen, Sand- und Wiener Massen sowie Dauergebäck.	Dosierung: 3 – 5 : 1000 **Nur noch bis April 2026 erhältlich**
Orangella	**1318001** 1 kg/Karton	Hergestellt mit natürlichem Orangenaroma mit Orangenschalenöl. Zum Aromatisieren von Sandmassen, Stollen, Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen sowie Dauergebäck.	Dosierung: 10 – 15 : 1000
Stollen fein	**1310001** 1 kg/Karton	Eine harmonische Komposition aus Gewürzen. Zum Würzen von Stollen-, Hefe- und Mürbeteigen.	Dosierung: 5 – 10 : 1000

Aromatisierende Grundstoffe

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
Haselnusscreme, fein	**1282031** 2,5 kg/Eimer	Hergestellt aus erlesenen, frisch gerösteten Haselnusskernen. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	Dosierung: 60 : 1000
Haselnusscreme, stückig	**1284031** 2,5 kg/Eimer	Hergestellt aus erlesenen, frisch gerösteten Haselnusskernen, mit Stückchen. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	Dosierung: 60 : 1000
Lebkuchengewürz	**1316001** 1 kg/Karton	Eine ausgewogene Mischung aus 7 feinen Gewürzen. Zum Würzen von Leb- und Honigkuchen, Mürbeteigen, allen weihnachtlichen Gebäcken und Sandmassen.	Dosierung: 15 - 20 : 1000
Othello Schokoladencreme	**1290003** 3 kg/Eimer	Schokoladencreme, hergestellt aus Kakaobestandteilen, abgerundet mit einem Schuss Weinbrand. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	
Zimt	**1330001** 1 kg/Karton	Feines, aromaschonend gemahlenes Gewürz. Für Teige, Massen, Füllungen, Fruchtzubereitungen, Süßspeisen, Getränke, Glasuren sowie Speiseeis.	



Kekseria

Unsere handwerklich hergestellten Kekse beinhalten nur die besten, sorgfältig ausgewählten Rohstoffe, die für eine Top-Qualität sorgen. Ob **lose oder verpackt in der Gebäcktheke, als Konferenzgebäck oder zum Kaffee** – wir haben hervorragende Lösungen für Ihren Bedarf.

KEKSVIELFALT IN Kekseria HANDWERKSQUALITÄT

Keks-Spezialitäten | Saisonkekse (Sept.–Dez.)

Keks-Spezialitäten

Mit Kekseria können Sie Bedarfsspitzen ausgleichen: Sobald Ihre Verkaufstheke leerer wird, einfach mit Kekseria auffüllen.

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Bunte Schokokekse, dunkel [1]	**1296504** 4 kg / Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit Dekorlinsen.
Butter-Spritzgebäck Clean Label	**1301036** 3,5 kg / Eimer	Spritzgebäck mit Butter. Das hochwertige Vanille-Aroma **Kovanil** verleiht diesem Gebäck eine besondere Note.
Caramel-Cookies	**1297039** 4,5 kg / Eimer	Mürbeteigkeks mit Karamellaroma, geschmacklich abgerundet mit leckeren Stückchen aus weißer Schokolade.
Haferflockenkekse	**1285104** 4 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck mit Haferflocken und gehobelten Mandeln, abgerundet mit dem hochwertigen Vanillearoma **Kovanil**.
Knusper-Kekse	**1296204** 4 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage.
Margeritenkekse	**1289004** 4 kg / Eimer	Butter-Mürbeteiggebäck mit hellem und dunklem Teig in origineller Blütenoptik. Mit **Orangella** verfeinert.
Mini-Heidesand	**1285404** 4 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck in origineller Optik mit Marmormotiv. Verfeinert mit dem hochwertigen Zitronenaroma **Sizilia**.
Nuss-Nougat-Creme-Kekse	**1293039** 4,5 kg / Eimer	Haselnuss-Mürbeteiggebäck mit einer erlesenen Nuss-Nougatcreme-Füllung.
Orangen-Kekse	**1297336** 3,5 kg / Eimer	Mürbeteigkeks mit einer fruchtig-frischen Orangen-Fruchtfüllung.
Schoko-Chips-Cookies	**1298039** 4,5 kg / Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit leckeren Schoko-Chips.

1) Enthält Schokolinsen mit Farbstoff

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Schoko-Creme-Kekse	**1292039** 4,5 kg / Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit Schokoladenstückchen und einer köstlichen Schokoladencreme-Füllung.
Schwarz-Weiß-Kekse	**1291004** 4 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck in Schwarz-Weiß-Optik mit Butter, abgerundet mit dem hochwertigen Vanillearoma **Kovanil**.
Schoko-Spritzgebäck	**1288136** 3,5 kg / Eimer	Schoko-Mürbeteiggebäck.

Saisonkekse (Sept.–Dez.)

Artikelname	Art.-Nr.	Beschreibung/Anwendungsbereich
Bratapfel-Kekse	**1296736** 3,5 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck mit Apfelfruchtfüllung, abgeschmeckt mit einer leichten Zimtnote.
Butterstollenkonfekt	**1285604** 4 kg / Eimer	Edler Mini-Butterstollen in Häppchenform mit Marzipanfüllung.
Vanille-Sternchen	**1284939** 4,5 kg / Eimer	Mürbeteiggebäck in attraktiver Sternform. Mit Butter und den hochwertigen Aromen **Kovanil**, **Sizilia** und **Combani** verfeinert.

Mehr zu unseren Kekseria-Produkten finden Sie hier:



Probieren Sie unsere veganen Produkte

Erfüllen Sie den Wunsch Ihrer Kunden nach veganem Genuss mit unseren neuesten Produkten. **Komplett auf pflanzlicher Basis** bieten diese einen unwiderstehlichen Geschmack ohne Kompromisse und treffen Sie so die Erwartungen Ihrer ernährungsbewussten Kunden genau!

YOUR GREEN BAKERY
Genieß vegane Gebäckwelten!

Vegane Gebäckwelt

In unserem Onlineshop finden Sie unsere **Rührmasse vegan**, eine **Schlagcreme vegan** für Cremefüllungen und eine **Kaltcreme vegan** für Puddingfüllungen. Dazu gibt es natürlich auch die passenden Rezepte.

Hier geht's zu unseren Produkten:





Vegane Gebäck-kreationen

Hier geht's zum Rezept-heft:



Halal-Produkte

Dank unserer langjährigen Erfahrung in zahlreichen muslimisch geprägten Ländern können wir Ihnen eine **umfangreiche Auswahl an Halal-zertifizierten Produkten** anbieten. Unser Zertifikat bestätigt die Halalfähigkeit unserer Artikel auf Basis der Zutatenliste nach den islamischen Speisevorschriften und unterstreicht unser Engagement für Qualität.

حلال

Backmittel | Füllungen & Auflagen | Glasuren | Gelier- & Bindemittel | Sahnestandmittel | Dekore | Aromen | Zubehör

Eine Welt des Geschmacks

Unser Versprechen an Sie:

- separate Lagerung der Rohstoffe
- festgelegte Abläufe bei der Rohstoffannahme
- halal-konforme Qualitätsprüfung
- festgelegte Produktions- und Abfüllanlagen
- dokumentierte Reinigungsprozesse
- festgelegte und dokumentierte Produktionsabläufe
- geschultes Personal
- lückenlose Rückverfolgung
- halal-konforme Lagerung der Fertigware
- Schulungen, Audits – regelmäßig und unangekündigt

Backmittel

Artikelname	Art.-Nr.
American Cookie	**1448325** 15 kg/Sack
American Muffin	**1448325** 25 kg/Sack
American Muffin Schoko	**1448425** 25 kg/Sack
Bisquisit 100 PLUS	**1453425** 25 kg/Sack
BRAUN Bisquick	**1444010** 10 kg/Karton **1444025** 25 kg/Sack
Brownie-Mix	**1461015** 10 kg/Karton
CrossQuick	**1465315** 15 kg/Sack **1465325** 25 kg/Sack
Éclair-Mix	**1449725** 25 kg/Sack
FruchtSand	**1450115** 15 kg/Sack **1450125** 25 kg/Sack

Artikelname	Art.-Nr.
HefeQuick	**1495025** 25 kg/Sack
Lindener Backpulver	**1500003** 3 kg/Karton
Muffin Soft	**1465925** 25 kg/Sack
Mürbella	**1462025** 25 kg/Sack
Nousino	**1452010** 10 kg/Karton
Sacher	**1489010** 10 kg/Karton
Sand-frisch & locker	**1498125** 25 kg/Sack
Schoko-Bisquisit 100	**1461015** 15 kg/Sack
Tarte au Chocolat	**1444805** 5 x 1 kg/Karton **1444810** 10 kg/Karton
Velvet Cake grün	**3900019** 10 kg/Sack

Artikelname	Art.-Nr.
Velvet Cake schwarz	**3900021** 10 kg/Sack

Füllungen & Auflagen

Artikelname	Art.-Nr.
Bellanossa	**1380906** 6 kg/Eimer
Bon Caramel [2]	**1400604** 4 kg/Eimer
Bon Chocolat [2]	**1400804** 4 kg/Eimer
Bon Citron [1,2]	**1400504** 4 kg/Eimer
Bon Vanille [1,2]	**1400704** 4 kg/Eimer
Cremium Schoko	**1362012** 12 kg/Eimer
Cremo	**1382010** 10 kg/Karton **1382025** 25 kg/Sack

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff | 3) Mit Antioxidationsmittel

Artikelname	Art.-Nr.
Fruchti-Top Apfel	**3700007** 5,5 kg/Eimer **3700006** 11 kg/Eimer
Fruchti-Top Erdbeere	**3700053** 6 kg/Eimer **3700044** 12 kg/Eimer
Fruchti-Top Heidelbeere	**3700390** 6 kg/Eimer
Fruchti-Top Himbeere	**3700391** 6 kg/Eimer
Fruchti-Top Rhabarber	**3700392** 6 kg/Eimer
Fruchti-Top Orange [1,2,3]	**1390806** 6 kg/Eimer **1390812** 12 kg/Eimer
Käse-Frisch hoch	**1532005** 5 kg/Karton **1532015** 15 kg/Sack
Käse-Frisch flach	**1531015** 15 kg/Sack **1531025** 25 kg/Sack
Kranfil's Caramel	**3100262** 3 kg/Eimer
Kranfil's Passionsfrucht-Mango	**1335303** 3 kg/Eimer
Kranfil's Pistazie	**3100266** 3 kg/Eimer
Kranfil's Rote Früchte	**1341303** 3 kg/Eimer
Kranfil's Schokolade	**3100265** 3 kg/Eimer
Kranfil's Weiße Schokolade	**3100261** 3 kg/Eimer

Artikelname	Art.-Nr.
KSK	**1384712** 12 kg/Karton **1384725** 25 kg/Sack
Nuss-Nougat-Creme	**1394012** 12 kg/Eimer
Schokobella	**1366006** 6 kg/Eimer **1366012** 12 kg/Eimer
Schokobella Erdbeere	**1338903** 6 kg/Eimer
Schokobella Coffee	**1338803** 6 kg/Eimer
Schokobella Feinherb	**1366306** 6 kg/Eimer
Schokobella Joghurt	**1341206** 6 kg/Eimer
Schokobella Mango	**1338706** 6 kg/Eimer
Schokobella Ruby	**1378406** 6 kg/Eimer
Schokobella Peanut & Caramel	**1378906** 6 kg/Eimer
Schokobella Pistazie	**1339203** 6 kg/Eimer
Schokobella Vollmilch	**1349006** 6 kg/Eimer
Schokobella Weiß	**1342006** 6 kg/Eimer
Vizyon Aufschlagcreme	**3900005** 10 kg (10 x 1 kg)

Glasuren

Artikelname	Art.-Nr.
Kuchenglanz Vanille	**1772910** 10 kg/Karton
Kuchenglanz Zartbitter	**1636020** 20 kg/Karton als Chips
Miruar Neutral [1,2]	**3306230** 3 kg/Eimer
Miruar Typ Schoko [1,2]	**3306231** 3 kg/Eimer
Miruar Weiß [1,2]	**3306024** 3 kg/Eimer

Gelier- & Bindemittel

Artikelname	Art.-Nr.
Claro gelb	**1540005** 5 kg/Karton **1540010** 10 kg/Karton
Claro neutral	**1540105** 5 kg/Karton **1540110** 10 kg/Karton
Claro rot	**1541005** 5 kg/Karton **1541010** 10 kg/Karton
Colorado neutral	**1545515** 15 kg/Eimer
Cristaline Neutral [2]	**1539004** 4 kg/Eimer
Cristaline Schoko [2]	**1539104** 4 kg/Eimer
Decor Gold [1,2]	**3306233** 1,5 kg/Dose

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Konservierungsstoff | 3) Mit Antioxidationsmittel

Artikelname	Art.-Nr.
Kabi	**1544005** 5 kg/Karton **1544012** 12 kg/Sack **1544025** 25 kg/Sack
Universal-Geleeguss 20	**1550002** 2 kg/Eimer

Sahnestandmittel

Artikelname	Art.-Nr.
Alaska 666	**1428005** 5 kg/Karton **1428010** 10 kg/Karton
Alaska-express Blutorange [3]	**1453001** 1 kg/Beutel
Alaska-express Cappuccino [3]	**1412001** 1 kg/Beutel
Alaska-express Erdbeer [3]	**1406001** 1 kg/Beutel **1406010** 10 kg/Karton
Alaska-express Himbeer [3]	**1410001** 1 kg/Beutel
Alaska-express Joghurt [3]	**1425001** 1 kg/Beutel **1425010** 10 kg/Karton
Alaska-express Käse-Sahne [3]	**1420001** 1 kg/Beutel **1420010** 10 kg/Karton
Alaska-express Latte Macchiato [3]	**1412201** 1 kg/Beutel
Alaska-express Neutral	**1400001** 1 kg/Beutel **1400010** 10 kg/Karton
Alaska-express NY Cheesecake [3]	**1410601** 1 kg/Beutel

Artikelname	Art.-Nr.
Alaska-express Schokolade	**1422001** 1 kg/Beutel
Sami	**1432005** 5 kg/Karton

Dekore

Artikelname	Art.-Nr.
Blüten-Raspeln weiß	**1704102** 2 kg/Karton
Blüten-Raspeln Zartbitter	**1704702** 2 kg/Karton
Florenz	**1746001** 368 Stück/Karton
Herz, Schoko-Dekor [1] **(UTZ MB)**	**1757101** 225 Stück/Karton
Kirschen mit Amarena-Geschmack [1, 2]	**3306044** 3 kg/Eimer
Krokella	**3800006** 2 kg/Eimer
Marmor	**1716501** 192 Stück/Karton
Marmorfächer [1]	**1765401** 240 Stück/Karton
Marzipan-Rübli [1]	**1853001** 200 Stück/Karton
Moccabohnen	**1800101** 1 kg/Karton
Moderno	**1715601** 360 Stück/Karton
Rändel-Kandis [1]	**1700005** 5 kg/Karton
Schokoraspeln	**1704002** 2 kg/Karton

Artikelname	Art.-Nr.
Schoko-Twister	**1704690** 120 Stück/Karton
Stern, Schoko-Dekor	**1713801** 432 Stück/Karton
Tanne, Schoko-Dekor	**1758001** 520 Stück/Karton
Tanne weiß, Schoko-Dekor	**1713701** 520 Stück/Karton
Tropfen-Dreieck	**1704901** 490 Stück/Karton
Vizyon Rollfondant blau	**3900003** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)
Vizyon Rollfondant schwarz	**3900004** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)
Vizyon Rollfondant weiß	**3900001** 12 kg (12 x 1 kg Päckchen) **3900002** 24 kg (4 x 6 kg Eimer)
Zebra-Dreieck	**1717301** 490 Stück/Karton
Zucker-Osterhasen [1] **(4 Motive)**	**1843301** 96 Stück/Karton

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Antioxidationsmittel | 3) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

Individuelle Dekore

Artikelname	Art.-Nr.
Fächer, dunkel	**1850001** 240 Stück/Karton
Fächer, hell	**1826001** 240 Stück/Karton
Herz, dunkel	**1828501** 96 Stück/Karton
Herz, hell	**1829501** 96 Stück/Karton
Langoval, dunkel	**1848001** 240 Stück/Karton
Quadrat, dunkel	**1847001** 192 Stück/Karton
Quadrat, hell	**1847501** 192 Stück/Karton
Rund, dunkel	**1849101** 192 Stück/Karton
Rund, hell	**1827101** 192 Stück/Karton
Rundoval groß, dunkel	**1849501** 96 Stück/Karton
Rundoval groß, hell	**1827301** 96 Stück/Karton
Rundoval, dunkel	**1849001** 240 Stück/Karton
Rundoval, hell	**1827001** 240 Stück/Karton
Tropfen, dunkel	**1852001** 192 Stück/Karton
Tropfen, hell	**1811001** 192 Stück/Karton

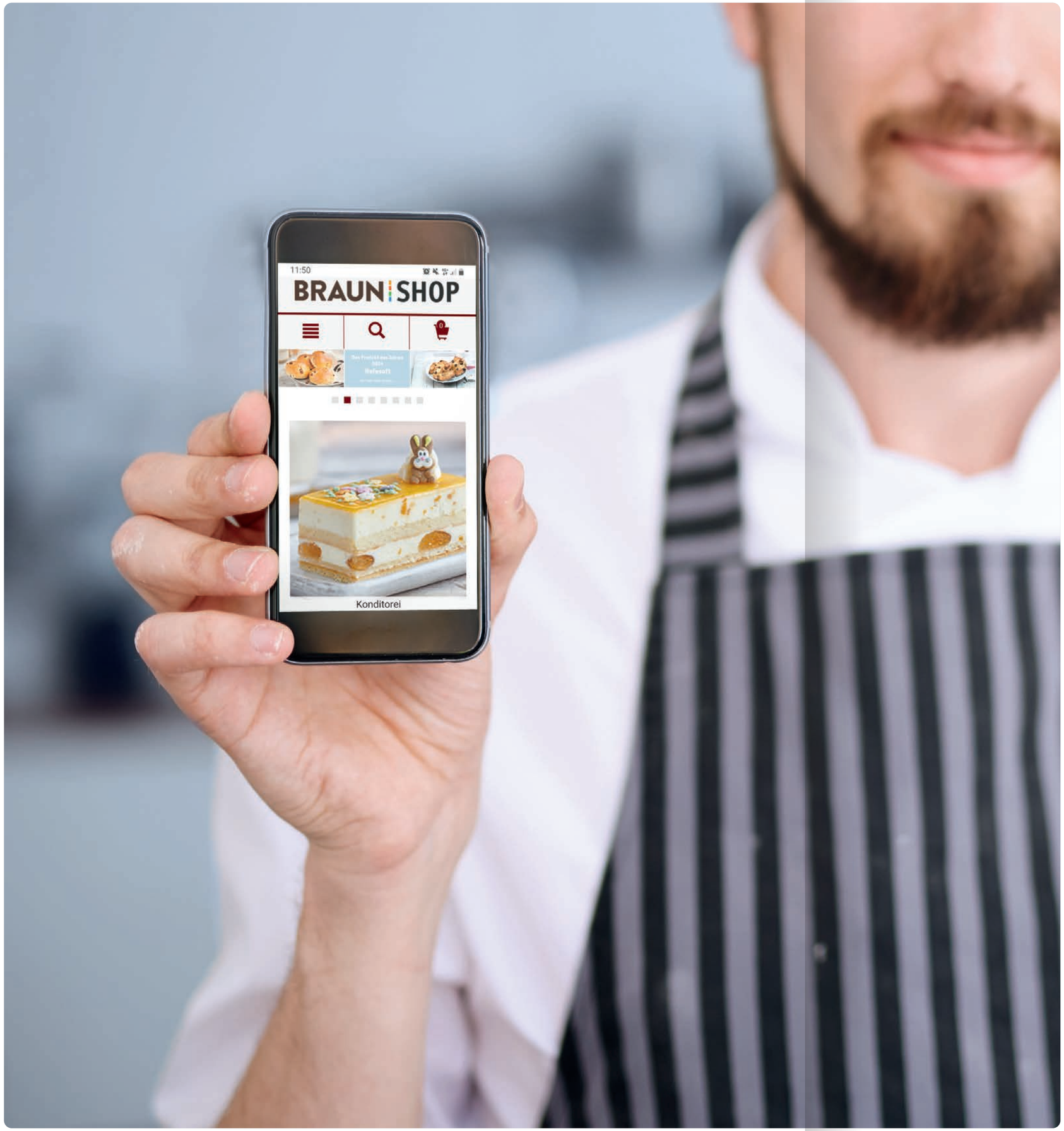
Aromen

Artikelname	Art.-Nr.
Combani	**1120001** 1 kg/Flasche **1120003** 3 kg/Kanister **1120005** 5 kg/Kanister **1120032** 12,5 kg/Kanister
Dessertpaste Caramel	**1276301** 1 kg/Dose
Dessertpaste Orange	**1262001** 1 kg/Dose
Dessertpaste Passionsfrucht	**1245301** 1 kg/Dose
Dessertpaste Zitrone [3]	**1278001** 1 kg/Dose
Lebkuchengewürz	**1316001** 1 kg/Karton
Sizilia	**1100001** 1 kg/Flasche **1100003** 3 kg/Kanister **1100005** 5 kg/Kanister **1100032** 12,5 kg/Kanister
Vanille fein	**1127005** 5 kg/Kanister

Zubehör

Artikelname	Art.-Nr.
Trennspray	**1532701** 6 Dosen à 600 ml/Karton

1) Mit Farbstoff | 2) Mit Antioxidationsmittel | 3) Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich



Informationen

Erkunden Sie die vielfältigen Möglichkeiten unseres Onlineshops und erfahren Sie mehr über unsere langjährigen **Qualitätsansprüche**. Entdecken Sie zahlreiche weitere Produkte der **Martin Braun Gruppe** und lassen Sie sich von vielfältigen Rezeptideen inspirieren.

Onlineshop | Qualitätsanspruch | Martin Braun Gruppe | Notizen

Entdecken Sie...

unseren BRAUN Onlineshop

Unser Onlineshop bietet Ihnen eine umfangreiche Übersicht über unser gesamtes Sortiment und ermöglicht Ihnen, unsere Produkte schnell und einfach zu bestellen.
www.martinbraun.de

Hier geht's zur Seite:



große Vielfalt auch online

Entdecken Sie all unsere **Produktkataloge** mit detaillierten Infos im PDF-Format – auch zum Download!





kreative Inspiration

In unserem Onlineshop finden Sie außerdem vielfältige **Gebäck- und Rezeptideen** – ganz einfach zum Nachmachen!

Höchste Standards garantiert

Mit Qualität zum Erfolg

MARTIN BRAUN steht bereits seit 1931 für beste Qualität. Alle verwendeten Rohstoffe werden stets sorgfältig geprüft und entsprechen den höchsten Qualitätsansprüchen.

Mehr zu dem Thema Qualität:

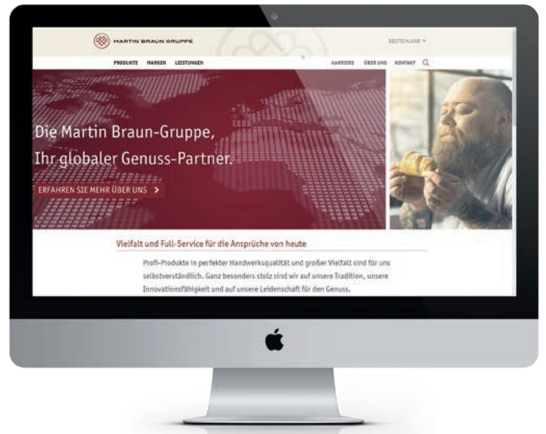


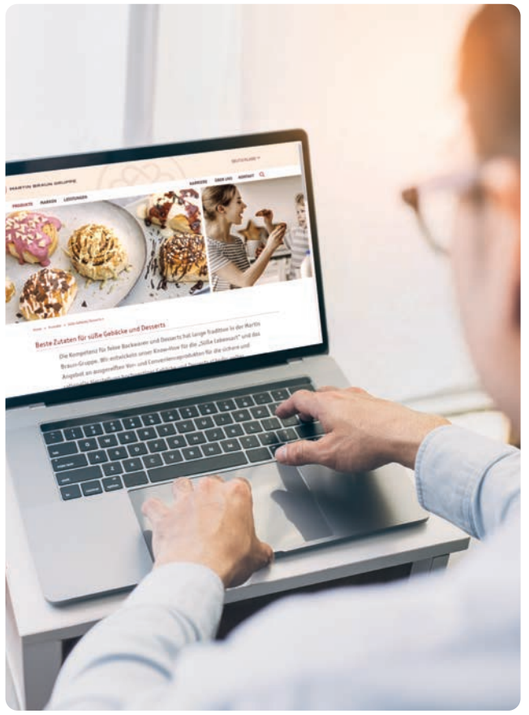
Unsere Zertifizierungen nach DIN EN ISO 9001 und IFS bestätigen ein normgerechtes Qualitätsmanagement-system ,und dank des HACCP-Konzepts sichern wir höchste Produktqualität im gesamten Produktionsprozess.

Martin Braun Gruppe

Alles, was das Herz begehrt

Auf der Website der Martin Braun Gruppe finden Sie eine Übersicht über die **gesamte Markenwelt** mit weiteren **vielfältigen Produkten** zur Herstellung von süßen Gebäcken, aber auch von Broten und Brötchen, Speiseeis und vielem mehr.





Ihr Partner auf allen Ebenen

Die Website bietet Ihnen ebenfalls einen umfang-reichen Überblick über das **Leistungsangebot** der **Martin Braun Gruppe** – vom **Service** bis hin zu kreativen **Rezeptideen**.

Notizen:

Produkteigenschaften

- ohne Palm lt. Rezeptur
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß § 5 LMZDV bei unverpackter Ware)
- ohne gehärtete Fette lt. Rezeptur
- ohne Aromen
- ohne glutenhaltige Zutaten lt. Rezeptur [1]

- Halal
- Vegetarisch [2]
- Vegan [3]
- ausschließlich mit natürlichen Aromen
- Clean Label

- mit Rindergelatine
- mit Schweinegelatine

1) 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)
2) Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.
3) Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

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.

Produkteigenschaften

- ohne Palm lt. Rezeptur
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß § 5 LMZDV bei unverpackter Ware)
- ohne gehärtete Fette lt. Rezeptur
- ohne Aromen
- ohne glutenhaltige Zutaten lt. Rezeptur [1]

- Halal
- Vegetarisch [2]
- Vegan [3]
- ausschließlich mit natürlichen Aromen
- Clean Label

- mit Rindergelatine
- mit Schweinegelatine

1) 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)
2) Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.
3) Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

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.



Ihr Fachberater:





12/2025 Oe

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

MARTIN BRAUN GRUPPE

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