

Dessert

Puddingpulver zum Kochen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Edelpudding Bourbon-Vanille CL Mit echter Bourbon - Vanille

Das besondere an diesem klassischen Vanille Edelpudding ist sein hoher Anteil an Traubenzucker und gemahlene Vanilleschoten Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09403 50** 3,0 kg Karton für 33 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1570 | 370 | 1,5 g | 89,1 g | 0,8 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



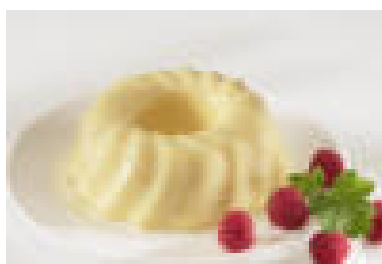
Edelpudding Echt Karamell CL Mit Karamelpulver, besonders cremiger Pudding

Typischer, hellbrauner Edelpudding mit besonders feinem Karamelgeschmack, der bei den Gästen besonders gut ankommt. Einwaage: 110g/l

Art.Nr. **M09408 50** 2,5 kg Karton für 25 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1666 | 393 | 2,2 g | 92,1 g | 1,7 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Edelpudding Grieß-Flammerie Vanille CL Klassisches Flammerie

Heller Grießpudding mit feinem Weizengrieß ohne Einlage mit einem eleganten Vanillegeschmack. Einwaage: 90g/l

Art.Nr. **M09407 50** 3,0 kg Karton für 36 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1472 | 347 | 6,3 g | 74,4 g | 2,7 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Edelpudding Haselnuss CL Nussiger Charakter durch geröstete und gemahlene Haselnüsse

Hellbrauner Pudding mit gemahlene Haselnüssen, abgerundet mit Karamel und Kakao Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09405 50** 3,0 kg Karton für 33 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1543 | 364 | 3,7 g | 78,6 g | 3,9 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Edelpudding Schokolade CL Schokoladenspeise mit hohem Kakaoanteil

Auch ohne Schokoladenstückchen zeichnet sich dieser Klassiker unter den Puddingen durch seinen besonders hohen Anteil an Kakao aus. Einwaage: 90g/l

Art.Nr. **M09404 50** 2,5 kg Karton für 30 l



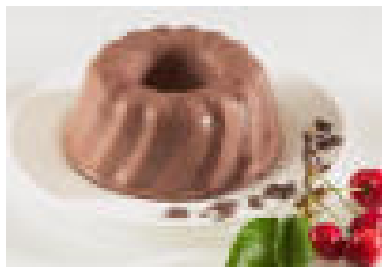
| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1454 | 343 | 5,8 g | 73,2 g | 3,0 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Puddingpulver zum Kochen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



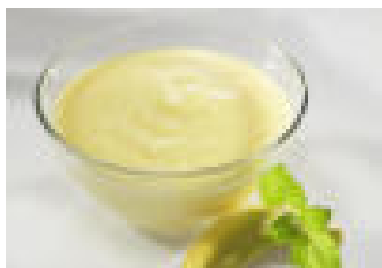
Edelpudding Schwarzwälder Kirsch CL Kochpudding mit vielen Kirschen

Schwarzwälder Kirschpudding ist ein schnell herzustellendes Dessert mit edlem Schokoladengeschmack und reichhaltiger Fruchteinlage. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M09430 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1570 | 370 | 4,6 g | 82,1 g | 2,6 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



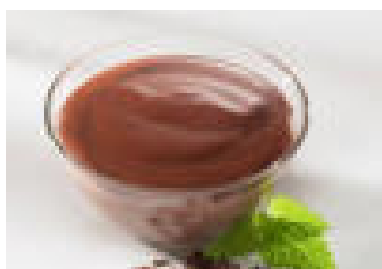
Kochpudding Bananen-Geschmack CL Vollmundiger Bananengeschmack, ohne Fruchtstückchen

heller, leicht gelblicher Kochpudding mit Bananengeschmack Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M09463 51** 6,0 kg Karton für 92 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1450 | 341 | 0,2 g | 84,9 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



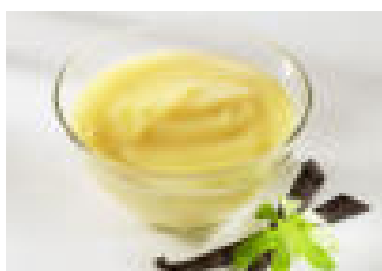
Kochpudding Schokolade CL Kochpudding mit herbem Schokoladengeschmack

Dunkelbrauner Kochpudding mit kräftigem Schokoladengeschmack Einwaage: 90g/l

Art.Nr. **M09411 51** 5,0 kg Karton für 61 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1559 | 367 | 3,3 g | 84,7 g | 1,7 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Kochpudding Vanille-Geschmack Kochpudding mit edler Vanille

Gelblicher Kochpudding mit edlem Vanillegeschmack Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M09409 51** 6,0 kg Karton für 92 l

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1687 | 397 | 0,5 g | 98,3 g | 0,2 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Puddingpulver Instant

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Instant Dessert Schokolade CL Instant Pudding mit hohem Kakaoanteil und mildherbem Schokoladengeschmack

Der der Klassiker unter den Puddingen, kalt zuzubereiten.
Einfach in kalte Milch einrühren und hochtourig aufschlagen bis der Pudding voluminös
und dickflüssig ist. Einwaage: 300g/l

Art.Nr. **M09458 50** 3,0 kg Karton für 13 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1503 | 355 | 5,3 g | 72,9 g | 4,7 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Instant Dessert Vanille CL Instant Pudding mit feinem, aromatischem Vanillegeschmack

Der der Klassiker unter den Puddingen, kalt zuzubereiten.
Einfach in kalte Milch einrühren und hochtourig aufschlagen bis der Pudding voluminös
und dickflüssig ist. Einwaage: 300g/l

Art.Nr. **M09457 50** 3,0 kg Karton für 13 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1662 | 393 | 3,9 g | 82,1 g | 5,4 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Crèmespeisen zum Kochen



Crème Brûlée nach Französischer Art CL

Klassisch helles Cremedessert, voll gezuckert, incl. braunem Flambierzucker

Crème Brûlée, ähnlich wie die Crème Catalane, ist eine Spezialität der französischen Küche.

Das Besondere ist die Karamelkruste, die nach dem Bestreuen der Crème mit Zucker durch ein heißes Brenneisen (Salamander) oder Flambieren mit einem kleinen Gasbrenner (zum Beispiel Bunsenbrenner) hergestellt wird. Einwaage: 130g/l

Art.Nr. **M09419 50** 3,6 kg Karton für 25 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1707 | 403 | 0,5 g | 91,0 g | 4,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Panna Cotta nach Italienischer Art CL

Sahnige Spezialität mit feiner Vanillenote

Panna Cotta ist eine aus Norditalien stammende Spezialität, zu der besonders gut Fruchtsaucen (hergestellt aus MOGUNTIA Food Service Fruchtsuppen) passen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09421 50** 3,0 kg Karton für 33 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1848 | 438 | 4,5 g | 82,0 g | 10,2 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Dessert

Cremespeisen Mousse Instant

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Mousse au Chocolat blanc CL

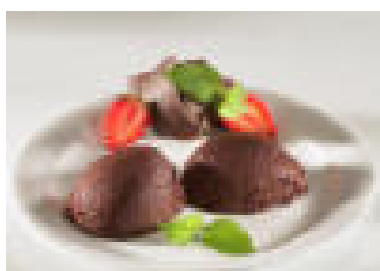
Elegante Dessertkomposition mit weißen Schokoladensplittern

Mousse au Chocolat blanc ist eine edle Dessertkomposition mit reichlich Einlage von weißen Schokoladensplittern. Sie lässt sich individuell abwandeln durch Zugabe von Obstbrand, weißem Rum oder Mandelblättchen. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09432 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 2195 | 524 | 7,8 g | 64,1 g | 26,3 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Mousse au Chocolat CL

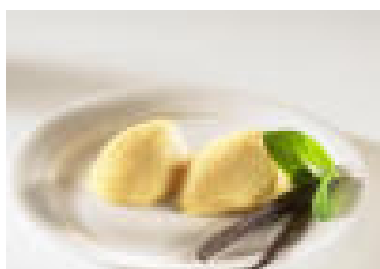
Schokoladencreme nach französischer Art

Feinstes, cremiges Schaumdessert nach klassischer, französischer Art mit viel herber Schokolade. Einwaage: 500g/l

Art.Nr. **M09433 50** 2,5 kg Karton für 15 l



| | | | | |
|------|-----|--------|--------|--------|
| 1490 | 355 | 12,8 g | 42,4 g | 14,9 g |
|------|-----|--------|--------|--------|



Mousse au Vanille CL

Feine Schaumcreme mit edler Bourbon Vanille

Mousse au Vanille ist ein besonders edles Schaumdessert, hergestellt mit viel gemahlenden Vanilleschoten. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09424 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1910 | 454 | 8,5 g | 71,4 g | 14,9 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Mousse Cappuccino CL

Elegante Schaumcreme mit feinerherbem Kaffee-Geschmack

Mousse Cappuccino ist ein dunkelbraunes Schaumdessert mit dem kräftigen Geschmack nach frisch geröstetem Kaffee und Schokolade. Sie ist nach kurzer Kühlzeit sofort servierfertig. Mousse Cappuccino kann durch die Zugabe von Spirituosen und Likören einen weiteren unverwechselbaren Geschmack bekommen. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09440 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1769 | 421 | 7,7 g | 64,6 g | 14,6 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Mousse Cassis CL

Fruchtiges Schaumdessert mit dem herben Geschmack schwarzer Johannisbeere

Herber, vollfruchtiger Geschmack von schwarzen Johannisbeeren geben diesem Schaumdessert seinen unverwechselbaren Geschmack. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09439 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1960 | 466 | 9,1 g | 69,2 g | 17,0 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Dessert

Cremespeisen Mousse Instant

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Mousse Eierlikör CL

Lockerer Schaumdessert mit herzhaftem Eierlikör -Geschmack

Mousse Eierlikör mit feinem Eierlikörgeschmack und Schokoladenstückchen ist ein fertiges Dessertpulver, das auch nicht mehr gezuckert werden muß. Es eignet sich besonders für die schnelle Küche, zu Frühlingserichten und als Festtagsdessert. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09438 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 2107 | 501 | 8,3 g | 78,2 g | 17,2 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Mousse Joghurt-Himbeere CL

Feine Schaumcreme mit Joghurt - Himbeergeschmack

Besonders erfrischend durch den hohen Anteil an Magerjoghurtpulver erhält diese Schaumcreme den vollen Geschmack durch viel Himbeerfruchtpulver und der Einlage von Himbeerfruchtstücken. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09423 50** 3,0 kg Karton für 26 l



| | | | | |
|------|-----|--------|--------|--------|
| 1831 | 435 | 11,9 g | 67,1 g | 13,2 g |
|------|-----|--------|--------|--------|



Mousse Mango Passionsfrucht CL

Fruchtiges Schaumdessert mit Mango, Aprikosen und Passionsfruchtgeschmack

Frischer, fruchtiger Geschmack nach Mango und Passionsfrucht zeichnet dieses locker, schaumige Sommerdessert aus. Die besonders hohe Qualität zeigt sich auch in der reichhaltigen Einlage von Fruchstückchen. Einwaage: 350g/l

Art.Nr. **M09522 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Mousse Stracciatella CL

Feine Schaumcreme mit Kuvertürestückchen

Feines Schaumdessert mit elegantem Geschmack nach edler Vanille abgerundet mit der Einlage von hochwertigen Kuvertürestückchen. Einwaage: 320g/l

Art.Nr. **M09422 50** 3,0 kg Karton für 28 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1933 | 460 | 8,0 g | 70,0 g | 16,4 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Zitronen-Fromage CL

Leichte, fruchtige Zitronencreme

Besonders leichte, luftige Creme mit ausgeprägtem Zitronengeschmack. Der hohe Anteil Sahne- und Joghurtpulver macht diese nordische Spezialität zu einem eleganten Dessert. Einwaage: 300 g/l

Art.Nr. **M09456 50** 3,0 kg Karton für 13 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1919 | 456 | 6,0 g | 76,2 g | 14,1 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Dessert

Cremespeisen Mousse Instant

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



CLASSIC Bayerische Creme CL Basis für aufgeschlagene Cremespeisen

Bayerische Creme lässt sich individuell abwandeln sowie mit unterschiedlichen Milchprodukten zubereiten. Einwaage: 213g/l

Art.Nr. **M09446 12** 12,5 kg Eimer für 173 l
50 3,0 kg Karton für 42 l



| | | | | |
|------|-----|--------|--------|--------|
| 1876 | 445 | 14,4 g | 69,6 g | 12,1 g |
|------|-----|--------|--------|--------|



CLASSIC Creme Patissier CL Basis-Dessertcreme, vanilliert. Grundlage für Cremespeisen und Halbgefrorenes (Parfait)

Creme Patissier ist Basis für für viele Cremespeisen, Blechdessert und Füllungen von Rouladen und Bisquitböden.

Sie ist die ideale Grundlage zur Herstellung von Halbgefrorenen Dessertspezialitäten (Parfait) und Rahmeis. Einwaage: 300g/l

Art.Nr. **M09462 50** 3,0 kg Karton für 32 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 2029 | 483 | 6,3 g | 70,6 g | 19,5 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



CLASSIC Mousse CL Basis für schaumige Desserts

Mousse lässt sich individuell abwandeln, z.B. mit Fruchtzubereitungen, Früchten, Fruchtsäften oder Fruchtsuppen, Schokolade, Kakao, Likören und anderen Aromaträgern. Einwaage: 350g/l

Art.Nr. **M09447 12** 12,5 kg Eimer für 86 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1955 | 465 | 8,7 g | 71,7 g | 15,9 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



Dessert

Frucht- und Gelee-Dessert zum Kochen



Götterspeise Aprikosen-Geschmack CL Himmlisch leckeres Aprikosen-Dessert

Erfrischende, klare, Geleespeise mit Aprikosengeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09461 51** 4,0 kg Karton für 137 l



| | | | | |
|------|-----|--------|-------|-------|
| 1294 | 305 | 71,3 g | 4,4 g | 0,2 g |
|------|-----|--------|-------|-------|



Götterspeise Sauerkirsch-Geschmack CL Himmlisch leckeres Sauerkirsch-Dessert

Erfrischende, klare, rote Geleespeise mit Sauerkirschgeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09460 51** 4,0 kg Karton für 137 l



| | | | | |
|------|-----|--------|-------|-------|
| 1294 | 305 | 67,1 g | 8,6 g | 0,2 g |
|------|-----|--------|-------|-------|



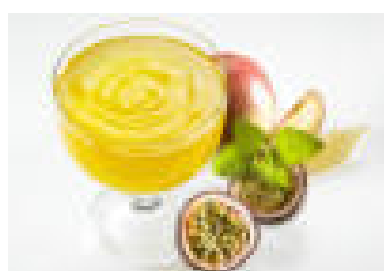
Götterspeise Waldmeister Geschmack Himmlisch leckeres Waldmeister-Dessert

Erfrischende, klare, grüne Geleespeise mit Waldmeistergeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09459 51** 4,0 kg Karton für 137 l

| | | | | |
|------|-----|--------|---|---|
| 1273 | 300 | 74,9 g | - | - |
|------|-----|--------|---|---|



CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CL Erfrischende Dessertspezialität mit viel Fruchtgeschmack

Fruchtige gelbe Grütze, süß und mit exotischem Pfirsich-Maracuja Geschmack. Ohne Farbstoff und stückige Einlage. Basis für viele süße Geleedesserts, besonders geeignet in Verbindung mit tiefgefrorenen gelben und grünen Fruchtstücken. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M09445 10** 4,0 kg Eimer für 54 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1379 | 324 | 0,1 g | 80,8 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CL Erfrischende Dessertspezialität mit viel Fruchtgeschmack

Fruchtige rote Grütze in der klassischen Geschmacksrichtung Himbeer. Ohne Farbstoff und stückige Einlage. Basis für viele süße Geleedesserts besonders geeignet in Verbindung mit tiefgefrorenen roten Beeren und Fruchtstücken Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M09417 10** 4,0 kg Eimer für 54 l



| | | | | |
|------|-----|---|--------|---|
| 1581 | 372 | - | 93,0 g | - |
|------|-----|---|--------|---|



Dessert

Frucht- und Gelee-Dessert Instant



Gourmet Joghurt Creme Apfelsine/Maracuja CL frische Creme mit intensivem Geschmack nach Apfelsine und Maracuja

Erfrischende Cremespeise mit hohem Anteil an Magerjoghurt, Apfelsine und Maracuja. Besonders cremig durch die Sahne im Produkt. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M09449 50** 3,0 kg Karton für 18 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1543 | 364 | 5,6 g | 81,7 g | 1,6 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Gourmet Joghurt Creme Waldhimbeere CL dunkelrote fruchtige Creme mit Himbeergeschmack und Fruchtstückchen

Erfrischende Cremespeise mit hohem Anteil an Magerjoghurt und Himbeeren. Besonders cremig durch die Sahne im Produkt. Mit Himbeerstückchen. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M09448 50** 3,0 kg Karton für 18 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1672 | 394 | 5,7 g | 89,4 g | 1,5 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Fruchtsuppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Fruchtsuppe Apfel-Zitrone CL

Naturtrüb, fruchtig im Geschmack mit angenehmer Säure

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

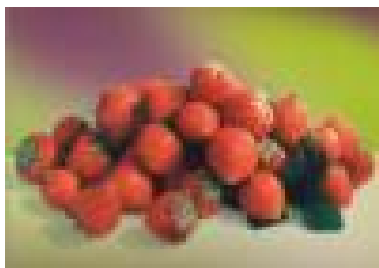
Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02382 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1586 | 373 | 0,1 g | 93,0 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Erdbeer CL

Typisches Aroma und Erdbeerstücke als Einlage

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02381 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1578 | 371 | 0,4 g | 92,0 g | 0,2 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Heidelbeer CL

Dunkle, fruchtige Suppe mit ganzen Heidelbeeren

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

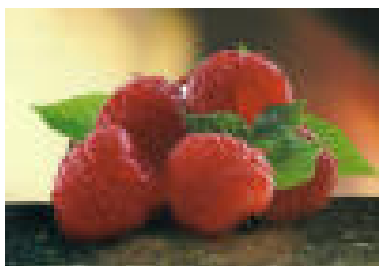
Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02360 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1596 | 376 | 0,4 g | 92,8 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Himbeer CL

Natürlicher Geschmack und Aroma durch feine Himbeeren

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02357 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1582 | 373 | 0,5 g | 91,7 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Fruchtsuppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Fruchtsuppe Holunder Apfel CL Fruchtige Suppe mit ganzen Holunderbeeren

Gefriergetrocknete Holunderbeeren als Einlage und die feine Säure grüner Äpfel sind die Basis dieser fruchtigen Spezialität.

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02385 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1606 | 378 | 0,9 g | 92,5 g | 0,5 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Maracuja-Aprikose CL Fruchtiger Geschmack mit tropischem Einschlag

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02379 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1563 | 368 | 0,5 g | 91,2 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Sanddorn-Banane CL Mit viel Fruchtfleisch und einem abgerundeten Geschmack

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02380 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1467 | 345 | 0,1 g | 86,0 g | 0,1 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Sauerkirsch CL Fruchtiger Geschmack mit ganzen Kirschen

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02355 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|---|--------|---|
| 1603 | 377 | - | 94,1 g | - |
|------|-----|---|--------|---|



Dessert

Fruchtsuppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Fruchtsuppe Tropical CL

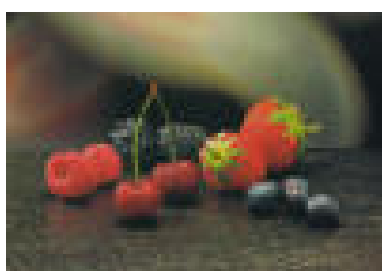
Exotische Finesse mit vielen Fruchtstückchen

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.
Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.
Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.
Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02383 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1597 | 376 | 0,5 g | 93,0 g | 0,2 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Fruchtsuppe Waldbeeren CL

Frischer Geschmack mit viel Beereneinlage

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.
Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.
Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.
Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M01627 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1559 | 367 | 0,8 g | 88,9 g | 0,4 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



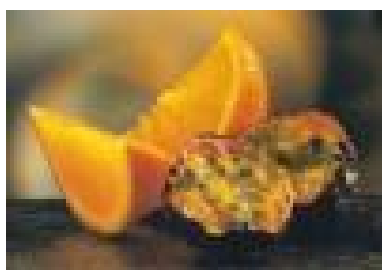
Sortiment 4 Diät Fruchtsuppen

Waldbeere, Sauerkirsch, Erdbeere, Ananas

Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01674 00** 8,0 kg Karton für 88 l

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Sortiment 4 Fruchtsuppen CL

Erdbeer CL, Heidelbeer CL, Sanddorn-Banane CL, Mango-Orange CL

Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02390 00** 8,0 kg Karton für 52 l



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Sortiment 6 Fruchtsuppen CL

Apfel-Zitrone CL, Sauerkirsch CL, Maracuja-Aprikose CL, Ananas-Pirsich CL, Waldbeeren CL, Tropical CL

Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02391 00** 12,0 kg Karton für 79 l



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Dessert

Dessertsaucen, trocken

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Vanillesauce CL

Die schnelle Ergänzung zu vielen Dessertvariationen

Instant Dessertsauce Vanille-Geschmack läßt sich schnell und sicher zubereiten. Sie ist eine schnelle Ergänzung zu vielen Dessertvariationen, wie Rote Grütze, Götterspeise, Frucht pudding, Schokoladen-Cremespeisen oder auch Eis. Einwaage: 140 g/l

Art.Nr. **M09426 50** 3,0 kg Karton für 24 l



| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1659 | 391 | 0,2 g | 94,2 g | 1,4 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



Dessert

Artikel für die Patisserie und süße Dekorprodukte

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Haselnüsse 13-15mm die ganzen Früchte der Lamberthasel

Art.Nr. **E8000 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Mandeln gehackt Geschälte Mandeln, gehackt

Art.Nr. **E9520 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Mandeln gemahlen Geschälte Mandeln, fein gemahlen

Art.Nr. **E9530 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Mandeln geschält Geschälte Mandeln, in feine Scheiben gehobelt

Art.Nr. **E9500 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Bunte Würfel kandiert Kandierte würfel bestehend aus eingefärbten, konfierten Süßkirschen

Art.Nr. **E6820 03** 1,0 kg Beutel

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|---|
| 1277 | 300 | 0,1 g | 75,0 g | - |
|------|-----|-------|--------|---|



Dessert

Artikel für die Patisserie und süße Dekorprodukte

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Kirschen grün kandiert Kandierte Süßkirschen, grün eingefärbt

Art.Nr. **E6620 03** 1,0 kg Beutel

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|---|
| 1294 | 304 | 0,1 g | 76,0 g | - |
|------|-----|-------|--------|---|



Kirschen rot kandiert Kandierte Süßkirschen, rot eingefärbt

Art.Nr. **E6610 03** 1,0 kg Beutel

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|---|
| 1294 | 304 | 0,1 g | 76,0 g | - |
|------|-----|-------|--------|---|



Orangenschalen kandiert Kandierte Orangenschalen, in Segmenten

Art.Nr. **E6870 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|



Orangenwürfel kandiert Kandierte Orangenschalen, in Würfel (Orangeat)

Art.Nr. **E6810 03** 1,0 kg Beutel

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|---|
| 1277 | 300 | 0,1 g | 75,0 g | - |
|------|-----|-------|--------|---|



Zitronenschalen gewürfelt kandiert Kandierte Zitronenschalen, in Würfel (Zitronat)

Art.Nr. **E6670 03** 1,0 kg Beutel

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|---|
| 1280 | 301 | 0,3 g | 75,0 g | - |
|------|-----|-------|--------|---|



Dessert

Artikel für die Patisserie und süße Dekorprodukte

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Zitronenschalen kandiert Kandierte Zitronenschalen, in Segmenten

Art.Nr. **E6860 03** 1,0 kg Beutel

1294 304 0,1 g 76,0 g -



Schokokaffeebohnen Bohnen aus Zartbitterschokolade

Art.Nr. **E6830 03** 1,0 kg Beutel



2136 512 6,0 g 52,0 g 30,0 g



Schokolade Blättchen Blättchen (grobe Streusel) aus Zartbitterschokolade

Art.Nr. **E6840 03** 1,0 kg Beutel



1914 456 5,2 g 68,7 g 16,2 g



Schokolade Streusel Streusel aus Zartbitterschokolade

Art.Nr. **E6880 03** 1,0 kg Beutel



1942 462 4,8 g 70,2 g 16,6 g



Zucker Streusel bunt Bunte Streusel aus Zucker und Glucosesirup

Art.Nr. **E6890 03** 1,0 kg Beutel

1815 429 - 95,0 g 5,4 g



Dessert

Artikel für die Patisserie und süße Dekorprodukte

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Rosinen braun
Dunkelbraune, getrocknete Weinbeeren

Art.Nr. **E5540 03** 1,0 kg Beutel



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|

