



*2024 - 2025*

**KATALOG**

---

Rohstoffe &  
Laborprodukte



Chemin de Praz 2  
1424 Champagne

+41 24 436 24 13  
info@top-chef.ch

Instagram



Linkedin



Facebook



# INHALTSVERZEICHNIS

<i>1</i>	<u>Über Top Chef</u>	S. 4
<i>2</i>	<u>Pâtisserieprodukte</u>	
	Schokoladen	S. 9
	Zucker & Salze	S. 49
	Mehle, Mischungen & Hefen	S. 69
	Aromen	S. 77
	Farbstoffe & Dekorationen	S. 93
	Trockenfrüchte, Kandiertes, Konfitüren & Tiefkühlware	S. 109
	Fruchtpürees	S. 137
	Pralinenmassen	S. 145
	Massen, Cremes & Pürees	S. 153
	Glasuren, Überzüge & Füllungen	S. 163
	Konditorcremes	S. 173
	Gelier- und Strukturmittel	S. 177
	Fertigprodukte zum Füllen	S. 185
<i>3</i>	<u>Vorratsprodukte</u>	
	Stärkebeilagen	S. 191
	Gewürze	S. 197
	Öle & Weine	S. 203
	Gemüse	S. 213
	Fische	S. 221
	Saucen	S. 225
<i>4</i>	<u>Getränke</u>	S. 231
<i>5</i>	<u>Kleingeräte</u>	S. 249
<i>6</i>	<u>Verpackungen</u>	S. 259



MIT IHNEN  
KEHREN  
WIR ZU DEN  
URSPRÜNGEN  
DES  
GESCHMACKS  
UND DER  
TRADITION  
ZURÜCK



# UNSERE GESCHICHTE

Seit 10 Jahren bringt Top Chef seine Expertise in der Schweiz in der Distribution von Bäckerei- und Konditoreiprodukten ein. Die Einzigartigkeit von Top Chef, edle Zutaten und Rohstoffe in sein Sortiment aufzunehmen, ebenso wie Halffertig- und Fertigprodukte, ist ein echter Vorteil für Sie – die handwerklichen Bäcker, Konditoren, Confiseure, Gastronomen und Hoteliers in der Schweiz.

Tag für Tag entwickelt Top Chef gemeinsam mit Ihnen ein Sortiment, das Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Die Produktpalette wird dynamisch und flexibel angepasst, um alle unsere Kunden zufriedenzustellen.

Wir wählen Partner in der Schweiz und Europa aus, die von traditionellem Know-how inspiriert sind und mit höchstem Anspruch Qualitätsprodukte herstellen. Gemeinsam mit ihnen und mit Ihnen entwickeln wir Ideen, die das Erlebnis Ihrer Endkunden erneuern und sie mit unerwarteten Emotionen bereichern werden.

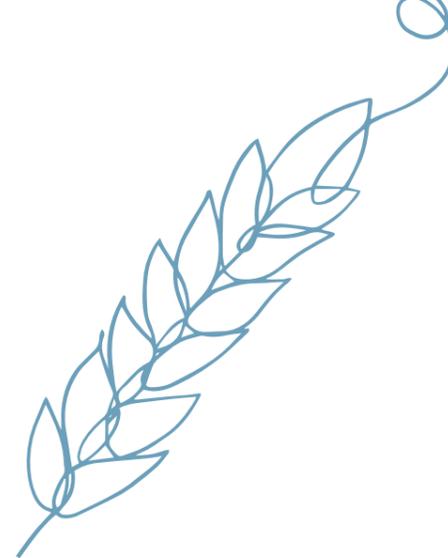
Wir bieten Ihnen eine einzigartige Vielfalt und Flexibilität in der Schweiz.



# UNSERE SÄULEN

## *Ehrlich und konstruktiv sein*

Wir betrachten Aufrichtigkeit als einen grundlegenden Pfeiler unseres Unternehmens. Durch Transparenz in unseren Interaktionen mit Kunden und Lieferanten schaffen wir ein Klima des gegenseitigen Vertrauens, das das Wachstum fördert.



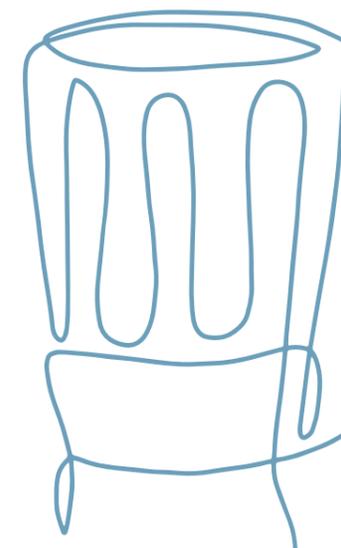
## *Mit Ehrlichkeit und Integrität handeln*

Wir handeln fair und ehrlich, mit Respekt gegenüber unseren Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern. Wir sind entschlossen, das Vertrauen, das uns entgegengebracht wird, zu bewahren, indem wir sicherstellen, dass unsere Produkte von höchster Qualität sind, aus ausgewählten Zutaten hergestellt und den strengsten Standards entsprechen.



## *Exzellenz fördern*

Von der sorgfältigen Produktauswahl bis zur schnellen und präzisen Lieferung streben wir stets nach Exzellenz. Wir arbeiten mit den besten Lieferanten und Handwerkern zusammen, um Produkte von höchster Qualität und bestem Geschmack zu garantieren.



## *Auf Beziehungen setzen*

Wir verpflichten uns, starke und transparente Beziehungen zu unseren Lieferanten und Kunden aufzubauen. Durch den Austausch von Wissen, das aufmerksame Zuhören ihrer Bedürfnisse und das Finden gegenseitig vorteilhafter Lösungen streben wir danach, gemeinsam eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten. Unser Ziel ist es, eine enge Zusammenarbeit aufzubauen und einen echten Mehrwert für unsere Partner zu schaffen.



## *Mit Leidenschaft und Ausgewogenheit aufbauen*

Als Vertriebspartner für Bäckerei- und Konditoreiprodukte stellen wir unsere Leidenschaft in den Mittelpunkt unseres Unternehmens, um unseren Kunden Produkte anzubieten, die perfekt ihren Erwartungen und Vorlieben entsprechen.



# Schokoladen

## Kuvertüren-Schokoladen

---

Chocolaterie de l'Opéra	S. 10 - 12
Produkte	S. 15 - 19
Anwendungshinweise	S. 20 - 21
Barry - Callebaut	S. 22 - 23
Produkte	S. 24 - 26
Anwendungshinweise	S. 32 - 33
Carma	S. 28 - 29
Produkte	S. 30 - 31
Anwendungshinweise	S. 32 - 33
Cémoi	S. 34 - 35
Produkte	S. 36
Anwendungshinweise	S. 38 - 39

## Labor-Schokoladen

---

Produkte	S. 40 - 45
----------	------------

## Schokoladendekorationen

---

Mona Lisa	S. 46
Produkte	S. 47

## ENTDECKER SELTENER KAKAOBOHNEN...

Die Chocolaterie de l'Opéra® ist ein familiengeführtes Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Kuvertüren für Fachleute spezialisiert hat.



©Chocolaterie de l'Opéra

## SCHOKOLADE IN DEN GENEN

Seit vier Generationen stellt die Familie de Loisy mit Leidenschaft außergewöhnliche Kuvertüren her. Olivier de Loisy und heute sein Sohn Nicolas legen besonderen Wert auf die Auswahl einzigartiger Kakaobohnen. Wie wertvolle Schätze werden diese während aller Verarbeitungsstufen von der

Bohne bis zur Schokolade mit größtem Respekt behandelt. Ihr Credo: Aus einer Kakaobohne ein Verfahren zu entwickeln, das ihr volles Potenzial entfaltet und ihre Intensität in einer einzigartigen Schokolade zur Geltung bringt.

## ENTDECKER SELTENER KAKAOBOHNEN...

Schon immer reisen Olivier und Nicolas de Loisy auf der Suche nach seltenen Kakaobohnen in entlegene Plantagen kleiner Anbauländer. Dort entdecken sie Bohnen mit überraschend vielfältigen Aromaprofilen, die die ganze Vielfalt des weltweiten Kakaos widerspiegeln.

Diese Vielfalt möchten sie in ihren Kuvertüren weitergeben. Jede Schokolade ist einzigartig und besitzt ihre eigene Identität, die den ursprünglichen Geschmack der Frucht, aus der sie stammt, bewahrt.



©Chocolaterie de l'Opéra

## TECHNOLOGIE & KNOW-HOW

Nicolas und Olivier de Loisy beherrschen alle Schritte der Entstehung einer hochwertigen Kuvertüre – von der Auswahl der Bohnen bis zur Entwicklung der Rezepturen. Sie legen besonderen Wert darauf, für jede Kakaobohne ein individuell angepasstes Verfahren zu entwickeln, das die aromatische Persönlichkeit jeder Bohne respektiert.

Das HAF®-Herstellungsverfahren ist ein Qualitätsversprechen, das die Einhaltung der

strengsten Hygienestandards ermöglicht und die maximale Haltbarkeit der Kreationen der Handwerkskunst garantiert, während gleichzeitig die Einzigartigkeit jeder Kakaobohne gewahrt bleibt.

Die Chocolaterie de l'Opéra® verfügt über eine hochmoderne Produktionsanlage. Um dieses neue Verfahren der sequentiellen Röstung umzusetzen, wurde eine maßgeschneiderte und weltweit einzigartige Produktionstechnologie entwickelt.

## DER AUSDRUCK EINER HERKUNFT

Die Gründung der Chocolaterie de l'Opéra® basierte auf der Entwicklung einer Serie von Single-Origin-Schokoladen, den „Pures Plantations®“, die von Olivier de Loisy ins Leben gerufen wurde.

Gemeinsam mit seinem Sohn Nicolas bereist er weiterhin die Welt auf der Suche nach seltenen Kakaobohnen, die jeweils die Identität ihres Terroirs zum Ausdruck bringen. Denn ähnlich wie beim Wein prägen die Geologie und das Klima jeder Region die Entstehung einzigartiger Aromen.

„Es ist diese Geschichte – die eines Terroirs, aber auch die eines Pflanzers –, die jede Kuvertüre zu erzählen versucht.“

Nicolas de Loisy



©Chocolaterie de l'Opéra

## IM HERZEN VON NEUN AUSSERGEWÖHNLICHEN TERROIRS

Die besten Kakaobohnen von den besten Pflanzern in den besten Anbaugeländern der Welt auswählen... (Die Chocolaterie de l'Opéra verwendet für ihre dunklen Schokoladen keine Bohnen aus Afrika.)



©Chocolaterie de l'Opéra





# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## SÉQUENCIA® SORTIMENT

Ein Sortiment außergewöhnlicher Schokoladen, das darauf abzielt, die feinsten und anspruchsvollsten Gaumen zu überraschen. Entstanden durch das nach ihm benannte Röstverfahren, das 2017 mit dem Sirha Award ausgezeichnet wurde. Dieses absolut einzigartige Verfahren, entwickelt von Olivier und Nicolas de Loisy, besteht darin, während eines einzigen

Röstzyklus mehrere Unterzyklen durchzuführen. Diese wegweisende Technologie verleiht dem Schokoladengeschmack eine ganz neue Dimension – den Geschmack der frischen Kakaoschote. Die drei dunklen Schokoladen sind fruchtig, kraftvoll und zeichnen sich durch eine bemerkenswerte Länge im Abgang aus. Sie sind für die innovativsten Handwerkskünstler bestimmt.



CHO-182

VIBRATO® DUNKEL 70% 5 KG

Herkunft: Guatemala & Madagaskar  
Hauptprofil: Forastero, Acriollado, Criollo



Noten von Trockenfrüchten und sehr reifen roten Früchten, mit einer schönen Länge im Abgang und intensivem Kakaogeschmack

Verwendung: Siehe Tabelle S. 20–21

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHO-178	ALTAPAZ® DUNKEL 73%	5 KG	Herkunft: Guatemala Hauptprofil: Forastero Acriollado Kakaonoten, Marmeladennoten von Früchten wie schwarze Kirsche und Pflaume, mit einer leichten Bitterkeit

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20–21

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## PURES PLANTATIONS SORTIMENT

Die erste Mono-Origine-Schokoladenserie der Welt, entwickelt von Olivier de Loisy im Jahr 1995. Eine Serie mit typischen Akzenten, die die Ausdruckskraft entlegener Terroirs widerspiegeln, umfasst 12 Kuvertüren aus 9 seltenen Herkunftsregionen. Jede Schokolade wird aus Kakaobohnen einer einzigen Region und mit einem einheitlichen Profil hergestellt. Jede Kakaobohne wird mit größter Sorgfalt behandelt. Sie hat ihre eigene Röstkurve, die ihre aromatische Persönlichkeit garantiert. Kein Zusatz von Vanille.

bohne wird mit größter Sorgfalt behandelt. Sie hat ihre eigene Röstkurve, die ihre aromatische Persönlichkeit garantiert. Kein Zusatz von Vanille.

Eine für Fachleute entwickelte Zusammensetzung mit einem einheitlichen Rezept für alle 70%-Schokoladen und einem hohen Kakaobutteranteil von 44%, der für eine schöne Fluidität sorgt.



**CHO-454**

**TANNEA® VOLLMILCH 43%**

**5 KG**

Herkunft: Madagaskar (Sambirano)  
Hauptprofil: Criollo



Sehr frisch, fruchtig, mit leicht säuerlichen Milchnoten und einem schönen Geschmack von Trockenfrüchten.

Verwendung: Siehe Tabelle S. 20-21

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHO-103	SAMANA® DUNKEL 62%	5 KG	Herkunft: Dominikanische Republik (San Francisco de Macoris) Hauptprofil: Trinitario Frisch mit Kakaonoten, kandierten roten Fruchtnoten und pfeffrigen Aromen
CHO-107	TANNEA® DUNKEL 62%	5 KG	Herkunft: Madagaskar (Sambirano) Hauptprofil: Trinitario Honignoten und Zuckerempfindung, kräftige Zitrusaromen
CHO-099	CARUPANO® DUNKEL 62%	5 KG	Herkunft: Venezuela (Barlovento - Carenero) Hauptprofil: Criollo Frisch mit Kakaonoten, kandierten roten Fruchtnoten und pfeffrigen Aromen
CHO-075	SAMANA® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Dominikanische Republik (San Francisco de Macoris) Hauptprofil: Trinitario Starke würzige Noten, Noten von reifen Kirschen und getrockneten Feigen, geringe Säure und geringe Bitterkeit
CHO-079	MADONG® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Neuguinea (Madang) Hauptprofil: Trinitario Kräuternoten, Heu, geräuchertes Holz, Leder, holzige Aromen, leicht würzig

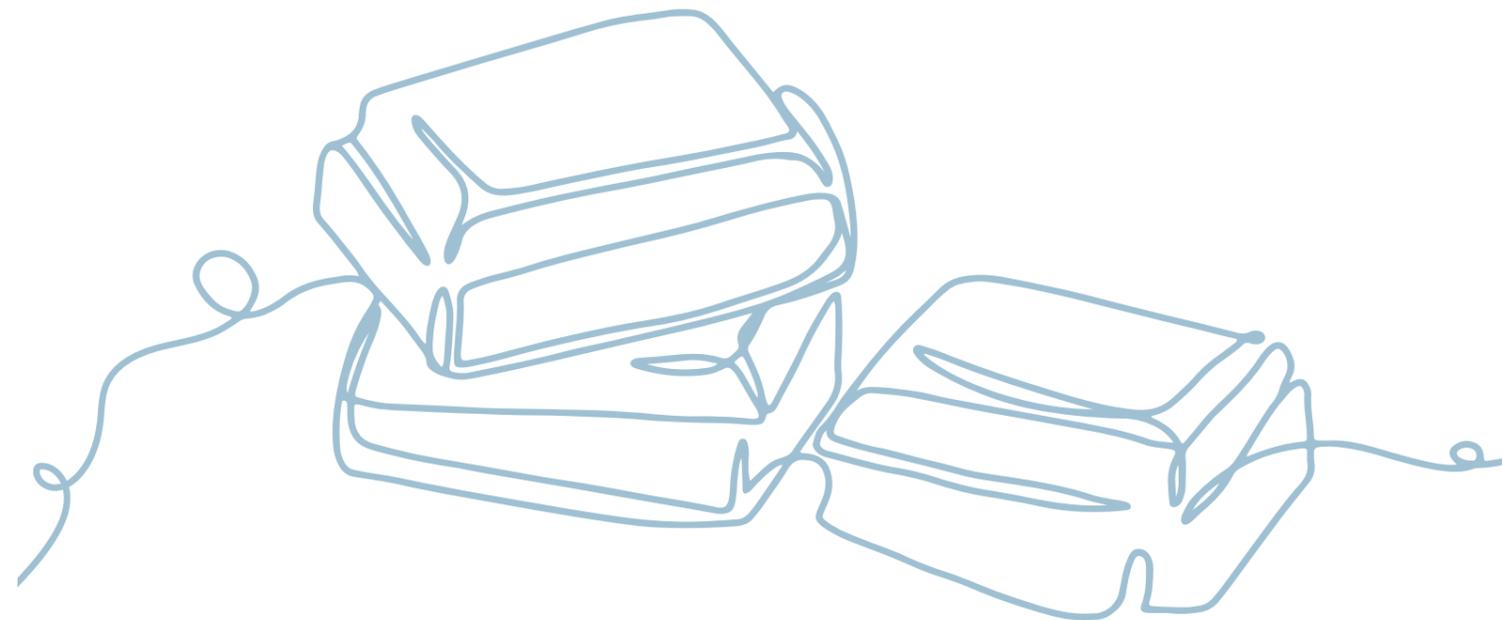
Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20-21

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## PURES PLANTATIONS SORTIMENT

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHO-071	CARUPANO® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Venezuela (Barlovento - Carenero) Hauptprofil: Criollo Noten von geröstetem Kakao, Trockenfrüchten, holzigen Aromen von Mandeln und intensivem Kakaogeschmack
CHO-091	MEKONGA® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Vietnam (Mekong) Hauptprofil: Trinitario Säuerliche Noten, Aromen von heißer Röstung, guter Kakaogeschmack, Noten von frischen Kakaobohnen
CHO-095	DELTORA® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Panama (Bocas del Toro) Hauptprofil: Trinitario Wenig süß, säuerliche Noten, Vanille-, Pflaumen- und Lakritz-Aromen, lange Kakaolänge
CHO-083	TANNEA® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Madagaskar (Sambirano) Hauptprofil: Criollo Süß mit Zitrusnoten, Trockenfrucht-, Honig- und Kakaonoten

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20-21





# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## SORTIMENT DIE KLASSIKER

Ein qualitatives, elegantes und subtile Serie mit harmonischen Aromen. Sie besteht aus 10 Schokoladen, die aus der Mischung von 2 bis 3 hochwertigen Kakaomassen hergestellt werden. Für die dunklen Schokoladen werden dieselben Kakaomassen wie in der „Pures Plantations“-Rei-

he verwendet, ohne dass Vanille hinzugefügt wird. Diese genussvollen Schokoladen zeichnen sich durch moderate süße Noten aus. Ihre Zusammensetzung ermöglicht eine große Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten, und ihre Herstellung gewährleistet eine lange Haltbarkeit.



**CHO-448**

**DIVO® VOLLMILCH 40% 5 KG**

Herkunft: Afrika  
Hauptprofil: Forastero



Mäßige Süße, Vanillenoten,  
leichte milchige Säure, eine  
leichte Kakaonote

Verwendung: Siehe  
Tabelle S. 20–21

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG
CHO-568	CONCERTO® WEISS 32%	5 KG	-	Mäßige Zuckersensation, ausgewogene Aromen von Milch und Vanille. 
CHO-574	DIAPASON® WEISS 33%	5 KG	-	Noten von Vollmilch, wenig süß, aber sehr genussvoll, ausgewogenes Vanille-Aromenspektrum 
CHO-466	MEZZO® VOLLMILCH 38%	5 KG	Herkunft: Afrika Hauptprofil: Forastero	Runde, ziemlich süße Noten, Frische des Milchgeschmacks, mild und leicht süß 
CHO-119	PASSIONATO® DUNKEL 62%	5 KG	Herkunft: Karibik, Indischer Ozean & Südostasien Hauptprofil: Criollo, Trinitario	Süß, Kakaonoten, kandierte Pflaumen, Rosinen, sehr runde Schokolade 
CHO-111	ARCATO® DUNKEL 66%	5 KG	Herkunft: Südamerika & Indischer Ozean Hauptprofil: Criollo, Trinitario	Kakaonoten und Vanillenoten, leichte Röstnoten, eher süß und genussvoll 
CHO-115	LARGO® DUNKEL 70%	5 KG	Herkunft: Karibik & Indischer Ozean Hauptprofil: Criollo, Trinitario	Eine kraftvolle Kuvertüre mit intensiven Kakaonoten, aromatischen Pfirsichnoten, gefolgt von einem anhaltenden Abgang mit würzigen Aromen. 

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20–21

# WISSEN, WIE MAN UNSERE PRODUKTE RICHTIG VERWENDET



TYP	SORTIMENT	ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	KAKAO %	KAKAOBUTTER %	TEMPERIEREN
WEIß	DIE KLASSIKER	CHO-568	CONCERTO® 32%	5-KG-SACK	-	33	28 - 30°C
	DIE KLASSIKER	CHO-574	DIAPASON® 33%	5-KG-SACK	-	33	28 - 30°C
MILCH	DIE KLASSIKER	CHO-466	MEZZO® 38%	5-KG-SACK	38	32	28 - 30°C
	DIE KLASSIKER	CHO-448	DIVO® 40%	5-KG-SACK	40	37	28 - 30°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-454	TANNEA® 43%	5-KG-SACK	43	38	29 - 30°C
DUNKEL	DIE KLASSIKER	CHO-119	PASSIONATO® 62%	5-KG-SACK	62	40	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-103	SAMANA® 62%	5-KG-SACK	62	31	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-107	TANNEA® 62%	5-KG-SACK	62	32	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-099	CARUPANO® 62%	5-KG-SACK	62	31	30 - 32°C
	DIE KLASSIKER	CHO-111	ARCATO® 66%	5-KG-SACK	66	40	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-075	SAMANA® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO079	MADONG® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-071	CARUPANO® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-091	MEKONGA® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-095	DELTORA® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-083	TANNEA® 70%	5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-182	VIBRATO® 70%	5-KG-SACK	70	41	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-176	ALTAPAZ® 73%	5-KG-SACK	73	44	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-186	JAMAYA® 73%	5-KG-SACK	73	42	30 - 32°C

BEZEICHNUNG	UMMANTELUNG	FORMUNG	TAFEL	GANACHE	MOUSSE	EIS	DEKORATION	GETRÄNK
CONCERTO® 32%	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●
DIAPASON® 33%	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●
MEZZO® 38%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
DIVO® 40%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
TANNEA® 43%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
PASSIONATO® 62%	●●	●●	●●	●	●	●	●	—
SAMANA® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
TANNEA® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
CARUPANO® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
ARCATO® 66%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
SAMANA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
MADONG® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
CARUPANO® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
MEKONGA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
DELTORA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
TANNEA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
VIBRATO® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
ALTAPAZ® 73%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
JAMAYA® 73%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG

## SCHOKOLADE UND KAKAO VON HOHER QUALITÄT

Früher Teehändler und Kaffeekaufleute, setzten die Vorfahren der Familie Barry bereits 1842 den Standard, nachdem sie zahlreiche Reisen nach Afrika unternommen hatten, um die besten Kakaobohnen auszuwählen und zu ernten. Ihr Ziel war es, diese zu verarbeiten und die raffiniertesten und feinsten Schokoladen auf dem Markt zu schaffen.



©BarryCallebaut

## MEHR ALS 175 JAHRE ERBE

Im Jahr 1842 reiste Charles Barry nach Afrika, um Kakaobohnen auszuwählen, die es ihm ermöglichten, der erste Schokoladenexperte zu werden. Mit der Expansion in Lateinamerika verfeinerte Cacao Barry® schnell die Kunst, Rohstoffe in feinsten und raffiniertesten Kakao und Schokolade zu verwandeln. Mit mehr als 175 Jahren Expertise in Kakao und Schokolade weltweit, setzt Cacao Barry® Innovationen um und unterstützt sowohl Kakaobauern als auch Köche. Mit einem tiefen Verständnis der Quelle des Kakao bietet Cacao Barry® außergewöhnliche Produkte, um

die Vielfalt der Aromen und Ursprünge zu entdecken und die sensorischen Reichtümer des Kakao zu erschließen. Mit einem vollständigen Sortiment an Kakaoprodukten, Kuvertüren, Produkten auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen aus exklusiven Plantagen sowie maßgeschneiderten Schokoladenrezepten, die von Or Noir™ angeboten werden, und zusammen mit unserem globalen Netzwerk von Botschaftern und den Chocolate Academy™ Centers liegt es uns am Herzen, Köche in ihren täglichen Herausforderungen zu unterstützen.

## ROBUSTES WESEN, RAFFINESSE DER SINNE

Mit einer Stärke und visionären Intuition legte Charles Barry vor vielen Jahren die Standards für Schokolade fest. Diese Entschlossenheit ist noch immer tief im Geist derjenigen verankert, die heute die Reise von Cacao Barry® fortsetzen. Sie ist auch bei unseren Kunden zu finden: ihr Handwerk, ihr Wille und ihre Ausdauer, um in ihren Bereichen die besten zu bleiben. Sie nutzen

alle ihre Sinne, um ihre Techniken ständig zu verfeinern und neue Wege zu finden, Schokolade zu verarbeiten. Was uns betrifft, sind wir ständig auf der Suche nach dem richtigen Gleichgewicht zwischen dem Groben und dem Raffinierten. Dieses Gleichgewicht ermöglicht es uns, unsere Kunden weiterhin zu inspirieren und gleichzeitig der Persönlichkeit der Marke treu zu bleiben.



©Time Bottle Studio

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## PURITY-SORTIMENT

Cacao Barry® setzt seine Suche nach den reinsten Aromen fort. Mit Pureté entdecken Sie die neuen Geschmacksstandards der Schokolade. Mit der Pureté-Reihe werden Ihre Kreationen einen reineren und intensiveren Geschmack entfalten als mit jeder anderen Schokolade.



**CHM038LSUPE4U72**

**VOLLMILCH SUPERIOR 38%**

**5 KG**

Herkunft: Westafrika  
Hauptprofil: Forastero

Kakaonoten, wenig süß,  
originale milchige Noten



Utilisation : voir  
tableau p. 32 - 33

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## HERKUNFT-SORTIMENT

Entdecken Sie hier die Kakaogebiete weltweit. Die Kakaobohnen, die für die Kuvertüren der „Origine“-Reihe ausgewählt werden, stammen aus einem einzigen Land, um Ihnen außergewöhnliche Schokoladen mit einer starken Persönlichkeit zu bieten.



**CHDQ75TAZE4U70**

**TANZANIE DUNKEL 75% 2.5 KG**

Herkunft: Tansania  
Hauptprofil: Criollo & Trinitario

Kakaobitterkeit, florale Noten  
und intensiv fruchtige Aromen



Verwendung: Siehe  
Tabelle S. 32-33

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHD-R55EXEL-E4-U72	EXCELLENCE DUNKEL 55%	5 KG	Herkunft: Westafrika Hauptprofil: Forastero Schokolade mit einem intensiven Kakaokern, ausgewogenem Geschmack und gemäßigter Süße.

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 32-33



©Etty Fidele

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

Cacao Barry® wählt die besten Kakaobohnen der Welt aus, um Ihnen eine breite Palette an dunklen Kuvertüren mit unterschiedlichen Intensitäten und Aromen anzubieten.



## CHWQ29SATIE4U72

BLANC SATIN™ WEISS 29%

5 KG

Herkunft: Westafrika  
Hauptprofil: Forastero



Seidiger Milchgeschmack, Süße  
der natürlichen Bourbon-Vanille

Verwendung: Siehe  
Tabelle S. 32–33

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHFN31LCARE1U68	LACTÉE CARAMEL VOLLMILCH 31.1%	1 KG	Herkunft: Westafrika Hauptprofil: Forastero  Zarte und großzügige Milch, verführerischer Karamellgeschmack



Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 32–33



## DAS HAUS DER SCHWEIZER SCHOKOLADE SEIT 1931

Carma stellt Schweizer Kuvertüren her, die alle Sinne ansprechen, mit den geschmeidigsten Texturen und einer sofortigen Verbreitung der Aromen. Ein Geschmack von Schokolade, der sofort unvergesslich ist und von allen geliebt wird. Wir reduzieren unseren Einfluss auf den Planeten, indem wir zu 100 % nachhaltig produzierte Zutaten verwenden und ethische Entscheidungen treffen. Das Markenzeichen spiegelt unser Erbe wider und unser Versprechen, die Schweizer Schokolade stets zu neuen, höheren Standards weiterzuentwickeln. Unsere Entdeckung endet nie. Genauso wie die unserer Kunden, die ständig auf der Suche nach Verbesserung, Perfektion und der Schaffung unvergesslicher Momente für die Zukunft sind.



„Seit fast neun Jahrzehnten ist Carma weltweit dafür bekannt, außergewöhnliche Lösungen anzubieten und die beste Schweizer Qualität in jedes Produkt zu bringen.“

Carma



## EIN EINZIGARTIGES KNOW-HOW

Im Laufe der Jahre haben wir unser Fachwissen aufgebaut, indem wir ständig unser Wissen und unsere Methoden zur Auswahl von nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Zutaten aus verschiedenen Regionen der Welt weiterentwickelt haben, um perfekt ausgewogene Kakao- und Milchkombinationen zu kreieren. Wir wählen die reinste Milch aus und mahlen den Kakao in kleinen Chargen in unseren Werkstätten.

Wir haben die Schweizer Tradition des Conchierns für jedes unserer Rezepturen von Kuvertüren gemeistert und achten in allem, was wir tun, auf die Werte unseres Landes. Höchste Präzision, Liebe zum Detail und Stolz auf unsere Schweizer Zutaten. Mit einem einzigen Ziel: Den Ehrgeiz der Handwerker und Köche zu unterstützen, unvergessliche Momente zu schaffen, die die Sanftheit der Schweizer Schokolade widerspiegeln.



©Nico Wijaya

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## ESSENTIALS SORTIMENT

Alle unsere Spitzen-Kuvertüren werden in der Schweiz hergestellt und sind mit Cocoa Horizons, halal und kaschier zertifiziert. Sie sind unverzichtbar für Konditoren, da sie eine unvergleichliche

Farbe und einen einzigartigen Geschmack garantieren. Dieses Sortiment umfasst die cremigste weiße Schokolade, zwei Signature-Milchschokoladen aus der Schweiz und eine dunkle Schokolade.



### CHMO065DLYAE6Z72

MILK DELYNA™ VOLLMILCH 34% **5 KG**

Herkunft: Westafrika

Ausgewogenheit zwischen sorgfältig ausgewählten Kakaobohnen und dem guten, cremigen Schweizer Milchgeschmack

Verwendung: Siehe Tabelle S. 32–33



# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

## SPEZIALITÄTEN SORTIMENT

Unsere Spitzen-Spezialitäten zeichnen sich durch einzigartige, vollständig natürliche Farben aus und bieten eine unnachahmliche Formbarkeit und Konsistenz. Diese Kuvertüren sind das Ergebnis intensiver Forschung und großer Leidenschaft für Schokolade, damit Sie täglich von außergewöhn-

lichen Produkten profitieren können. Stellen Sie sich vor, was Sie mit Schokoladen in makellosem Weiß, glänzendem Gold, leuchtendem Rot oder intensivem Schwarz kreieren könnten.



### CHWN153NUBLE6Z72

WHITE NUIT BLANCHE™ WEISS 37% **5 KG**

Herkunft: Elfenbeinküste und Ghana

Reines Weiß, das Schweizer Sahne und Milch vereint. Exquisite, cremige Süße, niedriger Zuckergehalt und eine vanillige Note, die im Mund bleibt.

Verwendung: Siehe Tabelle S. 32–33



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHMO201 ECUE6Z71	MILK ECUADOR VOLLMILCH 42%	1.5 KG	Die Kakaobohnen Arriba aus Ecuador mit ihrem gerösteten und fruchtigen Aroma zeigen eine wunderschöne braun-rote Farbe. 
CHDP202 LESKE6Z71	DARK LESUK 65%	1.5 KG	Mischung aus ecuadorianischen und dominikanischen Kakaobohnen. Zitrusnoten, die von einem subtilen rauchigen Nachgeschmack begleitet werden, sind deutlich erkennbar. 
CHDP103 VENE6Z71	DARK VENEZUELA 70%	1.5 KG	Die venezolanischen Kakaobohnen offenbaren eine Mokka-Note, kombiniert mit einer subtilen Bitterkeit. Intensiv im Kakaogeschmack. 

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 32 - 33

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHW-R118 GOLDE6-Z71	GOLD QUINTIN GOLD 31%	1.5 KG	Intensiver Karamellgeschmack, der dem karamellisierten Milch zu verdanken ist. Das Fehlen von Farbstoffen und zugesetzten Aromen macht ihn noch verführerischer. 
CHRQ010 RINAE6Z71	RUBY AZALINA™ RUBY 40%	1.5 KG	Intensiver, fruchtiger Beeren Geschmack, verbunden mit säuerlichen und frischen Noten. Hergestellt mit cremiger Schweizer Milch für ein abschließendes, samtiges und schmelzendes Finish. 

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 32–33

# WISSEN, WIE MAN UNSERE PRODUKTE RICHTIG VERWENDET

## BARRY CALLEBAUT

TYP	SORTIMENT	ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	KAKAO %	KAKAOBUTTER %	TEMPÉRAGE
WEIß	HERKUNFT	CHWQ29SATIE4U72	BLANC SATIN™ 29%	5-KG-SACK	29	35	28 - 30°C
MILCH	ERBE	CHF-N31LCAR-E4-U72	LACTÉE CARAMEL 31,1%	6-KG-SACK	31	35	28 - 30°C
	PURITY	CHM038LSUPE4U72	LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	5-KG-SACK	38	35	28 - 30°C
DUNKEL	PURITY	CHD-R55EXEL-E4-U72	EXCELLENCE 55%	5 / 20-KG-SACK	55	36	31 - 32°C
	PURITY	CHD-P64EBPU-E4-U72	EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%	5-KG-SACK	64	41	31 - 32°C
	HERKUNFT	CHDQ75TAZE4U70	TANZANIE 75%	2,5-KG-SACK	75	45	31 - 32°C

BEZEICHNUNG	UMMANTELUNG	FORMUNG	TAFEL	GANACHE	MOUSSE	EIS	DEKORATION	GETRÄNK
BLANC SATIN™ 29%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
LACTÉE CARAMEL 31,1%	●	●	●	●	●	●	●	●
LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	●	●	●	●	●	●	●	●
EXCELLENCE 55%	—	—	—	●	●	●	—	●
EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%	●	●	●	●	●	●	●	●
TANZANIE 75%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG

## CARMA

TYP	SORTIMENT	ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	KAKAO %	KAKAOBUTTER %	TEMPÉRAGE
WEIß	SPEZIALITÄTEN	CHWN153NUBLE6Z72	WHITE NUIT BLANCHE™ 37%	5-KG-SACK	37	40,1	28 - 30°C
GOLD	SPEZIALITÄTEN	CHW-R118GOLDE6-Z71	GOLD QUINTIN 31%	1,5-KG-SACK	31	40,2	28 - 29°C
RUBIN	SPEZIALITÄTEN	CHRQ010RINAE6Z71	RUBY AZALINA™ 40%	1,5-KG-SACK	40	36,1	30 - 32°C
MILCH	ESSENTIALS	CHM0065DLYAE6Z72	MILK DELYNA™ 34%	5-KG-SACK	34	38,4	29 - 31°C
	ESSENTIALS	CHM0201ECUE6Z71	MILK ECUADOR 42%	1,5-KG-SACK	42	44,2	29 - 31°C
DUNKEL	ESSENTIALS	CHDP202LESKE6Z71	DARK LESUK 65%	1,5-KG-SACK	65	42,3	30 - 32°C
	ESSENTIALS	CHDP103VENE6Z71	DARK VENEZUELA 70%	1,5-KG-SACK	70	44	30 - 32°C

BEZEICHNUNG	UMMANTELUNG	FORMUNG	TAFEL	GANACHE	MOUSSE	EIS	DEKORATION	GETRÄNK
WHITE NUIT BLANCHE™ 37%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
GOLD QUINTIN 31%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
RUBY AZALINA™ 40%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
MILK DELYNA™ 34%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
MILK ECUADOR 42%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
DARK LESUK 65%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
DARK VENEZUELA 70%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG

## DAS KNOW-HOW EINES GROSSEN FRANZÖSISCHEN CHOCOLATIERS

Mit mehr als 200 Jahren Tradition und Know-how setzt CÉMOI seine Expertise in den Dienst der Schokoladenprofis. Mit 23 Produktionsstätten, davon 14 in Frankreich, behauptet sich das Unternehmen als der führende französische Chocolatier und Meister in der Kunst der Kakaoverarbeitung zu Schokolade. CÉMOI entwickelt eine Reihe hochwertiger Rezepturen und erfüllt die spezifischen Anforderungen der anspruchsvollsten Schokoladenliebhaber.



©Cémoi

Unter den Top 3 der europäischen Hersteller von Labor- und Industriekollegen ist das Unternehmen ein unverzichtbarer Akteur in der Welt der Schokolade. Es arbeitet mit allen Akteuren der Lebensmit-

telindustrie (Kekshersteller, Chocolatiers, Eishersteller, Molkereiprodukte) sowie mit den größten europäischen Einzelhändlern für maßgeschneiderte Produkte zusammen.

## AUSWAHL FRISCHER KAKAO

In der Regel liefern die Plantagenbesitzer den Genossenschaften geerntete, fermentierte und getrocknete Kakaobohnen. Mit dem Konzept „Cacao Frais“ wählt der Plantagenbesitzer seine frischen Bohnen aus und übermittelt sie noch am Erntetag an die Fermentierungs- und Trocknungszentren von CÉMOI. Der Kakao wird dann direkt vor Ort von unseren Experten verarbeitet. Die „Sélection Cacao Frais“ ermöglicht es, 100 % der Kakaobohnen vom

Erntezeitpunkt bis zum Endprodukt zurückzufolgen. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, nachzuziehen, woher die Schokolade kommt, wer sie produziert hat und auf welche Weise. Das Programm bestätigt das Engagement und die Investitionen von CÉMOI in die nachhaltige Kakaoproduktion – zum Wohle der Plantagenbesitzer, der Umwelt und der Köche.

*„Weil es keine gute Schokolade ohne guten Kakao gibt.“*



©Cémoi

# KUVERTÜREN-SCHOKOLADEN

Ein vollständiges Sortiment französischer Kuvertüren-Schokoladen, das Tradition und Technik vereint und alle Bedürfnisse der Handwerker abdeckt. Eintauchen, Voll- oder Hohlformen, Ganache, Mousse usw.

Dieses Kuvertüren-Sortiment mit variierenden Kakaoperzenten ist in 5-kg-Tütchen mit Schokoladenplättchen verpackt – eine ideale Größe für präzises Dosieren und schnelles Schmelzen.



**CEM-18843**

**SUCCESSION WEISS 31% 5 KG**

Herkunft: Westafrika  
Hauptprofil: Forastero

Diese wenig süße Schokolade hat lange, milchige und cremige Noten, die sie zu einer sehr runden Schokolade machen.



Verwendung: Siehe Tabelle S. 38–39

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CEM-18840	SUCCESSION MILCH 38%	5 KG	Schöne dunkle Farbe und ein subtiler Schokoladengeschmack mit Nuancen von Karamell und Kakao. 
CEM-18831	SUCCESSION DUNKEL 64%	5 KG	Eine starke Präsenz von Kakaonoten, die ihm eine große Persönlichkeit verleiht. 
CEM-18830	SUCCESSION DUNKEL 72%	5 KG	Kraft und Subtilität mit feinen Kakaonoten und einem Hauch von gelben Früchten im Abgang. 

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 38–39



# SAVOIR BIEN UTILISER NOS PRODUITS

## CÉMOI

TYP	SORTIMENT	ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	FETTGEHALT	TEMPERIEREN
WEIß	SUCCESSION	CEM-18843	SUCCESSION WEISS 31%	5-KG-SACK	37%	26 - 28°C
MILCH	SUCCESSION	CEM-18840	SUCCESSION MILCH 38%	5-KG-SACK	40%	28 - 30°C
DUNKEL	SUCCESSION	CEM-18831	SUCCESSION DUNKEL 64%	5-KG-SACK	41%	30 - 32°C
	SUCCESSION	CEM-18830	SUCCESSION DUNKEL 72%	5-KG-SACK	46%	30 - 32°C

BEZEICHNUNG	UMMANTELUNG	FORMUNG	TAFEL	GANACHE	MOUSSE	EIS	DEKORATION	GETRÄNK
SUCCESSION WEISS 31%	●	●	●	●	●	●	●	●
SUCCESSION MILCH 38%	●	●	●	●	●	●	●	●
SUCCESSION DUNKEL 64%	●	●	●	●	●	●	●	●
SUCCESSION DUNKEL 72%	●	●	●	●	●	●	—	●

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG



# LABOR-SCHOKOLADEN

## SCHOKOLADENSTÄBCHEN



TB558356

### SCHOKOLADENSTÄBCHEN

1.6 KG

300 Einheiten

Klassische Bäcker-Schokoladenstäbchen  
100 % Zartbitterschokolade,  
backfest.



Hitzebeständig bis 200 °C,  
ohne zu verbrennen.  
Ca. 8 cm lang.

# LABOR-SCHOKOLADEN

## KAKAOBUTTER

CHO-580

### KAKAOBUTTER

3 KG

In Tropfen

Kristallisierte und desodorierte  
Kakaobutter



Ideal, um dem Schokoladen eine  
flüssigere Konsistenz und Ihren  
Zubereitungen eine cremige Textur zu  
verleihen.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
NCBHD706 BYEXX55	KAKAOBUTTER MYCRYO®	550 G	<p>Pulver</p> <p>Es wird zum Kochen von Lebensmitteln als Ersatz für jedes andere Fett (<math>\geq 200^{\circ}\text{C}</math>) und zum Temperieren von Schokolade verwendet.</p> <p>Mycryo® Kakaobutter wird zum Kochen von Lebensmitteln als Ersatz für jedes andere Fett und zum Temperieren von Schokolade verwendet.</p>

# LABOR-SCHOKOLADEN

## TROPFEN & GANACHEN



CHDDR75Y5E1U68

**DUNKLE SCHOKOLADENTROPFEN 50%** **1 KG**

Tropfen, 7500 Tropfen pro kg



Die dunklen Schokoladentropfen sind hitzebeständig.

Sie können wie klassische Labor-Schokolade verwendet werden (mit bitterem Geschmack) oder direkt in Ihre Backwaren eingearbeitet werden.

# LABOR-SCHOKOLADEN

## GLASUREN & GLASURMASSEN

CHO-603

**MILCH-GIANDUJA DIVO 40%** **6 KG**

In Tropfen

Hergestellt aus Haselnüssen aus dem Piemont in Italien, die mit dem IGP-Siegel (geschützte geographische Angabe) ausgezeichnet sind, kombiniert mit unserer Divo® 40% Milkschokolade. Ein genussvoller Gianduja mit dem Geschmack der Frucht.



Ideal für alle Anwendungen.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHDDR75 Y44CV568	<b>DUNKLE SCHOKOLADENTROPFEN 50%</b>	<b>10 KG</b>	Die dunklen Schokoladentropfen sind hitzebeständig. Sie können wie klassische Labor-Schokolade (mit bitterem Geschmack) verwendet oder direkt in Ihre Backwaren eingearbeitet werden. 

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
M9DBV656	<b>IVOIRE GLASURMASSEN</b>	<b>5 KG</b>	In Tropfen Eine elfenbeinfarbene Glasurmasse, die kein Temperieren benötigt und deren perfekter Glanz Ihre Desserts harmonisch umhüllt. 

# LABOR-SCHOKOLADEN

## KAKAOPULVER & KAKAOBOHNEN



CHO-850

KAKAOPULVER 22-24% MG

600 G



Dieses Kakaopulver mit 22–24 % Fettgehalt zeichnet sich durch seine intensiv rotbraune Farbe und seinen ausgeprägten Kakaogeschmack aus. Dank seines hohen Kakaobuttergehalts ist dieses alkalisch behandelte Kakaopulver ideal zum Dekorieren und Verfeinern all Ihrer Kreationen mit einem intensiven Kakaogeschmack.

*Das KAKAOPULVER 22–24 % eignet sich ideal für die Herstellung von Trüffeln und Dekorationen. Es ist ebenfalls bestens geeignet für die Zubereitung von Keksen, Glasuren und Schokoladengetränken.*

# LABOR-SCHOKOLADEN

## KAKAONIBS

CHO-800

KAKAONIBS AUS VENEZUELA

2 KG



Kakaonibs aus venezolanischen Kakaobohnen. Mit seinem intensiven Kakaogeschmack und seiner knusprigen Textur verleiht dieser Grue der Zubereitung sowohl Textur als auch Geschmack.

*Er eignet sich ideal für die Herstellung von Dekorationen, Ganachen und Eis.*



NIBSS502X47

ZERKLEINERTER KAKAOBRUCH

800 G



Nach der Röstung werden die ganzen Kakaobohnen zerkleinert. Durch einen sorgfältigen Winnow-Prozess werden die Schalen entfernt, sodass nur eine besonders reine und aromatische Zutat übrig bleibt: der Callebaut® Kakaobruch.

*Ideal für die Verwendung in Brötchen, Cookies oder Kuchen und perfekt zum Bestreuen von Desserts.*

# Mona Lisa +

## EINE GESCHICHTE, DIE IN DEN USA MIT EINEM KOCH... UND SEINER TASSE BEGINNT

„Wäre es nicht großartig, wenn Köche fertige Schokoladenraspel kaufen könnten?“, fragte sich Chef Peter eines schönen Morgens. Diese Frage führte zu einer größeren Idee, als er einige Jahre später nach seiner Ansiedlung in Hendersonville (North Carolina) begann, von der ultimativen Schokoladenschale zu träumen: wunderschön skulpturiert, mit vielen Blättern und Schokoladen in verschiedenen Farben...

Eines Nachts wacht Peter mitten in einem Traum über Leonardo da Vinci auf. Er hatte gerade erkannt, dass er, wie der italienische Genialität, Kunst, Wissenschaft und Technologie kombinieren musste, um seine Schale zu erfinden und sie Köchen auf der ganzen Welt vorzustellen. So entstand die Tulpen-Schale.

Als Hommage an Leonardo da Vinci und sein weltberühmtes Werk strebt Mona Lisa danach, Ihre Inspirationsquelle zu werden, um Desserts und Gebäck mit außergewöhnlichen Details zu veredeln.



## SCHOKOLADENDEKORATIONEN



CHDSV22206E008B

SCHWARZE EBENHOLZSPÄNE

2.5 KG

Die schwarzen Ebenholz-Schokoladenraspel sind Schokoladen, die eine knusprige Textur und ein unregelmäßiges Aussehen aufweisen.

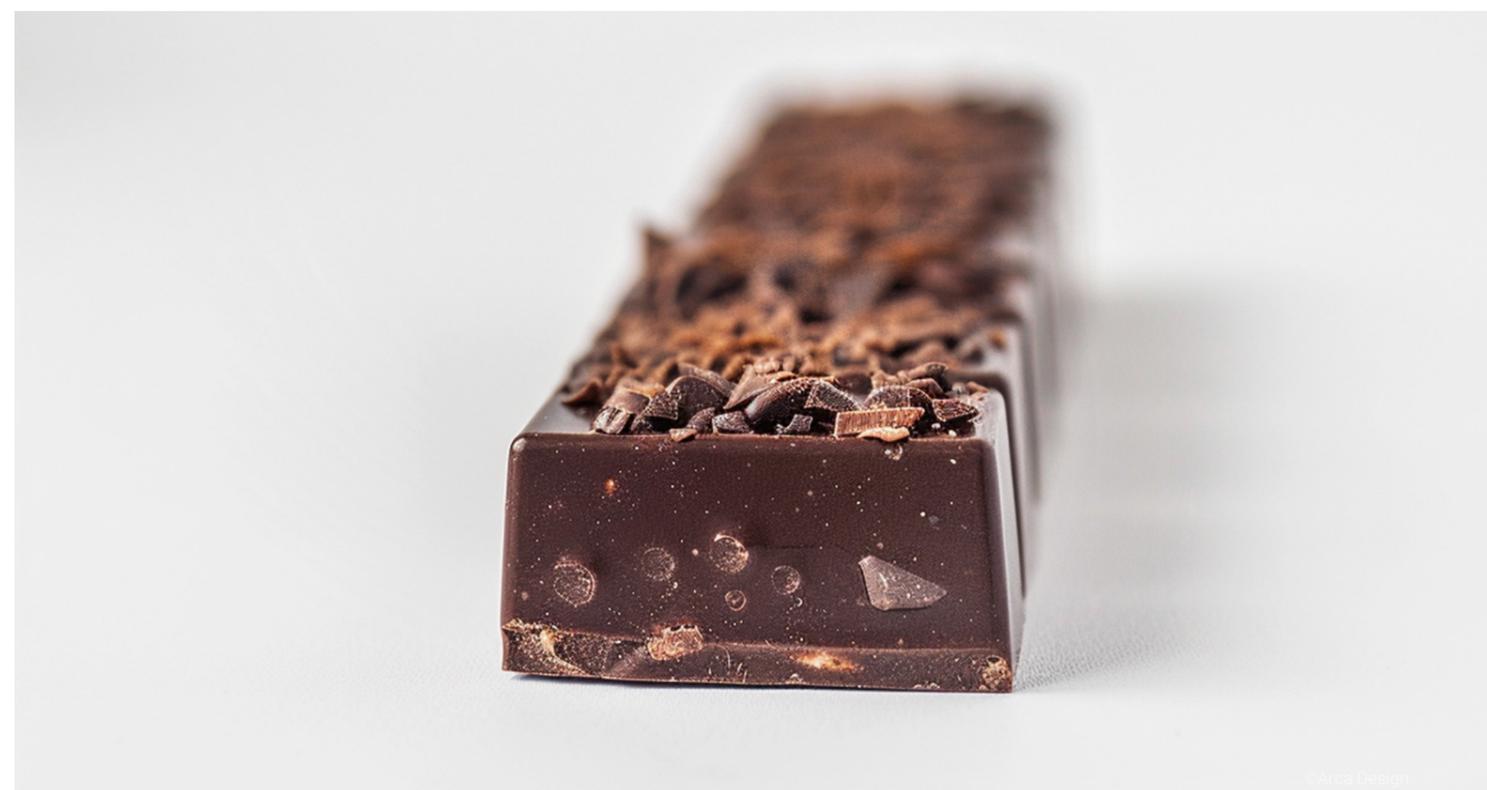


Verwenden Sie diese Dekoration für Ihre Backwarencreationen, Eiskreationen oder Süßwaren.



©Mona Lisa

Wie die Muse eines Künstlers wird Mona Lisa Ihre Informationsquelle für die neuesten Trends in Farben, Kunst, Design und mehr sein. Regelmäßig informiert, finden Sie hier die Inspiration, um den Künstler in sich zu wecken.



©Arca-Design



## Zucker & Salz

<a href="#">Lieferanten</a>	S. 50 - 55
<a href="#">Kristallzucker</a>	S. 56
<a href="#">Feinzucker</a>	S. 56
<a href="#">Puderzucker</a>	S. 57
<a href="#">Brauner Zucker</a>	S. 58
<a href="#">Fondant</a>	S. 60
<a href="#">Trimolinenzucker</a>	S. 61
<a href="#">Ewiger Schnee</a>	S. 61
<a href="#">Honige</a>	S. 62
<a href="#">Vanillezucker</a>	S. 64
<a href="#">Spezialzucker</a>	S. 65
<a href="#">Spezialsalze</a>	S. 65

*Cristalco* 🇫🇷

## BETTER BY NATURE

Cristalco ist ein führendes europäisches Unternehmen in der Zuckerproduktion mit Sitz in Frankreich. Wir vertreiben Rüben- und Rohrzucker.

Als verantwortungsvoller und nachhaltiger Partner ist Cristalco ein internationaler Akteur, der lokal verankert und weltweit offen ist.

*Cristalco*<sup>®</sup>  
BETTER BY NATURE

Seit über einem Jahrhundert pflegen wir unser Know-how, um das Beste aus Zucker, Alkohol und Bioethanol zu produzieren. Ständige Verbesserung ist Teil unserer DNA. Wir streben ständig danach, uns neu zu erfinden, um mehr Qualität, Zuverlässigkeit, Effizienz und Nachhaltigkeit zu garantieren sowie innovative Lösungen zu bieten. All dies geschieht im Einklang mit der Natur und den Menschen, die sie bewirtschaften. Denn es ist das Streben nach Verbesserung, das uns besser macht.



©Victoria Priessnitz

*Dawn* 🇺🇸

## DER UNTERSCHIED VON DAWN

Dawn Foods, ein 1920 in Jackson, Michigan gegründetes Familienunternehmen, ist heute ein globaler Akteur in der Herstellung und dem Vertrieb authentischer amerikanischer Backwaren. 2011 erwarb Dawn Foods Unifine Food & Bake Ingredients und vereinte so das Fachwissen zweier

Unternehmen: Dawn, Spezialist für amerikanische Produkte, und Unifine, ein europäischer Experte für Zutaten für feine Backwaren. Diese Fusion ermöglichte es Dawn Foods, ein weltweiter Lieferant für alle Bereiche der Backkunst zu werden.



©Dawn

**Dawn**<sup>®</sup>

Bei Dawn Foods stehen wir im Dienst unserer Kunden und arbeiten daran, all ihre Bedürfnisse mit unserer vollständigen Produktpalette zu erfüllen, von der Zutat bis hin zum fertigen Gebäckprodukt. Unser Versprechen ist es, zu bieten:

- Den besten Geschmack, als Spezialist für Backwaren seit fast einem Jahrhundert
- Zutaten von höchster Qualität, um ein Ergebnis zu garantieren, das Ihren Erwartungen entspricht
- Produkte, die an die spezifischen Bedürfnisse jedes einzelnen angepasst sind
- Inspiration, um zahlreiche köstliche Rezepte zu kreieren, die auf den neuesten Verbrauchstrends basieren

Louis François 

## LEIDENSCHAFT UND KNOW-HOW

Seit über einem Jahrhundert pflegt die Société Louis François ihre Leidenschaft für Innovation und Exzellenz. Mit einem Produktionsstandort und einem Labor in der Île-de-France stellt das Unternehmen eine breite Palette von Produkten her und vertreibt diese weltweit für die Bereiche Bäckerei, Konditorei, Schokoladenherstellung, Eiscreme und Gastronomie.

Die Langlebigkeit einer Leidenschaft und eines Know-hows erfordert Aufmerksamkeit und Wertschätzung. Seit drei Generationen setzt sich Louis FRANÇOIS dafür ein, diese Tradition mit Strenge, Kreativität und Demut zu wahren.

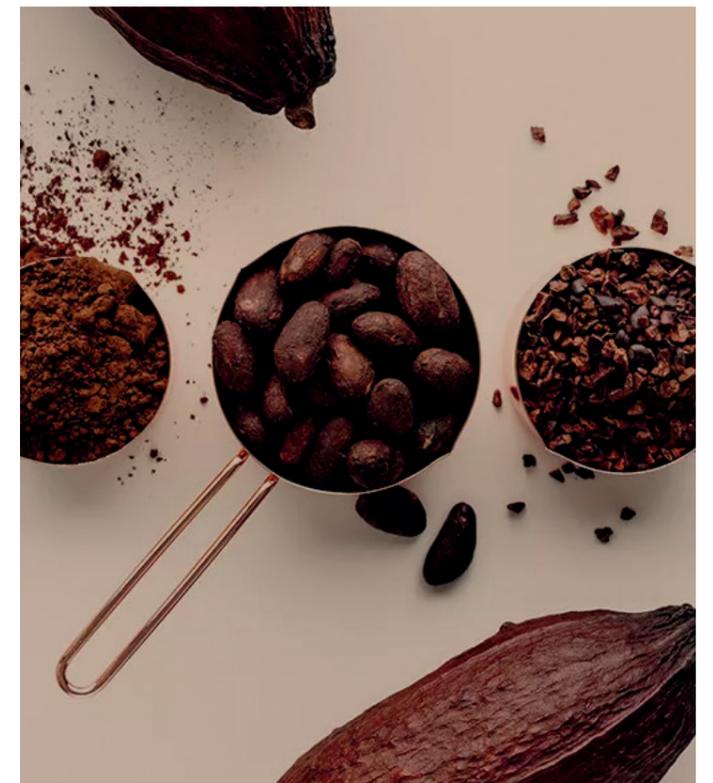


©Louis François

Ranson 

## NUR DAS BESTE

Unsere Geschichte begann vor 70 Jahren mit unserem Großvater Lucien Ranson, einem neugierigen Bäcker, der seinen eigenen Marzipan kreierte und auf den Markt brachte. Zwei Generationen und fast 300 Mitarbeiter später sind wir immer noch ein unabhängiges Familienunternehmen, das sich leidenschaftlich für unübertroffene Qualität bei Rohstoffen, Zutaten, Produkten und Dekorationen einsetzt.



©Ranson

Seitdem haben wir uns vom exklusiven Großhändler für Bäckereibedarf zu einem Distributor und Hersteller von Produkten für die Bäckerei- und Konditoreibranche, die Schokoladenherstellung,

die Gastronomie, die Eiskremproduktion und die Lebensmittelindustrie entwickelt. Dabei legen wir immer noch großen Wert auf den Mehrwert, der sich durch Qualität und Service ausdrückt.

*Boudet* 🇫🇷

## DAS MORGENDLICHE GLÜCK

Alles begann mit der Marke „Daniel Boudet“, die für den traditionellen Handel bestimmt war: großzügige Marmeladen mit einem hohen Fruchtanteil (55 %). Das Abenteuer geht nun seit über 25 Jahren weiter, mit einer erweiterten Produktpalette und weiteren Marmeladensorten.

Das Know-how unseres Produktionsteams, die Beherrschung der verschiedenen Herstellungsprozesse, die Auswahl der richtigen Obstsorten, die Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt und eine optimale Kochzeitverwaltung sind der Schlüssel zu unserer Langlebigkeit und dem einzigartigen Geschmack unserer Produkte.

Im Herzen der Ariège, in Lorp Sentaraille, stellt die „Compagnie des Pyrénées“ seit über 25 Jahren Marmeladen und Fruchtzubereitungen mit einzigartigem Geschmack her (Gelees, Kompotte, Saucen usw.). Kürzlich wurden auch Konfitüren und Gewürze in unser Sortiment aufgenommen.

**BOUDET**  
— LE FRUIT DEPUIS 1987 —

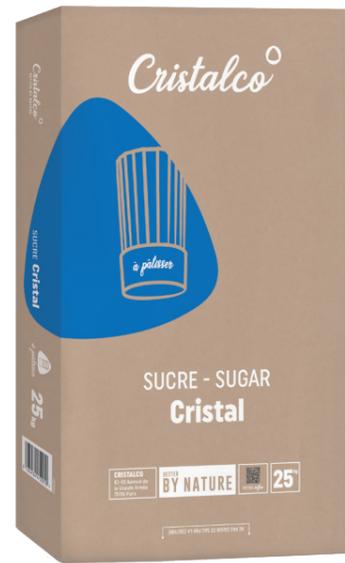


©Boudet



©Jess Bailey Designs

# KRISTALLZUCKER & FEINZUCKER



CRI-10441131

## KRISTALLZUCKER

25 KG

Kristallzucker ist eine Zuckerart, die grober gemahlen ist. Er hat eine körnige Textur.



*Kristallzucker wird häufig für Kuchen und Kekse verwendet. Er verleiht eine knusprige Textur.*

# PUDERZUCKER



CRI-10256121

## STÄRKEPUDERZUCKER

1 KG

Amylace Puderzucker ist ein weißes Pulver, das durch sehr feines Mahlen von weißem Kristallzucker gewonnen wird. Es enthält zwischen 2 und 3 % Stärke als Antiklumpmittel, um die Bildung von Klumpen durch Feuchtigkeit zu verhindern.



*Er wird für Dekorationen, zur Herstellung von Glasuren verwendet oder ersetzt manchmal Feinzucker oder Kristallzucker in bestimmten Rezepten.*

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRI-10424046	FEINZUCKER	25 KG	Er wird in der Konditorei und Bäckerei verwendet. Feinzucker ist fein gemahlen. 

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRI-10429515	STÄRKEPUDERZUCKER	10 KG	Er wird für Dekorationen, zur Herstellung von Glasuren verwendet oder ersetzt in bestimmten Rezepten Feinzucker oder Kristallzucker. Stärkepuderzucker ist ein weißes Pulver, das durch sehr feines Mahlen von weißem Kristallzucker gewonnen wird. Es enthält zwischen 2 und 3 % Stärke als Antiklumpmittel, um die Bildung von Klumpen durch Feuchtigkeit zu verhindern.  

# BRAUNER ZUCKER



CRI-10050100

## ROHZUCKER

1 KG

Rohzucker ist ein brauner Zucker, der aus Zuckerrohr gewonnen wird.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRI-10483124	ROHZUCKER	25 KG	Cassonade ist ein brauner Zucker, der aus Zuckerrohr gewonnen wird. 

CRI-10485511

## GOLDENE VERGEOISE-ZUCKER

10 KG

Bewahrt die volle Authentizität der Rezepte (Spekulatius, Brownies, Cookies, Waffeln usw.).



# FONDANT



DAW-772333100

## KONDITIONERFONDANT 1 KG

Standard-Fondant, vielseitig einsetzbar.  
Cremige Textur  
Absolut weiß



Verdünnung mit 10 %  
Zuckersirup

# TRIMOLINENZUCKER & EWIGER SCHNEE



CRI-15704320

## INVERTZUCKER TRIMOLINE 7 KG

Pulver

Pastöse Substanz, von weiß bis hellgelb, sehr cremig.



Reduzierung der relativen Gleichgewichtsluftfeuchtigkeit. Hilft, das Aroma zu verstärken und zu bewahren. Verhindert das Austrocknen nach dem Auftauen.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
DAW-772403100	KONDITIONERFONDANT	8 KG	Verdünnung mit 10 % Zuckersirup Standard-Fondant, vielseitig einsetzbar. Cremige Textur Absolut weiße Farbe
DAW-772380100		15 KG	Verdünnung mit 10 % Zuckersirup Standard-Fondant, vielseitig einsetzbar. Cremige Textur Absolut weiße Farbe

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRI-15704120	INVERTZUCKER TRIMOLINE	16 KG	Reduzierung der relativen Gleichgewichtsluftfeuchtigkeit. Hilft, das Aroma zu verstärken und zu bewahren. Verhindert das Austrocknen nach dem Auftauen. Pastöse Substanz, von weiß bis hellgelb, sehr cremig.

DAW-803305302

## SUBLIMER FONDANT 7 KG

Perfekte Konsistenz, flexible und elastische Textur.  
Hervorragende Stabilität bei positiver und negativer Kälte.



Einfach und schnell in der Anwendung. Direkt bei Raumtemperatur (über 25°C) anwendbar.



RAN-00006212

## EWIGER SCHNEE 5 KG

Einsatzbereit

Ewiger Schnee ist ein Zucker, der feuchtigkeitsbeständig ist und im Kühlschrank stabil bleibt.



Zum Bestreuen Ihrer Kreationen, es wird wie Puderzucker verwendet.



# HONIGE



COP-BOUD2NMFL

## BLÜTENHONIG

28 G

Einsatzbereit, in Paste, 60  
Einheiten pro Karton

100 % rein und natürlich, bernsteinfarben,  
mild und sehr flüssig. Garantiert ohne  
Honig aus China, ohne Zusatzstoffe, ohne  
Konservierungsstoffe, ohne Zuckerzusatz,  
gefiltert und pasteurisiert für den  
professionellen Einsatz.

**BOUDET**  
LABORATOIRES

BRO-00124

## BLÜTENHONIG

5 KG

Einsatzbereit, in Paste

100 % rein und natürlich,  
bernsteinfarben, mild und sehr  
flüssig. Garantiert ohne Honig  
aus China, ohne Zusatzstoffe,  
ohne Konservierungsstoffe, ohne  
Zuckerzusatz, gefiltert und pasteurisiert  
für den professionellen Einsatz.

**BROVER**  
LABORATOIRES



# VANILLEZUCKER



ANC-1-42-011765

VANILLEZUCKER MIT BOURBON-VANILLE **1 KG**

Körner 

Ein natürliches Bourbon-Vanille-Aroma. Ein brauner Zucker, Pure Cane Selection. 10 g Vanillezucker für 1 L Flüssigkeit oder für 500 g Mehl.

# SPEZIALZUCKER



LOF-921

ISOMALT GALLIA

1 KG

Isomalt ist ein weißes, süß schmeckendes Pulver, das wenig hygroskopisch ist und als Ersatzsüßstoff verwendet wird. Es reduziert die Feuchtigkeitsaufnahme von Konfekt und erleichtert die Verarbeitung von gebranntem Zucker zur Herstellung raffinierter Zuckerdekorationen.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
LOF-1951A	SORBIT	1 KG	<i>Kann als Füllsüßstoff oder Presshilfsmittel in zuckerfreien Süßwaren sowie als Feuchthaltemittel und Stabilisator in Keks- und Backwarenwendungen verwendet werden: E420 (ii).</i> Sorbit ist ein weißes, kristallines, geruchloses Pulver, das sehr gut in Wasser löslich ist. Es wird durch Hydrierung von Dextrose und anschließende Kristallisation gewonnen. 
LOF-450A	DEXTROSE	1 KG	<i>Senkt den Gefrierpunkt von Speiseeis und Sorbets und verhindert die Kristallisation. Unterstützt die Fermentation von Hefeteigen.</i> Ein einfaches, fein gemahlene Zuckerpulver mit mildem Süßgeschmack. 
LOF-1952D	KRISTALLISIERTES SORBIT	25 KG	<i>Hoch wasserlöslicher Stabilisator, leicht löslich in Ethanol. Stark hydrophil, bindet und stabilisiert die Feuchtigkeit und erhält die Plastizität der Teige, ohne deren Farbe zu verändern.</i> Grobkörniges, gereinigtes, weißes kristallines Sorbitpulver. 
LOF-330D	DEXTROSE MONOHYDRATE	25 KG	- 
DAW-777 040100	GLUKOSESIRUP	1 KG	- Glukose verleiht Ihren Keksen eine weiche Textur und macht Ihre Speiseeiscremes cremiger im Geschmack. 
DAW-777 001100	GLUKOSESIRUP	7 KG	- Glukose sorgt für eine zarte Konsistenz Ihrer Kekse und verleiht Ihren Speiseeiscremes eine cremigere Textur. 
RAN-0000 6470	GLUKOSESIRUP	14 KG	- 
LOF-1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA	1 KG	<i>Seine kristallisationshemmende Eigenschaft (Absorption von Restfeuchtigkeit) reguliert die Viskosität der Mischungen, verbessert die Geschmeidigkeit und den feinen Geschmack, verleiht Cremigkeit, sorgt für ein besseres Volumen und verzögert das Schmelzen von Eis am Stiel.</i> Super Neutrose ist ein Stabilisator, der hauptsächlich für Sorbets verwendet wird. 
LOF-1364D	DEHYDRIERTES GLUKOSEPULVER	25 KG	- 
LOF-1365H	DEHYDRIERTES GLUKOSEPULVER	5 KG	- 
LOF-10139	PÂTISSIER-GLUKOSE 40	1 KG	- 

# SALZE



LOF-339J

CALCIUMCHLORID

1 KG



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	DESCRIPTION
COR-1000004	FEINES SALZ	25 KG	





## *Mehle, Mischungen & Hefen*

Lieferanten	S. 70 - 71
Mehle	S. 72
Gebrauchsfertige Mischungen	S. 73
Hefen	S. 74
Backtriebmittel	S. 75

*Degrange* 

## SEIT 1704

Die MINOTERIE DEGRANGE ist auf die Herstellung von Weizenmehl (Hart- und Weichweizen) sowie Metail-Mehl, Mehl aus anderen Getreidesorten, Hülsenfrüchten oder Knollen spezialisiert. Das Unternehmen ist zudem in der Produktion von fertig vorbereiteten Mehlen für Bäckerei, Patisserie, Feingebäck, Konditorei und Catering tätig. Die Produktion umfasst ausschließlich Weizenmehle, darunter Hartweizenmehl, Weichweizenmehl und Bäckerweizenmehl.



*Lesaffre* 

## WIR PFLEGEN UNSER UNTERNEHMEN SO, WIE WIR UNSERE KULTUREN PFLEGEN.

Indem Lesaffre die Fermentation in den Mittelpunkt seiner Aktivitäten stellt, engagiert sich das Unternehmen für biotechnologische Fortschritte, die zu einer gesünderen und nachhaltigeren Zukunft beitragen. Das grenzenlose Potenzial von Mikroorganismen (wie Hefen und Bakterien) ermöglicht

es uns, in den Märkten für Bäckerei, Geschmack und kulinarischen Genuss, Ernährung/Gesundheit sowie industrielle Biotechnologien tätig zu sein. Das Ziel von Lesaffre ist es, die Welt besser zu ernähren und zu schützen.

Wie für jedes Lebewesen hat auch unsere Vergangenheit nur einen Zweck: uns zu ermöglichen, unsere Zukunft aufzubauen.



# MEHLE



DEG-3402

## MEHL T45

1 KG

Weißes Mehl, vom Kleieanteil befreit. Ideal für Crêpes oder Financiers.



Weizenmehl.

# GEBRAUCHSFERTIGE MISCHUNGEN



DAW-600083006

## WAFFELMIX

3.5 KG

Ohne Konservierungsstoffe, 100 % natürliche Aromen  
Halal-zertifiziert



Diese Pulvermischung ist ideal zur Herstellung von süßen oder herzhaften Waffeln mit einem leichten und weichen Kern.

Für 1000 g Mix 710 g Wasser hinzufügen.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
DEG-3137	MEHL GRAU VERT	25 KG	Weizenmehl. Hat einen höheren Proteingehalt als gewöhnliches Mehl, was ihm eine größere Elastizität verleiht. Es verfügt über eine bessere natürliche Triebkraft. 
DEG-3171	MEHL T65 BLAU	25 KG	Weizenmehl. Ideal für die Herstellung von Weißbrot. 
DEG-3174	MEHL T65 FRANZÖSISCHE TRADITION	25 KG	Weizenmehl. Ohne Zusatzstoffe. Sie wird hauptsächlich verwendet, um Broten und Baguettes eine cremefarbene, luftige Krume und eine knusprige Kruste zu verleihen. 

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
DAW-600085006	PANCAKE-MIX	3.5 KG	Ohne Konservierungsstoffe, 100 % natürliche Aromen. Halal-zertifiziert. Für 1000 g Mix 1120 g Wasser hinzufügen.  Diese Pulvermischung ist ideal für die Herstellung von süßen oder herzhaften Donuts mit einem leichten und weichen Kern.
DAW-2396837	MUFFIN-MIX	12.5 KG	Für 1000 g Mix 500 g Wasser und 300 g Öl hinzufügen.  Vielseitig und von hoher Qualität – luftige und wunderbar weiche Textur, die eine gute Haftung der Zutaten gewährleistet.

## HEFEN



LES-100004562

### HIRONDELLE 1895

10 KG

Frische Hefe. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungen, wie Brot, Brioche und Pizzen.

LESAFFRE

## BACKTRIEBMITTEL



ANC-1-42-003264

### BAKCPULVER

1 KG

Backpulver, chemische Hefe. Sofortige Triebkraft beim Backen und verzögerte Triebkraft beim Ruhen vor dem Backen.

ancel



### VERWENDUNG

Standarddosierung: 30 g für 1 kg Mehl.  
Kekse und Butterkekse: 12 g für 1 kg Mehl.  
Choux-Paste: 18 g für 1 kg Mehl.  
Kuchen, Madeleines, trockene Kuchen, Donuts: 24 g für 1 kg Mehl.  
Croquets, Pariser Gebäck: 30 bis 36 g für 1 kg Mehl.

Es wird nicht empfohlen, Baking Powder direkt mit flüssigen oder heißen Zutaten zu vermengen. Für die Zubereitung von Choux-Paste das Baking Powder zuletzt hinzufügen, wenn der Teig abgekühlt ist.



# Aromen

Lieferanten S. 76 - 82

Vanille

Vanilleschoten S. 83

Flüssigextrakte S. 85

Natürliche flüssige Aromen S. 86

Natürliche Aromen in Paste S. 88 - 89

Synthese-Aromen S. 90

Kaffeeextrakte S. 90



*Sevarome* 

## IM DIENST DER HANDWERKER

SEVAROME, mit Sitz in Yssingeaux (Auvergne Rhône Alpes, Frankreich), ist eine Marke, die für ihr Fachwissen und ihre Kompetenzen auf dem Markt des süßen Handwerks anerkannt ist. Dank ihrer Expertise bietet SEVAROME verschiedene Produktlinien für die Bäckerei, Patisserie, Confiserie, Chocolaterie, Eis und Gastronomie an. Diese Produktlinien umfassen natürliche Aromen (in Paste oder Pulver), Fruchtpasten für Nüsse, Farbstoffe, Lebensmittelzutaten sowie maßgeschneiderte Lösungen.



SEVAROME, aufmerksam auf die Marktentwicklungen und die Zufriedenheit ihrer Kunden – Industrieunternehmen, Händler, Spitzenköche und Fachleute der Dessertwelt – bietet Ihnen funktionale und flexible Lösungen, die auf Ihre technischen, wirtschaftlichen, regulatorischen und sozialen Anforderungen abgestimmt sind.

  
**Sevarome**  
BY NACTAROME

## Pastry Partner

### ÜBER 20 JAHRE ERFAHRUNG

Seit über 20 Jahren im Dienst von Spitzenkonditorien ist Emilie Martinez Ihr Partner in der Patisserie: Ihre Spezialität ist es, die besten Produkte zu finden. Das Vanille stammt aus Madagaskar, mit einem kontrollierten Vanillingehalt, der in der Regel bei etwa 1,8 % liegt, sowie mit gut fleischigen und großen Schoten (16 bis 20 cm). Die Gold- und Silberblätter werden in Frankreich von einem auf Handprägung spezialisierten Unternehmen hergestellt. Alles, um Ihre Kreationen zu veredeln!



## Trablit

### EIN UNVERGLEICHLICHES REZEPT, DAS SEIT 1845 WEITERGEGEBEN WIRD.

Trablit ist ein Unternehmen, das sich auf die Röstung und Extraktion von Kaffee spezialisiert hat. Es ist in der Tradition verwurzelt und überträgt ein „unvergleichliches“ Zutatenwissen von Generation zu Generation und weltweit. Als anspruchsvoller Röster beherrscht Trablit die Kunst des Mischens der Kaffeebohnsensorten, der Röstung und der empfindlichen Extraktion der Aromen, um natürliche

Extrakte und subtile, aromatische Pasten von gleichbleibend hoher Qualität zu erhalten, ganz ohne Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Diese aromatischen Konzentrate aus Kaffee und Nüssen, die durch einen langsamen Prozess gewonnen werden, ermöglichen es Ihnen, Ihre gesamten Kreationen zu bereichern.

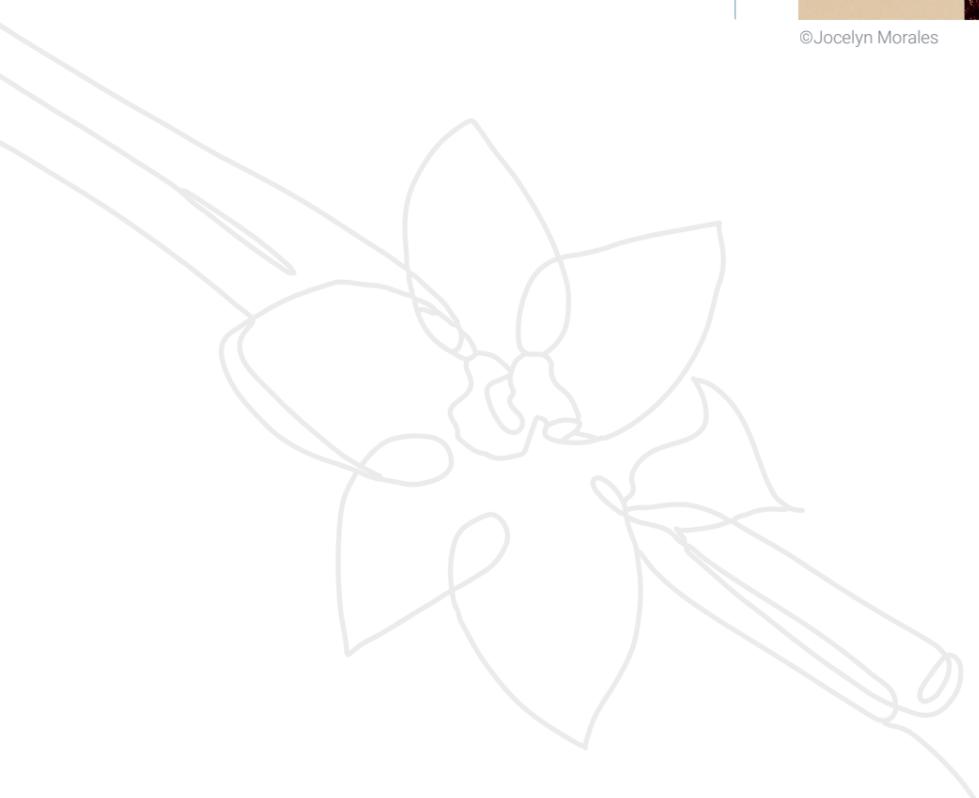


## EIN FÜHRENDER AKTEUR AUF DEM AROMAMARKT SEIT 55 JAHREN.

Seit 55 Jahren ist Sébalcé ein führender Akteur auf dem Aromamarkt und hat sich einen hervorragenden Ruf erarbeitet, dank der sorgfältigen Auswahl seiner Rohstoffe, die in Kombination mit seinem Fachwissen Produkte von höchster Qualität garantieren. Sébalcé bietet Vanilleschoten, Extrakte und flüssige Aromen, die jeder Kreation eine unverwechselbare aromatische Signatur verleihen.



©Jocelyn Morales

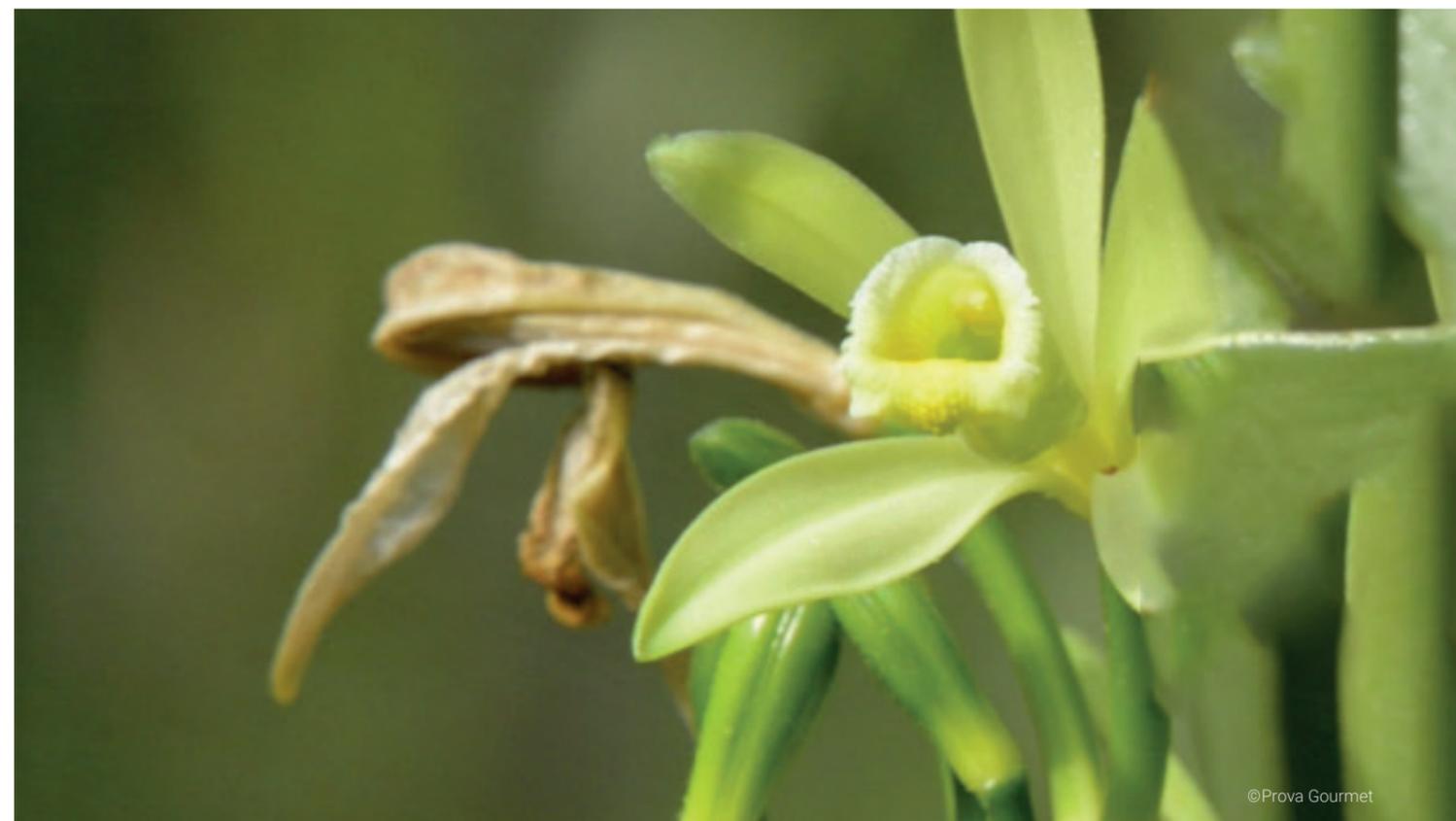


## BEVORZUGTER LIEFERANT AUSSERGEWÖHNLICHER AROMEN

Seit 1946 ist Prova Gourmet der bevorzugte Lieferant außergewöhnlicher Aromen für Fachleute der Gastronomie.

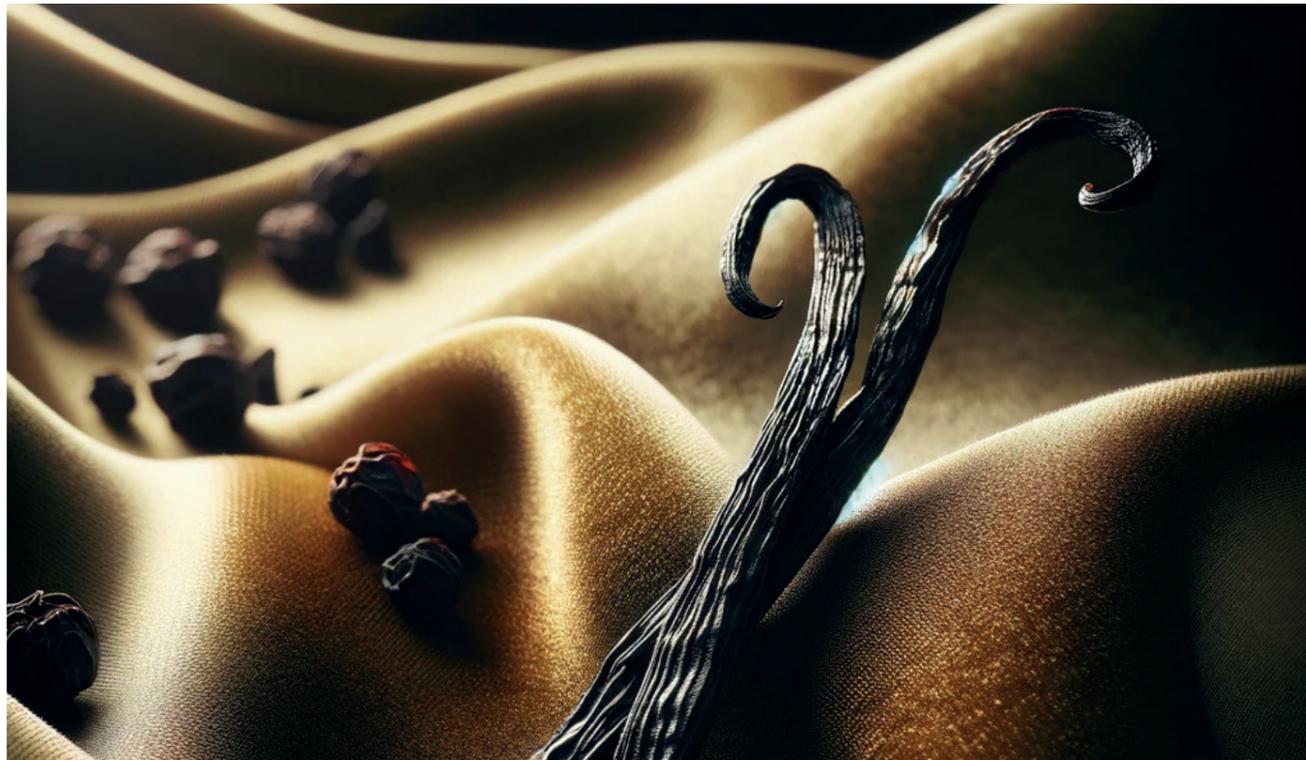
Ein Team aus Experten und Passionierten sucht die besten Zutaten, darunter Vanillen aus verschiedenen Ursprüngen, und verarbeitet sie, um Produkte mit unvergleichlichen Aromen zu kreieren. Das Sortiment umfasst außergewöhnliche Vanilleschoten, Extrakte, Pasten, Kakaobutter mit Extrakten, Pulver, Zucker und Karamell.

Diese Produkte sind sowohl von höchster Qualität als auch einfach in der Anwendung und praktisch, sie inspirieren die Köche und ermöglichen es ihnen, mehr Zeit für die Kreation zu gewinnen. Alle Produkte werden in Frankreich hergestellt.



©Prova Gourmet

**SPIKSA IST VOR ALLEM EINE LEIDENSCHAFT FÜR NATÜRLICHE PRODUKTE.**



©Gülseher Aykac

Gegründet im Jahr 2015, ist Spiksa die Idee eines leidenschaftlichen Weltküchenliebhabers. Neugierig auf die kulinarischen Traditionen der Welt, wollte er ganz natürlich seine Entdeckungen mit anderen teilen. Vom Safran über Arganöl bis hin zur Vanille – alle unsere Produkte haben eines gemeinsam: Sie stammen alle aus einem handwerklichen Herstellungsprozess.

Wir haben uns mit den besten Produzenten zusammengesetzt, deren Handwerkskunst von Generation zu Generation weitergegeben wird und für die der Respekt vor der Umwelt oberstes Gebot ist.

**VANILLE**

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
SEB-1-42-011281	FLÜSSIGER BOURBON-VANILLEEXTRAKT	500 ML	<p>Flüssiger Bourbon-Vanilleextrakt. Ohne Zusatzstoffe, ohne Karamell, ohne Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe. Er verleiht Ihren Kreationen (Eis, Crèmes, Ganachen, Süßwaren, Kekse, Kuchen) einen intensiven Vanillegeschmack und einen lang anhaltenden Nachgeschmack. Sein aromatisches Profil wird von fruchtigen Noten und Traubenaromen dominiert.</p> <p>Das biologische natürliche Vanilleextrakt ist eine gebrauchsfertige Zutat, die in den meisten Vanille-Rezepten verwendet werden kann. Sie können eine Vanilleschote durch 2 oder 3 Teelöffel Vanilleextrakt ersetzen.</p> 
VMG2023 2024FR	VANILLESCHOTE AUS MADAGASKAR	250 G	<p>Die Schoten werden sorgfältig nach ihrer Größe und ihrem Gewicht ausgewählt. Sie sind fleischig, fett, groß und sehr aromatisch.</p> <p>Eine außergewöhnliche Vanilleschote aus Madagaskar, angebaut in Anstahalina, 20 km von Sambava, der "Vanillehauptstadt" Madagaskars.</p> 



©Karolina Grabowska

# NATÜRLICHE FLÜSSIGE AROMEN

Wir sind von einer einfachen Erkenntnis ausgegangen: Heute gibt es im Bereich der Lebensmittelaromatisierung keine 100 % natürlichen Produkte, die den echten Geschmack der Pflanzen, aus denen sie stammen, treu wiedergeben. Die Lösung war, einen innovativen Ansatz zu entwickeln: eine

100 % natürliche Aromatisierung anzubieten, die größtenteils aus Bio-Pflanzen stammt, mit extrem hoher Konzentration und im Einklang mit den Jahreszeiten und Geschmacksrichtungen.



ANL029814.U1L

ROSE

500 ML

Empfohlene Dosierung: 1 g/kg  
Alkoholgehalt: 95 % vol.



Verwendung: Speiseeis, frische und gefrorene Patisserie, Ganachen



# NATÜRLICHE AROMEN IN PASTE



PAN012146.U1KG

ZITRONE

1 KG

Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg

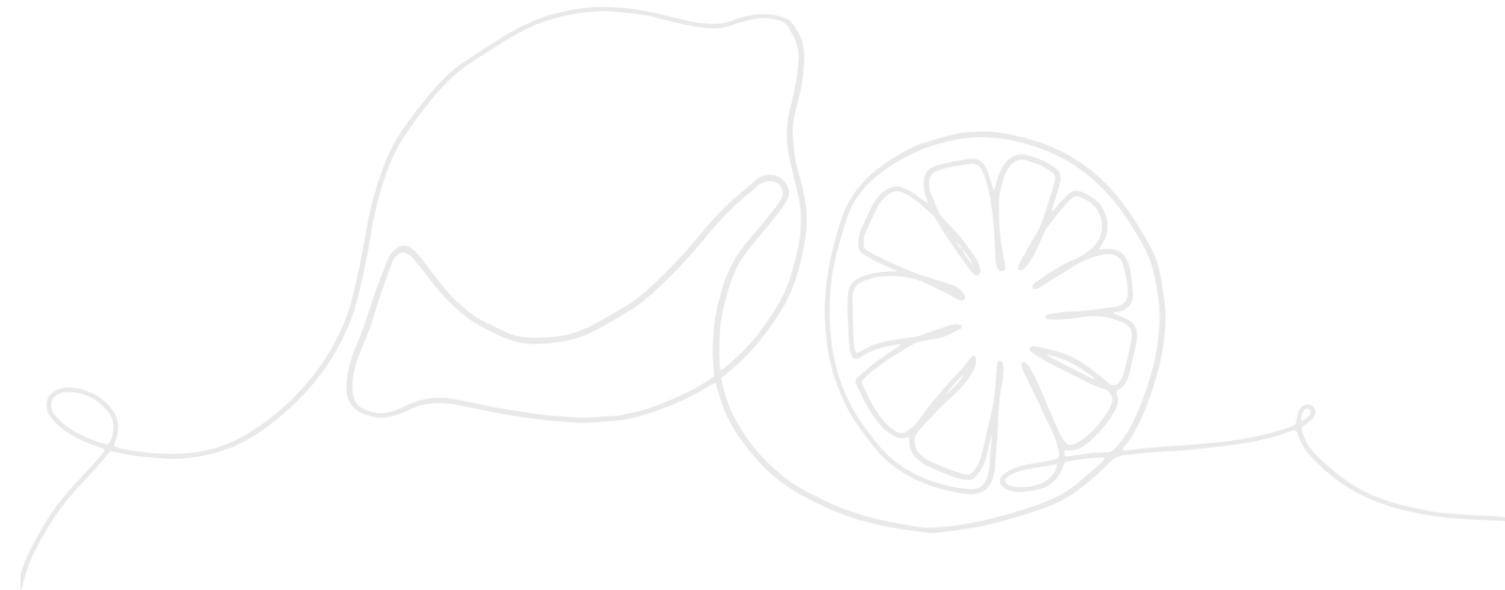


Verwendung: Frische und gefrorene  
Pâtisserie, Ganachen, Kekswaren,  
Feingebäck, Backwaren, Speiseeis

# NATÜRLICHE AROMEN IN PASTE

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PAN01 2157.U1KG	BIRNE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg 
ANL01 2159.U1KG	VANILLE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg Verwendung: Frische und gefrorene Pâtisserie, Ganachen, Kekswaren, Feingebäck, Backwaren, Speiseeis 
ANL038 019.U0.5KG	BITTERMANDEL	1 KG	Empfohlene Dosierung: 6 g/kg 

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PAN01 2147.U1KG	ERDBEERE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg 
PAN01 2148.U1KG	HIMBEERE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg 
PAN01 2150.U1KG	MANDARINE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg 
PAN01 2271.U1KG	MANGO	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg Verwendung: Frische und gefrorene Pâtisserie, Ganachen, Kekswaren, Feingebäck, Backwaren, Speiseeis 
PAN01 2152.U1KG	ORANGE	1 KG	Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg 
PAN01 2274.U1KG	PASSIONSFRUCHT	1 KG	Empfohlene Dosierung: 25 - 30 g/kg 



# SYNTHESE-AROMEN & KAFFEEEXTRAKTE



SEB-1-42-004137

## KARAMELL

1.35 KG

Flüssig



Fertig gemischtes Karamellaroma zum Aromatisieren und Färben Ihrer Kreationen.

*Intensiver Geschmack. Schöne braune Farbe. Produkt resistent beim Backen und Einfrieren. Dosierung: Je nach gewünschter Intensität.*

TRA-TRAB1

## KAFFEEEXTRAKT

1 L

Konzentrierte Aromen aus Kaffeebohnenarten



28% Trockensubstanz aus traditionell geröstetem Kaffee.

*Verwendung: Buttercremes, Speiseeis, Pâtisseriescremes, Fondant, Desserts, Café au Lait usw. Empfohlene Dosierung: 20 bis 25 g/kg*





## Farbstoffe & Dekorationen

<u>Lieferanten</u>	S. 94 - 95
<u>Einführung in Farbstoffe</u>	S. 96 à 97
<u>Flüssige Farbstoffe</u>	
Farbige Kakaobutter	S. 99
<u>Pulverfarbstoffe</u>	
Wasserlöslich	S. 100
<u>Velours-Sprayfarbstoffe</u>	S. 104
<u>Dekorationen</u>	
Gold-/Silberblätter	S. 105
Kreppbruchstücke	S. 105
<u>Natürliche Dekorationen</u>	S. 106

## EINE HISTORISCHE MARKE

Ancel, eine historische Marke, hat sich einen hervorragenden Ruf durch die Qualität ihrer Patisseriecremes und des Backpulvers „Baking Powder“ erarbeitet, die mittlerweile zu den unverzichtbaren Produkten auf dem Markt gehören.

Dank der Präsenz dieser traditionellen Produkte, die von Handwerkern seit fast einem Jahrhundert verwendet werden, ist Ancel zu einer Referenzmarke geworden.



©Danik Prihodko



Während Ancel nach wie vor für die Qualität und Vielfalt seiner Patisseriecremes bekannt ist, verfügt die Marke heute über ein weit diversifiziertes Fachwissen: Patisserie-Zutaten, zusammengesetzte Mehle, Zubereitungen für Bavarois, Glasuren, Füllungen, Füllungen, Dessert-Saucen...

Ein breites Sortiment, das hervorragende Geschmacksergebnisse liefert und gleichzeitig die tägliche handwerkliche Arbeit erleichtert.

## ÜBER 45 JAHRE ERFAHRUNG

Wir sind eine Marke von Foodissimo S.A., einem Unternehmen, das zur Familiengruppe Durania gehört und über mehr als 45 Jahre Erfahrung in der Distribution von natürlichen Zutaten für die Lebensmittelindustrie verfügt. Wir bieten eine Auswahl an natürlichen Zutaten, die zum Dekorieren oder Begleiten von Rezepten entwickelt

wurden, um dabei zu helfen, ansprechendere Rezepte zu kreieren. Einerseits finden wir Zutaten, die bereits bekannt sind, aber in kleinen Formaten schwer zugänglich sind, und andererseits sehr innovative Zutaten, die praktisch einzigartig sind und bisher nur von großen Lebensmittelindustrien verwendet wurden.



©Ingredissimo

ingredissimo

Ingredissimo wird in praktischen Formaten angeboten, die den Bedürfnissen der Fachleute entsprechen, während die Qualität des Produkts erhalten bleibt. Deshalb finden Sie in unserem Angebot und unseren Ratschlägen keine komplizierten Begriffe oder technischen Details. Wir begleiten Sie, um die gewünschte Lösung auf die einfachste und direkteste Weise zu erreichen.

Ehrlichkeit gehört zu unserer DNA, deshalb ist unser Produktsortiment begrenzt. Wir bieten Ihnen die Zutaten an, von denen wir fest überzeugt sind, dass Sie sie benötigen und von denen wir sicher sind, dass wir die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Preis und Service bieten können.

# EINFÜHRUNG IN LEBENSMITTELAROMEN

## WELCHE LEBENSMITTELFARBE FÜR WELCHE ANWENDUNG?

Zunächst zu unterscheiden ist die sogenannte „Massenfärbung“ und die Verwendung von Farbstoffen auf der Oberfläche, zur Dekoration. Wenn Sie in der Masse färben, bedeutet dies, dass Sie den Farbstoff in das Produkt oder die Zubereitung einarbeiten, die gefärbt werden soll (weiße Schokolade, Creme, Fondant, Marzipan, Makronen, Kuchenteige, Mousse usw.).

## DIE MASSENFÄRBUNG

Zwei Definitionen, die die Lebensmittelfarbstoffe in zwei Kategorien unterteilen:

- Wasserlösliche Lebensmittelfarbstoffe sind in Wasser löslich.
- Fettlösliche Lebensmittelfarbstoffe sind in Fetten löslich..

## DIE WASSERLÖSLICHEN LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Es gibt verschiedene Formen von wasserlöslichen Lebensmittelfarbstoffen: flüssige Farbstoffe, Pulverfarbstoffe, Gel- oder Pastenfarbstoffe. Sie eignen sich zur Färbung von Zuckerprodukten und Marzipan sowie zur Massenfärbung von Makronen, Zuckerguss, Kuchen, Buttercreme und Schlagsahne.

Hinweis: „In der Masse färben“ bedeutet, den Farbstoff in die Zubereitung einzubringen.

### LEBENSMITTELFARBSTOFFE IN PULVERFORM

Verdünnung: Aufgrund der sehr hohen Konzentration dieser Lebensmittelfarbstoffe in Pulverform verwenden Sie eine Messerspitze für 1 Liter Zubereitung. Wenn Sie eine Präzisionswaage haben, beträgt die Dosierung 0,5 g für 1 kg.

Anwendung: In einen flüssigen Teig direkt den Lebensmittelfarbstoff in Pulverform hinzufügen. Die Pulvertextur eignet sich ideal für die Färbung von Glasuren und allen aufgeschlagenen Keksen wie Baiser und Biskuitmasse.

### LEBENSMITTELFARBSTOFFE IN FLÜSSIGER FORM

Wasserbasierte flüssige Lebensmittelfarbstoffe sind ideal, um flüssige oder cremige Zubereitungen, sowohl heiße als auch kalte, zu färben. Sie eignen sich auch für die Massenfärbung von gebackenen Backwaren (Baiser, Makronen, verschiedene Kuchenteige usw.), vorausgesetzt, man wählt eine etwas intensivere Farbe, da sie beim Backen an Farbtintensität verlieren. Einige besitzen eine flüssigkeitsfördernde Eigenschaft, die es ihnen ermöglicht, für die Dekoration mit einem Airbrush verwendet zu werden.

## FETTLÖSLICHE LEBENSMITTELFARBSTOFFE

### FETTLÖSLICHE LEBENSMITTELFARBSTOFFE IN PULVERFORM

Der fettlösliche Lebensmittelfarbstoff in Pulverform eignet sich hervorragend zur Dekoration von Schokolade, Zuckerprodukten und Marzipan. Er ist ideal, um Butter, Margarine, weiße Schokolade und neutrale Glasuren bei Raumtemperatur zu färben.

Sie können diesen Farbstoff auch in Ihren Backzubereitungen wie Tartes oder Keksen verwenden.

Anwendung: Fügen Sie den Farbstoff direkt in die Masse hinzu, die gefärbt werden soll. Tipp: Wenn Sie die Farbpulver hinzufügen, sollte die Butter oder Margarine weich und bei Raumtemperatur sein, und die weiße Schokolade sollte im Wasserbad geschmolzen sein.

### FETTLÖSLICHE FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Der flüssige fettlösliche Farbstoff ermöglicht es, Kakaobutter, weiße Schokolade, Butter, Margarine und andere fette Zubereitungen direkt in der Masse zu färben.

Durch seine flüssige Form lässt er sich sehr leicht einarbeiten.

Anwendung: Fügen Sie den Lebensmittelfarbstoff direkt und unverändert in die zu färbende Fettmasse hinzu. Eine vorherige Verdünnung ist nicht erforderlich.

## LEBENSMITTELSPRAYS

### LEBENSMITTELSPRAYS MIT SAMT-EFFEKT

Das Lebensmittelspray mit Samt-Effekt ist ein Oberflächenfarbstoff auf Kakaobutterbasis. Es ermöglicht, einen extrem feinen Samt-Effekt auf Ihren Desserts, Mousse und Speiseeis zu erzielen.

## ESSBARE BLÄTTER

### ESSBARE GOLD- UND SILBERBLÄTTER

Essbare Gold- und Silberblätter werden hauptsächlich zur Dekoration von Schokoladendesserts, Schokoladenstücken oder Pralinen verwendet.



# FARBIGE KAKAOBUTTER



MOL-F027550

ROSE E-FREE

245 G



*E-Free farbige  
Kakaobutter, um Ihren  
Süßwarencreations eine  
farbige Fertigstellung zu  
verleihen.*

*Zum Erhitzen in der Mikrowelle  
Dosierung nach Belieben*

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MOL-F028563	GELB E-FREE	245 G	
MOL-F028564	ORANGE E-FREE	245 G	
MOL-F027549	ROT E-FREE	245 G	
MOL-F029185	BLAU E-FREE	245 G	
MOL-F029186	GRÜN E-FREE	245 G	
MOL-F029187	BRAUN E-FREE	245 G	
MOL-F029188	DUNKEL E-FREE	245 G	
MOL-F031397	WEISS E-FREE	245 G	

*E-Free farbige Kakaobutter, um Ihren  
Süßwarencreations eine farbige  
Fertigstellung zu verleihen.*

*Zum Erhitzen in der Mikrowelle  
Dosierung nach Belieben*

# WASSERLÖSLICHE PULVERFARBSTOFFE



MOL-F006748

BLEU E-FREE

100 G



Wasserlösliches Pulver

# FETTLÖSLICHE PULVERFARBSTOFFE



CSP011434.B0.1

PFLANZENKOHLE E153

100 G



Synthetisch / Pulver

Ungefähre Dosierung in g/kg: 0,05 – 0,1

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG	
MOL-F029218	GRÜN E-FREE	100 G	-	Wasserlösliches Pulver 
MOL-F029216	GELB E-FREE	100 G	-	Wasserlösliches Pulver 
MOL-F029217	ROT E-FREE	100 G	-	Wasserlösliches Pulver 
MOL-F029215	ORANGE E-FREE	100 G	-	Wasserlösliches Pulver 
MOL-F030604	CREATIVE GOLD	25 G	-	Wasserlösliches Pulver 
MOL-F006693	CREATIVE BRONZE	25 G	-	Wasserlösliches Pulver 



## VELOURS-SPRAYFARBSTOFFE



ANC-1-42-011415

WEISSER SAMT

500 ML

Spray



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
ANC-1-42-011414	BRAUNER SAMT	500 ML	Spray -
ANC-1-42-011412	ROTER SAMT	500 ML	Spray -
ANC-1-42-011413	GELBER SAMT	500 ML	Spray -

## DEKORATIONEN



PAP-71069200

GOLDBLÄTTER

1 Einheit

25 Blätter, 95 mm x 95 mm

Essbare Goldblätter, die Ihre Patisserie-Kreationen oder Cocktails verschönern.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PAP-71081380	SILBERBLÄTTER	1 Einheit	25 Blätter, 80 mm x 80 mm Essbare Silberblätter, die Ihre Patisserie-Kreationen oder Cocktails verschönern.
FLC-141033	BRUCHSTÜCKE VON LACED CRÊPES	2 KG	Gebrauchsfertig. Als Füllung oder Dekoration. Crêpe-Bruchstücke für Pralinen, Bonbons oder Dekorationen.

# NATÜRLICHE DEKORATIONEN



ING-608652

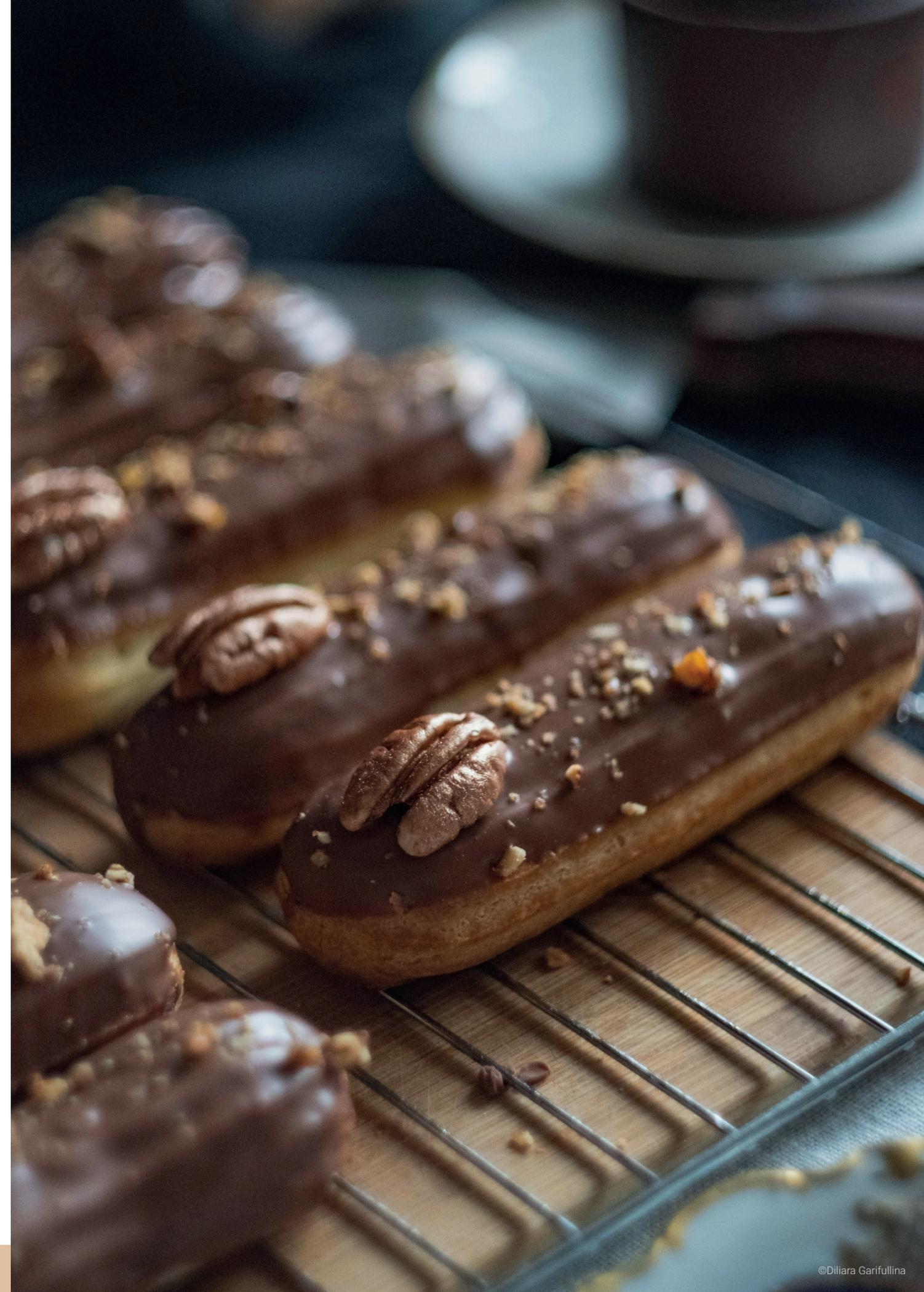
## DEHYDRIERTE HIBISKUSBLÜTEN

100 G

ingredissimo

Die dehydrierten Hibiskusblüten sind der perfekte Akzent, um Ihre Kreationen zu veredeln. Sie passen sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Zubereitungen.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
ING-608653	DEHYDRIERTE KORNBLUME	40 G	- Die dehydrierten Heidelbeeren sind der perfekte Akzent, um Ihre Kreationen zu veredeln. Sie passen sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Zubereitungen. ingredissimo
ING-608ING-605	KNISPERZUCKER	600 G	- Knisperzucker ist ideal für Ihre Dekorationen, auf Speiseeis oder Gebäck. Er prickelt im Mund. ingredissimo
ING-608ING-606	KNISPERZUCKER MIT SCHOKOLADE	600 G	- Der Knisperzucker ist mit einer dünnen Schicht Schokolade überzogen und prickelt im Mund. ingredissimo
ING-608301	MANGO-STÜCKE	125 G	- Die Mango-Crunchys haben einen natürlichen und intensiven Geschmack. Die Granulate messen etwa 2 bis 10 mm und besitzen eine starke Geschmackswirkung. ingredissimo
ING-608304	LYOPHILISIERTE PASSIONSFRUCHT-STÜCKE	125 G	- Die Passionsfrucht-Crunchys haben einen natürlichen und intensiven Geschmack. Die Granulate messen etwa 2 bis 10 mm und besitzen eine starke Geschmackswirkung. ingredissimo
ING-608303	LYOPHILISIERTE HIMBEERSTÜCKE	125 G	- Die Himbeer-Crunchys haben einen natürlichen und intensiven Geschmack. Die Granulate messen etwa 2 bis 10 mm und besitzen eine starke Geschmackswirkung. ingredissimo
ING-608351	WETPROOF LYOPHILISIERTE HIMBEERSTÜCKE	300 G	- Die Wetproof-Crunchys haben einen natürlichen und intensiven Geschmack. Die Granulate messen etwa 2 bis 10 mm und besitzen eine starke Geschmackswirkung. Umhüllt mit einer dünnen Schicht Kakaobutter, behalten sie ihre Knusprigkeit und ihren Geschmack auch in feuchten Zubereitungen. ingredissimo
ING-608352	WETPROOF MANGO-STÜCKE	300 G	
ING-608353	WETPROOF PASSIONSFRUCHT-STÜCKE	300 G	





## *Trockenfrüchte, Kandiertes, Konfitüren & Tiefkühlware*

<a href="#">Lieferanten</a>	S. 110 - 117
<a href="#">Haselnüsse</a>	S. 118 à 119
<a href="#">Mandeln</a>	S. 120 - 122
<a href="#">Pistazien</a>	S. 123
<a href="#">Nüsse</a>	S. 124 - 125
<a href="#">Trockenfrüchte</a>	S. 128 - 129
<a href="#">Dosenfrüchte</a>	S. 130
<a href="#">Kandierte Früchte</a>	S. 132
<a href="#">Fruchtmarmeladen</a>	S. 133
<a href="#">Tiefkühlfrüchte</a>	S. 134

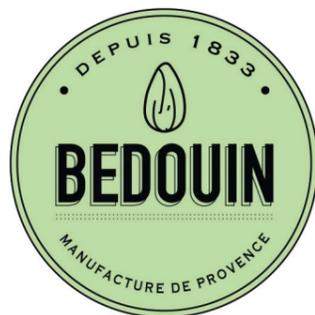
# Bedouin

## EIN HANDWERK RUND UM DIE ARBEIT MIT DER MANDEL SEIT 1833

Im Herzen der Provence arbeiten wir mit Trockenfrüchten nach traditionellem Handwerk, seit 1833. Es ist die einfache und authentische Geschichte eines Familienunternehmens, einer alten Mandelrösterei aus der Provence, die seit über zwei Jahrhunderten die Zeiten überstanden hat.

BEDOUIIN beherrscht zunächst die Mandel in all ihren Formen und Zuständen und erweitert dann ganz natürlich sein Fachwissen auf eine breite Palette von Trockenfrüchten, wobei ein traditionelles Handwerk von Generation zu Generation weitergegeben wird. Heute entwickeln wir auch eine echte Expertise in Diät-Riegeln, und viele Marken vertrauen uns.

Hier, im Herzen der Enklave der Päpste, pflegen wir eine lange Liebesgeschichte mit Trockenfrüchten und Mandeln. Deshalb legen wir besonderen Wert auf die Auswahl unserer Produkte, wobei wir uns auf ihre organoleptischen Eigenschaften, ihre konstante Qualität und ihre Regelmäßigkeit konzentrieren. Wir treffen Produzenten aus der ganzen Welt, um qualitativ hochwertige Produkte zum besten Preis zu finden.



# Brover

## DIE EXZELLENZ DER FRUCHT

Seit 1979 ist BROVER die französische Referenzmarke im Bereich hochwertiger Konservenutaten für Fachleute der Bäckerei und Konditorei. BROVER wird in ganz Frankreich über ein Netzwerk von mehr als 200 spezialisierten Großhändlern sowie in fast 40 Ländern über Importeure von Feinkostprodukten vertrieben. Seit mehr als 40 Jahren unterstützt BROVER die Handwerksbetriebe der Bäckerei-Konditorei und ist eine etablierte Marke auf dem Markt.

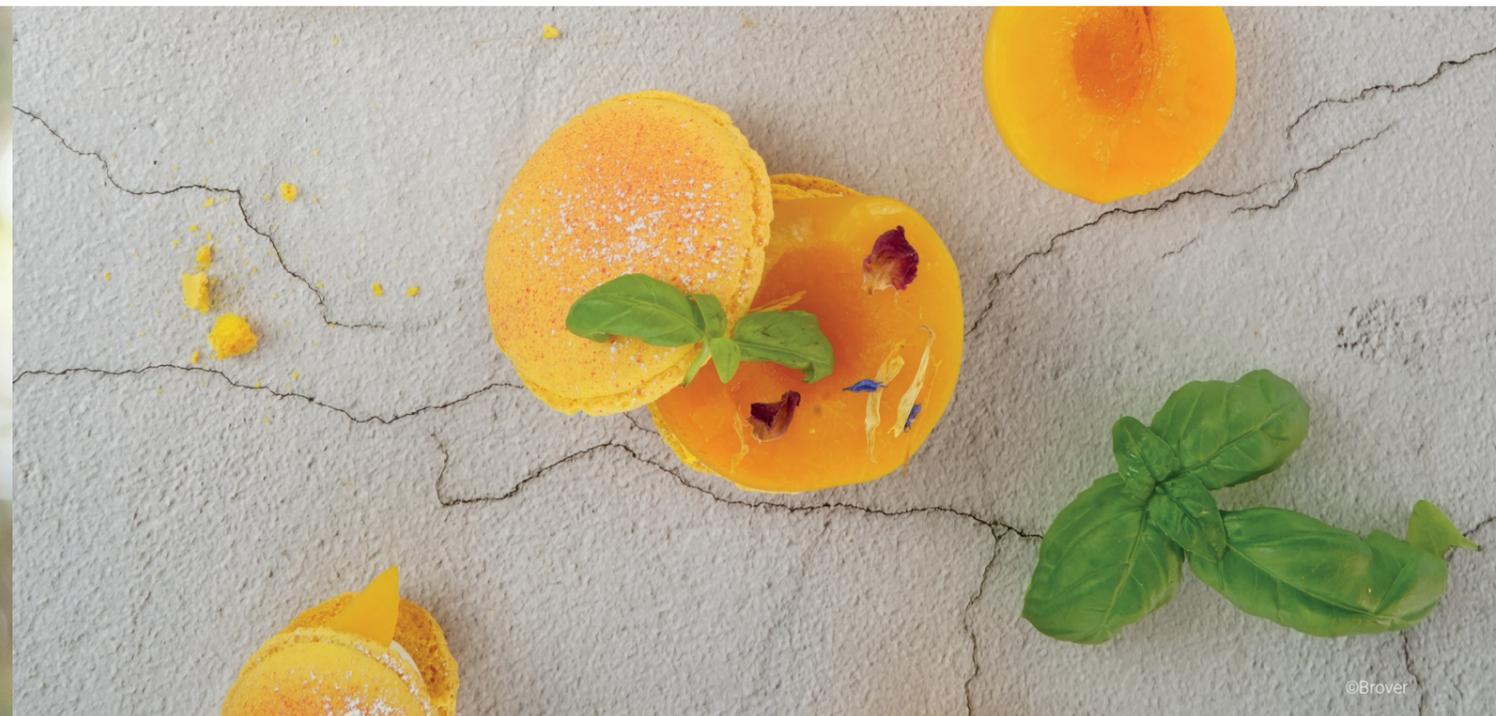
Bekannt für die Qualität seiner Konditor-Früchte im Sirup, hat sich BROVER schrittweise in eine breite Produktpalette für die Bäckerei-Konditorei diversifiziert: Fruchtfüllungen, Honig, sowie Zutaten für „Snacking“ (Pizzasauce, Oliven, Essiggurken...), Trockenfrüchte für Gebäck und Spezialbrote sowie kandierte Früchte für Dekoration oder Inklusionen.

Qualität, Geschmack und Kreativität ins tägliche Leben zu integrieren, indem das Beste hervorgehoben wird.

**BROVER**  
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



©Marcia Cripps



©Brover

## GESCHMACKSSCHÖPFER SEIT 1880

Indem wir auf die jahrhundertealten Traditionen der Meisterkonfiseure aus der Auvergne zurückgreifen, veredeln wir die Früchte zum Vergnügen Ihrer Geschmacksknospen. Als französische Referenz im Bereich der Fruchtpasten und kandierten Früchte seit 1880 tragen wir mit Stolz das Label „Entreprise du Patrimoine Vivant“, das vom französischen Staat verliehen wurde.



©Cruzilles

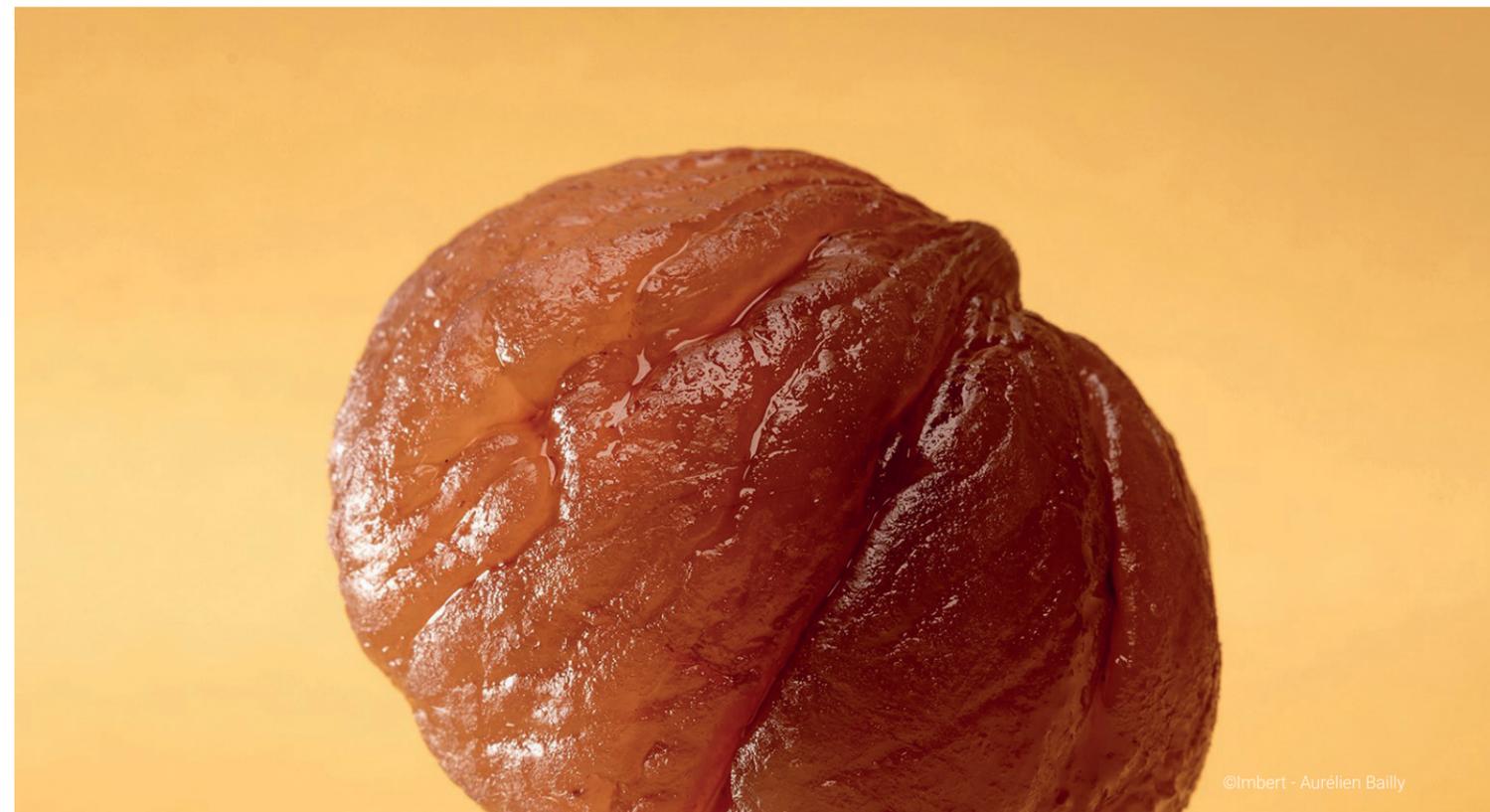
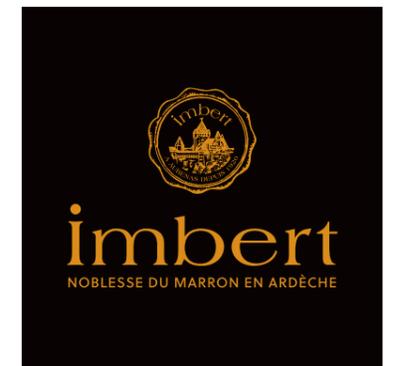
Es ist uns ein Anliegen, unsere Identität zu bewahren, während wir das Universum der Confiterie modernisieren, ohne je die Qualität, den Geschmack und das Aussehen unserer kandierten Früchte, Fruchtpasten oder glacierten Maronen zu vernachlässigen.



## DIE MARONE IN ALL IHREN FORMEN

Die Marrons Imbert legen besonderen Wert auf die Frucht und ihren Transformationsprozess, um Ihnen eine außergewöhnliche Marone zu bieten. Über die ästhetische Endform der Frucht, auf die wir besonderen Wert legen, hinaus entsteht der Genuss unserer glacierten Maronen und unserer Maronenprodukte aus unserer absoluten Suche nach der Wahrung der ursprünglichen Textur und des Geschmacks dieser Frucht.

Eine schöne Frucht, ein geschickt dosierter Zucker, eine langsame und sorgfältige Kandierung sind wesentliche Faktoren, um das Vergnügen beim Genießen zu vervielfachen.



©Imbert - Aurélien Bailly

# Fruit Gourmet

## EINE BREITE PALETTE VON TROCKENFRÜCHTEN

Im Südwesten Frankreichs gelegen, ist FRUIT GOURMET seit 1992 auf getrocknete, zarte Früchte spezialisiert. Unsere Erfahrung ermöglicht es uns, Ihnen eine breite Palette an rehydrierten Trockenfrüchten anzubieten, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Unser umweltfreund-

liches Verfahren bewahrt alle ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die für eine gesunde und ausgewogene Ernährung unerlässlich sind. Dank unseres einzigartigen Know-hows garantieren wir Ihnen zarte Früchte mit unvergleichlichem Geschmack und Aromen...



Die Handwerker im Bereich der Lebensmittel suchen nach Produkten von hoher Qualität. 2014 brachte FRUIT GOURMET die Collection Gourmet auf den Markt, eine sehr breite Produktreihe in einer praktischen Verpackung, die für Fachleute sehr gut geeignet ist.



# Confiserie Saudial

## SAUDIAL, ES IST EINE GESCHICHTE VON LEIDENSCHAFT UND AUTHENTIZITÄT.

Willkommen im süßen Universum von Saudial, einem Unternehmen, das seit 1989 auf handwerkliche Confiserie spezialisiert ist. Im Herzen des Puy-de-Dôme, in Cournon d'Auvergne, gelegen, bietet dieses Familienunternehmen eine breite Palette an süßen Leckereien, von alten Bonbons über knusprige Pralinen bis hin zu schmelzender Schokolade.

Treue zu seinen traditionellen Werten stellt Saudial seine Produkte ohne Konservierungsstoffe her und setzt auf authentische Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Als Großhändler für Confiserie ist das Unternehmen ein vertrauenswürdiger Partner für Bäcker, Supermärkte, Schausteller und Confiserie-Händler.



©Adobe Stock

Neben seinen Eigenmarken bietet Saudial auch eine Reihe von Produkten unter Handelsmarken an, um eine Vielzahl von Bedürfnissen und Vorlieben zu erfüllen. Darüber hinaus, sich der Bedeutung des Umweltschutzes bewusst, hat das Unternehmen eine Bio-Produktionslinie eingerichtet, die natürliche und umweltfreundliche Produkte garantiert. Saudial ist weit mehr als nur eine Confiserie, es ist eine Geschichte von Leidenschaft und Authentizität, die in jedem schmackhaften Produkt verkörpert wird.



## SICOLY ERFINDET QUALITATIV HOCHWERTIGE FRÜCHTE NEU

Die Genossenschaft SICOLY wurde 1962 in Saint-Laurent-d'Agnay gegründet, aus der Vereinigung mehrerer Produzenten, die ihre Früchte besser auf dem französischen Markt wertschätzen wollten. Heute vereint sie mehr als 100 Genossenschaftsmitglieder, die jährlich etwa 9.000 Tonnen sehr hochwertige frische Früchte auf insgesamt 600 Hektar Obstplantagen anbauen und ernten.

Dank ihrer Tochtergesellschaft für Verarbeitung und Vermarktung, SICODIS, hat sich SICOLY® als einer der führenden Anbieter von Tiefkühlfrüchten für Fachleute der Lebensmittelbranche (Caterer, Konditoren, Chocolatiers, Eismacher, Barkeeper usw.) in Frankreich und in mehr als 40 Ländern etabliert.



©Sicoly

Die Produktpalette von SICOLY® umfasst zahlreiche Tiefkühlprodukte für Fachleute (IQF-Früchte, Fruchtsaucen, Fruchtkonzentrate, gebrauchsfertige Frucht-Inserts) und insbesondere das größte Sortiment an Tiefkühlfruchtpürees und -säften auf dem Markt, mit mehr als 87 Referenzen.



## VEREINTE OBSTBAUERN, UM DAS GANZE JAHR ÜBER HOCHWERTIGE FRÜCHTE ANZUBIETEN

St Mamet ist vor allem eine Geschichte von Obstbauern, die den Verbrauchern die Möglichkeit bieten wollten, ihre Früchte das ganze Jahr über zu genießen und nicht nur in der Saison. Bereits 1953 hatten sie die Idee, sich in einer Genossenschaft zusammenzuschließen und ihre Früchte in Dosen zu verpacken.

Seitdem hat sich St Mamet weiterentwickelt und bietet heute mehr Früchte, Lieferketten und Verpackungen als ursprünglich, wobei sie weiterhin das gleiche Ziel verfolgt: den Verbrauchern das ganze Jahr über hochwertige Früchte aus streng ausgewählten Lieferketten anzubieten.



©St Mamet

Von Anfang an hat sich St Mamet im Süden Frankreichs niedergelassen, im Herzen des größten Obstgartens Frankreichs für Birnen und Pfirsiche.

Auch heute noch ist St Mamet an eine Genossenschaft von Obstbauern (Pfirsiche, Birnen, Kirschen...) vom Languedoc bis zum Rhonetal gebunden. Alle Teams von St Mamet (Zentrale und Produktionsstätten) befinden sich in Occitanie, direkt in der Nähe der Obstgärten. 2022 beschäftigte St Mamet mehr als 1300 direkte und indirekte Mitarbeiter.



# HASELNÜSSE



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02101007	GESCHÄLTE LEVANT-HASELNÜSSE MIT HAUT	1 KG	Kaliber 13/15 mm 
BED-02102007	GESCHÄLTE PIÉMONT-HASELNÜSSE MIT HAUT	1 KG	Kaliber 13/15 mm 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02201007	GANZE BLANCHIERTE HASELNÜSSE	1 KG	Kaliber 12/14 mm 
BED-02201001		5 KG	

# HASELNÜSSE



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02105001	GEHACKTE GERÖSTETE HASELNÜSSE	5 KG	Kaliber 2/4 mm 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02208007	WEISSE HASELNUSSMEHL	1 KG	Geröstete, geschälte, blanchierte, gemahlene und gesiebte Haselnüsse 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02108007	GRAUES HASELNUSSMEHL	1 KG	Geschälte, gemahlene und gesiebte Haselnüsse 
BED-02108001		5 KG	

# MANDELN



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01103007	GESCHÄLTE VALENCIA-MANDELN	1 KG	Kaliber 34/36 mm 
BED-01101007	MIT HAUT	1 KG	Kaliber 36/38 mm 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01203007	GESCHÄLTE BLANCHIERTE VALENCIA-MANDELN	1 KG	Kaliber 34/36 mm 

# MANDELN



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01211007	BLANCHIERTE MANDELN IN STIFTEN	1 KG	Kaliber 10/20 mm 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01209007	BLANCHIERTE MANDELBLÄTTCHEN	1 KG	Kaliber 0.7/0.9 mm 
BED-01209001		5 KG	



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01206007	BLANCHIERTE GEHACKTE MANDELN	1 KG	Kaliber 2/4 mm 

# MANDELN



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01208007	WEISSE MANDELMEHL	1 KG	Ganze blanchierte und kalibrierte Mandeln, gemahlen und gesiebt 
BED-01208001		5 KG	



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01225007	EXTRA FEINES WEISSES MANDELMEHL	1 KG	Ganze blanchierte und kalibrierte Mandeln, gemahlen und gesiebt 
BED-01225001		5 KG	



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-01108007	GRAUES MANDELMEHL	1 KG	Ganze, geschälte und kalibrierte Mandeln 
BED-01108001		5 KG	

# PISTAZIEN



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-10301007	GRÜNE, BLANCHIERTE PISTAZIEN	1 KG	Geschälte und blanchierte Pistazien der Klasse A 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-10105007	GEHACKTE GRÜNE PISTAZIEN	1 KG	Kaliber 2/4mm 

# NÜSSE



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02805012	WALNUSSKERNE	1 KG	Helle Arlequin-Walnuskerne, halbiert 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02807012	ARLEQUIN-WALNUSSBRUCHSTÜCKE	1 KG	Kaliber 3/6 mm 

# NÜSSE



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02401007	CASHEWKERNE 320	1 KG	Kaliber W320 (660-706 Nüsse/kg) 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-02501007	PEKANNÜSSE	1 KG	Kaliber 6,4 - 8,7 mm 



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BED-04101007	FEIN GERIEBENE KOKOSNUSS	1 KG	Fein geriebene und gesiebte Kokosnuss 



# TROCKENFRÜCHTE



FRG-AB3A9

## ZARTE APRIKOSEN

1 KG

Spezialität aus rehydrierten Trockenaprikosen



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BRO-00078	CRANBERRIES	1 KG	Getrocknete Cranberries 
FRG-DA1A4	DATTELN	1 KG	Spezialität aus getrockneten und entsteinten Datteln 
FRG-MF15S3	FEIGEN IN WÜRFELN	1 KG	Spezialität aus getrockneten und rehydrierten Feigen in Würfeln 
FRG-F18A2	ZARTE GETROCKNETE FEIGEN	1 KG	Spezialität aus getrockneten und rehydrierten Feigen 
BED-06104007	PINIENKERNE	1 KG	Geschälte Pinienkerne 
FRG-DE4A5	ENTSTEINTE PFLAUMEN	5 KG	Spezialität aus hochwertigen, rehydrierten und entsteinten Pflaumen 
FRG-DE4A6		1 KG	

# TROCKENFRÜCHTE

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BRO-00147	NATÜRLICHE TRAUBEN	1 KG	Getrocknete Trauben aus der Türkei 



©Anshu A

# DOSENFRÜCHTE



BRO-00004

## APRIKOSEN

5/1

Konservierte Aprikosenhälften



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BRO-00919	FRUCHTCKOCKTAILS	5/1	Konservierter Fruchtcocktail 
BRO-00166	BIRNEN	5/1	Konservierte Williams-Birnenhälften 
BRO-03231	WILLIAMSBIERNEN IN WÜRFELN	5/1	Geschälte Birnenwürfel, ohne Stiel und Kern, in leichtem Sirup 
SAM-46759	ÄPFEL IN WÜRFELN	5/1	Konservierte Apfelwürfel 
BRO-00115	ÄPFEL IN STÜCKEN	5.5 KG	Apfelfüllung in Stücken 



# KANDIERTE FRÜCHTE



CRU-05045

ZITRONENSCHNEIBEN

1 KG



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRU-04978	ORANGENSCHNEIBEN	1 KG	- Abgetropfte gerade kandierte Orangenschalenstreifen 
CRU-07837	ZUCKERBESTÄUBTE INGWERSTÄBCHEN	1 KG	- Abgetropfte kandierte Ingwerstäbchen, zuckerbestäubt 

# FRUCHTMARMELADEN



COP-BOUD2NMFB

HIMBEERMARMELADE

28 G

Marmelade hergestellt mit  
55g Früchten pro 100g

**BOUDET**

60 Einheiten pro Karton

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
COP-BOUD2NMMY	BLAUBEERMARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>
COP-BOUD2NMFR	ERDBEERMARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>
COP-BOUD2NMBB	APRIKOSENARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>
COP-BOUD2NM0D	ORANGENARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>
COP-BOUD2NMCN	SCHWARZ- KIRSCHMARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>
COP-BOUD2NMF1	FEIGENARMELADE	28 G	60 Einheiten pro Karton Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g <b>BOUDET</b>

# TIEFKÜHLFRÜCHTE



SIC-200269

MANGO IN WÜRFELN

1 KG

Kent-Mango





## *Fruchtpürees*

Lieferanten S. 138

Tiefkühl-Fruchtpürees S. 140 - 142

Aseptische  
Fruchtpürees S. 143

## EINE FAMILIENGESCHICHTE... UND FRÜCHTE

Getrieben von dieser Mission wählen wir die besten Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten der Welt aus.

Unsere Experten kombinieren diese bei Reife geernteten Früchte und Gemüse unter Anwendung der Techniken aus der Champagnerwelt. Ihr Know-how garantiert einen authentischen und konstanten Geschmack, eine unveränderte Farbe und Textur. Anschließend verarbeiten wir sie an unserem hochmodernen Standort in Va-

lence, wobei wir Qualitätsstandards einhalten, die über Jahrzehnten hinweg in der Verarbeitung von Früchten gewachsen sind. Für jedes Obst und Gemüse haben wir ein spezifisches Verfahren entwickelt, das sowohl sicher als auch respektvoll gegenüber ihren ursprünglichen Qualitäten ist. Diese Qualitäten werden anschließend durch Tiefkühlung bewahrt, die eine lange Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ermöglicht und den Fachleuten somit die Verfügbarkeit unserer Produkte das ganze Jahr über garantiert.

Unsere Vertriebs- und Marketingteams hören auf die Anforderungen der Fachleute des Geschmacks und unterstützen unsere Händler und Importeure weltweit. Diese können auf die Unterstützung von 15 Vertriebsmitarbeitern zählen, die mit den kulturellen und kulinarischen Besonderheiten jedes Landes bestens vertraut sind.



# TIEFKÜHL-FRUCHTPÜREES



ACV0C6

## LIMETTE

Tiefkühl-Fruchtpüree

1 KG

LES FRUITS  
**boiron**

Agrumes

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BOI-ABE0C3	BERGAMOTTEE	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-ACI0C6	ZITRONE	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AKA0C6	KALAMANSI	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AYU0C3	YUZU	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AMA0C6	MANDARINE	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AOS0C6	BLUTORANGE	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-APM0C6	PINK GRAPEFRUIT	1 KG	Zitrusfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-ACA0C6	CASSIS	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree

# TIEFKÜHL-FRUCHTPÜREES

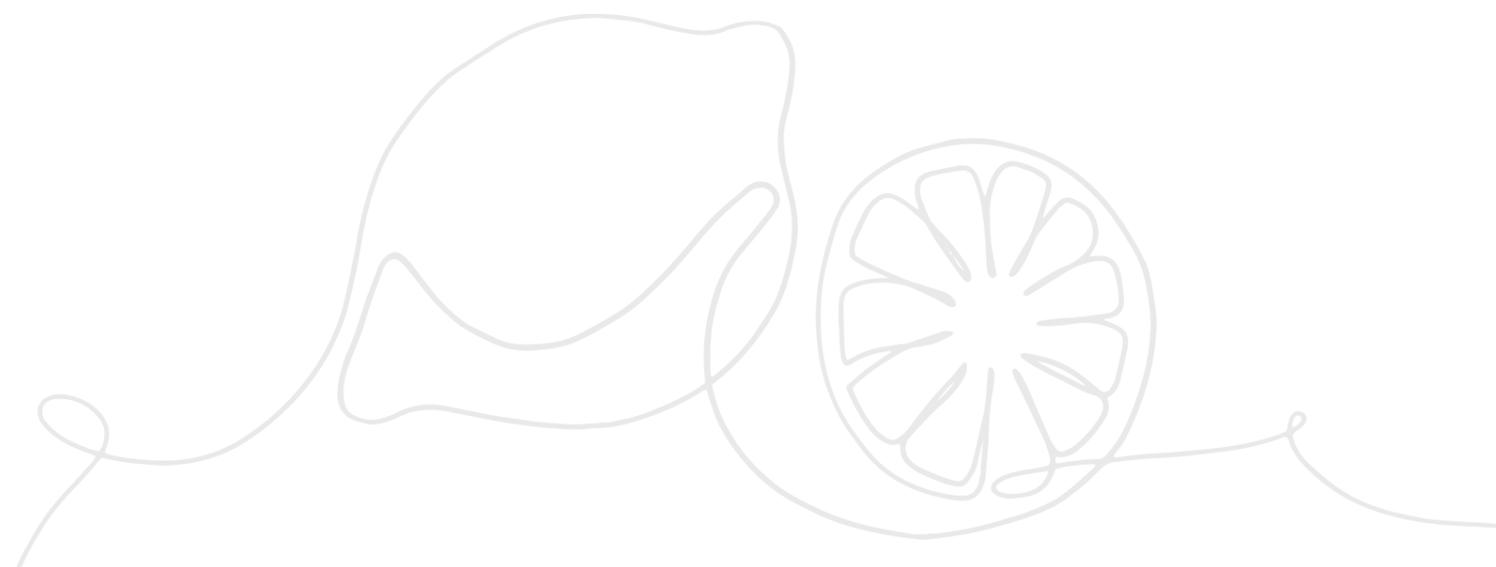
ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BOI-ACE0C6	SCHWARZKIRSCHKE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AFB0C3	WALD-ERDBEERE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AFA0C6	ERDBEERE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AFR0C6	HIMBEERE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AGT0C6	SAUERKIRSCHKE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AGR0C6	ROTE JOHANNISBEERE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AFM0C3	MARA DES BOIS	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AMU0C6	BROMBEERE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AMY0C6	MYRTILLE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AF00C6	4 ROTE FRÜCHTE	1 KG	Beerenfrüchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AAN0C6	ANANAS	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-ABA0C6	BANANE	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AC00C6	KOKOSNUSS	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AG00C6	ROSAGUYAVE	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree

## TIEFKÜHL-FRUCHTPÜREES

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BOI-AGA0C3	GRANATAPFEL	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-ALI0C6	LITSCHI	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AMG0C6	MANGO	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-APA0C6	GELBE PASSIONSFRUCHT	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AFT0C3	4 TROPISCHE FRÜCHTE	1 KG	Tropische Früchte Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AAB0C6	APRIKOSE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AAR0C3	SANDDORN	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-ACG0C6	QUITTE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AKI0C6	KIWI	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AME0C6	MELONE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AMI0C3	MIRABELLE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-APS0C3	WASSERMELONE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-APB0C6	WEISSE PFIRSICHE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-APN0C6	BLUTPFIRSICH	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AP00C6	BIRNE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-APV0C6	GRÜNER APFEL	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-ARH0C6	RHABARBER	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 
BOI-AOA0C6	ORANGE	1 KG	Obst aus dem Garten Tiefkühl-Fruchtpüree 

## ASEPTISCHE FRUCHTPÜREES

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BOI-BFA0C6	ERDBEERE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BFR0C6	HIMBEERE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BMY0C6	HEIDELBEERE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BF00C6	ROTE FRÜCHTE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BAN0C6	ANANAS	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BMG0C6	MANGO	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BPA0C6	PASSIONSFRUCHTE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BFT0C6	TROPISCHE FRÜCHTE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BAB0C6	APRIKOSE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BPY0C6	PFIRSICH	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 
BOI-BP00C6	BIRNE	6 x 1 L	- Raumtemperatur-Fruchtpüree 





## *Pralinen*

Mandelpralinen S. 146

Haselnusspralinen S. 147

Mandel- und Haselnusspralinen s. 148

Spezialpralinen S. 149

Pistazienpralinen S. 150

# MANDELPRALINEN

CHO-679

## MANDELPRALINE 50%

2 KG

Pralinengranulat

Rösttyp: Mild  
Ausgezeichnete aromatische Qualität  
der spanischen Valencia-Mandel.

Zum Aromatisieren Ihrer  
Bonbonfüllungen, Cremes,  
Mousses und Gebäck  
verwenden.



# HASELNUSSPRALINEN

CHO-676

## HASELNUSSPRALINE 50%

2 KG

Glatte Praline

Zum Aromatisieren Ihrer  
Bonbonfüllungen, Cremes,  
Mousses und Gebäck  
verwenden.

Leichte Karamellisierung der  
IGP Haselnüsse aus dem  
Piemont für eine besonders  
feine Praline. Rösttyp: Mild\*



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CHO-638	HASELNUSSPRALINE 50%	6 KG	Glatte Praline Rösttyp: Mild Leichte Karamellisierung der IGP- Haselnüsse aus dem Piemont für eine besonders feine Praline. Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden.
CHO-642	HASELNUSSPRALINE 50%	6 KG	Pralinengranulat Rösttyp: Mild Leichte Karamellisierung der IGP- Haselnüsse aus dem Piemont für eine besonders feine Praline. Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden.

# MANDEL- UND HASELNUSSPRALINEN

# SPEZIALPRALINEN

## PRNMX50CBYE419A

MANDEL- UND HASELNUSSPRALINE 50% 1 KG

Glatte Praline  
Zum Aromatisieren Ihrer  
Bonbonfüllungen, Cremes,  
Mousses und Gebäck  
verwenden.



*Kräftige, perfekt ausgewogene  
Aromen. Cremige Textur.  
Schöne goldene Farbe. Rösttyp:  
Mittel*



## FNNX23PFBO656

FEUILLENTINE-PRALINE 5 KG

Körner

Knusprige Zubereitung  
bestehend aus Bruchstücken  
von Feingebäck, Mandel-  
Haselnuss-Pralinen und einer  
Milchsokoladenüberzug.



Zur Verwendung im  
Inneren



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PRNMX50C BYE4T60	MANDEL- UND HASELNUSSPRALINE 50%	5 KG	Glatte Praline Rösttyp: Mittel <i>Kräftige, perfekt ausgewogene Aromen. Cremige Textur. Schöne goldene Farbe.</i> Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden. 
CEM-88043	MANDEL- UND HASELNUSSPRALINE	6 KG	Glatte Praline Rösttyp: Mittel <i>Fügt Ihren Kreationen eine fruchtige Note hinzu.</i> Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden. 



## NANCRHA5013T66

PRALINENGRANULAT 1 KG

Granulat

Knusprige Zubereitung  
aus leicht karamellisierten  
Haselnüssen, ohne Zusatz von  
Konservierungsstoffen.



Zur Verwendung im  
Inneren

# PISTAZIENPRALINEN



CHO-668

## PISTAZIENPRALINE 60% 1 KG

Glatte Praline

Traditionelle Praline, die zu 60% aus sorgfältig ausgewählten Pistazien besteht, die für ihre organoleptischen Qualitäten bekannt sind.

1 KG



Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden.

PROPI701BY19A

## PRALINÉ 70% PISTACHES 1 KG

Praliné Lisse

Praliné traditionnel constitué à 70% de pistaches sélectionnées rigoureusement pour leurs qualités organoleptiques.



Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden.





## *Pasten, Cremes & Pürees*

Lieferanten	S. 154
Mandeln	S. 156
Haselnüsse	S. 157
Pistazien	S. 158
Isigny-Karamellen	S. 159
Maronen	S. 161

# Caramels d'Isigny

## MIT SORGFALT UND PRÄZISION HERGESTELLT

Zuerst werden die Zutaten in einem traditionellen Kupferkochtopf gemischt und gekocht. Das Kochen muss schonend erfolgen, um alle Aromen des Karamells zu entwickeln und zu bewahren. Erst am Ende des Kochvorgangs, wenn alle Zutaten gemischt und gekocht ihre

schöne goldene Farbe angenommen haben, werden die natürlichen Aromen hinzugefügt. Wir legen großen Wert auf die Auswahl der lokalen Rohstoffe, die in die Herstellung unserer Karamellbonbons eingehen.



©Caramels d'Isigny

Mit 70 verschiedenen Sorten weicher Karamellen laden die Caramels d'Isigny zu einer Reise ein, bei der Sie unsere französischen regionalen Spezialitäten entdecken können. Neben den traditionellen Karamellen mit Vanille, Kaffee, Schokolade oder Haselnuss können Sie auch die überraschenden, aber nicht weniger köstlichen Geschmacksrichtungen der Karamellen mit Calvados, Walnüssen aus dem Périgord, Isigny AOP-Butter oder das unverzichtbare Karamell mit gesalzener Butter und Guérande-Salz IGP entdecken oder wiederentdecken!



# MANDELN



CON-1-42-008182

WEISSE MARZIPANMASSE, 6 KG  
33%



Weiche und feine Marzipanmasse mit 33% Mandeln. Ideal für Konditoreidekorationen (Rosen, Blätter, Überzug für Torten...).

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PWNAL570 MAS11Z54	MARZIPANMASSE	2.5 KG	Für Süßwaren und Mandelhörnchen, Mandelgefüllte Kuchen und Torten sowie Biskuitteige. Tipp: Besonders geeignet für Mandel-Süßwaren.  Hochwertige Backmarzipanmasse. Intensive Geschmack. 

# HASELNÜSSE

CHO-691

REINE  
HASELNUSSMASSE 100%

1 KG



Diese Haselnussmasse wird ausschließlich aus „Haselnüssen aus dem Piemont“ hergestellt, die das IGP-Siegel tragen.

Ein außergewöhnlicher Haselnussgeschmack, subtil unterstrichen von Röstaromen. Am Ende eine kräftige und gut ausgewogene Fruchtpaste.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
NPNHA1 BYT60	REINE HASELNUSSMASSE 100%	5 KG	Diese goldene Paste ist ideal für Ihre Backwaren.  100% Haselnussmasse, sanft geröstet, um den außergewöhnlichen Geschmack der Haselnuss freizusetzen. 

# PISTAZIEN



CHO-672

## REINE PISTAZIENMASSE 1 KG

Mischung aus Pistazien, die Stärke und Sanftheit vereint. Der Geschmack ist fein, anhaltend und wenig salzig, aber mit einer schönen aromatischen Eleganz. Eine ideale Paste für die Herstellung von Mousse, Eis und Füllungen.



*Eine ideale Paste für die Herstellung von Mousses, Eis und Füllungen.*

# ISIGNY-KARAMELLEN

CAI-NC01378

## ISIGNY-KARAMELLSTÜCKE 900 G

Die Isigny-Karamellstücke sind perfekt, um Ihren Kreationen eine knusprige Note mit dem typischen Geschmack des berühmten Isigny-Karamells zu verleihen.



1,5 / 4 mm



# MARONEN



IMB-PA44

## MARONENPÜREE

1 KG

Sehr feine und dichte Textur mit einem ausgeprägten Maronengeschmack. Ein dezenter Zucker, der durch einen Hauch von Vanille verstärkt wird.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
IMB-CR44	MARONENCREME	4/4	Die Maronencreme von Aubenas Imbert® hat eine weiche und feine Textur mit unvergleichlicher Seidigkeit. Mit dezenter Süße lässt sie die natürliche Textur und den ursprünglichen Geschmack der Frucht perfekt zur Geltung kommen, ohne sie jemals zu überdecken, in perfektem Gleichgewicht. 
IMB-PU44	UNGESÜSSTES MARONENPÜREE	4/4	Glatte und schmelzende Textur. Sehr konzentriertes, naturbelassenes Fruchtpüree, das eine natürliche Süße entwickelt. 



## *Glasuren, Überzüge & Füllungen*

<a href="#">Lieferanten</a>	S. 164
<a href="#">Fertige Glasuren</a>	S. 165
<a href="#">Neutrale Überzüge</a>	S. 167
<a href="#">Aromatisierte Überzüge</a>	S. 168
<a href="#">Toppings</a>	S. 169
<a href="#">Füllungen und Kompotte</a>	S. 170

## O'CONCEPT, WEIL IHRE ZEIT WERTVOLL IST

Kleines Familienunternehmen, das 1992 von zwei Geschwistern gegründet wurde, bietet O'concept schnelle, rentable und effektive Lösungen mit hochwertigen, 100% natürlichen Produkten. Zuerst entwickelten wir ein Crêpe-Konzept, das es ermöglicht, alle 7 Sekunden eine Crêpe zu servieren. Diese von uns hergestellte Crêpe wird nur mit frischen Zutaten hergestellt (frische, ganze Eier

von Hühnern aus Freilandhaltung, frische Vollmilch ohne Dehydrierung und/oder Zusatzstoffe). Wir bieten sowohl süße Crêpes als auch Buchweizenpannkuchen in einem Format von 35 cm an. Unser Sortiment wurde um Belgische Waffeln und gefüllte Waffeln (Schokolade, Apfel, Vanillecreme, rote Früchte...) erweitert.



©Polina Tankilevitch

Sobald sie befüllt sind, werden unsere Basen 2 Minuten lang in einem traditionellen Ofen oder in einem Refraktariofen auf Steinboden gebacken.

Unser Hauptvorteil besteht darin, Ihnen schlüsselfertige Konzepte anzubieten, die gleichzeitig eine köstliche, aber gesunde und schnelle Auswahl bieten... genau das, was die Kunden heute suchen.



## FERTIGE GLASUREN



DAW-803251301

### NEUTRALE GLASUR

3 KG

Einsatzbereit, stabil bei der Tiefkühlung.



Hochwertiges Produkt für die Herstellung von glänzenden Spiegeln und Ihren Torten.

*Direkte Anwendung, ohne Zusatz von Pektin zur Verstärkung des Gels: Bei Raumtemperatur auf flacher Oberfläche bei 35-40°C für vollständige Abdeckung & Kuppeln.*

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
DAW-803419322	ELFENBEIN-GLASUR	3 KG	Einsatzbereit Stabil bei der Tiefkühlung Direkte Anwendung, ohne Zusatz von Pektin zur Verstärkung des Gels:  Hochwertige Kaltglasur für die Herstellung von glänzenden Spiegeln und Ihren Torten. 
DAW-803430325	SCHOKOLADEN-GLASUR 10%	6 KG	Bei Raumtemperatur auf flacher Oberfläche Bei 35-40°C für vollständige Abdeckung & Kuppeln



## NEUTRALE ÜBERZÜGE



DAW-771340100

### NEUTRALE GLASUR

7 KG

Stabil bei der Tiefkühlung  
Schnelle Gelierung, optimale  
Haltbarkeit, trocken im Griff.



Überzug, der Ihren Backwaren  
Glanz verleiht.

Verdünnungsrate: 10 bis 20%  
Textur: pomadig



# AROMATISIERTE ÜBERZÜGE



DAW-771829100

## PREMIUM-ÜBERZUG APRIKOSE

7 KG



Stabil bei der Tiefkühlung  
Schnelle Gelierung, optimale  
Haltbarkeit, trocken im Griff  
Fruchtgehalt: 4,5%  
Aprikosenpüree.

Verdünnungsrate: 60%

# TOPPINGS



OCO-9TILLY

## NOISETELLA

1 KG



Haselnussaufstrich, um Crêpes,  
Waffeln usw. zu verfeinern.

Einsatzbereit



# FÜLLUNGEN UND KOMPOTTE

ANC-1-42-010753

LINZER HIMBEERFÜLLUNG  
MIT KERNEN

6 KG

Himbeergarnitur, aromatisiert,  
ideal für Linzer.



Einsatzbereit



BRO-00015

PÂTISSIER-APFELMUS  
38%

4.5 KG  
5/1

Pâtissier-Apfelkompott 38%



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BRO-00016	PÂTISSIER-APFELKOMPOTT 24%	4.25 KG 5/1	Pâtissier-Apfelmus 24%





# *Konditorcremes*

Heiße Konditorcremes S. 174

---

Konditorcremes  
zum Kaltanrühren S. 174

---

# KONDITORCREMES

ANC-1-42-003350

SUPER KONDITORCREME,  
ZUM KOCHEN

1 KG



Die Super-Konditorcreme-Zubereitung zum Kochen ist eine Mischung, die alle Zutaten für die Füllung enthält. Diese Mischung ermöglicht eine schnelle Herstellung des Endprodukts und gewährleistet eine zuverlässige Wiederholbarkeit des Rezepts.

Weiche, cremige Textur, ideal für die Herstellung von Konditorflans. Ihr leichter Bourbon-Vanillegeschmack ist eine natürliche aromatische Basis, die alle Arten von Aromatisierungen ermöglicht und sich leicht mit anderen Aromen kombinieren lässt.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
ANC-1-42-002188	SUPER KONDITORCREME, ZUM KOCHEN	5 KG	<p>Weiche, cremige Textur, ideal für die Herstellung von Konditorflans. Ihr leichter Bourbon-Vanillegeschmack ist eine natürliche aromatische Basis, die alle Arten von Aromatisierungen ermöglicht und sich leicht mit anderen Aromen kombinieren lässt.</p> <p>La préparation pour crème pâtissière à chaud Super est un mélange contenant tous les ingrédients à la préparation de la garniture. Ce mix permet une mise en oeuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.</p> 
ANC-1-42-010761	SUPER KONDITORCREME, SPEZIELL FÜR TIEFKÜHLUNG, ZUM KOCHEN	5 KG	<p>Glatte und cremige Textur nach dem Auftauen. Ermöglicht eine Produktionsvorbereitung ohne Kompromisse bei der Qualität. Intensive gelbe Farbe.</p> <p>La préparation pour crème pâtissière à chaud "Spécial congélation" est un mélange contenant tous les ingrédients à la préparation de la garniture. Ce mix permet une mise en oeuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.</p> 
ANC-1-42-003351	PREMIUM KONDITORCREME, ZUM KALTANRÜHREN	1 KG	<p>Hochwertige Zubereitungen, um schnell Cremes und Füllungen für die Konditorei durch Zugabe von kaltem Wasser erfolgreich herzustellen.</p> 
ANC-1-42-010468		10 KG	





## *Geliermittel & Strukturgeber*

<u>Pektine</u>	S. 178
<u>Gelatine</u>	S. 179
<u>Agar-agar</u>	S. 180
<u>Säuren</u>	S. 180
<u>Feuchtigkeitserhalter</u>	S. 181
<u>Stabilisatoren, Eis &amp; Sorbets</u>	S. 184
<u>Emulgatoren</u>	S. 183

# PEKTINE



LOF-1622A

PEKTIN N/H ÜBERZUG 1 KG

Gelierzugmittel, das ein thermoreversibles Gel und eine gute Haltbarkeit auf den Früchten bietet. Konditoreiüberzüge mit Fruchtmarmelade.

8 bis 12 g/kg Masse



# GELATINE

SEB-1-42-012742

SILBERBLATTGELATINE 1 KG

400 Blatt Gelatine



180 bloom



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
LOF-1623K	PEKTIN N/H	25 KG	Gelierzugmittel, das ein thermoreversibles Gel bildet und guten Halt auf Früchten bietet. Verwendung in Kuchenglasuren mit Fruchtpüree. 
LOF-1615A	GELB PEKTIN	1 KG	Gelierzugmittel, das ein nicht reversibles Gel bei Erwärmung in sauren und zuckerhaltigen Medien bildet (Trockensubstanzgehalt über 75%). Thermoresistent. 
LOF-1628A	PEKTIN X58	1 KG	Gelierzugmittel, das ein thermoreversibles Gel bildet, das beim Einfrieren und Auftauen stabil bleibt. Für neutrale Überzüge (Torten, Biskuit, Kekse) oder wenig gesüßte Produkte. 

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
SEB-1-42-012855	GOLDBLATTGELATINE	1 KG	200 bloom 500 Blatt Gelatine 
SEB-1-42-012744	GÉLATINE BRONZE	1 KG	150 bloom 300 Blatt Gelatine 
LOF-10023	FISCHGELATINE PULVER	1 KG	200 bloom Gelatinepulver 
LOF-732A	SCHWEINEGELATINE PULVER	1 KG	200 bloom Gelatinepulver 
SEB-1-42-004184	RINDERGELATINE PULVER	1 KG	100 bloom Gelatinepulver 

# AGAR-AGAR & SÄUREN



LOF-130A

## AGAR-AGAR

1 KG

Das pflanzliche Geliermittel erzeugt eine weiche und elastische Textur für Überzüge sowie die Herstellung von Gelen und perfekter Transparenz. Es ist ideal für Sphärisierungen, Spaghetti, Überzüge und Beschichtungen.



5 bis 40 g/kg

# FEUCHTIGKEITSERHALTER



LOF-1450B

## NOUGASEC

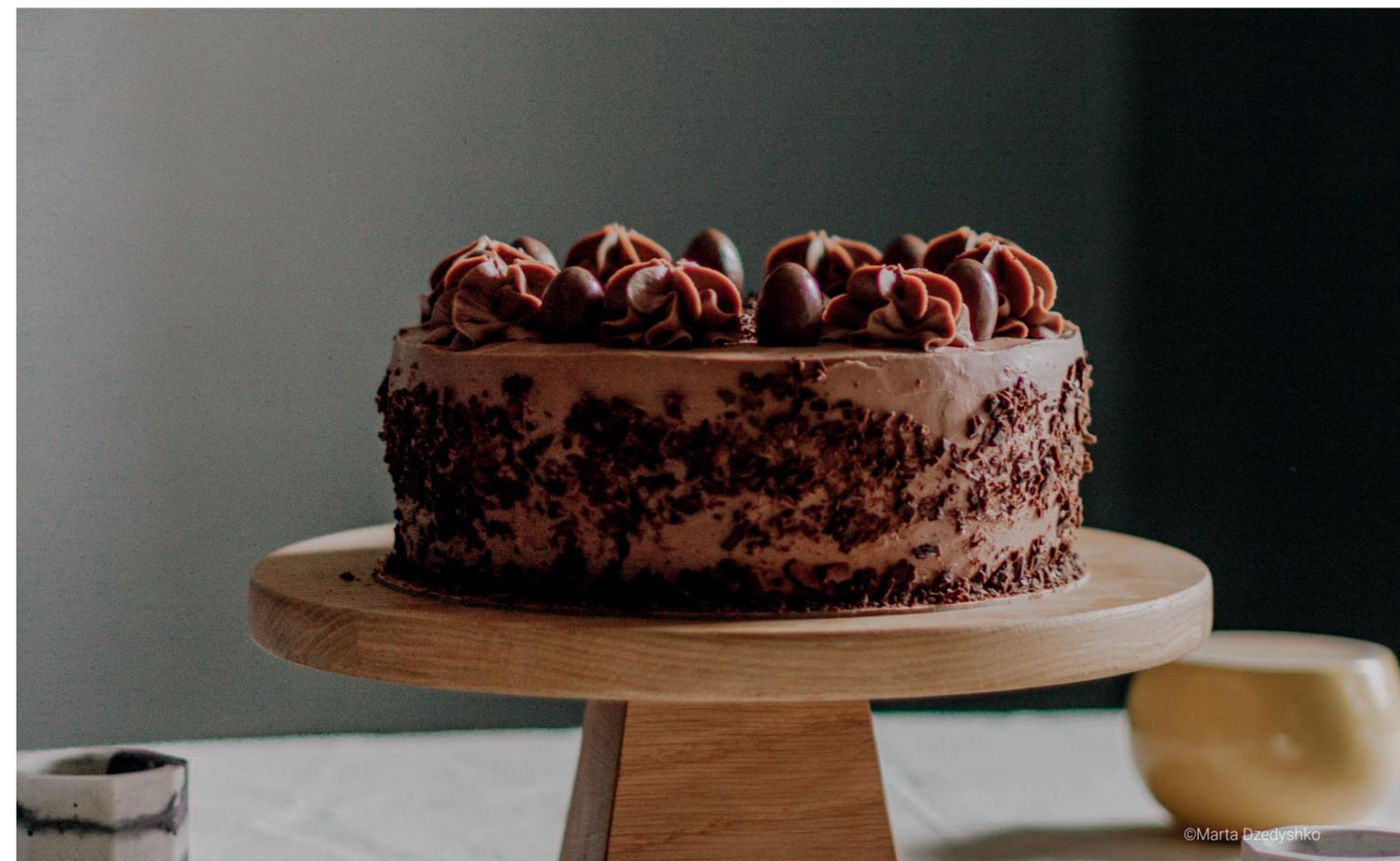
1 KG

Durch die Vermeidung der Feuchtigkeitsaufnahme wird die langfristige Haltbarkeit von Nougats, Nougatinen, Pralinen usw. gewährleistet. Es verbessert das Schneiden, verhindert das Kleben und das Austreten von Flüssigkeit aus gekochtem Zucker.



70 bis 100 g/kg  
verwendeter Zucker

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
LOF-100A	ASCORBINSÄURE	1 KG	300 bis 500 mg/kg. In Pulverform Lebensmittelantioxidans. Erhöht die Elastizität und Verträglichkeit von Teigen, stärkt das Glutenetzwerk.
LOF-106A	ZITRONENSÄURE	1 KG	In Pulverform Hebt den Geschmack, verbessert die Haltbarkeit durch Anpassung der Säure, pH-Korrektor. Potenziert die Aktivität von Antioxidantien, wird in Backtriebmitteln in der Keksidustrie und als Säuerungsmittel in der Süßwarenindustrie verwendet.



©Marta Dzedyshko

# STABILISATOREN, EIS & SORBETS



LOF-10231

## EIKLAR

1 KG

In Pulverform

Ausgewählte, pasteurisierte, atomisierte und stabilisierte Eiweiße, die besser halten als frische geschlagene Eiweiße. Empfohlen für Eischnee, Baisers, Nougat...

Konditorei/Keksindustrie und Mousse/Baisers: 150 g pro 1 l Wasser  
Macarons und kleine Gebäckstücke: 75 g pro 1 l Wasser



# EMULGATOREN



LOF-1245A

## SOJALECITHIN

1 KG

In Pulverform

Emulgator und Antioxidationsmittel. Wird hauptsächlich in der Brot- und Keksherstellung verwendet. Kulinarische Hilfe zur Herstellung von Schäumen und Espumas.

Back- und Kekswaren: 1 bis 3 g/kg  
Küche: 7 g/Liter



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
YAD011793. U1KG	STABILISATOREN SEVAGEL 64S, FÜR SORBETS	1 KG	Dosierung 2 bis 4 g pro kg (0,02 bis 0,04% der Masse). Stabilisiert die wässrige Struktur der Mischung, indem die Bildung von Eiskristallen verhindert wird. Es verbessert die Luftaufnahme während des Mischens, fördert das Aufschäumen, verbessert die Verteilung der Fette und verleiht der gesamten Mischung eine cremige Textur, indem es das Schmelzen verzögert. 
YAD011792. U1KG	STABILISATOREN SEVAGEL 64G, FÜR EISCREME	1 KG	Dosierung 3 bis 5 g pro kg (0,03 bis 0,05% der Masse). Es stabilisiert die wässrige Struktur der Mischung, indem es die Bildung von Eiskristallen verhindert. Es verbessert die Luftaufnahme während des Mischens, fördert das Aufschäumen, verbessert die Verteilung der Fette und verleiht der gesamten Mischung eine cremige Textur, indem es das Schmelzen verzögert. 
LOF-1971A	STAB 2000	1 KG	Von 3 bis 5 g/Liter. Stabilisator, der speziell für Speiseeis und Eiscreme entwickelt wurde. Emulgator, der die Verteilung der fetthaltigen Rohstoffe ermöglicht. Stabilisator der Wasserstruktur der Mischung und Anti-Kristallisationsmittel. Verleiht Cremigkeit und erleichtert das Aufschäumen. Verzögert das Schmelzen von Eis am Stiel. 
LOF-1610B	PECTAGEL ROSE	1 KG	10 g/kg. Der Pectagel Rose wird in der Lebensmittelindustrie hauptsächlich bei der Herstellung von Eis-Mischungen, Speiseeis und Sorbets verwendet. Er zeichnet sich durch seine verdickenden, stabilisierenden, anti-kristallisierenden und anti-synergetischen Eigenschaften aus, die das Aufschäumen unterstützen und eine feine, cremige Textur gewährleisten. 
LOF-421A	WEINSTEIN	1 KG	Fruchtgelees: 300 g/kg Dekorationen, Überzüge, Füllungen: 5 g/kg Würzsaucen: 5 g/kg. Weinstein wird zur Bildung von Invertzucker während des Kochens von Zuckerlösungen verwendet. 
LOF-1821A	XANTHAN-GUMMI	1 KG	- Erhöht die Viskosität von flüssigen und pastösen Produkten, ohne sie zu gelieren (Suppen, Dessertcremes, Speiseeis, Kuchenglasuren). 

LOF-10062

## FLÜSSIGES SONNENBLUMENLECITHIN

Flüssig

25 KG

Emulgator und Antioxidans, das die Bildung von „jungen“ Teigen durch bessere Hydratation fördert. Reguliert die Gärung bei Hefeteigen. Verringert die Bruchigkeit von Keksen (Waffeln).

Bäckerei- und Keksprodukte: 1 bis 3 g/kg  
Schokoladenherstellung: 3 bis 5 g/kg





## *Fertig zum Füllen*

Lieferanten S. 186

Spirituosen für die Patisserie S. 189



# La Carthaginoise

## INNOVATION UND TRADITION VEREINEN

In allen Regionen der Welt haben Menschen schon immer alkoholische Getränke mit Lebensmitteln wie komplexen Aromen aus den umliegenden Früchten und Pflanzen hergestellt – und tun es bis heute.

Alkohol entsteht auf natürliche Weise durch die Fermentation von Zucker und dient dabei als ideales Medium zur Konservierung der Aromen der verwendeten Früchte. Ob in seiner ursprünglichen Form, als Wein, Bier, destillierter Brand oder in Mazeration – die aromatischen Eigenschaften dieser Produkte sind eine Inspirationsquelle für Konditoren und Köche aus aller Welt. Getreu dieser Tradition schöpft die französische Kochkunst ihre Vielfalt und Einzigartigkeit

aus der Integration von Spirituosen in die Gastronomie. Sie sind die Zutat, die für die Aromatisierung sorgt, die Düfte intensiviert, die Frische der Produkte erhält und dadurch die Zugehörigkeit zur französischen Kulinarik unterstreicht.

Ob süße oder herzhaftere Rezepte – Schwarzwälder Kirschtorte, Rum-Baba, Crème Pâtissière, Foie Gras, Boeuf Bourguignon, Lyoner Wurstspezialitäten und viele weitere Gerichte – Spirituosen ziehen sich wie ein roter Faden durch diese Kreationen, die in einer unermüdlichen Suche nach Geschmack entwickelt, zubereitet und verfeinert wurden.



©La Carthaginoise



Seit 25 Jahren bewahrt La Carthaginoise diese Tradition und integriert dabei die nötige Innovation, um diese Suche nach Geschmack fortzusetzen. Wir bieten Ihnen daher eine Auswahl an Produkten mit Bezeichnungen, die verschiedenste Regionen und Terroirs widerspiegeln: Cognac, Armagnac, Champagner, Kirsch ... und verwandeln Rezepte in eine echte kulinarische Reise.





## SPIRITUOSEN FÜR DIE PATISSERIE

LAC-1120

INTENSIVER RUM "CHARRETTE" 54% 1L

Hergestellt auf Basis von Rum aus den Destillieren auf La Réunion, der Aromen von Früchten und Karamell liefert, und anschließend mit Rums aus anderen Herkunftsländern kombiniert, um sein Aromenspektrum zu erweitern.





## *Stärkeprodukte*

<u>Lieferanten</u>	S. 194
<u>Teigwaren</u>	S. 195
<u>Reis</u>	S. 196
<u>Hafer</u>	S. 197



## ERSTE ITALIENISCHE MOLKEREIGENOSSENSCHAFT

Die Granarolo-Gruppe ist die erste italienische Molkereigenossenschaft. Granarolo S.p.A. ist die Holdinggesellschaft der Granarolo-Gruppe, die vom Konsortium Granlatte kontrolliert wird. Granlatte besteht aus einer Molkereigenossenschaft mit mehr als 600 Landwirten aus 13 italienischen Regionen. Täglich wird Granarolo von Millionen Verbrauchern gewählt und zählt damit zu den führenden Akteuren der italienischen Lebensmittelindustrie. Zudem ist das Unternehmen der offizielle Importeur für die Schweiz der Marken De Cecco, Scotti und Tudori.



## TEIGWAREN



GRA-611511

SPAGHETTI NR.11

3 KG

Hartweizengrieß-Teigwaren.



©Bruna Branco

Wir produzieren Milch und Milchprodukte für die ganze Welt und verdanken den Großteil unseres Erfolgs unserer Genossenschaft Granlatte und ihren 600 Landwirten. Diese sind in 12 Regionen Italiens ansässig und gewährleisten das Tierwohl in der Tierhaltung (gemäß der Zertifizierung CSQA Nr. 53024 vom 12.01.2018), wodurch die Produktion von hochwertiger Milch sichergestellt wird.

Granarolo kontrolliert die gesamte Produktionskette – vom Hof bis zum Teller – und überwacht dabei jeden Schritt des Prozesses: von der Herstellung der Rohstoffe über die Endprodukte bis hin zum Endverbraucher. Um ein hohes Qua-

litätsniveau zu gewährleisten, führen wir strenge Kontrollen durch, mit mehr als 400.000 Prüfungen pro Jahr entlang der gesamten Produktionskette.

Dieser Traum, eine „Genossenschaft der Exzellenz“ zu schaffen, entstand vor über 60 Jahren mit der Entwicklung von Granlatte, der Granarolo-Gruppe und ihrer Strategie gezielter Akquisitionen zur stetigen Erweiterung ihrer Kapazitäten. Durch die Unterstützung der nächsten Generation italienischer Landwirte verbinden wir Tradition mit Innovation und schaffen einen führenden Markt für Milchprodukte.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
GRA-611541	PENNE RIGATE	3 KG	Hartweizengrießnudeln. 
GRA-611534	FUSILLI	3 KG	Teigwaren aus Hartweizengrieß. 

# REIS



GRA-996853

PARBOILED REIS  
LANGKORNREIS

5 KG



Langkörniger, geschälter Reis

# HAFER



RAN-34700

HAFERFLOCKEN

1 KG

Haferflocken.



©Fijulanam468



©PV Productions



# Gewürze

Lieferanten S. 198

Gewürze S. 199 - 201

## GEWÜRZE AUS ALLER WELT

Seit 1876 lebt diese Leidenschaft weiter, und wir entdecken bei Produzenten aus aller Welt einzigartige Gewürze. Espig bietet die Aromen der ganzen Welt an – in Form von reinen Gewürzen oder originellen, gebrauchsfertigen Mischungen, 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe und ohne Zusatzstoffe.



©Karolina Grabowska

Vor fast 150 Jahren ließ sich unser Gründer Antoine ESPIG, ein Safranbauer spanischer Herkunft, in Algiernieder, um sein „rotes Gold“ zu importieren und zu vermarkten.

Seine Leidenschaft für Gewürze führte ihn schnell dazu, nach höchster Qualität zu streben und ein viel breiteres Sortiment als nur Safran anzubieten.



## GEWÜRZE



40CMACVMO011801

**CURRY MADRAS REZEPT**

200 G



Mischung aus verschiedenen reinen, gesunden und trockenen gemahlene Gewürzen.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
40CANCVEN009801	ZIMTSTANGEN 6/8 CM	500 G	Rinde des Cinnamomum-burmanii-Baumes in Stangen von 6 bis 8 cm. 
40ORICVEN185401	OREGANO EXTRA GANZ	100 G	Reine, trockene und gesunde Blätter der mehrjährigen Art Origanum vulgare L. (Familie der Lippenblütler). 
40PAPCVMO185501	EDELSÜSSES PAPRIKA-PULVER	480 G	Fein gemahlene reife Früchte des Paprika (Capsicum annum L.). 
40SDOCVEN068201	GOLDENER SESAM	1 KG	Getrocknete Samen von Sesamum indicum, einer Ölpflanze aus der Familie der Pedaliaceae. 
40HDPVEN036001	KRÄUTER DER PROVENCE	1 KG	Rosmarin, Basilikum, Thymian, Majoran, Bohnenkraut. 

# GEWÜRZE



ESP-40CANBOMO008501

GEMAHLENER ZIMT

500 G



Fein gemahlene Rinde des Cinnamomum zeylanicum-Baumes.

# GEWÜRZE



40PBLCVEN186001

GANZE WEISSE PFEFFERKÖRNER

500 G



Getrocknete Beeren des Piper nigrum L., von der äußeren Perikarp-Hülle befreit.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
40BADC VEN007301	GANZE STERNANIS	1 KG	Getrocknete Früchte des Sternanisbaums.
40HIBC VCO036201	GESCHNITTENE HIBISKUSBLÜTEN	500 G	Blüte (Kelch und Krone) des Hibiscus sabdariffae flos.
40PNOC VEN057301	SCHWARZER PFEFFER GANZ	1 KG	Reine, getrocknete und gesunde Beeren des Piper nigrum L. mit intaktem Perikarp.





# Öle & Weine

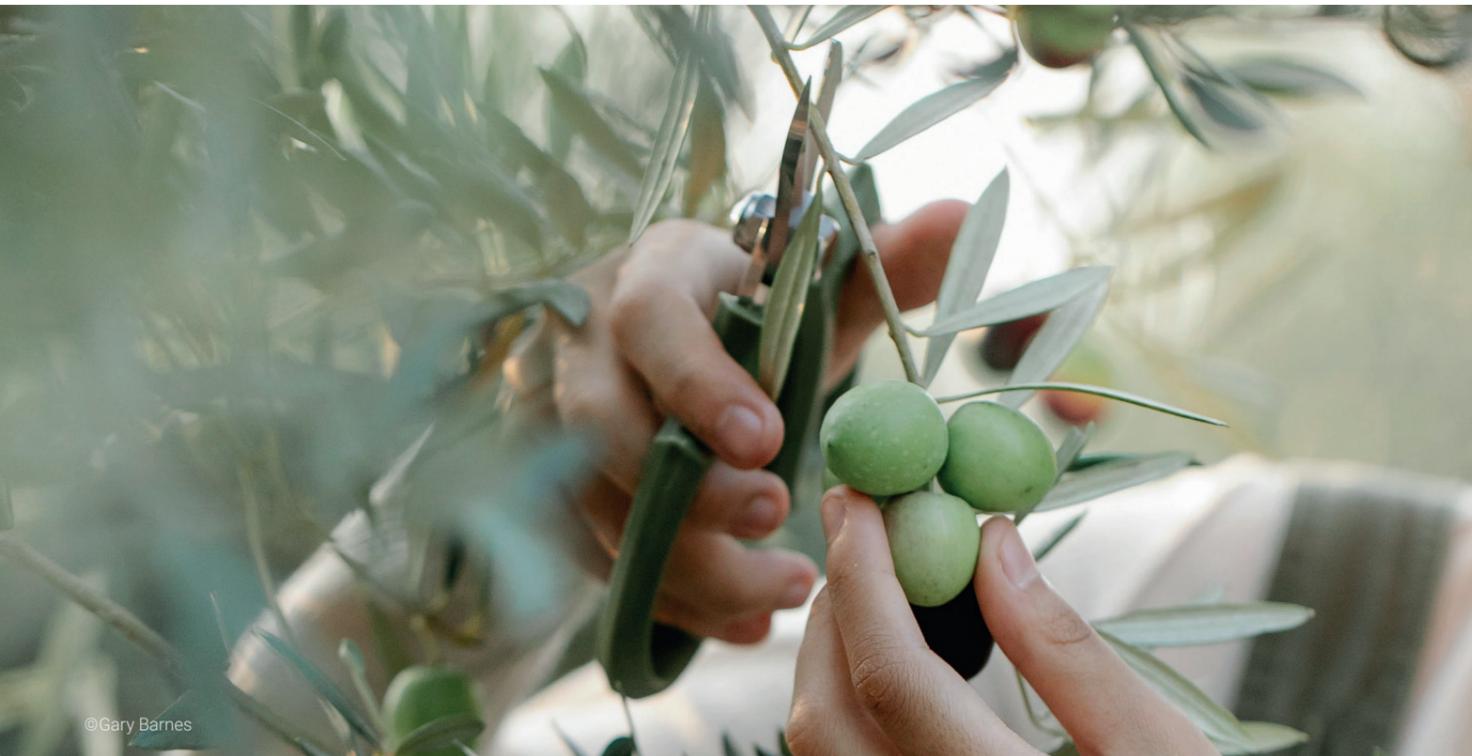
<u>Lieferanten</u>	S. 204 - 206
<u>Sonnenblumenöle</u>	S. 208
<u>Frittieröle</u>	S. 208
<u>Rapsöle</u>	S. 209
<u>Traubenkernöle</u>	S. 209
<u>Olivenöle</u>	S. 210
<u>Gastronomieöle</u>	S. 211

*Huilerie GID* 

## IM DIENST DER GASTRONOMIE SEIT 1942

Die Huilerie GID ist ein Familienunternehmen mit Sitz in der Gironde, das seit 1942 tätig ist. Es ist historisch auf die Herstellung von Traubenkernöl spezialisiert und engagiert sich seit 30 Jahren im Bereich der nachhaltigen Entwicklung, insbesondere durch die Nutzung einer Wasserkraftanlage in seiner Mühle.

Die Huilerie GID ist auf den Handel und die Verpackung von konventionellen und biologischen Pflanzenölen spezialisiert sowie auf die Herstellung von Mischungen für Frittier- und Würzöle.





# SONNENBLUMENÖLE



HUI-T5

## SONNENBLUMENÖL

5 L

Reich an essentiellen Fettsäuren:  
Omega 6. Reich an Vitamin E.



Für Frittieren und zum  
Würzen

# RAPSÖLE & TRAUBENKERNÖLE



HUI-C05

## RAPSÖL

5 L

Reich an Omega-3 und  
Omega-6. Entspricht den  
ernährungsphysiologischen  
Empfehlungen.



Zum Würzen

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
HUI-GC10	FRITTIERÖL	10 L	Mischung aus 2 Ölen (Sonnenblumenöl/ Sonnenblumenöl-Ölisch/DMPS) 

HUI-P1

## TRAUBENKERNÖL

1 L

Trägt zur Vorbeugung von Herz-  
Kreislauf-Erkrankungen bei, reich an  
Omega-6.



Zum Frittieren und Würzen, ideal  
für Fondue.



# OLIVENÖLE



## EXTRA NATIVES OLIVENÖL

Kaltgepresst, von höherer Qualität, gewonnen durch mechanische Verfahren. Öl mit natürlichem Geschmack: fruchtig im Geschmack.

HUI-05

5 L



Zum Würzen  
und Kochen.

# GASTRONOMIEÖLE



HUI-NOISETTE50

## HASELNUSSÖL

Öl mit natürlichem und geröstetem Geschmack

50 CL



Zum Würzen  
und Kochen.





# Gemüse

Lieferanten	S. 214
Gurken	S. 215
Mais	S. 215
Oliven	S. 216
Tomaten	S. 217



## EINE FAMILIE, DIE SEIT 1909 EINE LEIDENSCHAFT FÜR GEWÜRZGURKEN HAT.

Und ein Jahrhundert später ist es immer noch unsere Leidenschaft, Gemüse in köstliche Essigprodukte zu verwandeln. Das Geheimnis unserer außergewöhnlichen Pickle-Erfahrung? Der Geschmack der Balance: Die guten Dinge JA, aber mit Nachhaltigkeit im Herzen.

Es braucht Mut, die ökologische und ethische Transformation der Pickles erfolgreich umzusetzen! Unser Rezept für den Fortschritt? DURCH unsere Fähigkeit, Neues zu wagen und anders zu

denken, DURCH die Schaffung der weltweit ersten Fairtrade-Pickle-Wertschöpfungsketten, DURCH die Wiederbelebung der lokalen Gurkenproduktion in Frankreich und der Schweiz, DURCH das Engagement, der Erde das zurückzugeben, was wir ihr nehmen, durch die Praxis der Agroökologie, DURCH die Kreislaufwirtschaft der Gurke, damit nichts verloren geht, DURCH den Respekt und die Fürsorge gegenüber unseren landwirtschaftlichen Partnern.

## GURKEN & MAIS

HUR-12112

### HALBFEINE GEWÜRZGURKEN

Gewürzgurken im Essig, halbfein

5/1 - 4.2 KG



Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Monaten verzehren..



BRO-00160

### SÜSSER MAIS IN KÖRNERN

4/4



# OLIVEN

BRO-00104

## SCHWARZE OLIVEN IN RINGEN

3/1 - 3.05 KG

Konservierte, entkernte schwarze Oliven, in Ringen eingelegt.

**BROVER**



# TOMATEN

GRA-886130

## POMODORI SECCHI OLIO

2.9 KG

In Öl eingelegte getrocknete Tomaten.

**GRANAROLO**



BRO-00109

## GRÜNE OLIVEN IN RINGEN

3/1 - 3.05 KG

Entsteinte grüne Oliven in Ringen

**BROVER**



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
BRO-00041	GARNITUR LA PIZZATA BROVER	4/4 - 800 G	Fertige Tomatensauce für Pizzabelag. <b>BROVER</b>





# Fische

Thunfisch in Öl

S. 222



# NATÜRLICHER THUNFISCH & THUNFISCH IN ÖL

BRO-00196

## THUNFISCH IN ÖL

4/4 - 800 G

Stücke von Listao-Thunfisch in Sonnenblumenöl.

**BROVER**





## *Saucen*

Lieferanten S. 226

Ketchup S. 229

Mayonnaise S. 229

Senf S. 229

Senchou 

## FRANZÖSISCHE PREMIUM-MARKE FÜR KETCHUP, SAUCEN UND GEWÜRZE

Unsere Ketchups werden im Südwesten Frankreichs aus sorgfältig ausgewählten Gemüsesorten hergestellt und mit subtilen Gewürzmischungen kombiniert, um Ihre alltäglichen Gerichte zu verfeinern. Ob am Tisch oder in der Küche, unsere Ketchups finden überall ihren Platz. Serviert mit Pommes, in einem Burger oder als Füllung für

einen Tarteboden... seien Sie kreativ, ohne sich mit Marcel SENCHOU den Kopf zu zerbrechen! Mit Liebe hergestellt, enthalten unsere köstlichen Ketchups keinerlei Konservierungsstoffe, Verdickungsmittel oder Farbstoffe und sind sowohl für Vegetarier als auch für Veganer geeignet.



Seit mehr als 130 Jahren verarbeitet Marcel SENCHOU Gemüse wie kein anderer! Ursprünglich in Dosen angeboten, hatten wir die Idee, sie als Ketchup anzubieten, um Ihre Rezepte zu verfeinern und dabei das gleiche Menü zu bewahren – das ist es, was dieses Angebot besonders und einzigartig macht. Von Vater zu Sohn hat sich Marcel SENCHOU zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt, das zu 100 % französisch ist und stolz darauf.



©Marcel Senchou



©Alena Shekhovtsova

# KETCHUP, MAYONNAISE, SENF & SPEZIALITÄTEN



COP-SENCD2KE

INDIVIDUELLER  
KETCHUP IN GLAS

28 G

Mini-Glasbehälter ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe oder Farbstoffe und zudem glutenfrei.



60 Einheiten

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
HUR-12773	KETCHUP IN KANISTER	5.43 KG	Dieses Produkt wird aus Schweizer Tomaten hergestellt. Es wird mit Apfelsaft gesüßt und enthält keinen weissen Zucker. Sein Geschmack und seine Farbe können je nach der geernteten Rohware variieren. 
COP-SENCDK2MAYO	INDIVIDUELLE MAYONNAISE IN GLAS	28 G	Diese Mayonnaise wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt, die mit Genauigkeit und Präzision verarbeitet werden. Eier von freilaufenden Hühnern. 
HUR-12752	TRADITIONELLE MAYONNAISE	5 L	Schweizer Mayonnaise. Schweizer Eier aus Freilandhaltung. 
COP-SENCD2MO	INDIVIDUELLE DIJON-SENF IN GLAS	28 G	Dieser Dijon-Senf wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und mit Präzision und Sorgfalt verarbeitet, um ihm seine Feinheit und Schärfe zu verleihen. Dieser handwerklich hergestellte Senf ist subtil aromatisiert und angenehm kräftig. 
COP-SENCD2MOAN	INDIVIDUELLE ALTMODISCHE SENF IN GLAS	28 G	Dieser Dijon-Senf in Körnerform wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und mit Präzision und Sorgfalt verarbeitet, um ihm seine Feinheit und Schärfe zu verleihen. Dieser handwerklich hergestellte Senf ist subtil aromatisiert und angenehm kräftig. 
HUR-12027	MILDER SENF	5.43 KG	Milder Senf, in der Schweiz hergestellt. 



## Getränke

Lieferanten S. 232 - 235

---

### Heiße Getränke

---

Tee lose S. 236

Tee in Beuteln S. 239

### Kalte Getränke

---

Kalte Tees zum Aufgießen S. 243

Spritzige Tees S. 244

Orangensaft S. 245

Kaffeesahne S. 246

---

## DIE KUNST DES TEES

Teabo ist eine Schweizer Marke für Bio-Tee mit umweltfreundlicher Verpackung. Hotels, Restaurants und Teestuben sind Orte, an denen Exzellenz im Mittelpunkt steht. Teabo teilt diese Suche nach Exzellenz und engagiert sich dafür, Ihrem Betrieb ein außergewöhnliches Teelerlebnis zu bieten. Im

Teabo erfüllt die Bedürfnisse der Fachleute mit einer speziell dafür entwickelten Teekollektion:

- Pyramidenbeutel: Mit umweltfreundlicher Verpackung und Bio-Tee umfasst diese Reihe sowohl große Klassiker als auch einzigartige Rezepturen.

- Loser Tee in Beuteln und Filter: Eine originelle und praktische Lösung, um die Vielfalt zu erweitern und den Kunden die Möglichkeit zu geben, neue Tees zu entdecken.

- Lackierte und samtgefütterte Holz-Teebox mit 9 Fächern, wobei jedes Fach bis zu 5 Teebeutel aufnehmen kann.

- Filterboxen: Enthalten 100 Zellulosefilter, die kompostierbar und chlorfrei gebleicht sind. lose, compostables et non blanchis au chlore.

gleichen Bestreben legt die Marke auch großen Wert auf Sport, indem sie einen aktiven und ausgewogenen Lebensstil unterstützt, der perfekt mit ihren Werten harmonisiert. Teabo verpflichtet sich zudem, in jedem seiner Angebote Qualität, Praktikabilität und Umweltschutz zu vereinen.



## SPEZIALIST FÜR SÄFTE UND OBST-SALATE

Über mehrere Jahre hinweg haben wir investiert und fortschrittlichste Prozesse entwickelt. Das Ziel ist klar: die Qualität, Hygiene, Sicherheit und unsere Produktivität zu verbessern, ohne das zu vernachlässigen, was uns ausmacht: Handwerkskunst und die Kunst der guten Arbeit.

Die Auswahl unserer Rohstoffe bildet die Grundlage unserer Tätigkeit. Wir haben unsere Bezugsquellen bei unseren Partnern erweitert,

um die Reife sowie die geschmackliche und visuelle Qualität unserer Produkte zu gewährleisten. Unsere Herstellungsverfahren, sowohl manuelle als auch automatisierte, ermöglichen es uns, eine einwandfreie Produktivität und eine optimale Frischequalität sicherzustellen.

Unsere Verfahren und Protokolle sind sehr streng, um unseren Kunden ein Qualitätsprodukt zu garantieren, das ihren Erwartungen entspricht.

Der Servicegedanke war immer ein treibender Faktor und bleibt im Mittelpunkt unserer Bemühungen. Reaktionsfähigkeit und die Einhaltung von Zeitplänen sind wichtige Eigenschaften, die wir in jeder Situation zu wahren versuchen. In der Île-de-France sowie in der Region PACA ermöglicht uns unser Fuhrpark, auf die Anforderungen unserer Kunden effizient und flexibel zu reagieren.



Sparkteez 

## EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS

SPARKTEEZ entstand aus zwei einfachen Ideen:

Eine einzigartige, Premium- und elegante Getränkekreation auf Basis eines der besten Zutaten, die uns die Erde gegeben hat – Tee. Eine optimistische Erfahrung zu schaffen, die die Sinne weckt, ohne Kompromisse bei Genuss und Qualität einzugehen, um auf raffinierte Weise jede Gelegenheit zu feiern.

Ein einzigartiges Erlebnis, das die natürlichen Vorteile des Tees mit der Feinheit der Bläschen kombiniert – ganz ohne Alkohol.

Eine perfekte Kombination, ein einzigartiges Rezept:

- Die beiden besten Bio-Tees der Welt vereinen: den Darjeeling-Tee aus Indien, der „Champagner“ der Tees, und den weißen Tee aus den Hochplateaus Chinas, um die perfekte Symbiose zu schaffen;
- Feine und leichte Bläschen hinzufügen;
- Die Magie wirken lassen.

**SPARKTEEZ®**

Turm 

## GENUSS SEIT GENERATIONEN

Mehr als nur Milch: Turm nimmt seinen Slogan wörtlich! Seit vielen Jahrzehnten ist das Unternehmen ein anerkannter Marktführer in der Produktion und Distribution von sterilisierten Produkten, die in Glasflaschen abgefüllt sind. Der Fokus liegt hauptsächlich auf Kaffeesahne, Kondensmilch und gemischten Milchprodukten.

Das Sortiment umfasst auch Kaffeesahnpulver, innovative Verpackungslösungen und moderne Produktkonzepte. TURM-Sahne vereint Tradition und Innovation, um Produkte anzubieten, die sich vor allem durch ihren köstlichen Geschmack auszeichnen.

Extra cremig mit bester Sahne oder leichter mit Milch: Wie trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten? Kaffeesahne und Milchkaffee gehören zu unseren Klassikern. Sie finden sich seit über 70 Jahren in Kaffee auf der ganzen Welt. Das Unternehmen bietet auch eine breite Palette von Produkten auf Milch- und Sahnebasis an. Und um das Ganze abzurunden, freut sich TURM-Sahne, Ihre Desserts noch weiter zu verfeinern.

**TURM**



©Cottonbro Studio



©Turm

# TEE LOSE



**TEA-TB989**

**GUTE-NACHT-TEE** 

60G



1 Einheit

Leicht fruchtig, kann dieser angenehme Tee am Abend genossen werden und bereitet Sie auf eine sanfte und entspannende Nacht vor.



**TEA-TB988**

**TEE GARTEN VON ALHAMBRA** 

60G



1 Einheit

Dieser wunderschöne grüne Tee mit Zitrusfrüchten entführt Sie auf eine köstliche Reise durch exotische Düfte.

## TEA-TB987

**MANDEL-SÜSSHEIT-TEE** 

60G



1 Einheit

Ein schwarzer Tee mit verführerischen Noten von süßen Mandeln. Perfekt für den Morgen oder die Nachmittagspause!



## TEA-TB985

**MASALA CHAI TEE** 

60G



1 Einheit

Ein würziger schwarzer Tee für eine Reise ins Herz Indiens. Köstlich mit Milch und Zucker!



## TEA-TB990

**ENERGY BOOST TEE** 

60G



1 Einheit

Diese köstliche Mischung wird Ihnen den ganzen Tag über einen Energieschub geben!



**TEA-TB991**

**GENUSSVOLLER TEE** 

60G



1 Einheit

Ein Genuss zum Teilen! Fruchtige Erdbeernoten und Champagneraroma auf einer Rooibos-Basis (koffeinfrei). Köstlich und leicht. Perfekt, um ihn den ganzen Tag über zu genießen.

# TEE IN BEUTELN



## TEA-TB993

JASMINBLÜTEN-TEE

60G



1 Einheit

Ein grüner Sencha-Tee, zart parfümiert mit Jasminblüten, der einen erfrischenden, blumigen Geschmack bietet.



## TEA-TB0910

ENGLISH BREAKFAST TEE

2G



50 Einheiten

Schwarzer Tee aus China, Assam.

## TEA-TB1001

INGWER-ZITRONE-TEE

60G



1 Einheit

Ein grüner Rooibos mit Ingwer, Zitrone und Eisenkraut, der ein belebendes und ausgewogenes Getränk schafft.



## TEA-TB0903

EARL GREY TEE

2G



50 Einheiten

Schwarzer Tee, Wacholderbeeren, Bergamottextrakt.



## TEA-TB995

WEIHNACHTSTEE

60G



1 Einheit

Ein Weihnachtsgenuss, den man mit Familie und Freunden teilen kann. Ein traditionelles Rezept mit Zimtduft für wundervolle Festtage.



## TEA-TB0927

GRÜNER JASMIN-TEE

2G



50 Einheiten

Grüner Tee, Jasmin.



### TEA-TB0965

SENCHA-TEE 

2G

Grüner Tee, Sencha aus China.



50 Einheiten



### TEA-TB0941

LOVE MINT TEE 

2G

Grüner Tee, Minze.



50 Einheiten

### TEA-TB0989

ROOIBOS-TEE MIT KAMILLE 

2G

Rooibos-Tee, Kamille.



50 Einheiten



### TEA-TB0916

HAGEBUTTENFRÜCHTE-TEE 

2G

Kamille, Fruchtaroma.



50 Einheiten



### TEA-TB0934

VERBENE ZITRONENGRAS-TEE 

2G

Verveine, Zitronengras, grüner Rooibos.



50 Einheiten



### TEA-TB0917

TEE-INFUSION BERNER ROSEN 

2G

Äpfel, Rose, Hibiskus, Zimt.



50 Einheiten

# KALTE TEES ZUM AUFGIESSEN



TEA-TB0958

CHAI-TEE 

2G

Indischer Schwarztee, Kardamom, Ingwer, Nelken.



50 Einheiten



TEA-TB997

EISTEE "SWEET STRAWBERRY" 

60G

Grüner Tee, Hagebutte, Hibiskus, Himbeerblüte, Erdbeere.



1 Einheit

TEA-TB0972

TEE GARTEN VON ALHAMBRA 

2G

Grüner Tee aus China, natürliches Zitrusaroma.



50 Einheiten



TEA-TB996

EISTEE "SPICY LEMON" 

60G

Grüner Rooibos, Zitrusfrüchte, Zitronengras, Zitronenverbene, Zitrone, Chili.



1 Einheit



TEA-TB0915

WEIHNACHTSTEE 

2G

Früchte, Zimt.



50 Einheiten

## SPRITZIGE TEES

### SPA-75PRESTIGE

#### PRICKELNDER TEE PRESTIGE

75 CL

Prickelnder, sprudelnder BIO-Tee, 0,00 % Alkohol. Premium-Konzept, festlich und fein: die Alternative zu zuckerhaltigen Limonaden und alkoholischen Getränken.

SPARKTEEZ®



### SPA-75ROSE

#### PRICKELNDER TEE ROSÉ

75 CL

Prickelnder, sprudelnder BIO-Tee, 0,00 % Alkohol. Premium-Konzept, festlich und raffiniert: die Alternative zu zuckerreichen Limonaden und alkoholischen Getränken.

SPARKTEEZ®



## ORANGENSAFT

BHA-1008

### ORANGENSAFT

1 L

Bharlev

Der frisch gepresste Orangensaft von BHARLEV wird durch ein modernes vertikales Pressverfahren gewonnen, das verhindert, dass Bitterstoffe und Schalenaromen in den Saft gelangen. Die sorgfältig nach Saison ausgewählten Orangen haben den optimalen Reifegrad für die Saftextraktion. Nach der Extraktion erfolgt eine regulierte Filtration, die den Fruchtfleischgehalt im Saft variieren lässt. Der gewonnene Saft wird sofort abgefüllt und bei +2°C in einem Kühlraum gelagert, um seine ursprünglichen Geschmackseigenschaften zu bewahren. Der Saft wird weder physikalisch behandelt, um die Haltbarkeit zu verlängern, noch enthält er jegliche Zusatzstoffe.



# KAFFEESAHNE



## KAFFEESAHNE 4 %

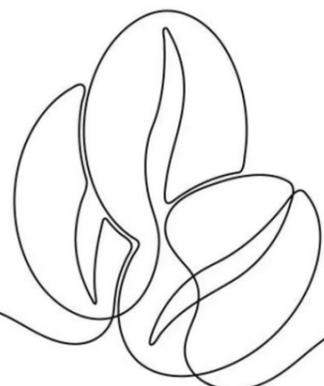
Eine leichte und cremige Note, um Ihre  
Heißgetränke zu verfeinern.

TUR-34600

97ml



24 Einheiten





## *Kleinmaterial*

<u>Lieferanten</u>	<u>S. 250 - 253</u>
<u>Backpapiere</u>	<u>S. 254</u>
<u>Silikon-Backmatten</u>	<u>S. 254</u>
<u>Einweg-Spritzbeutel</u>	<u>S. 255</u>
<u>Trennsprays</u>	<u>S. 256</u>
<u>Gefrier- und Kühlsprays</u>	<u>S. 256</u>
<u>Pipetten</u>	<u>S. 257</u>
<u>Bänder</u>	<u>S. 257</u>

## 100 % FRANZÖSISCHE HERSTELLUNG

In über zwei Jahrhunderten hat sich die zu 100 % französische Industriegruppe Matfer Bourgeat zum Weltmarktführer für die Ausstattung professioneller Küchen und Labors entwickelt. Dieser Erfolg basiert auf einer typisch französischen Leidenschaft für Geschmack und Qualität sowie einem unstillbaren Hunger nach Innovation.

Matfer entwickelt und produziert Kleingeräte für das Gastgewerbe, indem es Tradition und Innovation miteinander verbindet. Mit eigenen Entwicklungsabteilungen und einer flexiblen, vielseitigen industriellen Ausstattung strebt Matfer heute danach, Produkte zu schaffen, die zur Kreation neuer Geschmackserlebnisse beitragen.



Von Köchen auf der ganzen Welt für die Qualität ihrer Produkte, die Vielfalt ihrer Sortimente und ihren exzellenten Service geschätzt, ist MATFER die internationale Referenz in der Welt der Patisserie, Bäckerei und Gastronomie.



## DESIGNER FÜR LEBENSMITTELVERPACKUNGEN

Seit ihrer Gründung im Jahr 1995 hat sich Solia der ständigen Innovation im Bereich Lebensmittelverpackungen verschrieben. Mit einem Angebot von 700 Produktreferenzen legt Solia großen Wert darauf, durchdachte und designorientierte Verpackungslösungen bereitzustellen, die es den Kunden ermöglichen, ihrer kreativen Fantasie freien Lauf zu lassen. Durch die Kombination von Innovation, Lösungen und einem Engagement für Nachhaltigkeit passt sich das Unternehmen den aktuellen Trends an und bringt dabei sein umfassendes Know-how ein. Eine einwandfreie Logistik, ein engagiertes Team mit starken Werten und ein weltweites Marktangebot machen Solia zu einem unverzichtbaren Akteur im Bereich der Lebensmittelverpackungen.



©Mikhail Nilov

**solia**  
*Designer of food packaging*

Solia entwirft und kreiert seit über 20 Jahren hochwertiges Einweggeschirr für Sie. Das mittelständische französische Unternehmen hat sich im Laufe der Zeit um starke Werte wie Zuverlässigkeit und Professionalität entwickelt.

Täglich arbeiten rund 40 Mitarbeiter an Ihrem Verpackungsprojekt, von der Konzeption bis zur Auslieferung. Als international führender Akteur auf dem Markt für Verpackungslösungen für die Gastronomie und das Eventmanagement ist Solia mittlerweile unverzichtbar geworden.

Das Unternehmen expandiert auch nach China, um die logistischen und qualitätsbezogenen Aspekte seiner Produktion abzudecken.

Mit ständig erneuerten Produktlinien bringt das französische Unternehmen jedes Jahr mehr als 50 neue Verpackungsinnovationen auf den Markt. Solia hört seinen Kunden zu und ist in der Lage, auch spezifische Anforderungen aller Partner zu erfüllen.

Cléa 

## FRANZÖSISCHER SPEZIALIST FÜR LEBENSMITTELVERPACKUNGEN

Als französischer Spezialist für Lebensmittelverpackungen richtet sich unser Produktsortiment an Bäcker, Konditoren, Chocolatiers, Eishersteller und Caterer, die ihre Kreationen mit unseren Dessertgläsern, Charlotte-Bändern, Pralinenboxen, Macaron-Schachteln und weiteren Produkten ve-

redeln möchten. Mit Sitz in Oyonnax, im Herzen des «Plastic Valley», beliefern wir seit fast 30 Jahren Fachleute, Großhändler und Industrieunternehmen mit speziell auf das Gastgewerbe abgestimmten Artikeln.



Unser Know-how erstreckt sich auch auf individuelle Kundenwünsche: Sie können die Größe Ihrer Blätter anpassen und Ihre PVC-Bänder nach Bedarf zuschneiden lassen. Ebenso bieten wir die Möglichkeit, verschiedene Blätter und Platten, mit oder ohne Lasche, maßgeschneidert und bereits ab kleinen Mengen zu fertigen.

MB Pack 

## EIN WEGBEREITER DES WANDELS SEIN

Mbpack, Spezialist für Lebensmittelverpackungen, ist eine renommierte Marke, die sich als bevorzugter, verantwortungsvoller und verlässlicher Partner etabliert hat. Um ihre Zukunftsfähigkeit zu sichern,

verpflichtet sie sich, eine treibende Kraft der ökologischen Transformation zu sein, indem sie innovative, nachhaltige und funktionale Lösungen für Verpackungen, Transport und Hygiene entwickelt.



Den Fachleuten des Gastgewerbes dabei helfen, neue gesellschaftliche Trends zu integrieren, um innovative, nachhaltige und funktionale Lösungen für Verpackungen, Transport und Hygiene zu entwickeln.



©Joanna Kosinska



©MBpack

# BACKPAPIERE & SILIKON-BACKMATTEN



**MBP-317009**

## GASTRO-FORMAT

500 Einheiten

Silikonisiertes, schwefelhaltiges Papier

mbpack

Größe: 53 x 32 cm  
41 Gramm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MBP-317161	PÂTISSIER-FORMAT	500 Einheiten	Größe: 60 x 40 cm 41 Gramm Silikonisiertes Pergamentpapier mbpack
MBP-863385	PREMIUM	500 Einheiten	Größe: 60 x 40 cm 42 Gramm Silikonisiertes Pergamentpapier mbpack

**MAB-321014**

## SILPAIN

149 G

Luftdurchlässige Silikonmatte für das Backen von Brot.



Größe: 52 x 31 cm  
Verwendung ohne Einfetten.  
Einfache Reinigung mit einem Schwamm.  
Bevorzugt auf perforiertem Blech verwenden.



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MAB-321002	SILPAT	167 G	Größe: 60 x 40cm Kann sowohl auf einem perforierten Backblech als auch auf einem Rost verwendet werden. Lange Lebensdauer: bis zu 2000 Backvorgänge. Einfache Reinigung mit einem Schwamm. Flexibles Backpapier für das Backen auf Blech für Gebäck, Plundergebäck sowie die Verarbeitung von Zucker oder Nougatine

# EINWEG-SPRITZBEUTEL



**MBP-867025**

## CONIK PREMIUM MITTEL

100 Einheiten

Spritzbeutel.

mbpack

Größe: 30 x 54 cm

**MBP-867957**

## CONIK EXTREME MITTEL

100 Einheiten

Spritzbeutel.

mbpack

Größe: 30 x 54 cm  
Heiße & kalte Produkte



# TRENNSPRAYS & GEFRIER- UND KÜHLSPRAYS



ANC-1-42-008707

## FETT-SPRÜHDOSE

500 ML

Auslösemittel



Empfohlen für schwierige Ausformungen wie Nougatine und zuckerreiche Teige.

Verbrauchsfertig. Wirtschaftlich, ein Durchgang reicht für einen gleichmäßigen Film. Hygienisch, vermeidet Pinselhaare. Respektiert den Geschmack der fertigen Produkte.

HUI-R500

## FROST- UND KÜHLGERÄT

500 ML



Dieser Frost- und Kühlgerät ist ein verflüssigtes Gas, das zum Kühlen von Dekoren aus Schokolade oder Zucker verwendet wird.

6 Einheiten pro Karton. Punktuell auf die zu kühlende Oberfläche sprühen. Die gewünschten Verbindungen sofort durchführen



# PIPETTEN & BÄNDER



SOL-VO25250

## 4 ML TRANSPARENTE 100 Einheiten PIPETTE



Transparente Kunststoffpipette

Zum Servieren mit Ihren Desserts und Cocktail-Gläsern für eine stilvolle Präsentation.

CLE-RU15N40

## TRANSPARENTE BÄNDER

100 M

40 mm, PVC 150 µ, Rolle 100 m



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CLE-RU15N45	TRANSPARENTE BÄNDER	100 M	45 mm, PVC 150 µ, Rolle 100 m
CLE-RU15N60	TRANSPARENTE BÄNDER	100 M	60 mm, PVC 150 µ, Rolle 100 m



## Verpackungen

<a href="#">Lieferanten</a>	S. 261 - 264
<a href="#">Die Backwarenboxen</a>	S. 266
<a href="#">Die Backwarenförmchen</a>	S. 267
<a href="#">Die Ständer</a>	S. 268 - 272
<a href="#">Die Verpackungspapiere</a>	S. 273
<a href="#">Plundergebäckbeutel</a>	S. 274
<a href="#">Brottüten &amp; Sammelbeutel</a>	S. 275
<a href="#">Boxen &amp; Tablett</a>	S. 276
<a href="#">Frischhaltefolien &amp; Aluminiumfolie</a>	S. 279
<a href="#">Gitarrenblätter &amp; Tüten</a>	S. 280
<a href="#">Holzkisten</a>	S. 281
<a href="#">Einweggeschirr</a>	S. 283
<a href="#">Shoppingtaschen &amp; Vakuumbbeutel</a>	S. 284



Tradiser 

## EIN KOMPLIZE FÜR IHR KÖNNEN

Tradiser ist der führende europäische Hersteller von doppelseitigen Lebensmittelträgern für die Konditorei. Das Unternehmen erhielt einen Innovationspreis, der von Fachleuten verliehen wurde.

Gegründet im Jahr 1996, ist Tradiser auf die Lebensmittelbranche spezialisiert, insbesondere auf Bäckereien-Konditoreien, Handwerks-Caterer, spezialisierte Händler, den Lebensmittelhandel und die Lebensmittelindustrie.



©Regina Ferraz

- Präsenz in Frankreich und im Export.
- Ein Team von 25 Personen im Dienst unserer Kunden.
- Etwa 4.000 Tonnen Karton verarbeitet.
- Unsere Abfälle werden recycelt und verwertet.

**Tradiser**

## VERPACKUNGEN FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

Nordia ist ein Hersteller von Papiers und Karton, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind, speziell für die Lebensmittelbranche. Unsere Produktionslinien umfassen Backformen, Kartonständer, Papierförmchen und Papier-Filets. Wir stellen

Lebensmittelkontaktprodukte in verschiedenen Formen und Größen aus umweltfreundlichem Papier und Karton her. Seit 2001 ist Nordia Teil der Novacart-Gruppe.



©Nordia



Unsere Innovationskraft hat sich über die Jahrzehnte hinweg entwickelt und erweitert, dank der fortlaufenden Investitionen, die wir getätigt haben. Dies ermöglicht es uns heute, technologisch fortschrittliche Produkte zu entwerfen und diese an die Anforderungen des Handwerks und der Lebensmittelindustrie anzupassen. Unsere Leitlinie ist es, immer bestmöglich auf die Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen: Neuheiten, Innovation und Qualität. Wir glauben an Innovation und kontinuierliche Entwicklung: Deshalb haben wir unser eigenes Analyse- und Forschungs- und Entwicklungslabor am Hauptsitz der Gruppe.

## AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN SPEZIALISIERT

Crokus ist ein französisches KMU, das 1998 gegründet wurde und auf Lebensmittelverpackungen, Tischkunst und die Präsentation von Lebensmitteln für Fachleute (Handwerker, Takeaway-Gastronomie usw.) in Frankreich und Europa spezialisiert ist.

Unser Ziel: Wir unterstützen Bäcker-Konditoren, Chocolatiers-Eismanufakturen-Konfiserien, Caterer, Metzger-Wurstwarenhersteller, Food-Truc-

ks, Industriebetriebe und Spezialisten der Takeaway-Gastronomie bei der Wahl der perfekten Verpackung, die ihre Produkte optimal in Szene setzt.

Vom Auftrag über die Lieferung bis hin zur Qualitätskontrolle und Nachverfolgung ist die Zufriedenheit des Kunden unser oberstes Ziel. Kurz gesagt, Crokus ist der ideale Partner für all Ihre Projekte.



©Andrew Valdivia

Crokus hat sich entschieden, sich für ökologische Themen zu engagieren. Seit mehreren Jahren ist eine ihrer Hauptanliegen die Umsetzung von Praktiken, die den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung entsprechen. Das Ziel ist einfach und klar: einen positiven Einfluss auf die Gesellschaft auszuüben und unseren geliebten Planeten besser zu respektieren.





# DIE BACKWARENBOXEN



**CRO-BBST168**

**WEISSES  
PÂTISSERIE-BOX**

50 Einheiten



16 x 16 x 8 cm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
CRO-BBST188	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	50 Einheiten	18 x 18 x 8 cm
CRO-BBST208	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	50 Einheiten	20 x 20 x 8 cm
CRO-BBST228	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	50 Einheiten	22 x 22 x 8 cm
CRO-BBST258	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	50 Einheiten	25 x 25 x 8 cm
CRO-BBST288	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	50 Einheiten	28 x 28 x 8 cm
CRO-BBST328	WEISSES PÂTISSERIE-BOX	25 Einheiten	32 x 32 x 8 cm

# DIE BACKWARENFÖRMCHEN



**NOR-681783**

**WEISSE BOOTSCHALE,  
NR. 88**

1200 Einheiten



Pâtisserie-Ständer

Ø Flach: 105 x 40 mm  
Höhe: 25 mm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
NOR-681773	WEISSE RUNDE SCHALE, NR. 120I	1200 Einheiten	Ø Flach: 110 mm Ø Boden: 60 mm Höhe: 25 mm
NOR-681774	WEISSE RUNDE SCHALE, NR. 120IF70	1200 Einheiten	Ø Flach: 110 mm Ø Boden: 70 mm Höhe: 20 mm



**MAB-923203**

**SCHALE AUS PS  
SCHWARZ**

1000 Einheiten



Speziell entwickelt für die VERPACKUNG von getränkten Gebäckstücken (Baba, Mini-gebäck mit Sirup, Savarins).

Ø: 93 mm  
Höhe: 31 mm

## DIE QUADRATISCHEN STÄNDER

TRA-7C14

QUADRAT  
GOLD/SCHWARZ 14 CM

Pâtisserie-Unterstützung.

100 Einheiten

tracser



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
TRA-7C16	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 16CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7C18	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 18CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7C20	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 20CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7C22	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 22CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7C24	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 24CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7C26	QUADRAT GOLD/ SCHWARZ 26CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser



TRA-7C8

QUADRAT GOLD/SCHWARZ  
8 CM MIT LASCHE

Pâtisserie-Unterstützung.

200 Einheiten

tracser

## DIE RUNDEN STÄNDER

TRA-7R8

RUND GOLD/SCHWARZ  
8 CM MIT LASCHE

Pâtisserie-Unterstützung.

200 Einheiten

tracser



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
TRA-7R5	RUND GOLD/ SCHWARZ 5 CM MIT LASCHE	200 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R18	RUND GOLD/ SCHWARZ 18CM	200 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R20	RUND GOLD/ SCHWARZ 20CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R22	RUND GOLD/ SCHWARZ 22CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R24	RUND GOLD/ SCHWARZ 24CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R26	RUND GOLD/ SCHWARZ 26CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser
TRA-7R28	RUND GOLD/ SCHWARZ 28CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. tracser

## DIE RUNDEN STÄNDER

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
TRA-7R30	RUND GOLD/ SCHWARZ 30CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. 
TRA-7R32	RUND GOLD/ SCHWARZ 32CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. 
TRA-7R34	RUND GOLD/ SCHWARZ 34CM	100 Einheiten	Pâtisserie-Unterstützung. 

## DIE RECHTECKIGEN STÄNDER



### TRA-7RNB8

RUND GOLD/SCHWARZ 8CM **200 Einheiten**

Pâtisserie-Unterstützung. 

**MAB-923206**  
RUNDE SCHWARZE PS-  
SCHALE 6 CM

**125 Einheiten**

Pâtisserie-Unterstützung. 



### TRA-7R4513

RECHTECK GOLD/SCHWARZ  
MIT LASCHE **200 Einheiten**

Pâtisserie-Unterstützung. 

4,5 x 13 cm



### TRA-7R9555

RECHTECK GOLD/SCHWARZ  
MIT LASCHE **200 Einheiten**

Pâtisserie-Unterstützung. 

9,5 x 5,5 cm

## DIE STÄNDER PLATTEN & GEFALZTE BÖDEN

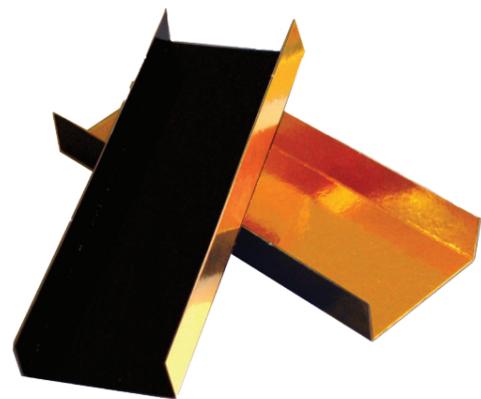
### TRA-7NP4060

PLATTE GOLD/SCHWARZ 40X60 CM

Pâtisserie-Unterstützung.

25 Einheiten

tradiser



### TRA-7FP013

GEFALTETER BODEN GOLD/SCHWARZ  
13 CM

Pâtisserie-Unterstützung.

200 Einheiten

tradiser

## DIE VERPACKUNGSPAPIERE

### MBP-104803

WEISSE MOUSSELINE

10 KG

Mousseline zum Verpacken  
Ihres Brotes und Baguettes.

mbpack

Größe: 40 x 60cm



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MBP-104801	WEISSE MOUSSELINE	10 KG	Größe: 30 x 40cm Mousseline zum Verpacken Ihres Brotes und Baguettes. mbpack

# PLUNDERGEBÄCKBEUTEL



## MBP-865331

BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK  
FORMAT IO1 **1000 Einheiten**  
mbpack  
Beutel für ein Feingebäck  
Farbe: Braunes Kraftpapier *Größe: 120/25+25x170mm*

# BROTTÜTEN & SAMMELBEUTEL



## MBP-859771

"EINFARBIGE" BROTSÄCKE **1000 Einheiten**  
mbpack  
Brottsack  
Farbe: Kraftpapier mit Muster *Größe: 120/17,5+17,5x610mm*

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG	
MBP-865332	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT IO2	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 120/25+25x200mm</i>	Beutel für zwei Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>
MBP-865333	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT IO3	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 140/35+35x200mm</i>	Beutel für zwei Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>
MBP-865334	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT IO4	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 140/35+35x270mm</i>	Beutel für vier Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>
MBP-865335	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT IO5	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 170/35+35x300mm</i>	Beutel für fünf Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>
MBP-865336	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT IO6	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 170/35+35x350mm</i>	Beutel für fünf Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>
MBP-865337	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK IM BRIOCHE-FORMAT	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 250/32,5+32,5x350mm</i>	Beutel für sieben Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier <b>mbpack</b>

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG	
MBP-861391	"EINFARBIGE" BROTSÄCKE GROSS	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 190/35+35x610mm</i>	Großer Brotsack Farbe: Kraftpapier mit Muster <b>mbpack</b>
MBP-859770	MONOFARBENE BEUTEL FÜR BAGUETTES	<b>1000 Einheiten</b>	<i>Größe: 100/20+20x610mm</i>	Großer Brotsack Farbe: Kraftpapier mit Muster <b>mbpack</b>

# BOXEN & TABLETTS



NOR-630545

## WEICHES TABLETTBOX

25 Einheiten



Weißer Box für Tablett

Größe: 32 x 42cm

NOR-630540

## SILBER TABLETT

25 Einheiten

Einfaches Silber-Partyservice-Tablett



Größe: 32 x 42cm



# FRISCHHALTEFOLIEN & ALUMINIUMFOLIE



MBP-650023

## FRISCHHALTEFOLIE

1 Einheit

Dehnbare Folie in Spenderbox.  
Breite 30 cm

mbpack

Größe: 300mm x 300m  
Integrierte Schneidemeser



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MBP-650024	FRISCHHALTEFOLIE	1 Einheit	Größe: 450mm x 300m Integrierte Schneidemeser
			Dehnbare Folie in Spenderbox. Breite 45 cm

MBP-856407

## ALUMINIUMFOLIE

1 Einheit

Aluminiumfolie in Spenderbox.  
Breite 44 cm

mbpack

Größe: 440mm x 200m  
Integrierte Schneidemeser



# GITARRENBLÄTTER & TÜTEN



MBP-100615

## GITARRENFOLIE

100 Einheiten

Gitarrenfolie 70 Mikron

mbpack

Größe: 400 x 600 mm  
Bündel mit 50 Blättern

# HOLZKISTEN



MBP-103354

## KISTE 'SPEZIAL FÜR PARTYSERVICE

50 Einheiten

Braune Kartonbox für einfachen Transport

mbpack

Größe: 560 x 420 x 75mm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MBP-857930	GITARRENFOLIE™	50 Einheiten	Größe: 400 x 600 mm Bündel mit 50 Blättern Gitarrenfolie 100 Mikron mbpack

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
MBP-103355	KISTE 'SPEZIAL FÜR GRILL	50 Einheiten	Größe: 637 x 420 x 90mm Braune Kartonbox zur Erleichterung des Transports mbpack

# EINWEGGESCHIRR

## TRA-ASS.OR

### GOLDENE METALLTELLER

200 Einheiten

Goldene Metallteller zur  
Aufwertung Ihrer Backwaren

tracsaer

9 cm



## MBP-GM120ZCARK

### LATTE BECHER

1000 Einheiten

Becher für heiße Getränke. 35  
CL\*

mbpack

Durchmesser: 89 mm  
Höhe: 101 mm



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG	
MBP-GM8 OZCARK	TEE BECHER	1000 Einheiten	Durchmesser: 79 mm Höhe: 93 mm	Becher für heiße Getränke 25CL mbpack
MBP-GM6 OZCARK	LUNGO BECHER	1000 Einheiten	Durchmesser: 72 mm Höhe: 76 mm	Becher für heiße Getränke 15CL mbpack
MBP-GM4 OZCARK	ESPRESSO BECHER	1000 Einheiten	Durchmesser: 62 mm Höhe: 65.5 mm	Becher für heiße Getränke 10CL mbpack
MBP-868524	LUNGO DECKEL	1000 Einheiten	Durchmesser: 73 mm	Deckel für Lungo Becher 15 CL MBP-GM60ZCARK mbpack
MBP-868494	ESPRESSO DECKEL	2000 Einheiten	Durchmesser: 63 mm	Deckel für Espresso Becher 10 CL MBP-GM40ZCARK mbpack

# SHOPPINGTASCHEN & VAKUUMBEUTEL



**MBP-863764**

GROSSE  
PARTYSERVICE-TASCHEN

250 Einheiten

Partyservice-Taschen

mbpack

Größe: 320/107,5+107,5x240mm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG	
MBP-851010	MITTELGROSSE CABAS-TASCHEN	250 Einheiten	Größe: 260/70+70x290 mm	Mittelgroße Cabas-Taschen mbpack
MBP-865551	KLEINE CABAS-TASCHEN	250 Einheiten	Größe: 220/50+50x280 mm	Kleine Cabas-Taschen mbpack
MBP-862227	VAKUUMBEUTEL	1000 Einheiten	Größe: 300 x 400 mm	Vakuumbbeutel 90 Mikron mbpack

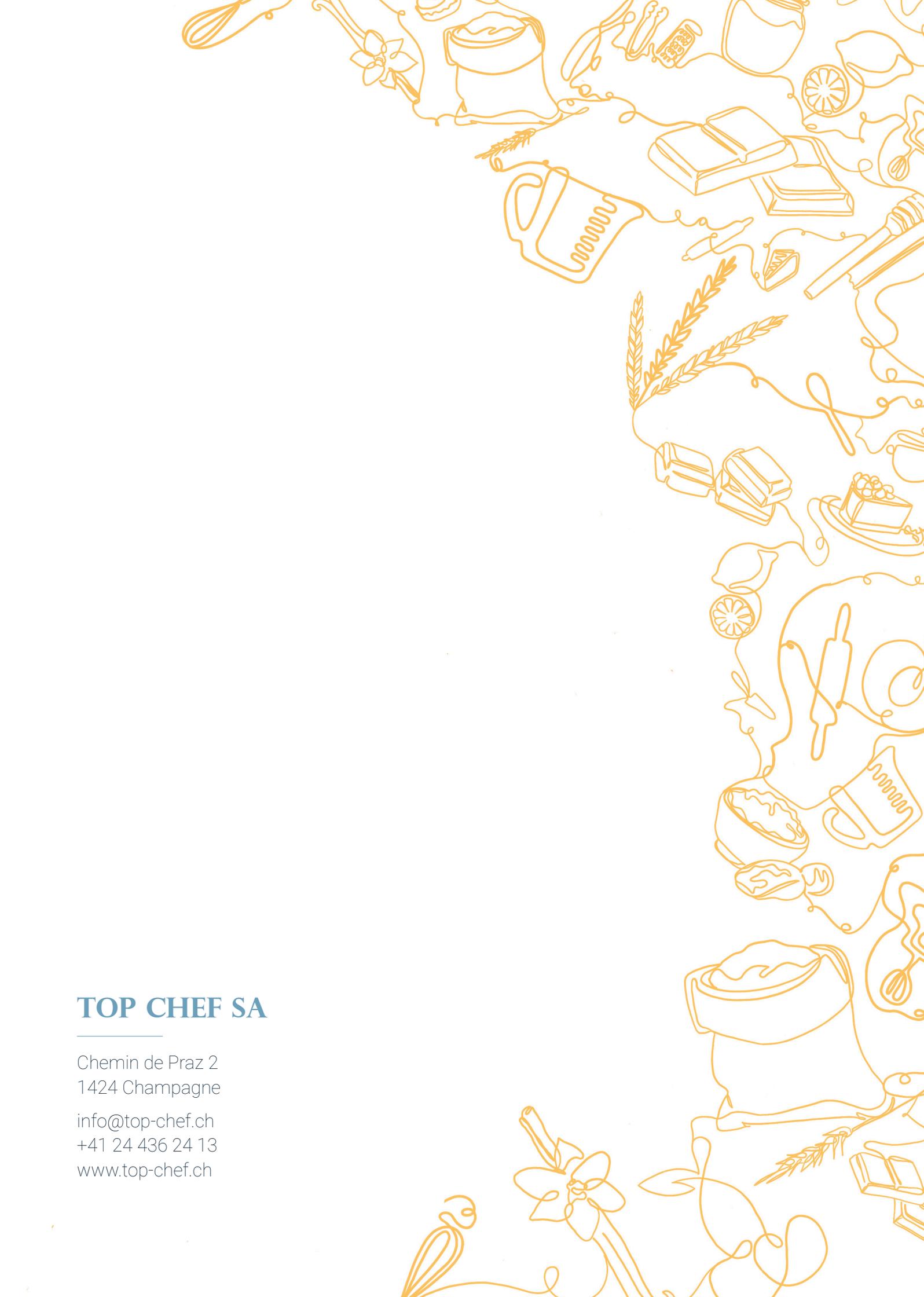


# LISTE UNSERER PARTNER

Partner		Seiten
Chocolaterie de l'Opéra		10 - 12
Barry - Callebaut		22 - 23
Carma		28 - 29
Cémoi		34 - 35
Mona Lisa		46
Cristalco		50
Dawn		51
Louis François		52
Ranson		53
BouDET		54
Degrange		70
Lesaffre		71
Sevarome		79
Pastry Partner		80
Trablit		81
Sébalcé		82
Prova Gourmet		83
Spiksa		84
Ancel		94
Ingredissimo		95
Bedouin		110
Brover		111
Cruzilles		112
Imbert		113

Partner		Seiten
Fruit Gourmet		114
Confiserie Saudial		115
Sicoly		116
Les vergers Boiron		138
Caramels d'Isigny		154
O'Concept		164
La Carthaginoise		186
Granarolo		192
Espig		198
Huilerie GID		204
Hugo Reitzel		214
Senchou		226
Bharlev		233
Sparkteez		234
Turm		235
Matfer		250
Solia		251
Cléa		252
MB Pack		253
Tradiser		261
Nordia		262
Crokus		263





## TOP CHEF SA

Chemin de Praz 2  
1424 Champagne

info@top-chef.ch  
+41 24 436 24 13  
www.top-chef.ch