

TOP Chef

2024 - 2025

KATALOG

Rohstoffe &
Laborprodukte

Chemin de Praz 2
1424 Champagne

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

Instagram

Linkedin

Facebook

INHALTSVERZEICHNIS

1 Über Top Chef S. 4

2 Pâtisserieprodukte

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

3 Vorratsprodukte

Stärkebeilagen S. 191
Gewürze S. 197
Öle & Weine S. 203
Gemüse S. 213
Fische S. 221
Saucen S. 225

4 Getränke S. 231

5 Kleingeräte S. 249

6 Verpackungen 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 Halbfertig- 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.

TOP Chef

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.

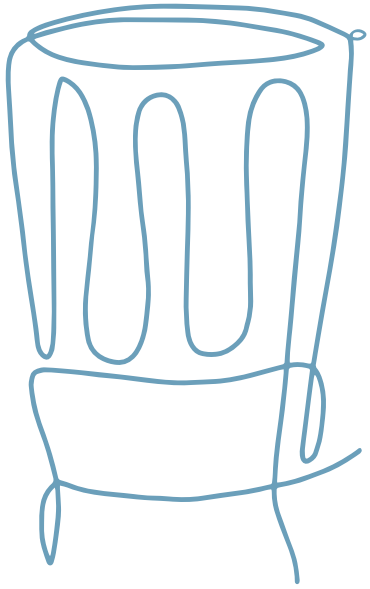


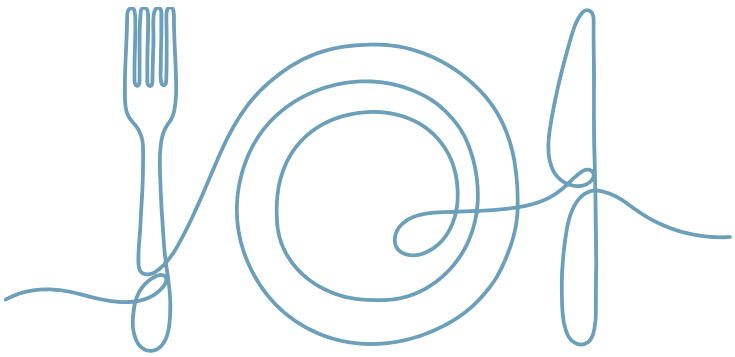
Mit Ehrlichkeit und Integrität handeln

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.





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.


©Chocolateriedelopera



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

Chocolaterie de l'Opéra

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."

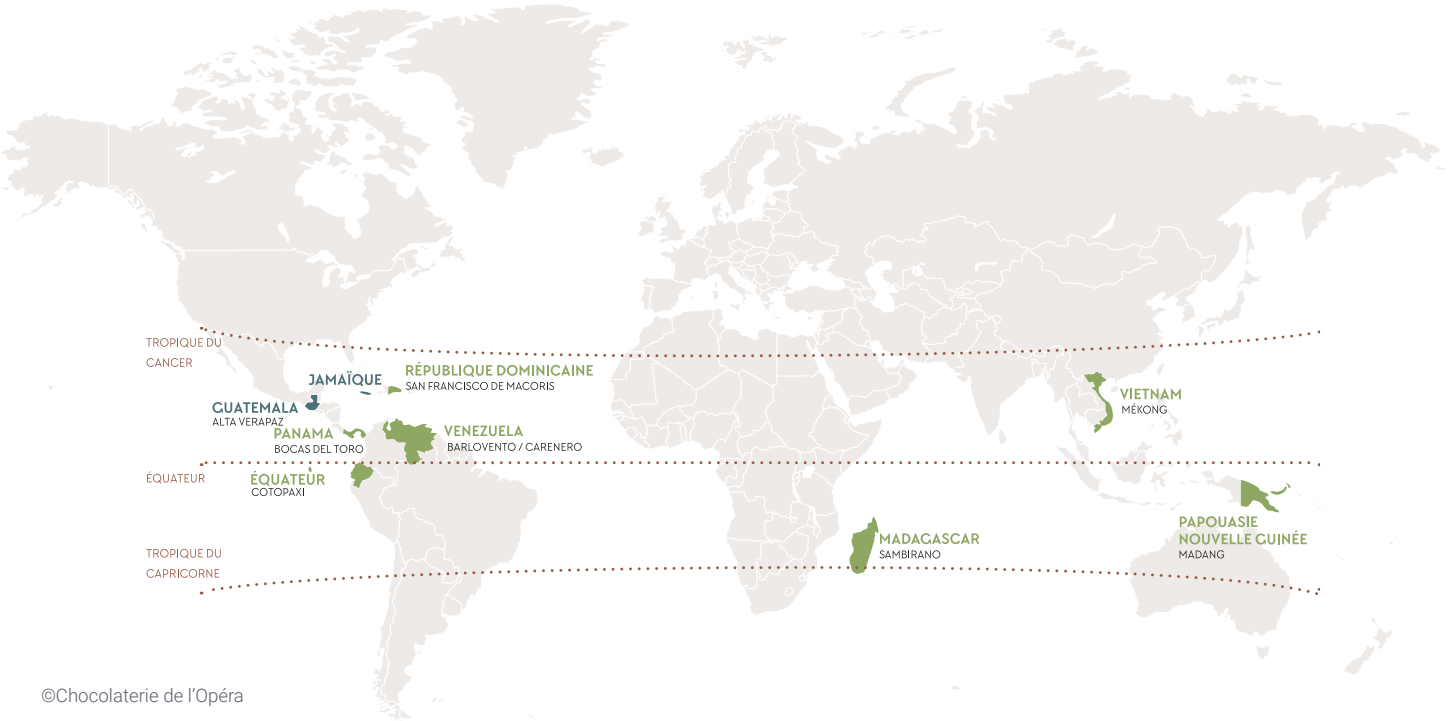
Nicolas de Loisy



©Chocolaterie de l'Opéra

IM HERZEN VON NEUN AUSSERGEWÖHNLICHEN TERROIRS

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



©Chocolaterie de l'Opéra



©Chocolaterie de l'Opéra



©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.

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	TOP Chef
CHO-107	TANNEA® DUNKEL 62%	5 KG	*Herkunft: Madagaskar (Sambirano) Hauptprofil: Trinitario*	Honignoten und Zuckerempfindung, kräftige Zitrusaromen	TOP Chef
CHO-099	CARUPANO® DUNKEL 62%	5 KG	*Herkunft: Venezuela (Barlovento - Carenero) Hauptprofil: Criollo*	Frisch mit Kakaonoten, kandierten roten Fruchtnoten und pfeffrigen Aromen	TOP Chef
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	TOP Chef
CHO-079	MADONG® DUNKEL 70%	5 KG	*Herkunft: Neuguinea (Madang) Hauptprofil: Trinitario*	Kräuternoten, Heu, geräuchertes Holz, Leder, holzige Aromen, leicht würzig	TOP Chef

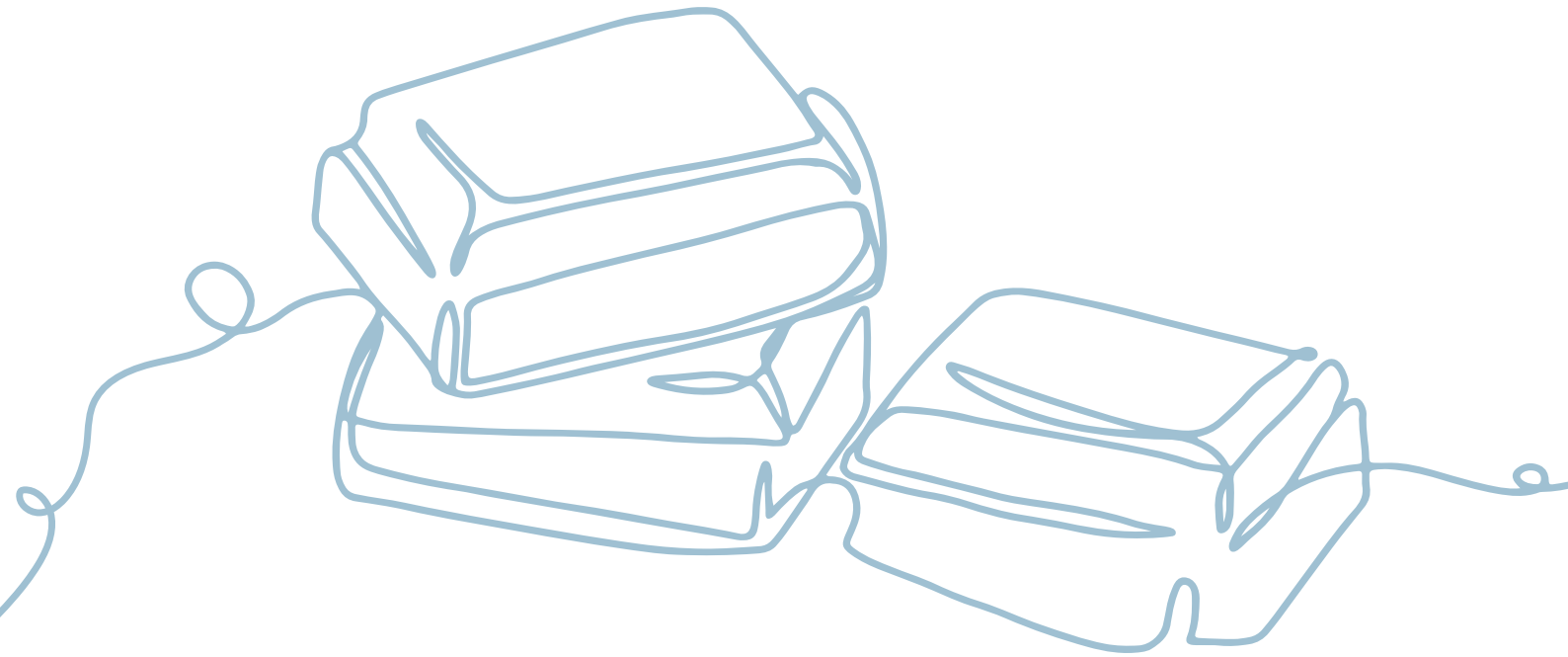
Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20–21

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	TOP Chef
CHO-091	MEKONGA® DUNKEL 70%	5 KG	*Herkunft: Vietnam (Mekong)* *Hauptprofil: Trinitario*	Säuerliche Noten, Aromen von heißer Röstung, guter Kakaogeschmack, Noten von frischen Kakaobohnen	TOP Chef
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	TOP Chef
CHO-083	TANNEA® DUNKEL 70%	5 KG	*Herkunft: Madagaskar (Sambirano)* *Hauptprofil: Criollo*	Süß mit Zitrusnoten, Trockenfrucht-, Honig- und Kakaonoten	TOP Chef

Für die Anwendungshinweise: Siehe Tabelle S. 20–21





©Chocolaterie de l'Opéra

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"-Reihe 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
	DIE KLASSIKER	CHO-119	PASSIONATO® 62%	5-KG-SACK	62	40	31 - 32°C
DUNKEL	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

Barry - Callebaut

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 Kakaos bietet Cacao Barry® außergewöhnliche Produkte, um die Vielfalt der Aromen und Ursprünge zu entdecken und die sensorischen Reichtümer des Kakaos 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 reinereren 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

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

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



©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



©Eva Bronzini

Carma

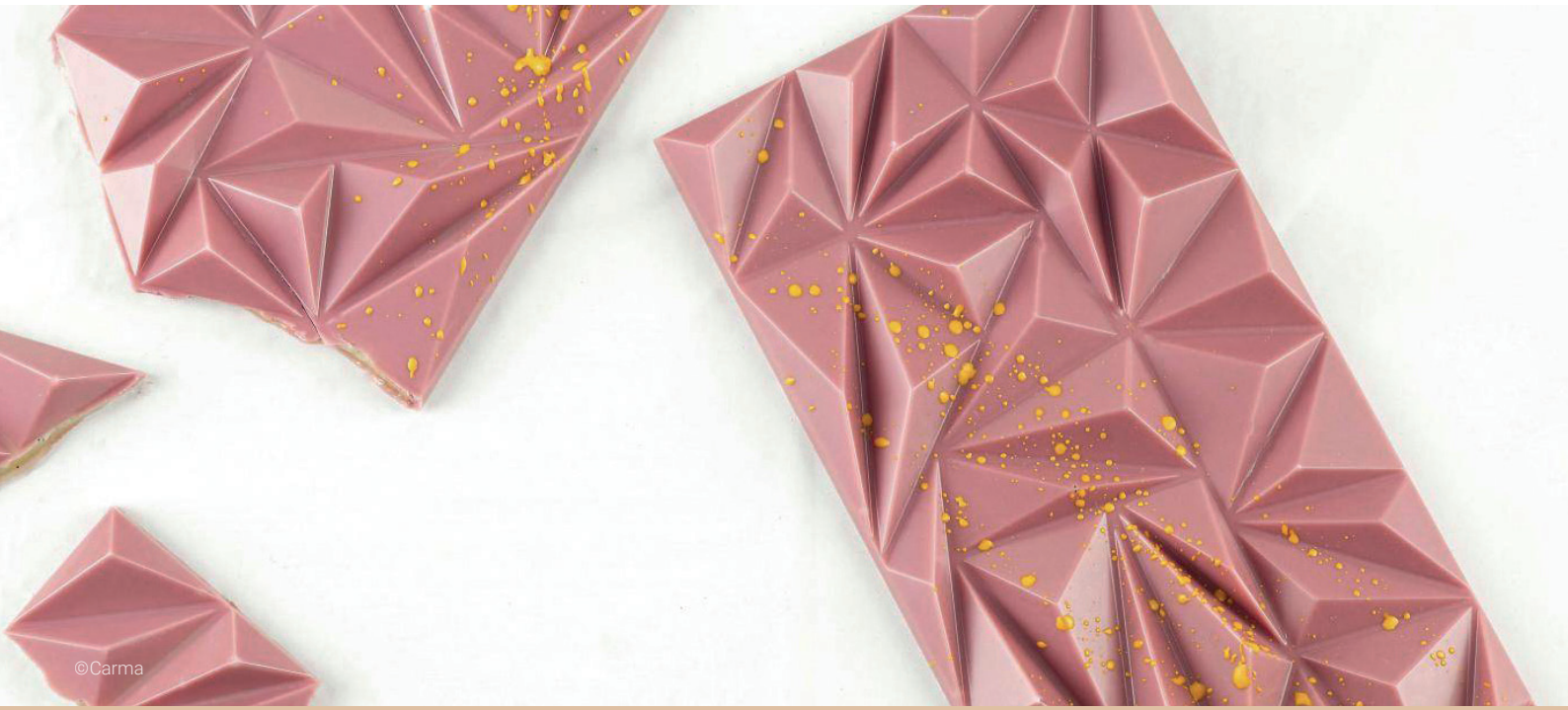
DAS HAUS DER SCHWEIZER SCHOKOLADE SEIT 1931

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.

Carma®
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931

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

Carma



©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 Milchmischungen zu kreieren. Wir wählen die reinste Milch aus und mahlen den Kakao in kleinen Chargen in unseren Werkstätten.

Wir haben die Schweizer Tradition des Conchierens 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

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG	
CHMO201 ECUE6Z71	MILK ECUADOR VOLLMILCH 42%	1.5 KG	*Herkunft: Ecuador*	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	*Herkunft: Ecuador und Dominikanische Republik*	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	*Herkunft: Venezuela*	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

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

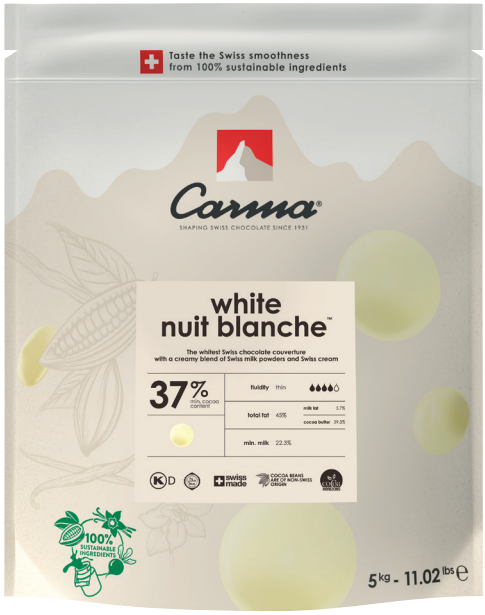
CHWN153NUBLE6Z72

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
CHW-R118 GOLDE6-Z71	GOLD QUINTIN GOLD 31%	1.5 KG	*Herkunft: Elfenbeinküste und Ghana*	Intensiver Karamellgeschmack, der dem karamellisierten Milch zu verdanken ist. Das Fehlen von Farbstoffen und zugesetzten Aromen macht ihn noch verführerischer.

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	CHMO38LSUPE4U72	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

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
MILCH	ESSENTIALS	CHMO065DLYAE6Z72	MILK DELYNA™ 34%	5-KG-SACK	34	38.4	29 - 31°C
	ESSENTIALS	CHMO201ECUE6Z71	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
BLANC SATIN™ 29%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
LACTÉE CARAMEL 31.1%	●	●	●	●	●	●	●	●
LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	●	●	●	●	●	●	●	●
EXCELLENCE 55%	—	—	—	●	●	●	—	●
EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%	●	●	●	●	●	●	●	●
TANZANIE 75%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG

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

— NICHT EMPFOHLEN ● MÖGLICHE VERWENDUNG ●● IDEALE VERWENDUNG

Cémoi

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 Lebensmittelindustrie (Kekshersteller, Chocolatiers, Eisherstellen, 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 zurückzuverfolgen. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, nachzuvollziehen, 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 Kuverturen-Schokoladen, das Tradition und Technik vereint und alle Bedürfnisse der Handwerker abdeckt. Eintauchen, Voll- oder Hohlformen, Ganache, Mousse usw.

Dieses Kuverturen-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	*Herkunft: Westafrika* *Hauptprofil: Forastero*	Schöne dunkle Farbe und ein subtiler Schokoladengeschmack mit Nuancen von Karamell und Kakao.
CEM-18831	SUCCESSION DUNKEL 64%	5 KG	*Herkunft: Westafrika* *Hauptprofil: Forastero*	Eine starke Präsenz von Kakaonoten, die ihm eine große Persönlichkeit verleiht.
CEM-18830	SUCCESSION DUNKEL 72%	5 KG	*Herkunft: Westafrika* *Hauptprofil: Forastero*	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.

CALLEBAUT

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



©Kamran Aydinov

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	*Pulver* *Es wird zum Kochen von Lebensmitteln als Ersatz für jedes andere Fett (≥200°C) und zum Temperieren von Schokolade verwendet.*	Mycryo® Kakaobutter wird zum Kochen von Lebensmitteln als Ersatz für jedes andere Fett und zum Temperieren von Schokolade verwendet.

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.

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG
CHDDR75 Y44CV568	DUNKLE SCHOKOLADENTROPFEN 10 KG 43%	*7500 Tropfen pro kg*	Die dunklen Schokoladentropfen sind hitzebeständig. Sie können wie klassische Labor-Schokolade (mit bitterem Geschmack) verwendet 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% Milchschokolade. Ein genussvoller Gianduja mit dem Geschmack der Frucht.

Ideal für alle Anwendungen.





©Valeria Aksakova

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.



©Andres Ramos

LABOR-SCHOKOLADEN

KAKAONIBS



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.



©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.

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 Backwarenkreationen, Eiskreationen oder Süßwaren.



©Arca Design



©Mathilde Langevin



Zucker & Salz

Lieferanten S. 50 - 55

Kristallzucker S. 56

Feinzucker S. 56

Puderzucker S. 57

Brauner Zucker S. 58

Fondant S.60

Trimolinenzucker S. 61

Ewiger Schnee S. 61

Honige S. 62

Vanillezucker S. 64

Spezialzucker S. 65

Spezialsalze 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
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

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.

PARIS LOUIS FRANÇOIS 1908



©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 —

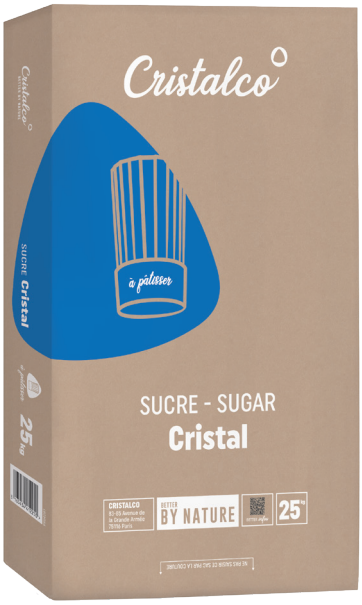


©Boudet



©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.

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

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-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.).




©Plusonevector

FONDANT



DAW-772333100

KONDITORFONDANT

1 KG

Standard-Fondant,
vielseitig einsetzbar.
Cremige Textur
Absolut weiß

Verdünnung mit 10 % Zuckersirup

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

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.



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
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.

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

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





©Liv Rae

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	*Kann als Füllsüßstoff oder Presshilfsmittel in zuckerfreien Süßwaren sowie als Feuchthaltemittel und Stabilisator in Keks- und Backwarenanwendungen verwendet werden: E420 (ii).*	Sorbit ist ein weißes, kristallines, geruchloses Pulver, das sehr gut in Wasser löslich ist. Es wird durch Hydrierung von Dextrose und anschließende Kristallisation gewonnen.	LOUIS FRANÇOIS
LOF-450A	DEXTROSE	1 KG	*Senkt den Gefrierpunkt von Speiseeis und Sorbets und verhindert die Kristallisation. Unterstützt die Fermentation von Hefeteigen.*	Ein einfaches, fein gemahlenes Zuckerpulver mit mildem Süßgeschmack.	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1952D	KRISTALLISIERTES SORBIT	25 KG	*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.*	Grobkörniges, gereinigtes, weißes kristallines Sorbitolpulver.	LOUIS FRANÇOIS
LOF-330D	DEXTROSE MONOHYDRATE	25 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
DAW-777 040100	GLUKOSESIRUP	1 KG	-	Glukose verleiht Ihren Keksen eine weiche Textur und macht Ihre Speiseeiscremes cremiger im Geschmack.	Dawn
DAW-777 001100		7 KG	-	Glukose sorgt für eine zarte Konsistenz Ihrer Kekse und verleiht Ihren Speiseeiscremes eine cremigere Textur.	Dawn
RAN-0000 6470	GLUKOSESIRUP	14 KG	-	-	RANSON
LOF-1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA	1 KG	*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.*	Super Neutrose ist ein Stabilisator, der hauptsächlich für Sorbets verwendet wird.	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1364D	DEHYDRIERTES GLUKOSEPULVER	25 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1365H	DEHYDRIERTES GLUKOSEPULVER	5 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-10139	PÂTISSIER-GLUKOSE 40	1 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS

SALZE



LOF-339J

CALCIUMCHLORID

1 KG

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





©Skyler Ewing



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.

moulin DEGRANGE Depuis 1704



©Paz Arando

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.

LESAFFRE



©Lesaffre

MEHLE



DEG-3402

MEHL T45

1 KG

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

Weizenmehl.

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.

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	
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.	Dawn
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.	Dawn
DAW-204002115	MUFFIN-MIX VANILLE GLUTENFREI	15 KG	*1000 g Mix + 500 g Vollei + 350 g Öl + 150 ml Wasser. Alle Zutaten 4 Minuten lang auf niedriger Stufe mischen. Bei 190 °C ca. 25–30 Minuten backen.*	Ideale Mischung zur Zubereitung von glutenfreien Vanille-Muffins.	Dawn

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.

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.



©Jocelyn Morales



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 Spitzenkonditoren 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!



©Pastry Partner

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 Kaffeebohnensorten, 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.

TRABLIT
TORRÉFACTEUR EXTRACTEUR



©Trablit

Sébalcé

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

Prova Gourmet

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.



Spiksa

SPIKSA IST VOR ALLEM EINE LEIDENSCHAFT FÜR NATÜRLICHE PRODUKTE.



©Gülseher Aykac

SPIKSA
LA ROUTE DES EPICES

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 zusammengetan, deren Handwerkskunst von Generation zu Generation weitergegeben wird und für die der Respekt vor der Umwelt oberstes Gebot ist.

VANILLE

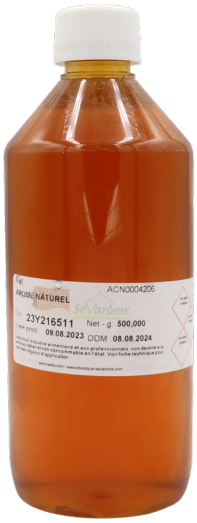
ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG	
SEB-1-42-011281	FLÜSSIGER BOURBON-VANILLEEXTRAKT	500 ML	*Flüssiger Bourbon-Vanilleextrakt. Ohne Zusatzstoffe, ohne Karamell, ohne Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe. Er verleiht Ihren Kreationen (Eis, Crèmes, Ganachen, Süßwaren, Kekse, Kuchen) einen intensiven Vanillegeschmack und einen lang anhaltenden Nachgeschmack. Sein aromatisches Profil wird von fruchtigen Noten und Traubenaromen dominiert.*	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.	Sébalcé
VMG2023 2024FR	VANILLESCHOTE AUS MADAGASKAR	250 G	*Die Schoten werden sorgfältig nach ihrer Größe und ihrem Gewicht ausgewählt. Sie sind fleischig, fett, groß und sehr aromatisch.*	Eine außergewöhnliche Vanilleschote aus Madagaskar, angebaut in Anstahalina, 20 km von Sambava, der "Vanillehauptstadt" Madagaskars.	SPISA



©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



©Inna Skaldutska


©Prot Tachapanit

NATÜRLICHE AROMEN IN PASTE



PAN012146.U1KG

ZITRONE

1 KG

Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg

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

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 Patisserie, 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*	

NATÜRLICHE AROMEN IN PASTE

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG	
PAN01 2157.U1KG	BIRNE	1 KG	*Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg*	Verwendung: Frische und gefrorene Patisserie, Ganachen, Kekswaren, Feingebäck, Backwaren, Speiseeis	
ANL01 2159.U1KG	VANILLE	1 KG	*Empfohlene Dosierung: 30 - 50 g/kg*		

SYNTHESE-AROMEN & KAFFEEEXTRAKTE



SEB-1-42-004137

KARAMELL

1.35 KG

Flüssig

Sébalcé

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 Kaffeebohnensorten

TRABLIT

28% Trockensubstanz aus traditionell geröstetem Kaffee.

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




©Liana Horodetska



©Alina Matveycheva



Farbstoffe & Dekorationen

Lieferanten S. 94 - 95

Einführung in Farbstoffe S. 96 à 97

Flüssige Farbstoffe

- Farbige Kakaobutter S. 99

Pulverfarbstoffe

- Wasserlöslich S. 100

Velours-Sprayfarbstoffe S. 104

Dekorationen

- Gold-/Silberblätter S.105
- Kreppbruchstücke S.105

Natürliche Dekorationen S. 106

Ancel

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.

Ingredissimo

ÜBER 45 JAHRE ERFAHRUNG

Wir sind eine Marke von Foodíssimo 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

ingredíssimo

Ingredíssimo 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 Farbintensität 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 Süßwarenkreationen 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	*E-Free farbige Kakaobutter, um Ihren Süßwarenkreationen eine farbige Fertigstellung zu verleihen.* — Zum Erhitzen in der Mikrowelle Dosierung nach Belieben
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	

WASSERLÖSLICHE PULVERFARBSTOFFE



MOL-F006748

BLEU E-FREE

100 G

-

Wasserlösliches Pulver

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

FETTLÖSLICHE PULVERFARBSTOFFE



CSP011434.B0.1

PFLANZENKOHLE E153

100 G

Synthetisch / Pulver

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



©Alin Luna


©Marcia Salido

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			


©Diliara Garifullina



©Jocelyn Morales



Trockenfrüchte, Kandiertes, Konfitüren & Tiefkühlware

Lieferanten S. 110 - 117

Haselnüsse S. 118 à 119

Mandeln S. 120 - 122

Pistazien S. 123

Nüsse S. 124 - 125

Trockenfrüchte S. 128 - 129

Dosenfrüchte S. 130

Kandierte Früchte S. 132

Fruchtmarmeladen S. 133

Tiefkühlfrüchte 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.

BEDOUIN 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 Konservenzutaten 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.



Cruzilles

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 Confiserie modernisieren, ohne je die Qualität, den Geschmack und das Aussehen unserer kandierten Früchte, Fruchtpasten oder glacierten Maronen zu vernachlässigen.

MAÎTRE CONFISEUR
Cruzilles
AUVERGNE
DEPUIS
1880

Imbert

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
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE



©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 umweltfreundliches 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…

FRUIT GOURMET

COLLECTION GOURMET
SPECIALITE DE FRUITS SECS DEPUIS 1992

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.

CONFISERIE SAUDIAL
FRANCE
1989

Sicoly

SICOLY ERFINDET QUALITATIV HOCHWERTIGE FRÜCHTE NEU

Die Genossenschaft SICOLY wurde 1962 in Saint-Laurent-d'Agny 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.

SICOLY® le Respect du Fruit

St Mamet

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.

St MAMET
– Depuis 1953 –

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 MIT HAUT	1 KG		Kaliber 34/36 mm
BED-01101007		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-Walnusskerne, 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-MFI5S3	FEIGEN IN WÜRFELN	1 KG	-	Spezialität aus getrockneten und rehydrierten Feigen in Würfeln
FRG-FI8A2	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

BROVER

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



KANDIERTE FRÜCHTE



CRU-05045

ZITRONENSCHEIBEN

1 KG

-

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG
CRU-04978	ORANGENSCHEIBEN	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 BOUDET
COP-BOUD2NMFR	ERDBEERMARMELADE	28 G	*60 Einheiten pro Karton*	Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g BOUDET
COP-BOUD2NMBB	APRIKOSENMARMELADE	28 G	*60 Einheiten pro Karton*	Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g. BOUDET
COP-BOUD2NMOD	ORANGENMARMELADE	28 G	*60 Einheiten pro Karton*	Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g. BOUDET
COP-BOUD2NMCN	SCHWARZ-KIRSCHMARMELADE	28 G	*60 Einheiten pro Karton*	Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g BOUDET
COP-BOUD2NMFI	FEIGENMARMELADE	28 G	*60 Einheiten pro Karton*	Marmelade hergestellt mit 55g Früchten pro 100g BOUDET

TIEFKÜHLFRÜCHTE



SIC-200269

MANGO IN WÜRFELN

1 KG

Kent-Mango

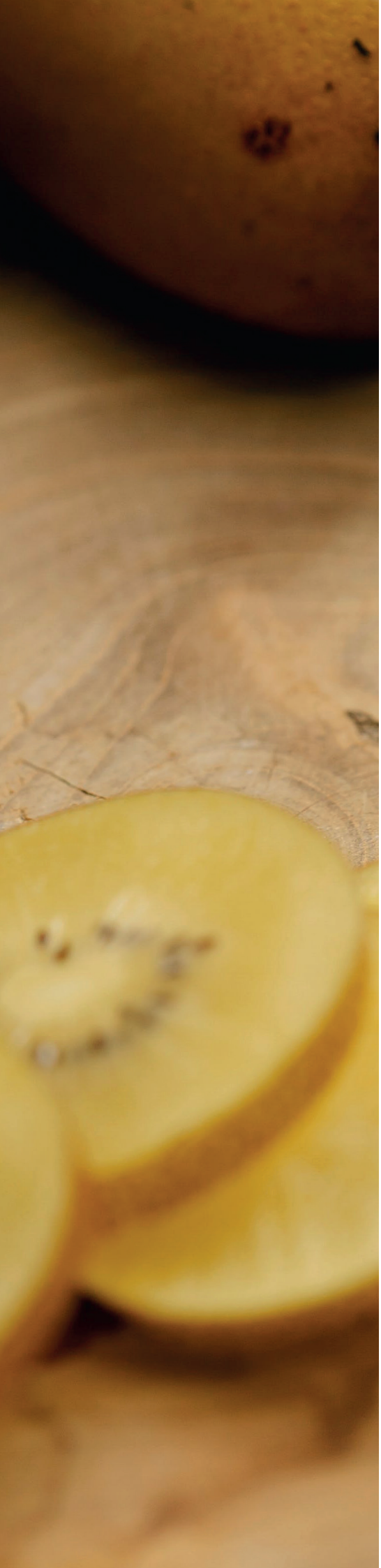


©Midjourney





©Any Lane



Fruchtpürees

Lieferanten S. 138

Tiefkühl-Fruchtpürees S. 140 - 142

Aseptische Fruchtpürees S. 143

Les vergers Boiron

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 Valence, 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.




©Tetiana Bykovets

TIEFKÜHL-FRUCHTPÜREES



ACV0C6

LIMETTE

1 KG

Tiefkühl-Fruchtpüree

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	SCHWARZKIRSCHE	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	SAUERKIRSCHE	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-AFO0C6	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-ACO0C6	KOKOSNUSS	1 KG	*Tropische Früchte*	Tiefkühl-Fruchtpüree
BOI-AGO0C6	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 Gartenr*	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-APO0C6	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-BFO0C6	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-BPO0C6	BIRNE	6 x 1 L	-	Raumtemperatur-Fruchtpüree



©Ricardo Henri



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

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



ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG	BESCHREIBUNG
PRNMX50C BYE4T60	MANDEL- UND HASELNUSSPRALINE 50%	5 KG	*Glatte Praline* *Rösttyp: Mittel* *Kräftige, perfekt ausgewogene Aromen. Cremige Textur. Schöne goldene Farbe.* Zum Aromatisieren Ihrer Bonbonfüllungen, Cremes, Mousses und Gebäck verwenden.

SPEZIALPRALINEN

FNNX23PFBO656

FEUILLENTINE-PRALINE

5 KG

Körner

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

Zur Verwendung im Inneren





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.

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.





©Kyaw Tun


©Snapwire



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!

CARAMELS D'ISIGNY


©Jordane Mathieu

MANDELN



CON-1-42-008182

WEISSE MARZIPANMASSE, 33%

6 KG

ancel

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.	Canna

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.

TOP Chef

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



©Sarah Chai

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





©Thanapon Paulsukmanokul



©Imbert - Aurélien Bailly

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.



©Brooke Lark



Glasuren, Überzüge & Füllungen

Lieferanten S. 164

Fertige Glasuren S. 165

Neutrale Überzüge S. 167

Aromatisierte Überzüge S. 168

Toppings S. 169

Füllungen und Kompotte S. 170

O'Concept

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 Buchweizenpfannkuchen 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:* *Bei Raumtemperatur auf flacher Oberfläche Bei 35-40°C für vollständige Abdeckung & Kuppeln* Hochwertige Kaltglasur für die Herstellung von glänzenden Spiegeln und Ihren Torten.
DAW-803430325	SCHOKOLADEN-GLASUR 10%	6 KG	


©Reuben Mcfeeters

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



©Freepik

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%



©Jimmy Liao

TOPPINGS



OCO-9TILLY

NOISETELLA

1 KG

Haselnussaufstrich, um Crêpes, Waffeln usw. zu verfeinern.

Einsatzbereit

FÜLLUNGEN UND KOMPOTTE



BRO-00015

PÂTISSIER-APFELMUS 38%

4.5 KG
5/1

BROVER

Pâtissier-Apfelkompott 38%

-

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


©Karolina Grabowska



©Bruna Branco



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.

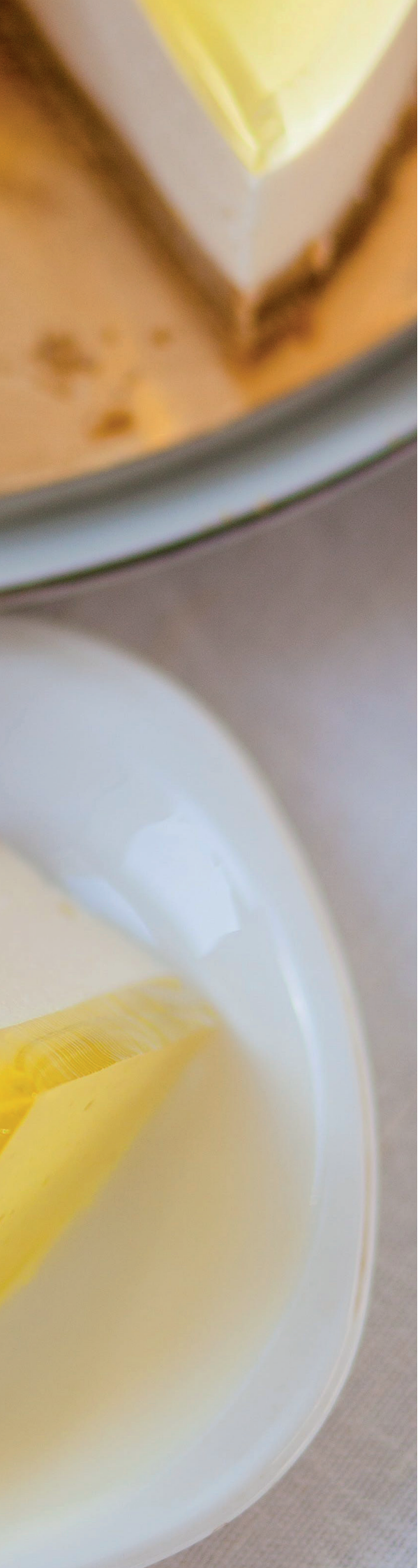


ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG	
ANC-1-42 -002188	SUPER KONDITORCREME, ZUM KOCHEN	5 KG	*Weiche, cremige Textur, ideal für die Herstellung von Konditorflans. Ihr leichter Bourbon-Vanillegeschmack ist eine natürliche aromatische Basis, die alle Arten von Aromatisierungen ermöglicht und sich leicht mit anderen Aromen kombinieren lässt.*	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 œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.	ancel
ANC-1-42 -010761	SUPER KONDITORCREME, SPEZIELL FÜR TIEFKÜHLUNG, ZUM KOCHEN	5 KG	*Glatte und cremige Textur nach dem Auftauen. Ermöglicht eine Produktionsvorbereitung ohne Kompromisse bei der Qualität. Intensive gelbe Farbe.*	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 œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.	ancel
ANC-1-42 -003351	PREMIUM KONDITORCREME, ZUM KALTANRÜHREN	1 KG	*100% Milchfett: Ermöglicht die Bezeichnung „reine Butter". Eignet sich zum Backen von Torten und Gebäck. Pastellgelbe Farbe.*	Hochwertige Zubereitungen, um schnell Cremes und Füllungen für die Konditorei durch Zugabe von kaltem Wasser erfolgreich herzustellen.	ancel
ANC-1-42 -010468		10 KG			


©Oliver-Timm Haarmann



©Natalie Bond



Geliermittel & Strukturgeber

Pektine S. 178

Gelatine S. 179

Agar-agar S. 180

Säuren S. 180

Feuchtigkeitserhalter S. 181

Stabilisatoren, Eis & Sorbets S. 184

Emulgatoren S. 183

PEKTINE



LOF-1622A

PEKTIN N/H ÜBERZUG

1 KG

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

8 bis 12 g/kg Masse

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG
LOF-1623K	PEKTIN N/H	25 KG	*8 bis 12 g/kg Masse*	Geliermittel, das ein thermoreversibles Gel bildet und guten Halt auf Früchten bietet. Verwendung in Kuchenglasuren mit Fruchtpüree.
LOF-1615A	GELB PEKTIN	1 KG	*10 bis 20 g/kg Masse*	Geliermittel, das ein nicht reversibles Gel bei Erwärmung in sauren und zuckerhaltigen Medien bildet (Trockensubstanzgehalt über 75%). Thermoresistent.
LOF-1628A	PEKTIN X58	1 KG	*10 g/kg Masse*	Geliermittel, das ein thermoreversibles Gel bildet, das beim Einfrieren und Auftauen stabil bleibt. Für neutrale Überzüge (Torten, Biskuit, Kekse) oder wenig gesüßte Produkte.

GELATINE

SEB-1-42-012742

SILBERBLATTGELATINE

1 KG

Sébalcé

400 Blatt Gelatine

180 bloom



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

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 Sphärifizierungen, Spaghetti, Überzüge und Beschichtungen.

5 bis 40 g/kg

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 Keksindustrie und als Säuerungsmittel in der Süßwarenindustrie verwendet.

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



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

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-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).	

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

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 Brüchigkeit von Keksen (Waffeln).

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





©Quang Nguyen Vinh



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 ebenso reichen 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 herzhafte 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

LA CARTHAGINOISE
FRANCE

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.


©Caio Mantovani



SPIRITUOSEN FÜR DIE PATISSERIE



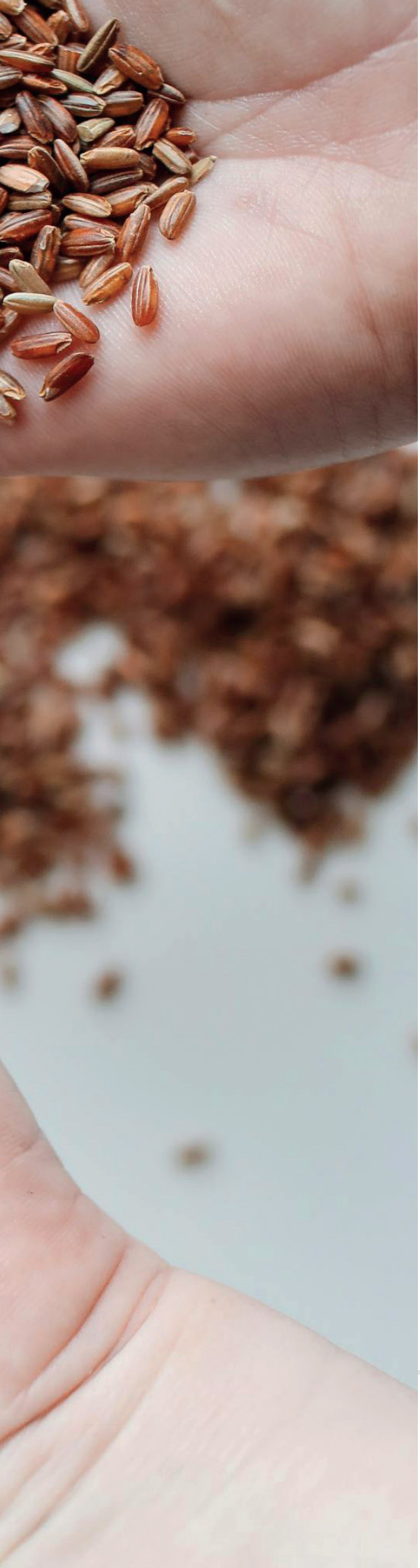
LAC-1120

INTENSIVER RUM "CHARRETTE" 54%

1 L

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


©Polina Tankilevitch



Stärkeprodukte

Lieferanten S. 194

Teigwaren S. 195

Reis S. 196

Hafer S. 197



Granarolo

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.

GRANAROLO SUISSE



©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 Qualitätsniveau 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.

TEIGWAREN



GRA-611511

SPAGHETTI NR.11

3 KG

Hartweizengrieß-Teigwaren.

-

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

-



©Fijulanam468

HAFER



RAN-34700

HAFERFLOCKEN

1 KG

Haferflocken.

RANSON

-



©PV Productions



©Andy Holmes



Gewürze

Lieferanten S. 198

Gewürze S. 199 - 201

Espig

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 Algier nieder, 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.

ESPIG 1876

GEWÜRZE



40CMACVMO011801

CURRY MADRAS REZEPT

200 G

Mischung aus verschiedenen reinen, gesunden und trockenen gemahlenen 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 annuum L.).
40SDOCVEN068201	GOLDENER SESAM	1 KG	-	Getrocknete Samen von Sesamum indicum, einer Ölpflanze aus der Familie der Pedaliaceae.
40HDPCVEN036001	KRÄUTER DER PROVENCE	1 KG	-	Rosmarin, Basilikum, Thymian, Majoran, Bohnenkraut.

GEWÜRZE



ESP-40CANBOMO008501

GEMAHLENER ZIMT

500 G

Fein gemahlene Rinde des Cinnamomum zeylanicum-Baumes.

-

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.

GEWÜRZE



40PBLCVEN186001

GANZE WEISSE PFEFFERKÖRNER

500 G

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

-



©Oleg Gapeenko


©Roberta Sorge



Öle & Weine

Lieferanten S. 204 - 206

Sonnenblumenöle S. 208

Frittieröle S. 208

Rapsöle S. 209

Traubenkernöle S. 209

Olivenöle S. 210

Gastronomieöle S. 211

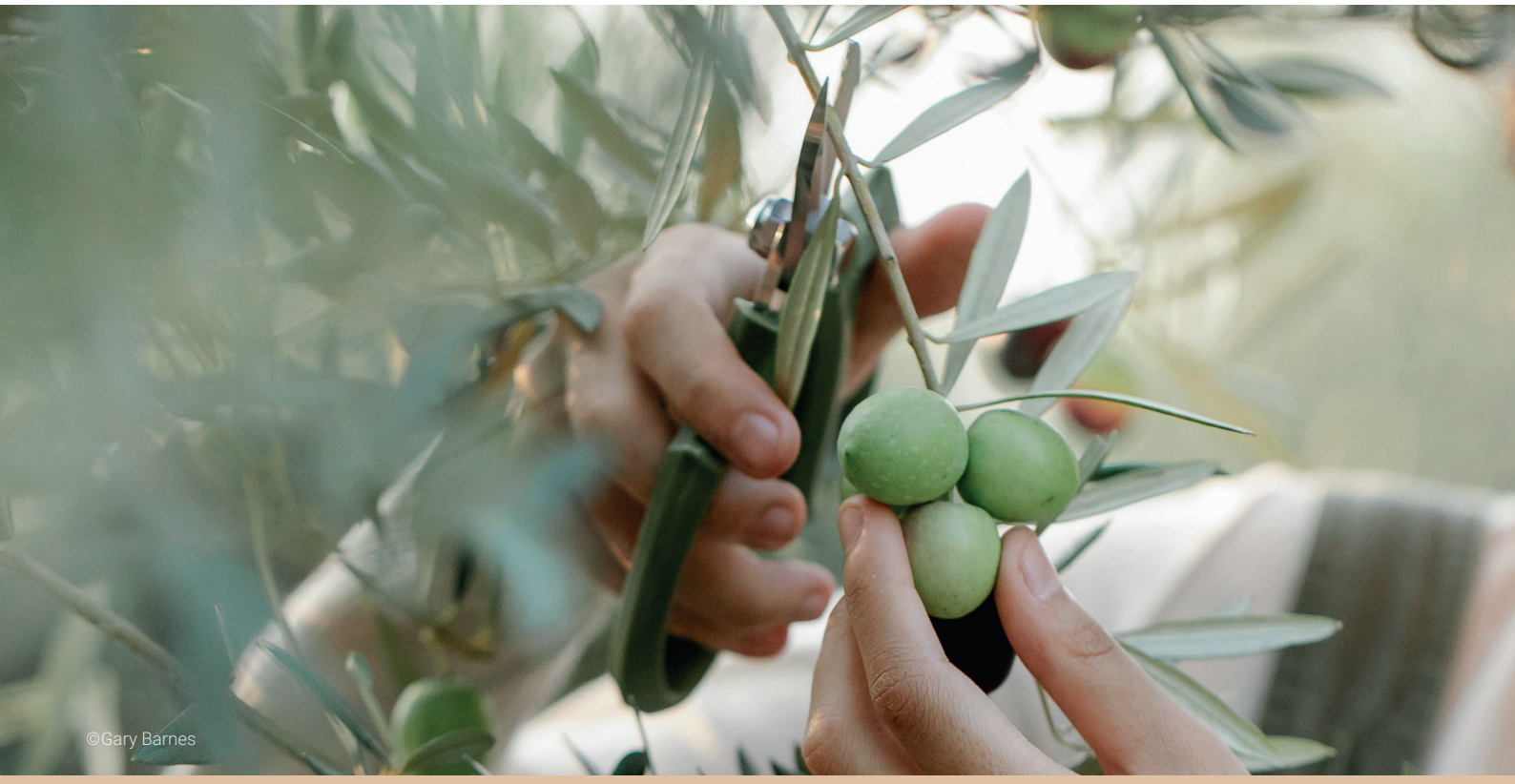
Huilerie GID

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.

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



©Gary Barnes


©Rahime Gül





SONNENBLUMENÖLE



HUI-T5

SONNENBLUMENÖL

5 L

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

Für Frittieren und zum Würzen

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

RAPSÖLE & TRAUBENKERNÖLE



HUI-CO5

RAPSÖL

5 L

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

Zum Würzen

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



HUI-05

EXTRA NATIVES OLIVENÖL

5 L

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

Zum Würzen und Kochen.



GASTRONOMIEÖLE



HUI-NOISETTE50

HASELNUSSÖL

50 CL

Öl mit natürlichem und
geröstetem Geschmack

Zum Würzen
und Kochen.





©Christine Siracusa



Gemüse

Lieferanten S. 214

Mais S. 215

Oliven S. 216

Tomaten S. 217


©Natthaphon Sirisombatyuenyong

MAIS



BRO-00160

SÜSSER MAIS IN KÖRNERN

4/4

-

BROVER

-

OLIVEN

BRO-00104

SCHWARZE OLIVEN IN RINGEN

3/1 - 3.05 KG

Konservierte, entkernte schwarze Oliven, in Ringen eingelegt.

-





BRO-00109

GRÜNE OLIVEN IN RINGEN

3/1 - 3.05 KG

Entsteinte grüne Oliven in Ringen

-

TOMATEN



GRA-886130

POMODORI SECCHI OLIO

2.9 KG

In Öl eingelegte getrocknete Tomaten.

-

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


©Blockbits


©Anuta



©Cottonbro Studio



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.

-






©Alesia kozik


©Rahul Sapra



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 Gemüsearten 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.

MAISON Marcel SENCHOU FRANÇAISE

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 Shekhovtcova



©Jonathan Borba

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
COP-SENCDK2MAYO	INDIVIDUELLE MAYONNAISE IN GLAS	28 G	*60 Einheiten*	Diese Mayonnaise wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt, die mit Genauigkeit und Präzision verarbeitet werden. Eier von freilaufenden Hühnern.
COP-SENCD2MO	INDIVIDUELLE DIJON-SENF IN GLAS	28 G	*60 Einheiten*	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	*60 Einheiten*	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.



©Rachel Claire



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

Kaffeesahne S. 246

Teabo

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

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.





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®



©Cottonbro Studio

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.



TEE LOSE





TEA-TB989

GUTE-NACHT-TEE (BIO)

60G

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

1 Einheit

TEA-TB987

MANDEL-SÜSSHEIT-TEE (BIO)

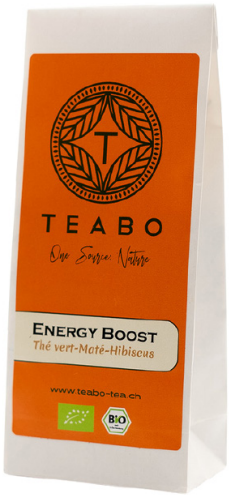
60G

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

1 Einheit









TEA-TB990

ENERGY BOOST TEE (BIO)

60G

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

1 Einheit





TEA-TB988

TEE GARTEN VON ALHAMBRA BIO

60G

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

1 Einheit

TEA-TB985

MASALA CHAI TEE BIO

60G

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

1 Einheit









TEA-TB991

GENUSSVOLLER TEE BIO

60G

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.

1 Einheit





TEA-TB993

JASMINBLÜTEN-TEE BIO

60G

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

1 Einheit

TEA-TB1001

INGWER-ZITRONE-TEE BIO

60G

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

1 Einheit









TEA-TB995

WEIHNACHTSTEE BIO

60G

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

1 Einheit

TEE IN BEUTELN



TEA-TB0910

ENGLISH BREAKFAST TEE BIO

2G

Schwarzer Tee aus China, Assam.

50 Einheiten

TEA-TB0903

EARL GREY TEE BIO

2G

Schwarzer Tee, Wacholderbeeren, Bergamottextrakt.

50 Einheiten





TEA-TB0927

GRÜNER JASMIN-TEE BIO

2G

Grüner Tee, Jasmin.

50 Einheiten



TEA-TB0965

SENCHA-TEE BIO

2G

Grüner Tee, Sencha aus China.

50 Einheiten

TEA-TB0989

ROOIBOS-TEE MIT KAMILLE BIO

2G

Rooibos-Tee, Kamille.

50 Einheiten





TEA-TB0934

VERBENE ZITRONENGRAS-TEE BIO

2G

Verveine, Zitronengras, grüner Rooibos.

50 Einheiten



TEA-TB0941

LOVE MINT TEE BIO

2G

Grüner Tee, Minze.

50 Einheiten

TEA-TB0916

HAGEBUTTENFRÜCHTE-TEE BIO

2G

Kamille, Fruchtaroma.

50 Einheiten





TEA-TB0917

TEE-INFUSION BERNER ROSEN BIO

2G

Äpfel, Rose, Hibiskus, Zimt.

50 Einheiten



TEA-TB0958

CHAI-TEE BIO

2G

Indischer Schwarztee, Kardamom, Ingwer, Nelken.

50 Einheiten

TEA-TB0972

TEE GARTEN VON ALHAMBRA BIO

2G

Grüner Tee aus China, natürliches Zitrusaroma.

50 Einheiten





TEA-TB0915

WEIHNACHTSTEE BIO

2G

Früchte, Zimt.

50 Einheiten

KALTE TEES ZUM AUFGIESSEN





TEA-TB997

EISTEE "SWEET STRAWBERRY" BIO

60G

Grüner Tee, Hagebutte, Hibiskus, Himbeerblüte, Erdbeere.

1 Einheit

TEA-TB996

EISTEE "SPICY LEMON" BIO

60G

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

1 Einheit





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®

-



KAFFEESAHNE



TUR-34600

KAFFEESAHNE 4 %

97ml

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

24 Einheiten


©Kamran Aydinov


©Michelle Tsang



Kleinmaterial

Lieferanten S. 250 - 253

Backpapiere S. 254

Silikon-Backmatten S. 254

Einweg-Spritzbeutel S. 255

Trennsprays S. 256

Gefrier- und Kühlsprays S. 256

Pipetten S. 257

Bänder S. 257

Matfer

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.

MATFER BOURGEAT

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.



©Douglas Lopez

Solia

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 veredeln 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.

Cléa

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.



©Joanna Kosinska

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.

mbpack

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



©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.

MATFER BOURGEAT

Größe: 52 x 31cm
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	MATFER BOURGEAT

EINWEG-SPRITZBEUTEL



MBP-867025

CONIK PREMIUM MITTEL

100 Einheiten

mbpack

Spritzbeutel.

Größe: 30 x 54 cm

MBP-867957

CONIK EXTREME MITTEL

100 Einheiten

mbpack

Spritzbeutel.

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 PIPETTE

100 Einheiten

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


©Victoria Nazaruk



Verpackungen

Lieferanten S. 261 - 264

Die Backwarenboxen S. 266

Die Backwarenförmchen S. 267

Die Ständer S. 268 - 272

Die Verpackungspapiere S. 273

Plundergebäckbeutel S. 274

Brottüten & Sammelbeutel S. 275

Boxen & Tabletts S. 276

Frischhaltefolien & Aluminiumfolie S. 279

Gitarrenblätter & Tüten S. 280

Holzkisten S. 281

Einweggeschirr S. 283

Shoppingtaschen & Vakuumbeutel S. 284

©John Hreniuc

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

Nordia

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 Jahrzehnten 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.

Crokus

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-Trucks, 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.

Crokus





DIE BACKWARENBOXEN



CRO-BBST168

WEISSES PÂTISSERIE-BOX

50 Einheiten

Crokus

-

16 x 16 x 8 cm

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

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. 1201	1200 Einheiten	*Ø Flach: 110 mm* *Ø Boden: 60 mm* *Höhe: 25 mm*	Pâtisserie-Ständer
NOR-681774	WEISSE RUNDE SCHALE, NR. 1201F70	1200 Einheiten	*Ø Flach: 110 mm* *Ø Boden: 70 mm* *Höhe: 20 mm*	Pâtisserie-Ständer



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

100 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.



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



TRA-7C8

QUADRAT GOLD/SCHWARZ 8 CM MIT LASCHE

200 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.

DIE RUNDEN STÄNDER

TRA-7R8

RUND GOLD/SCHWARZ 8 CM MIT LASCHE

200 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.



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

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.



TRA-7RNB8

RUND GOLD/SCHWARZ 8CM MIT LASCHE — 200 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.

MAB-923206

RUNDE SCHWARZE PS-SCHALE 6 CM — 125 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.



DIE RECHTECKIGEN STÄNDER

TRA-7R4513

RECHTECK GOLD/SCHWARZ MIT LASCHE

200 Einheiten

tradiser

Pâtisserie-Unterstützung.

4.5 x 13 cm





TRA-7R9555

RECHTECK GOLD/SCHWARZ MIT LASCHE

200 Einheiten

tradiser

Pâtisserie-Unterstützung.

9.5 x 5.5 cm

DIE STÄNDER PLATTEN & GEFALZTE BÖDEN

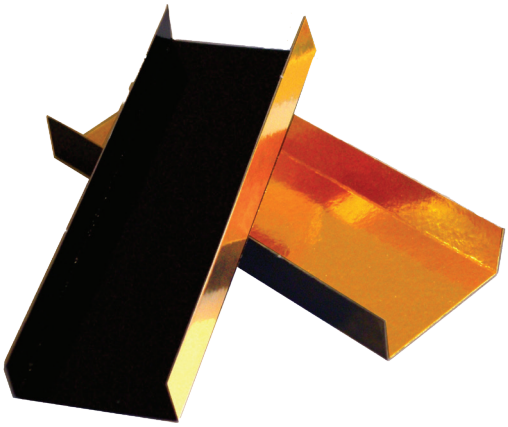
TRA-7NP4060

PLATTE GOLD/SCHWARZ 40X60 CM

Pâtisserie-Unterstützung.

25 Einheiten





TRA-7FP013

GEFALTETER BODEN GOLD/SCHWARZ 13 CM

200 Einheiten

Pâtisserie-Unterstützung.

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 101

1000 Einheiten

Beutel für ein Feingebäck
Farbe: Braunes Kraftpapier

Größe: 120/25+25x170mm

ARTIKEL-NR.	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG		BESCHREIBUNG
MBP-865332	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT 102	1000 Einheiten	*Größe: 120/25+25x200mm*	Beutel für zwei Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier
MBP-865333	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT 103	1000 Einheiten	*Größe: 140/35+35x200mm*	Beutel für zwei Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier
MBP-865334	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT 104	1000 Einheiten	*Größe: 140/35+35x270mm*	Beutel für vier Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier
MBP-865335	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT 105	1000 Einheiten	*Größe: 170/35+35x300mm*	Beutel für fünf Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier
MBP-865336	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK FORMAT 106	1000 Einheiten	*Größe: 170/35+35x350mm*	Beutel für fünf Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier
MBP-865337	BEUTEL FÜR FEINGEBÄCK IM BRIOCHE-FORMAT	1000 Einheiten	*Größe: 250/32,5+32,5x350mm*	Beutel für sieben Feingebäcke Farbe: Braunes Kraftpapier

BROTTÜTEN & SAMMELBEUTEL



MBP-859771

”EINFARBIGE” BROTSÄCKE

1000 Einheiten

Brotsack
Farbe: Kraftpapier mit Muster

mbpack

Größe: 120/17,5+17,5x610mm

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

BOXEN & TABLETTS



NOR-630545

WEICHES TABLETTBOX

25 Einheiten

Weiße 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 Schneidemesser

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

MBP-856407

ALUMINIUMFOLIE

1 Einheit

Aluminiumfolie in Spenderbox.
Breite 44 cm

mbpack

Größe: 440mm x 200m
Integrierte Schneidemesser



GITARRENBLÄTTER & TÜTEN



MBP-100615

GITARRENFOLIE

100 Einheiten

Gitarrenfolie 70 Mikron

mbpack

Größe: 400 x 600 mm
Bündel mit 50 Blättern

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

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-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

tradiser

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-GM80ZCARK	TEE BECHER	1000 Einheiten	*Durchmesser: 79 mm* *Höhe: 93 mm*	Becher für heiße Getränke 25CL mbpack
MBP-GM60ZCARK	LUNGO BECHER	1000 Einheiten	*Durchmesser: 72 mm* *Höhe: 76 mm*	Becher für heiße Getränke 15CL mbpack
MBP-GM40ZCARK	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	EXPRESSO 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

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
MBP-865551	KLEINE CABAS-TASCHEN	250 Einheiten	*Größe: 220/50+50x280 mm*	Kleine Cabas-Taschen
MBP-862227	VAKUUMBEUTEL	1000 Einheiten	*Größe: 300 x 400 mm*	Vakuumbeutel 90 Mikron


©Arda Anil

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
Senchou	226
Sparkteez	234
Turm	235
Matfer	250
Solia	251
Cléa	252
MB Pack	253
Tradiser	261
Nordia	262
Crokus	263


©Kobby Mendez



TOP CHEF SA

Chemin de Praz 2
1424 Champagne

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