



Produkt-Journal



Inhalt

	Backforum	4 – 5
	Backmittel	6 – 15
	<ul style="list-style-type: none">• Breite Produktpalette für Massen und Teige• Vom Konzentrat bis zum 100 %er• Einfache Anwendung und hohe Gelingsicherheit	
	Füllungen und Auflagen	16 – 31
	<ul style="list-style-type: none">• Füllungen und Auflagen für Gebäcke und Süßspeisen jeglicher Art• Von pulverisierten Cremefüllungen bis zu direkt verarbeitbaren Schoko- und Fruchtfüllungen• Produkte für den professionellen Bedarf in höchster Qualität	
	Glasuren	32 – 35
	<ul style="list-style-type: none">• Hauchdünne Glasuren verleihen jedem Gebäck einen besonderen Glanz• Glasuren von Martin Braun sind besonders sparsam im Verbrauch und zeichnen durch eine sehr gute Verarbeitungsfähigkeit aus	
	Gelier- und Bindemittel	36 – 39
	<ul style="list-style-type: none">• Für klassische Obstkuchen• Zur Dekoration von Torten• Zum Gelieren und Binden von Früchten/Fruchtsäften	
	Sahnestand/Dessert	40 – 49
	<ul style="list-style-type: none">• Kaltlösliche Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahnengebäcken und Desserts• Range reicht von A wie Ananas bis Z wie Zitrone• Einfach in der Anwendung, hochwertig in der Qualität	
	Dekore	50 – 59
	<ul style="list-style-type: none">• DEKORationen für jeden Anlass• Von klassischen Motiven und Sorten bis hin zu modernen Mustern und Formen• Aus feiner Schokolade mit 60 % Kakaoanteil oder aus feiner weißer Schokolade• Zucker-, Marzipan- sowie Streu- und Belegdekore runden das Sortiment ab	
	Aromen	60 – 69
	<ul style="list-style-type: none">• Mit unseren Aromen bekommt jedes Gebäck seine eigene Note• Geeignet für Sahne-, Creme-, Hefe- oder Sandgebäcke, die einfache Creme oder das exklusive Dessert	
	KEKSeria	70 – 73
	<ul style="list-style-type: none">• Handwerklich hergestellte Kekse• Hervorragende Lösung für jeden Bedarf• von lose oder verpackt in der Gebäcktheke, als Konferenzgebäck oder zum Kaffee – immer ein Genuss	
	EIS-Spezialitäten	74 – 75
	Halal-Produkte	76 – 79
	Veganer Genuss	80 – 81
	Informationen	82 – 85





Martin Braun

...da können Sie ganz sicher sein!

Mit der Erfahrung von über 90 Jahren, zahlreichen Fachleuten und einer hohen Innovationsrate stehen wir Ihnen zur Seite, um den perfekten Genussmoment für Ihren Kunden zu kreieren.

Unsere Produktentwicklungs-, Marketing- und Anwendungsexperten haben den Markt und die aktuellen Trends stets im Fokus und entwickeln ständig neue Produkte und kreative Gebäckideen. Für rund 16.000 Kunden aus dem Bereich Bäckerei- und Konditoreihandwerk und backende Industriebetriebe in Deutschland sowie Pâtisseries in über 70 Ländern rund um den Globus gelten Braun-Produkte als Inbegriff für Qualitätsbackzutaten.

Heute beschäftigen wir mehr als 400 Mitarbeiter. Pro Jahr verlassen gut 30.000 Tonnen Ware die moderne Fertigung in Hannover. Ein eigenes Logistikzentrum auf dem über 30.000 m² großen Werksgelände steuert die optimale Kundenbelieferung.

Serviceleistung nach Maß

Martin Braun ist für Sie da, denn nur eine vertrauensvolle Partnerschaft sichert Ihren und unseren Erfolg. Wir bieten Ihnen einen kompetenten Kundenservice mit professioneller Beratung, einen Onlineshop, der neben der Bestellfunktion auch zahlreiche Inspirationen und Informationen rund um die Uhr für Sie bereit hält, ständig neue Rezeptideen mit den aktuellsten Gebäcktrends, eine eigene Logistik sowie die permanente Präsenz vor Ort: Zahlreiche Fachleute stehen Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite. Besonderen Wert legen wir auf individuelle Konzept- und Produktlösungen.

In unserem BACKFORUM in Hannover werden kundenindividuell zugeschnittene Gebäckprogramme erarbeitet. Auf Wunsch können Kunden die Herstellung ihrer Gebäcke auf modernsten Anlagen unserer zahlreichen Partnerunternehmen in der 450 m² großen gläsernen Backstube im BACKFORUM testen. Hier wird die Kompetenz rund ums Backen gebündelt: Das Konzept für das BACKFORUM basiert auf der Kooperation mit kompetenten, leistungsstarken Partnerfirmen der Backbranche, um den Kunden auf breiter Basis Beratungs- und Servicequalität zu bieten.

Die Martin Braun-Gruppe

Die Martin Braun KG ist Teil der Martin Braun-Gruppe. Die Martin Braun-Gruppe entwickelt, produziert und vertreibt ein Vollsortiment an Convenience-Produkten im Bereich Backzutaten sowie Premium-Tiefkühlbackwaren. Sie liefert ihre Produkte weltweit an Bäckereien, Konditoreien, Food-Service, Eishersteller sowie die Lebensmittelindustrie. Die Unternehmensgruppe beschäftigt heute mehr als 2.500 Mitarbeiter an 22 Standorten.



Backmittel



Berliner

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1534725	Berliner CLASSIC 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc. 	1000 g Berliner CLASSIC 250 g Wasser, ca. 250 g Eier 75 g Hefe 
1536725	BerlinerQuick 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (20 %) zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc. 	1000 g Weizenmehl 200 g BerlinerQuick 300 g Vollei 300 g Wasser 100 g Backmargarine 80 g Hefe 
1537025	Berliner Wolken 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc. 	1000 g Berliner Wolken 275 - 300 g Wasser 200 g Eier 70 g Hefe 
1535925	Berliner Wolken ohne Palm 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts etc. 	1000 g Berliner Wolken o. Palm 275 - 300 g Wasser 200 g Eier 70 g Hefe 

Hefeteige und Hefemischeige

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1493225	Butter-Hefeteig 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Butter-Hefeteiggebäcken und Butter-Berlinern. Butter ist im Produkt bereits enthalten. 	Grundrezept Berliner: 1000 g Butter-Hefeteig 280 g Wasser, ca. 200 g Eier 75 g Hefe Grundrezept Blechkuchen: 1000 g Butter-Hefeteig 350 g Wasser, ca. 100 g Eier 75 g Hefe
1499625	Hefemürb 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Blechkuchen, Stück- und Siedegebäcken auf Hefemürbeiteigbasis. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	Grundrezept Hefe-Mischeig: 1000 g Hefemürb 100 g Butter <u>oder</u> Backmargarine 70 g Eier 80 g Hefe 300 g Wasser, ca. 

Hefeteige und Hefemischteige

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1498925	Hefemürb Konzentrat 10 % 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (10 %) zur Herstellung von Blechkuchen, Stück- und Siedegebäcken auf Hefemürbteigbasis. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	Grundrezept Hefe-Mischteig: 1000 g Mehl 100 g Hefemürb Konzentrat 10% 150 g Zucker 125 g Backmargarine, Butter <u>oder</u> Speiseöl 100 g Eier 400 g Wasser 80 - 100 g Hefe
1495025	HefeQuick 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (20 %) zur Herstellung von Blechkuchen und anderen Hefefeinteiggebäcken. Auch zur Herstellung von Butter-Hefefeinteiggebäcken geeignet. 	Grundrezept für Blechkuchen: 1000 g Mehl 200 g HefeQuick 120 g Butter <u>oder</u> Fett 50 g Eier 425 g Wasser 60 g Hefe 50 g Zucker
1498310	Hefesoft 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (3 %) zur Herstellung von Blechkuchen, Stückgebäcken und Hefefeinteiggebäcken. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	1000 g Weizenmehl Type 550 30 g Hefesoft 140 g Zucker 125 g Backmargarine <u>oder</u> Butter 100 g Vollei 90 g Hefe 400 - 430 g Wasser (die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen) 20 g Salz 8 g Hefeteig-Aroma
1484525	Quarkhefe frisch 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Blechkuchen und Stückgebäcken auf Quarkhefemischteigbasis. 	1000 g Quarkhefe frisch 250 g Wasser 150 g Eier 50 g Hefe

Croissants (tourierte Hefeteige)

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1594025	Crossata 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Croissants. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	1000 g Crossata 50 g Hefe 500 g Wasser 500 g Ziehfett <u>oder</u> Butterziehfett
1465315 1465325	CrossQuick 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (8 %) zur Herstellung von Croissants und anderen, tourierten Hefeteigen. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	1500 g Weizenmehl 120 g CrossQuick 120 g Zucker 45 g Backmargarine <u>oder</u> Butter 80 g Hefe 25 g Salz 150 g Eier 675 g Wasser

Sand- und Rührmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1473110 1473125	Amerikaner 10,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Amerikanern, einfachen Blechkuchen, Rodons und Waffeln. 	1000 g Amerikaner 450 g Wasser
1475425	Amerikaner BASIC 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Amerikanern, einfachen Blechkuchen, Rodons und Waffeln. 	1000 g Amerikaner BASIC 400 g Wasser 100 g Eier
1491910	Baumkuchen-Mix 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Baumkuchengebäcken. 	1200 g Baumkuchen-Mix 500 g Butter 1200 g Vollei 50 g Wasser
1446215	Dinkel all-in-one 15,0 kg im Sack	Vormischung für feine Backwaren zur Herstellung von Dinkelgebäcken. 	Grundrezept Rührmasse: 150 g Dinkel all-in-one 500 g Dinkelmehl Type 630 350 g Zucker 450 g Vollei 550 g Speiseöl 100 g Wasser
1451215	Dinkel-Vollkorn 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von saftigen Obst- und Blechkuchen, Muffins, Rodons und Sandkuchen auf Dinkel-Vollkorn-Basis. 	Grundrezept Blechkuchen und Muffins: 1000 g Dinkel-Vollkorn 400 g Speiseöl 400 g Wasser
1450115 1450125	FruchtSand 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von saftigen Obstkuchen, -schnitten und anderen Blechkuchen mit schwerer Auflage. Auch zur Herstellung von Butter-Rührkuchen geeignet. 	Grundrezept Blechkuchen: 1000 g FruchtSand 400 g Speiseöl 300 g Eier 100 - 130 g Wasser
1451025	FruchtSand Quick 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (60 %) zur Herstellung von saftigen Obstkuchen, -schnitten und anderen Blechkuchen mit schwerer Auflage. Auch zur Herstellung von Butter-Rührkuchen geeignet. 	Grundrezept Blechkuchen: 900 g FruchtSand Quick 600 g Zucker 600 g Speiseöl 450 g Eier 150 - 200 g Wasser
1465015	Muffins 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Muffins. 	1000 g Muffins 400 g Wasser 400 g Speiseöl
1465925	Muffin Soft 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Muffins. 	1000 g Muffin Soft 550 g Vollei 500 g Speiseöl 100 g Wasser



Sand- und Rührmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1452010	Nousino 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung saftiger Nussböden, -rouladen und anderer Nussgebäcke. 	700 g Nousino 350 g Eier 50 g Wasser
1450925	Rührmix 50 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (50 %) zur Herstellung von Blechkuchen, Obstkuchen und -schnitten auf Sand- und Rührmassenbasis. 	1000 g Rührmix 50 1000 g Weizenmehl Type 550 800 g Speiseöl 800 g Wasser (ca. 20 °C)
1423915	Rührmasse vegan 15,0 kg im Sack	Feinbackmittel zur Herstellung veganer Rührmassen, Streusel und Mürbeteigböden. 	1500 g Rührmasse vegan 720 g Wasser 200 g pflanzliches Öl
1489010	Sacher 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Sachertorten, -rouladen und anderen Sachergebäcken. 	Grundrezept 1 Boden, 26 cm Ø: 700 g Sacher 300 g Eier 50 g Wasser
1454525	Sand BASIC 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung saftiger Obstkuchen, -schnitten und Blechkuchen. Auch zur Herstellung von Butter-, Sand- und Rührmassen geeignet. 	1200 g Sand BASIC 600 g Butter, Back-/ Crememargarine oder Speiseöl 700 g Eier
1498125	Sand-frisch & locker 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Sandmassen, wie Sandkuchen, Marmorkuchen, Kapseln, Obsttorten- und Biskuitböden. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	1000 g Sand-frisch & locker 450 g Eier 450 g Butter, Backmargarine oder Öl
1451115	Schoko-Rührkuchen 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Schokoladen-Rührkuchen, -Blechkuchen, -Rodons und -Muffins. 	1000 g Schoko-Rührkuchen 450 g Speiseöl 450 g Wasser
1444805 1444810	Tarte au Chocolat 5 x 1,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Schokoladen-Tartes und anderer Schokoladengebäcke. 	1000 g Tarte au Chocolat 400 g Völlei 400 g Öl
1596710	Waffel-Mix 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Waffeln. 	1000 g Waffel-Mix 750 g Wasser



Biskuitmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1453425	Bisquisit 100 PLUS 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokobiskuitmassen. 	Grundrezept 3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 1000 g Bisquisit 100 PLUS 600 g Eier 200 g Wasser 200 g Wasser 200 g Wasser
1444010 1444025	BRAUN Bisquick 10,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (50 %) zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokobiskuitmassen. 	Grundrezept 9 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 1000 g BRAUN Bisquick 1700 g Eier 800 g Wasser 1300 g Zucker 1000 g Mehl
1338339	Coba 4,5 kg im Eimer	Aufschlagemulgatorzubereitung zur Herstellung von Speiseeis und Parfait. 	200 g Vollei 200 g Zucker 25 g Coba 10 g Kovanil 2 g Salz 10 g Alaska 666 50 g Wasser, 40 bis 50 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1560005 1560010	Jilk 5,0 kg im Eimer 10,0 kg im Eimer	Aufschlagemulgator zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Nuss- und Schokoladenbiskuitmassen, leichten Sandmassen und Löffelbiskuit. 	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.
1473010	Othello-Basismix 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Othello Schalen. 	Grundrezept Othello-Schalen: 1000 g Othello-Basismix 1000 g Eier 330 g Wasser 
1461015	Schoko-Bisquisit 100 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Schoko-Biskuit und Schoko-Wiener Massen. 	Grundrezept 3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 1000 g Schoko-Bisquisit 100 600 g Eier 200 g Wasser
1487425	Wienerquisit 100 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Wiener Massen. 	Grundrezept 3 Böden, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 1000 g Wienerquisit 100 650 g Eier 150 g Wasser

Mürbe-, Quark- und Blätterteige

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1456615	American Cookie 15,0 kg im Sack	Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Cookies. 	1000 g American Cookie 350 g Butter, weich 60 g Wasser 
1463025	Crossy 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Blätter- und Strudelteigen und Butterblätterteigen. 	2500 g Crossy 1250 g Wasser 2000 g Butter-zieh fett oder Zieh fett  
1462025	Mürbella 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Mürbeteig, Spritzmürbeteig, Cookies und Streuseln. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet. 	1000 g Mürbella 400 g Butter <u>oder</u> Backmargarine 100 g Eier 
1478025	Quarkella 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Stollen, Blechkuchen, Kleingebäcken wie Quarkhörnchen etc. auf Quarkteigbasis. 	1000 g Quarkella 200 g Eier 300 g Wasser, kalt
1451425	Quarkett 25 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (25 %) zur Herstellung von Stollen, Blechkuchen, Kleingebäcken wie Quarkhörnchen etc. auf Quarkteigbasis. 	250 g Quarkett 25 1000 g Weizenmehl 100 g Butter <u>oder</u> Backmargarine 450 g Zucker 300 g Eier 500 g Wasser, kalt 

Brandmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1450010 1450025	Brandmassen-Mix (RSPO SG) 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Windbeuteln und Eclairs. Ei ist im Produkt enthalten. 	Grundrezept für Windbeutel: 1000 g Brandmassen-Mix (RSPO SG) 1500 g Wasser, 40 bis 50 °C
1484015 1484025	BRAUN's Quarkbällchen 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zu Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen. Quark ist im Produkt enthalten. 	1000 g BRAUN's Quarkbällchen ca. 1300 g Wasser, kalt
1484215	BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zu Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen. 	1000 g BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC 600 - 650 g Wasser, kalt 600 g Quark
1478625	BRAUN's Quarkbällchen PLUS 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zu Herstellung von süßen und pikanten Quarkbällchen. Quark ist im Produkt enthalten. 	1000 g BRAUN's Quarkbällchen PLUS 1300 - 1400 g Wasser, ca. 20 °C
1449725	Éclair-Mix 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zu Herstellung von Éclairs und anderen Brandmassen-Gebacken. 	1000 g Éclair-Mix 1500 g Wasser 440 g Speiseöl
1496515 1496525	Spritzquick 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel für feine Backwaren zur Herstellung von Spritzkuchen. Ei ist im Produkt enthalten. 	1000 g Spritzquick 2200 g Wasser, ca. 15 bis 20 °C

Snacks

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1499925	rustikus 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittel zur Herstellung süßer und pikanter Snacks. 	1500 g rustikus 1500 g Weizenmehl 30 g Backmargarine, weich 20 g Hefe 2000 g Wasser, 20 °C

Saisonale Backmittel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1466004 1466010	Gewürztrieb 2000 4,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (11 %) zur Herstellung von Gewürzschnitten, -torten und -kränzen. Mit einer ausgesuchten Gewürzmischung aus Zimt, Koriander, Anis, Piment, Nelken, Macis und Kardamom. Zur sicheren Einhaltung von Cumaringrenzwerten geeignet. 	Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm: 950 g Weizenmehl 180 g Gewürztrieb 2000 700 g Zucker 900 g Milch 250 g Eier 300 g Speiseöl 
1450515	LebQuick 15,0 kg im Sack	Pulverisiertes Backmittelkonzentrat (33 %) zur Herstellung von Leb- und Honigkuchenteigen. Zur sicheren Einhaltung von Cumaringrenzwerten geeignet. 	1000 g LebQuick 500 g Mehl 550 450 g Honig 250 g Wasser

Backzutaten

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1500003	Lindener Backpulver 3,0 kg im Karton	Backpulver. Für alle Massen und Teige. 	Dosierung: 30 g auf 1000 g Mehl.  
1495905	Macarons 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg)	Pulverisiertes Backmittel zur Herstellung von Macarons. 	1000 g Macarons 200 g Wasser
1486003	Ovasil eiweißhaltiges Präparat 3,0 kg im Karton (5 x 600g)	Eiweißhaltiges Präparat zur Herstellung einer Lösung, die wie Frisch-Eiweiß verarbeitet wird. Für Baisermassen, Kokosmakronen, Cremes und allem, wo Eiweiß eingesetzt wird. 	Grundrezept Ovasil-Lösung: 1000 g Wasser, kalt 80 - 100 g Ovasil  

Zubehör

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





Füllungen und Auflagen

Kaltcremes, backfest

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1345125	Belvanil 25,0 kg im Sack	Feines Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für hochwertige backfeste Cremes. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, für Buttercreme und auch für Bayerische Creme. 	350 g Belvanil 1000 g Wasser, kalt
1384712 1384725	KSK 12,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, für Fettcreme und auch für Bayerische Creme. 	350 g KSK 1000 g Wasser, kalt
1384425	KSK PLUS 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes. Durch verzögerte Anziehzeit optimal für große Mengen geeignet. Für Hefe-, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Bienenstich, für Fettcreme und auch für Bayerische Creme. 	350 g KSK PLUS 1000 g Wasser, kalt
1382125	Vanille-Kaltcreme 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack. 	350 g Vanille-Kaltcreme 1000 g Wasser
1425912	Kaltcreme vegan 12,0 kg im Karton	Crempulver zur Herstellung von veganem Pudding. 	350 g Kaltcreme vegan 1000 g Wasser



Kaltcremes, nicht backfest

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1384525	Crème Suprême 25,0 kg im Sack	Feines Cremepulver mit Vanillegeschmack für Füll- und Dessertcremes. Für Bienenstich, Rouladen, Windbeutel, Eclairs und auch für Dessertcremes. 	350 - 400 g Crème Suprême 1000 g Wasser, kalt
1382225	Puddingpulver 25,0 kg im Sack	Feines Cremepulver mit Vanillegeschmack für gekochten Pudding. 	90 g Puddingpulver 1000 g Milch 150 g Zucker

Kaltcremes, Spezialprodukte

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1400604	Bon Caramel ** (RSPO SG) 4,0 kg im Eimer	Feine Creme mit Karamel. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. 	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.
1400804	Bon Chocolat ** 4,0 kg im Eimer	Feine Schokoladenpuddingcreme. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. 	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.
1400504	Bon Citron *, ** 4,0 kg im Eimer	Feine Creme mit einem abgerundeten, milden Zitronengeschmack. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. 	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.
1405604	Bon Orange *, ** 4,0 kg im Eimer	Feine Creme mit Orangensaftkonzentrat und natürlichem Orangenaroma. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. 	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.
1400704	Bon Vanille *, ** 4,0 kg im Eimer	Feine Creme mit Vanillegeschmack. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil. 	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.
1386010	Cremeflair 10,0 kg im Karton	Kaltlösliches Cremepulver für Füllcremes. Für Bienenstich, Brandmassengebäcke, Blätterteigschnitten, Mohrenköpfe und Fruchtschnitten. 	400 g Cremeflair 1000 g Wasser, kalt
1376005 1376032	Cremonte 5 x 1,0 kg im Karton 12,5 kg im Karton	Kaltlösliches Cremepulver für deutsche Butter- und Fettcreme. Für Torten, Schnitten, Bienenstich, Desserts und auch für Frankfurter Kränze. 	1000 g Cremonte 1500 g Wasser, ca. 20 °C 1300 g Butter, Butterfett <u>oder</u> Pflanzenfett
1383710	Füllcreme 10,0 kg im Karton	Kaltlösliches Cremepulver. Zum Füllen von Bienenstich, Mohrenköpfen, Blätterteigschnitten, Éclairs und Windbeutel. 	400 g Füllcreme 400 g Wasser, kalt 600 g Sahne, flüssig
1386210	Joghurt-Füllcreme 10,0 kg im Karton	Kaltlösliches Cremepulver für Joghurtcremes. Zum Füllen von Bienenstich, Mohrenköpfen, Blätterteigschnitten, Eclairs und Windbeutel. 	400 g Joghurt-Füllcreme 400 g Wasser, kalt 600 g Sahne, flüssig



* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff

Dessertprodukte

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1380610	Aufschlagcreme 10,0 kg im Karton	Pflanzliche Aufschlagcreme. 	1000 g Aufschlagcreme 2000 g Wasser o. Milch (kalt)
1392310 1392320	Basismix à la Crème Brûlée * 1x10 kg im Polybeutel 1x20 kg im Polybeutel	Kaltlösliches Cremepulver für Cremes mit dem Geschmack des klassischen Desserts Crème Brûlée. Füllungen für Torten, Schnitten und Desserts. 	1000 g Basismix à la Crème Brûlée 750 g Wasser, 40 - 50 °C 3250 g Sahne, flüssig
1419701	Basismix à la Crème Brûlée exquisit * 1 kg im Beutel	Heißlösliches Cremepulver für Cremes mit dem Geschmack des klassischen Desserts Crème Brûlée. 	200 g Basismix à la Crème Brûlée exquisit 500 g Sahne flüssig 500 g Vollmilch
1522005 1522010	Creme Bavaria 5 x 1,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton (2 x 5,0 kg)	Kaltlösliches Cremepulver für Cremefüllungen. Für Torten, Schnitten, Bienenstich und Desserts. 	1000 g Creme Bavaria 1000 g Wasser, kalt 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1421101	Mousse au Chocolat exquisit 1 kg im Beutel	Exquisites Schokoladencremepulver mit Kakaoanteil aus hochwertigen Kakaosorten, zur Herstellung feiner Mousse-Desserts. 	1000 g Mousse au Chocolat exquisit 1250 g kalte Vollmilch
1419901	Mousse au Chocolat weiß * 1 kg im Beutel	Cremepulver mit Kakaobutter zur Herstellung feiner Mousse-Desserts. 	1000 g Mousse au Chocolat weiß 1250 g kalte Vollmilch
3900005	Vizyon Aufschlagcreme 10,0 kg (10 x 1,0 kg) im Karton	Pflanzliche Aufschlagcreme. 	1000 g Aufschlagcreme 2000 g Wasser o. Milch (kalt)

Kochcremes

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1382010 1382025	Crema 10,0 kg im Karton 25 kg im Sack	Cremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste gekochte Cremes. Für gekochte Cremes für Biskuit- und Sandmassen, für Saucen und zum Abbinden von Fruchtsäften. 	1 Liter Milch 100 g Crema 150 g Zucker



* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff

Fettfüllungen, pastös

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1380906	Bellanossa 6,0 kg im Eimer	Feine Nougatcreme mit knackigen Kakaostückchen. Zum Füllen und Garnieren.	Direkt zu verarbeiten.
1380010	Bianka 10,0 kg im Karton	Basiscreme zur Herstellung von Cremefüllungen. Zum Füllen und Garnieren von Cremetorten und -schnitten, Rouladen.	1000 g Bianka 1000 g Cremefett 500 g Flüssigkeit
1380315	Bianka soft 15,0 kg in Kunststoffwanne	Basiscreme zur Herstellung von Cremefüllungen als weichere Variante. Zum Füllen und Garnieren von Cremetorten und -schnitten, Rouladen.	1000 g Bianka soft 1000 g Cremefett 500 g Flüssigkeit
3100262	Kranfil's Caramel 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit gerösteten Haselnüssen, Karamell, Meersalz, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
1335303	Kranfil's Passionsfrucht-Mango 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit getrocknetem Passionsfruchtsaft und getrocknetem Mangopüree, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
3100266	Kranfil's Pistazie 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit 12 % gerösteten Pistazien, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
1341303	Kranfil's Rote Früchte 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit getrockneten Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
3100265	Kranfil's Schokolade 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit Schokoladenpulver, gerösteten Mandeln, magerem Kakao, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
1341403	Kranfil's Strawberry-Cheesecake 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit Mascarponepulver getrockneten Erdbeeren, sowie 15 % Mürbekeksstückchen	Direkt zu verarbeiten.
3100261	Kranfil's Weiße Schokolade 3,0 kg im Eimer	Crunchy-Füllung mit 26 % weißer Schokolade, sowie 20 % Keksstückchen	Direkt zu verarbeiten.

Fettfüllungen, pastös

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	
1390010	Nugotin 10,0 kg im Karton	Feine Nuss-Nougat-Creme für hochwertige Nougatcremegebäcke. Zum Füllen, Garnieren und Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken.	Direkt zu verarbeiten.
1394012	Nuss-Nougat-Creme 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Nuss-Nougat-Creme mit Nuss-Stückchen für Nougatcreme-Füllungen. Für Torten, Schnitten, Desserts und Dauergebäcke. Durch Zugabe von Ei und Brösel auch als backfeste Füllung für Blechkuchen.	Direkt zu verarbeiten.
1394615	Nuss-Nougat-Creme soft 15,0 kg in Kunststoffwanne	Gebrauchsfertige Nuss-Nougat-Creme als weichere Variante für Nougatcreme-Füllungen. Für Torten, Schnitten, Desserts und Dauergebäcke. Durch Zugabe von Ei und Brösel auch als backfeste Füllung für Blechkuchen.	Direkt zu verarbeiten.
1366006 1366012	Schokobella 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1366306	Schokobella Feinherb 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige feinherbe Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1341206	Schokobella Joghurt 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Magermilchjoghurtcremefüllung. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1378906	Schokobella Peanut & Caramel 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung mit Erdnuss-Karamellgeschmack. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1378406	Schokobella Ruby 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Cremefüllung. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1349006	Schokobella Vollmilch 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Vollmilch-Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.



Schokobella

Seit 35 Jahren im Sortiment

Qualität seit 1988

Die neue Schokobella Familie

Seit 35 Jahren wird die beliebte **BRAUN Schokobella** Range in mittlerweile 7 trendigen und traditionellen Geschmacksrichtungen generationsübergreifend in der Backbranche verwendet. Seien Sie im Frühjahr gespannt auf neue Kreationen – für Ihren Erfolg und die Trends von heute – und morgen.



Schokobella

CLASSIC

Schokobella
Schokobella Feinherb
Schokobella Vollmilch
Schokobella Weiß
Schokobella Joghurt

**Bewährte
Qualität**



Schokobella

TREND

Ruby
Peanut - Caramel
Neue Sorten - Coming soon

**Moderne
Geschmacksrichtungen**



Schokobella

CRÉATION

Neue Sorten - Coming soon

**Besondere Kreationen
ohne Palm + Clean Label**





Fettfüllungen, pastös

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1342006	Schokobella weiß 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige weiße Schokoladencreme mit Kakaobutter. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.
1345310	Schokoladen Cremepulver 10,0 kg im Karton	Vormischung zur Herstellung von Schokoladencremefüllungen.	500 g Schokoladen Cremepulver 250 g Wasser

Auflagen, Käse

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1532305 1532325	Cheesequick (RSPO SG) 5,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Produkt zur Herstellung von Käsetorten, Käsekuchen sowie Desserts, ohne Backen.	500 g Cheesequick (RSPO SG) 50 g Zucker 500 g Wasser (ca. 45 °C) 850 g Quark (alternativ sind auch Joghurt, Schmand, Frischkäse oder Crème fraîche einsetzbar)
1533225	Käse-Frisch extra 25,0 kg im Sack	Pulverisiertes Produkt für flache Käsekuchen. Ergibt eine weichere Masse und ist daher bei großen Mengen optimal zu verarbeiten. Für Käsekuchen, Käsetorten sowie backfeste Quarkfüllungen.	Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm: 800 g Käse-Frisch extra 2000 g Quark 600 g Eier 1400 g Wasser
1531015 1531025	Käse-Frisch flach 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Käse-Frisch flach ist das bewährte Feinbackmittel zur Herstellung von Käsetorten, flachen Käsekuchen, sowie cremigen, backfesten Quarkfüllungen.	Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm: 800 g Käse-Frisch flach 2000 g Quark 600 g Eier 1400 g Wasser
1532005 1532015	Käse-Frisch hoch 5,0 kg im Karton 15,0 kg im Sack	Käse-Frisch hoch ist der Spezialist für das Besondere: gelockerte Käsetorten, luftige Kuchen und schaumige Kleintorten.	Grundrezept für 2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 400 g Käse-Frisch hoch 1700 g Quark 720 g Wasser (ca. 50 °C) 160 g Eigelb 300 g Zucker 240 g Eiweiß
1528915	Käse-Frisch hoch traditionell 15,0 kg im Sack	Hohe Käsekuchen mit Käse-Frisch hoch traditionell – mit hoher Convenience und unendlichen Variationen.	Rezept: 400 g Käse-Frisch hoch traditionell 1700 g Quark 700 g Wasser 160 g Eigelb 300 g Zucker 240 g Eiweiß

Auflagen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1440110 1440112	Bienex (RSPO SG) 10,0 kg im Karton (2 x 5,0 kg) 12,0 kg im Karton (20 x 600 g Portionsbtl.)	Pulverisierte Bienenstich- und Florentinergrundmasse. Für Bienenstichdecken, Florentiner, Kokos- und Mandelschnitten und Nusssnacker. 	Dosierung: Für ein Blech, 60 x 40 cm, werden 350 g Bienex benötigt. 
1485115	Eierschecke 15,0 kg im Karton	Pulverisiertes Produkt für saftige Eierscheckengebäcke. Für Dresdner Eierschecken, Eierscheckenguss, Birnenwähen sowie für Obstkuchen. 	1500 g Eierschecke 3000 g Wasser
1443715	Feiner Kuchenguss 15,0 kg im Karton	Pulverisiertes Basis-Produkt zur Herstellung von Rahmguss. Als Rahmguss, Joghurt- oder Schmandguss, hauptsächlich für fruchtige Kuchen und Torten. 	300 g Feiner Kuchenguss 600 g Sahne 150 g Wasser 

Nussartige Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1356012	Cremium Nuss (RSPO SG) 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Haselnusscreme. Für Croissants, Plundergebäcke, Blechkuchen und zum Füllen von Muffins, Keksen und Berlinern. 	Dosierung: 100 %
1394912 1394925	NussgeNuss 12,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Pulverisierte Nussfüllung für saftige backfeste Nussmassen. Für Blechkuchen, Plunder sowie Hefe- und Blätterteiggebäcke. 	1000 g NussgeNuss 700 g Wasser oder Milch 
1476010	Nusetti 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes Produkt für Nussecken. Für Nussecken und -schnitten. Durch Zugabe von Lebkuchengewürz, Zitronat und Orangeat können auch würzige Dauergebäcke hergestellt werden. 	Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm: 1350 g Nusetti 250 g Wasser, ca. 30 - 50 °C  

Mandel- und persipanartige Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1339014	Mandelkrone 14,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, pastöse backfeste Mandelfüllmasse. Für Mandelhörnchen, Makronentorten, Hefe- und Blätterteiggebäcke, Tee- und Dauergebäck.	Dosierung: 100 %
		 	
1343010	Mandella 10,0 kg im Karton	Feine pulverisierte, backfeste Mandelfüllung. Für Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke und Blechkuchen.	1000 g Mandella 400 g Wasser
			
1494010	Persipan-Füll 10,0 kg im Karton	Pulverisierte, backfeste Persipanfüllmasse. Für Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke und Blechkuchen.	1000 g Persipan-Füll 400 g Wasser
			

Mohn-Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1374015	Mohna 15,0 kg im Karton	Feine pulverisierte, backfeste Mohnfüllung. Für Mohnkuchen, -stollen bzw. -torten und Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke.	1000 g Mohna 300 g Brösel 700 g Wasser
			
1373625	Mohn PLUS 25,0 kg im Sack	Pulverisierte backfeste Mohnfüllung. Für Mohnkuchen, -stollen bzw. -torten und Hefe-, Plunder-, Blätterteiggebäcke.	Grundrezept mit Brösel: 1000 g Mohn PLUS 200 g Brösel 1100 g Wasser Grundrezept ohne Brösel: 1000 g Mohn PLUS 840 g Wasser
			

Schokoartige Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1362012	Cremium Schoko (RSPO SG) 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Schokoladencreme. Für Croissants, Plundergebäcke, Blechkuchen und zum Füllen von Muffins, Keksen und Berlinern.	100 %
			
1395006	SchokaNuga (RSPO SG) 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste und spritzfähige Schokoladen-Nusscreme. Für Croissants, Plunder- und Dauergebäcke sowie Kekse.	100 %
			

Spezialitäten Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1381010 1381025	Altdeutsche Grießfüllung 10,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack	Kaltlösliche pulverisierte Backfüllung. Ohne Aufkochen! Für Blechkuchen, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Auch in Verbindung mit Käse- und Obstfüllungen einsetzbar.	1000 g Altdeutsche Grießfüllung 1000 g Wasser
1472110	Kokoskrone 10,0 kg im Karton	Pulverisierte Kokosfüllmasse für Kokosmakronen. Für Kokosmakronen, Plunder- und Blätterteiggebäcke, Blechkuchen in Verbindung mit Sandmasse.	1000 g Kokoskrone 250 g Wasser, ca. 30 °C
1315010	Limetto 10,0 kg im Karton	Pulverisierte backfeste Zitronenfüllmasse. Für Plunder-, Blätterteiggebäcke, Blechkuchen, Mürbeteiggebäcke und Croissants.	1000 g Limetto 100 g Eier 600 g Wasser
1315110	Orangetto 10,0 kg im Karton	Backfeste Orangenfüllmasse. Für Plunder-, Blätterteiggebäcke, Blechkuchen, Mürbeteiggebäcke und Croissants.	1000 g Orangetto 100 g Eier 600 g Wasser

Frucht-Füllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
3700007 3700006	Fructi-Top **, *** Apfel 5,5 kg im Eimer 11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
3700256	Fructi-Top **, *** Apfel Traditionell 11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.
1395706 1395712	Fructi-Top ** Aprikose-Pfirsich 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	Direkt zu verarbeiten.

* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff

*** mit Antioxidationsmittel

Frucht-Füllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
370053 370044	Fruchti-Top *, ** Erdbeere 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.  	Direkt zu verarbeiten.
3700390	Fruchti-Top ** Heidelbeere 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.    	Direkt zu verarbeiten.
3700391	Fruchti-Top *, ** Himbeere 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.    	Direkt zu verarbeiten.
3700020 3700021	Fruchti-Top *, ** Kirsch 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.   	Direkt zu verarbeiten. 
1395406 1395412	Fruchti-Top ** Kirsch mit Amarenanote 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.   	Direkt zu verarbeiten.
1390806 1390812	Fruchti-Top *, **, *** Orange 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.      	Direkt zu verarbeiten.
1392906 1392912	Fruchti-Top * Pflaume 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.   	Direkt zu verarbeiten.
3700392	Fruchti-Top * Rhabarber 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.  	Direkt zu verarbeiten.
3700345	Fruchti-Top * Schwarze Johannisbeere 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.   	Direkt zu verarbeiten. 



Fruchtpürees

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
3500011	Ananas 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500007	Aprikose *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500012	Banane *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500002	Erdbeere 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500014	Exotische Früchte *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500010	Grüner Apfel *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500006	Heidelbeere 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  
3500003	Himbeere 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 %  

*** mit Antioxidationsmittel

Fruchtpürees

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
3500017	Mandarine 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500015	Mango 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500013	Passionsfrucht 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500004	Rote Früchte 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500005	Sauerkirsche 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500001	Schwarze Johannisbeere 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500009	Weißer Pfirsich *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500008	Williamsbirne *** 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 
3500016	Zitrone 5,0 kg im Karton (5 x 1,0 kg Standbeutel)	Gebrauchsfertiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert. 	100 % 

*** mit Antioxidationsmittel





Glasuren

Pflanzenfettglasuren

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1637320	Glasura Zartbitter Chips 20,0 kg im Karton als Chips	Kakaohaltige Pflanzenfettglasur mit Zartbitter-Geschmack. 
1771010	Kuchenglanz Nuss 10,0 kg im Karton	Haselnuss-Pflanzenfettglasur mit nussiger Geschmacksnote. 
1772010	Kuchenglanz Vanille 10,0 kg im Karton	Pflanzenfettglasur mit feinem Vanille-Sahne-Geschmack. 
1773010 1773210	Kuchenglanz Vollmilch 10,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton als Chips	Milch-Pflanzenfettglasur mit Vollmilch-Geschmack. 
1636010 1638110 1636020	Kuchenglanz Zartbitter 10,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton als Chips 20,0 kg im Karton als Chips	Kakaohaltige Pflanzenfettglasur mit Zartbitter-Geschmack. 
1774010	Kuchenglanz Zitrone 10,0 kg im Karton	Pflanzenfettglasur mit natürlichem Citrus-Aroma. 

Pflanzenfett- und Zuckerglasuren

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1660112	Amerikaner-Glasur 12,0 kg im Eimer	Pflanzenfettglasur, speziell zum Überziehen von Amerikanern geeignet. 
1669032	Schokoladen-Zuckerglasur 12,5 kg im Eimer	Dunkle Schokoladenüberzugsmasse, auch für Sachergebäcke geeignet.  

Glanzglasuren

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
3306230	Miruar Neutral *, ** 3,0 kg im Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C.   
3306231	Miruar Typ Schoko *, ** 3,0 kg im Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C. 
3306619	Miruar Weiß *, ** 3,0 kg im Eimer	Direkt zu verarbeiten. Die Verarbeitungstemperatur zum Überziehen liegt bei ca. 45 °C. 

* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff





Gelier- und Bindemittel

Gelier- und Bindemittel

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1540005 1540010	Claro gelb 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	100 g Claro gelb 400 g Zucker 1000 g Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft
1540105 1540110	Claro neutral 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	100 g Claro neutral 400 g Zucker 1000 g Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft
1541005 1541010	Claro rot 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	100 g Claro rot 400 g Zucker 1000 g Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft

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

1545015	Colorado gelb 15,0 kg im Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen: 1000 g Colorado gelb 400 - 500 g Wasser
1545515	Colorado neutral 15,0 kg im Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen: 1000 g Colorado neutral 400 - 500 g Wasser
1549015	Colorado rot 15,0 kg im Eimer	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. 	Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen: 1000 g Colorado rot 400 - 500 g Wasser
1548515	Colorado mit Erdbeergeschmack ** 15,0 kg im Eimer	Als Guss für Erdbeertorten und -kuchen. Zum Abglänzen von Erdbeeren. Mit fruchtigem Erdbeergeschmack und intensiver Farbe. 	Grundrezept zum Gelieren und Abglänzen: 1000 g Colorado mit Erdbeergeschmack 400 - 500 g Wasser

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

1539504	Cristaline Gelb ** 4,0 kg im Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung. 	Direkt zu verarbeiten.
1539004	Cristaline Neutral ** 4,0 kg im Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung. 	Direkt zu verarbeiten.

** mit Konservierungsstoff

Gelier- und Bindemittel

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1539304	Cristaline Rot *, ** 4,0 kg im Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung. 	Direkt zu verarbeiten.
1539104	Cristaline Schoko ** 4,0 kg im Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung. 	Direkt zu verarbeiten.
1539404	Cristaline Caramel 4,0 kg im Eimer	100 % Glanzgel zur direkten Verarbeitung. 	Direkt zu verarbeiten.
3306233	Decor Gold *, ** 1,5 kg in der Dose	Pastöses Dekor-Gel zum Auftragen und Marmorieren von Überzugsmassen und Glasuren. Auch zum Mischen oder Marmorieren von wasserbasierten Geleeprodukten und Topping-Dekorationen, sowie zum Dekorieren von Früchten und zum Beschriften von Torten und Desserts. 	Direkt zu verarbeiten. 
1542810	Geleeguss 100 ** 10,0 kg im Karton	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Für Sprühanlagen geeignet. 	400 g Geleeguss 100 1000 g Wasser 
1544815	Geleeguss Erdbeer ** (saisonal) 15,0 kg im Eimer	Pastöser Geleeguss mit intensivem Erdbeergeschmack. Frosterfester Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren. 	1000 g Geleeguss Erdbeer 400 - 500 g Wasser
1544005 1544012 1544025	Kabi 5,0 kg im Karton 12,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Kaltlöslicher Saftbinder. Zur Herstellung von Fruchtfüllungen für Torten, Blechkuchen und Desserts, zum Beispiel Fruchtkompotts oder Kaltschalen. Als Isoliermittel für Obstkuchen. 	120 - 150 g Kabi 1000 g Fruchtsaft 250 g Zucker 
1546605	Saftbinder Kirsch 5,0 kg im Eimer	Saftbinder mit Kirschgeschmack. Back- und frosterfest. Bindet Fruchtsaft. Kaltlöslich. Zur Verwendung in Lebensmitteln. 	500 g Saftbinder Kirsch 1000 g Wasser oder Fruchtsaft 
1550002	Universal-Geleeguss 20 2,0 kg im Eimer	Geleegusspulver. Zum Abglänzen und Gelieren. Zur Herstellung von Weingelee. 	20 g Universal-Geleeguss 20 1000 g Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft 200 g Zucker 

* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff



Sahnestand/ Dessert



Sahnestandmittel, neutral

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1428005 1428010	Alaska 666 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, bei 40 °C löslich. Für schnitt- und frosterfeste Sahnegebäcke, Fruchtgelees und Desserts. 	50 g Alaska 666 150 g Wasser, ca. 40 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1400001 1400010	Alaska-express Neutral 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, kaltlöslich. Zur Herstellung von schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken sowie Garniersahne. 	150 g Alaska-express 200 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1432005	Sami 5,0 kg im Karton	Pulverisiertes, neutrales Sahnestandmittel, kaltlöslich. Für Garniersahne und Sahne zum Füllen von Windbeuteln, Eclairs usw. Für leichte Sahnegebäcke für den Tagesbedarf. 	Dosierung: 10 g auf 1 Liter Sahne
1424410	Schlagcreme vegan 10,0 kg im Karton	Schlagcremepulver zur Herstellung von veganen Cremefüllungen. 	1000 g Schlagcreme vegan 1400 g Wasser 100 g Öl

Sahnestandmittel, Frucht

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1403301	Alaska-express African Dream 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Mandarinen und Aprikosen sowie getrocknetem Mangopüree, Passionsfrucht- und Blutorangensaft. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1402001	Alaska-express Ananas 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneter Ananas. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1415001	Alaska-express Apfel¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Äpfeln. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Sahnestandmittel, Frucht

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1442101	Alaska-express Banane ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Bananen. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1453001	Alaska-express Blutorange ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Blutorangensaft. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1406001 1406010	Alaska-express Erdbeer ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	Mit getrockneten Erdbeeren und natürlichem Aroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1410001	Alaska-express Himbeer ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Himbeeren und natürlichem Aroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1422701	Alaska-express Kirsch 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Kirschen und natürlichem Aroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1439301	Alaska-express Kirsch-Holunder 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Kirschen und getrocknetem Holunderbeersaft. 	600 g Alaska-express 1500 g Wasser, ca. 20 °C 350 g Magerquark <u>oder</u> Joghurt 1400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1414001	Alaska-express Mandarine 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Mandarinen und natürlichem Orangenaroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1406901	Alaska-express Mango ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Mangopüree. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Sahnestandmittel, Frucht

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1410701	Alaska-express Marille ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Aprikosen (Marillen). 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  
1439201	Alaska-express Orange-Sanddorn 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Orangensaft, getrocknetem Sanddornsafte und natürlichem Orangenaroma. 	600 g Alaska-express 1500 g Wasser, 20-25 °C 350 g Magerquark 1400 g oder Joghurt Sahne, geschlagen, ungesüßt  
1456001 1456010	Alaska-express Zitrone ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 g im Karton	Mit getrocknetem Zitronensaft, natürlichem Aroma und natürlichem Zitronenaroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  

Sahnestandmittel, Saison

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



Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1410201	Alaska-express à la Spekulatius 1,0 kg im Beutel	Feines Sahnestandmittel zur Herstellung von schnitt- und frosterfestem Sahnegebäck sowie Desserts. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1410901	Alaska-express Bratapfel 1,0 kg im Beutel	Typische, unvergleichliche Bratapfelnote. Aromatischer Zimt und feine Mandelstückchen runden den Genuss ab. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1404301	Alaska-express Zimtstern 1,0 kg im Beutel	Mit Zimt und Haselnusskernen. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  

Sahnestandmittel, Joghurt/Quark/Buttermilch/Molke

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1412801	Alaska-express Bottermelk 1,0 kg im Beutel	Mit Buttermilchpulver. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1426101	Alaska-express Bottermelk-Cassis 1,0 kg im Beutel	Mit Buttermilchpulver und getrockneten Johannisbeeren. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1419601	Alaska-express Bottermelk- Himbeer-Limette 1,0 kg im Beutel	Mit Buttermilchpulver, getrockneten Himbeeren und getrocknetem Limettensaft. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1404001	Alaska-express Bottermelk- Waldfrucht 1,0 kg im Beutel	Mit Buttermilchpulver und getrockneten Waldfrüchten. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1453601	Alaska-express à la Griechischer Joghurt¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Sahnejoghurtpulver und Honig. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1425001 1425010	Alaska-express Joghurt¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	Mit Magermilchjoghurtpulver. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1425701	Alaska-express Joghurt-Birne 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Birnen. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1425201	Alaska-express Joghurt-Erdbeer¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Erdbeeren. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1426001	Alaska-express Joghurt-Heidelbeer 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Heidelbeeren. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1424701	Alaska-express Joghurt-Himbeer¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, getrockneten Himbeeren und natürlichem Aroma. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Sahnestandmittel, Joghurt/Quark/Buttermilch/Molke

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1419501	Alaska-express Joghurt-Kirsch 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, getrockneten Kirschen und natürlichem Aroma. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1407301	Alaska-express Joghurt-Kokos ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver, Kokosraspeln und natürlichem Aroma. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1405101	Alaska-express Joghurt-Limette ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrocknetem Limettensaft. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1405401	Alaska-express Joghurt-Rote Grütze ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrockneten Beerenfrüchten. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1404101	Alaska-express Joghurt-Vanille-Maracuja 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrocknetem Passionsfruchtsaft. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1420001 1420010	Alaska-express Käse-Sahne ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	Mit Magerquarkpulver. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1601301	Alaska-express Käse-Sahne Aprikose 1,0 kg im Beutel	Mit Magerquarkpulver und getrockneten Aprikosen. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1433201	Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja 1,0 kg im Beutel	Mit Süßmolkenpulver, getrockneten Pfirsichen und getrocknetem Passionsfruchtsaft. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1591001	Alaska-express Panna Cotta Orange 1,0 kg im Beutel	Fruchtpulver mit getrockneten Zitrusfruchtsäften. 	500 g Alaska-express 1000 g Wasser, ca. 20 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Sahnestandmittel, Spezialitäten

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1446701	Alaska-express à la Marzipan ¹ 1,0 kg im Beutel		200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1412001	Alaska-express Cappuccino ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Röstkaffee und Schokostücken, ohne Aroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1412201	Alaska-express Latte Macchiato ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Kaffee. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1400201	Alaska-express Mandel-Caramel ¹ 1,0 kg im Beutel	Mit feinen Mandelstückchen und Caramelgeschmack. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1418001	Alaska-express Nuss 1,0 kg im Beutel	Mit erlesenen, frisch gerösteten Haselnussstückchen. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1410601	Alaska-express NY Cheesecake ¹ 1,0 kg im Beutel		200 g Alaska-express 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
1413101	Alaska-express Pfirsich-Mascarpone 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Mascarponepulver und Pfirsichsaft. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Sahnestandmittel, Spezialitäten

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1422001	Alaska-express Schokolade 1,0 kg im Beutel	Mit magerem Kakao, ohne Aroma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  
1402801	Alaska-express Schokolade Feinherb 1,0 kg im Beutel	Mit magerem Kakao. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  
1431501	Alaska-express Stracciatella¹ 1,0 kg im Beutel	Mit 25 % knackigen Schokostücken. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1452701	Alaska-express Vanille¹ 1,0 kg im Beutel	Mit natürlichem Bourbonvanillearoma. 	200 g Alaska-express 250 g Wasser, 20-25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  
1598001	Basismix à la Tiramisu¹ 1,0 kg im Beutel	Mit Mascarponepulver. Zur Herstellung von feinen Desserts, Cremespeisen und schnitt- und frosterfesten Sahnegebäcken à la Tiramisu. 	200 g Basismix à la Tiramisu 250 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt 
1505001	Mousse au Chocolat 1,0 kg im Beutel	Schokoladencremepulver für feine Mousse-desserts. Zur Herstellung von Mousse au Chocolat-Desserts, Torten, Schnitten, Rouladen, Omeletts und Moussefüllungen. 	1000 g Mousse au Chocolat 1000 g Wasser, kalt 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.







Dekore

Bedruckte Schokoladen-Dekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1762801	à la Crème Brûlée * 240 Stück im Karton 	1763101	Bratapfel 240 Stück im Karton 	1764801	Flamingo * 192 Stück im Karton 
1761301	à la Griechischer Joghurt * 240 Stück im Karton 	1762401	Café Cult * (2 Motive) 240 Stück im Karton 	1760401	Heidelbeere * 240 Stück im Karton 
1725001	à la Tiramisu 240 Stück im Karton   	1716801	Cappuccino 240 Stück im Karton   	1707001	Herren 240 Stück im Karton   
1763201	Amaretto * 240 Stück im Karton  	1763301	Cointreau * 192 Stück im Karton  	1760501	Himbeer (2 Motive) * 192 Stück im Karton 
1760001	Apfel * 192 Stück im Karton 	1814801	Dekorplatten dunkel * (3 Motive) 12 Platten, à 9 x 28 cm   	1761201	Joghurt * 192 Stück im Karton   
1760101	Banane * 240 Stück im Karton 	1717601	Dekorstäbchen weiß * (4 Motive) 384 Stück im Karton  	1761501	Joghurt-Erdbeer * 240 Stück im Karton 
1714801	Batida de Côco 192 Stück im Karton   	1763401	Eierlikör * 240 Stück im Karton    	1761601	Joghurt-Himbeer * 192 Stück im Karton  
1760201	Blutorange * 192 Stück im Karton 	1816101	Eierlikörflasche 2D * 224 Stück im Karton  	1761701	Joghurt-Kokos * 240 Stück im Karton 
1762001	Bottermelk * 192 Stück im Karton   	1764701	Einhorn (2 Motive) * 192 Stück im Karton 	1761801	Joghurt-Limette * 240 Stück im Karton    
1762101	Bottermelk-Himbeer-Limette * 192 Stück im Karton 	1760301	Erdbeer (2 Motive) * 192 Stück im Karton 	1761901	Joghurt-Rote Grütze * 192 Stück im Karton 

* mit Farbstoff

Bedruckte Schokoladen-Dekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1761401	Käse-Sahne * 240 Stück im Karton 	1762601	Marzipan * 192 Stück im Karton	1722501	Sprüche (4 Motive) * 192 Stück im Karton 
1760601	Kirsch * 192 Stück im Karton 	1762901	NY Cheesecake * 192 Stück im Karton 	1762301	Stracciatella * 240 Stück im Karton 
1816201	Kussmund 2D * 252 Stück im Karton 	1761001	Passion Fruit * 240 Stück im Karton 	1764401	Sweethearts (4 Motive) * 192 Stück im Karton 
1762201	Latte Macchiato * 192 Stück im Karton 	1760901	Pfirsich * 192 Stück im Karton 	1762701	Vanille * 240 Stück im Karton 
1762501	Mandel-Caramel * 240 Stück im Karton	1765301	Quadrat * (3 Motive) 192 Stück im Karton 	1763701	Williams-Christ * 288 Stück im Karton 
1760701	Mango * 240 Stück im Karton 	1763601	Rumtopf * 192 Stück im Karton 	1761101	Zitrone * 192 Stück im Karton 
1763501	Marc de Champagne * 240 Stück im Karton 	1784001	Sachertorte 320 Stück im Karton 	1816301	Zitrone 2D* 200 Stück im Karton 
1760801	Marille * 240 Stück im Karton 	1763001	Sanddorn * 240 Stück im Karton 		
1716501	Marmor 192 Stück im Karton 	1764501	Smiley (4 Motive)* 96 Stück im Karton 		
1765401	Marmorfächer * 240 Stück im Karton 	1789101	Spekulatius (4 Motive) 192 Stück im Karton 		

* mit Farbstoff

Unbedruckte Schokoladen-Dekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1711701	Asia Fächer 320 Stück im Karton	1713401	Filigran-Trio (3 Motive) 320 Stück im Karton	1704901	Tropfen-Dreieck 490 Stück im Karton
1740001	Blume 416 Stück im Karton	1746001	Florenz 368 Stück im Karton	1711801	Weißer Asia Fächer 320 Stück im Karton
1742001	Fächer 264 Stück im Karton	1715601	Moderno 360 Stück im Karton	1717301	Zebra-Dreieck 490 Stück im Karton
1744001	Filigran 432 Stück im Karton	1814601	Moderno rot-weiß * 400 Stück im Karton		
1741001	Filigran-Mix (3 Motive) 432 Stück im Karton	1756001	Taler 512 Stück im Karton		

* mit Farbstoff

Anlassbezogene Gebäckdekore

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



Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1764301	Alles Liebe * (3 Motive) 96 Stück im Karton	1757101	Herz, Schoko-Dekor * (RA MB cocoa) 225 Stück im Karton	1758001	Tanne, Schoko-Dekor 520 Stück im Karton
1764101	Christmas, Schoko-Dekor * (3 Motive) 192 Stück im Karton	1715701	Osterei, Schoko-Dekor * 196 Stück im Karton	1713701	Tanne weiß, Schoko-Dekor 520 Stück im Karton
1764601	Clown, Schoko-Dekor * (3 Motive) 192 Stück im Karton	1859201	Osterei Retro, Schoko-Dekor * (3 Motive) 224 Stück im Karton	1765001	Weihnachten, Schoko-Dekor (3 Motive) 336 Stück im Karton
1763901	Frohe Ostern * (3 Motive) 192 Stück im Karton	1743001	Ostern, Schoko-Dekor (2 Motive) 432 Stück im Karton	1764201	Winterzauber (3 Motive) 192 Stück im Karton
1763801	Frühling * (3 Motive) 192 Stück im Karton	1713801	Stern, Schoko-Dekor 432 Stück im Karton	1862101	Zucker-Augen * 504 Stück im Karton
1765101	Fußball (Ball) * 192 Stück im Karton	1814701	Sternchen, Schoko-Dekor * 240 Stück im Karton	1835201	Zucker-Hexenhüte * 36 Stück im Karton
1764901	Fußball (2 Motive) * 240 Stück im Karton	1814901	Sternschnuppe, Schoko-Dekor 240 Stück im Karton	1838001	Zucker-Nikolaus * 100 Stück im Karton
1765201	Glückstaler, Schoko-Dekor * (4 Motive) 192 Stück im Karton			1843301	Zucker-Osterhasen * (4 Motive) 96 Stück im Karton
1764001	Halloween, Schoko-Dekor * (3 Motive) 192 Stück im Karton				

* mit Farbstoff

Marzipan- / Zuckerdekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1815701	Dekor-Manschetten hell * 16 Stück im Gebinde Länge 90 x 5 cm	1853901	Marzipan-Rosen rosa *, klein 42 Stück im Karton	3900001	Vizyon Rollfondant weiß 12,0 kg (12 x 1,0 kg Päckchen)
1853501	Marzipan-Blätter * 120 Stück im Karton	1853801	Marzipan-Rosen, rot * 15 Stück im Karton	3900002	Vizyon Rollfondant weiß 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
1853601	Marzipan-Rosen, natur 15 Stück im Karton	1853401	Marzipan-Rosen, rot *, klein 42 Stück im Karton	3900013	Vizyon Rollfondant blau 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
1853701	Marzipan-Rosen, rosa * 15 Stück im Karton	1853001	Marzipan-Rübli * 200 Stück im Karton	3900014	Vizyon Rollfondant schwarz 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
		1816603	Rollfondant weiß ** 3,0 kg im Eimer		

Streu- und Belegdekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1704202	Blüten-Raspeln Vollmilch (RA MB cocoa) 2,0 kg im Karton	Raspelschokolade aus Vollmilch-Schokolade.
1704102	Blüten-Raspeln weiß (RA MB cocoa) 2,0 kg im Karton	Dekor aus weißer Schokolade. (Kakao: 25 % mindestens)
1704702	Blüten-Raspeln Zartbitter (RA MB cocoa) 2,0 kg im Karton	Raspelschokolade aus Zartbitter-Schokolade.

* mit Farbstoff
** mit Konservierungsstoff

Streu- und Belegdekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
3100166	Chellies * 2,0 kg in der Schale	Rotes Geleedekor.  
1705410	Dekorpuder 10,0 kg im Karton (2 x 5,0 kg)	Dekorzucker. 
3100125	Grüne Drops mit Apfelgeschmack * 2,0 kg in der Schale	Geleedekor mit Apfelgeschmack.  
3800002 3800001	Haselnusskrokant 5,0 kg im Karton 25,0 kg im Karton	Dekormittel aus Zucker und 20 % Haselnusskernen.  
3306044	Kirschen mit Amarena-Geschmack *,*** 3,0 kg im Eimer	Sirup mit kandierten Kirschen.  
3800008	KrokChoc sortiert 2,0 kg im Eimer	Puffreis, geröstet, mit Schokoladenarten ummantelt.  
3800006	Krokella 2,0 kg im Eimer	Puffreis, geröstet und gezuckert.   
3800005	Mandelkrokant 4,0 kg im Eimer	Dekormittel aus Zucker und 40 % gerösteten Mandeln.   
1800101	Moccabohnen 1,0 kg im Karton	Dragierte Moccabohnen aus feiner Schokolade mit 49 % Kakaobestandteilen.  
1700005	Rändel-Kandis * 5,0 kg im Karton	Krokantähnliches Dekormittel mit 49 % Haselnusskernen.  
1837001	Randgarnierblüten * 500 Stück im Karton	Gebäckdekor aus Zucker.  

* mit Farbstoff

*** mit Konservierungsstoff

Streu- und Belegdekore

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
3100122	Rote Drops mit Erdbeergeschmack * 2,0 kg in der Schale	Geleedekor mit Erdbeergeschmack.  
1702005	Schoko-Pailletten (RA MB cocoa) 5,0 kg im Karton	Schokoladenstreusel mit 32 % Kakaobestandteilen, dragiert in Plättchenform.      
1704002	Schokoraspeln (RA MB cocoa) 2,0 kg im Karton	Geraspelte Dekorschokolade mit 40 % Kakaobestandteilen.       
1705201	Schokoröllchen weiß 250 Stück im Karton	Dekorrollen (10,5 cm lang) aus weißer und dunkler Schokolade.       
1704690	Schoko-Twister 120 Stück im Karton	Dekorrollen (20 cm lang) aus dunkler und weißer Schokolade.        
1710005 1710025	Spezialstreusel (RA MB cocoa) 5,0 kg im Karton 25,0 kg im Karton	Dragierte, kakaohaltige Zuckerstreusel.      
1703005	Zuckerperlen (RSPO SG) * 5,0 kg im Karton	Dragierte, bunte Dekorperlen, Ø ca. 1,5 mm.  

* mit Farbstoff

Individuell bedruckbare Schokoladen-Dekore

Bedruckung nach individuellen Wünschen mit Firmenzeichen, Hausspezialitäten usw. Wahlweise 8 Formen, helle oder dunkle Schokolade und 6 verschiedene Bedruckungsfarben.

Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname	Artikelnummer	Artikelname
1850001	Fächer, dunkel 240 Stück im Karton	1847001	Quadrat, dunkel 192 Stück im Karton	1827301	Rundoval groß, hell 96 Stück im Karton
1826001	Fächer, hell 240 Stück im Karton	1847501	Quadrat, hell 192 Stück im Karton	1849001	Rundoval, dunkel 240 Stück im Karton
1828501	Herz, dunkel 96 Stück im Karton	1849101	Rund, dunkel 192 Stück im Karton	1827001	Rundoval, hell 240 Stück im Karton
1829501	Herz, hell 96 Stück im Karton	1827101	Rund, hell 192 Stück im Karton	1852001	Tropfen, dunkel 192 Stück im Karton
1848001	Langoval, dunkel 240 Stück im Karton	1849501	Rundoval groß, dunkel 96 Stück im Karton	1811001	Tropfen, hell 192 Stück im Karton
1835001	Langoval, hell 240 Stück im Karton				

Die Produkteigenschaften der Schokodekore können je nach gewählter Bedruckung abweichen.
Mindestabnahmemenge: 7 Kartons





Aromen

Vanillearoma, flüssig, backfest

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1120001 1120003 1120005 1120032	Combani 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig – mit natürlichem Vanilleschotenauszug abgerundet. Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuitmassen, Wiener Massen und Brandmassen, Stollen, Cremes, Fettcremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1128001	Pur Vanill 1,0 kg der Flasche	Mit natürlichem Vanillearoma, backfest, dickflüssig, hergestellt unter Mitverwendung von Vanilleschotenextrakt. Überall dort einzusetzen, wo Wert auf den feinen, natürlichen Geschmack der Vanille gelegt wird, anstelle von Vanilleschoten. Für Qualitätsgebäcke wie Baumkuchen, Spanische Vanille-torten und feine Sandtorten, zum Aromatisieren von Vanilleeis, Desserts, Glasuren und Tränken.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			 
1126032 1126025	Vanilly 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1127005	Vanille fein 5,0 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			



Rumaroma, flüssig, backfest

Zum Aromatisieren von Hefe-, Mürbeteigen, Sand- und Biskuitmassen, Wiener Massen und Brandmassen, Stollen, Cremes, Fettcremes, Sahne, Glasuren, Tränken und Speiseeis.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1140001 1140003 1140005 1140032	Caribia 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig, mit echtem Jamaica-Rum. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000
1144003	Jamaica 3,0 kg im Kanister	Mit natürlichem Rumaroma, backfest, dickflüssig – mit echtem Jamaica-Rum. Zum Aromatisieren von Rumkugeln. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000
1146032 1146025	RumbaRum 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000
1148005	Rum fein 5,0 kg im Kanister	Backfest, dickflüssig. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000

Zitronenaroma, flüssig, backfest

Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sand-, Biskuitmassen, Wiener Massen und Brandmassen, Stollen, Cremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Speiseeis.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1102032 1102025	Citronette 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig – mit Zitronenauszügen. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000
1100001 1100003 1100005 1100032	Sizilia 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig – mit ätherischen Ölen von Zitronen. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000
1102205	Zitronen-Aroma 5,0 kg im Kanister	Mit natürlichem Zitronenaroma und mit anderen natürlichen Aromen, backfest, dickflüssig. 	Dosierung: 3 - 5 : 1000

Spezialitäten, flüssig, backfest

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1171001	Aprima 1,0 kg in der Flasche	Backfestes, dickflüssiges Apfelaroma. Zum Aromatisieren von Sandmassen, Cremes, Sahne, Glasuren, Füllungen und Gebäcken – zur Verstärkung des Apfelgeschmacks.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1184003	Butter-Sahne-Aroma 3,0 kg im Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma. Zum Aromatisieren von Teigen und Massen.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1166003 1166032	Feines Kuchen-Aroma 3,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma mit aromatischen Komponenten von Zitrone, Butter, Rum und Orange. Zum Aromatisieren von Sandmassen, Mürbe- und Hefeteigen sowie Dauergebäck.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1178003	Feines Mandel-Aroma 3,0 kg im Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma. Zum Aromatisieren von Hefe- und Mürbeteigen, Sandmassen, Stollen und Glasuren. Zur Verstärkung des Mandelgeschmacks bei Cremes und Füllungen.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			
1168003 1168032 1168025	Hefeteig-Aroma 3,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister 25,0 kg im Kanister	Backfestes, dickflüssiges Aroma mit aromatischen Komponenten von Zitrone, Bittermandel, Orange, Rum und Butter. Zum Aromatisieren von Hefeteigen.	Dosierung: 3 - 5 : 1000
			

Fruchtaromen, pastös

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1240001	Dessertpaste Ananas 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma und 50 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1242001	Dessertpaste Banane ¹ 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma und 50 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1246001	Dessertpaste Erdbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Erdbeeren. Mit 30 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1250101	Dessertpaste Heidelbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma und vollreifen aromatischen Heidelbeeren. Mit 35 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1250001	Dessertpaste Himbeer ¹ 1,0 kg in der Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Himbeeren. Mit 35 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1254001	Dessertpaste Kirsche 1,0 kg in der Dose	Hergestellt aus vollreifen, aromatischen Kirschen. Mit 40 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1216701	Dessertpaste Limette 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1256001	Dessertpaste Mandarine 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Citrusaroma und feinstem Mandarinenöl. Mit 22 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1262001	Dessertpaste Orange 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Orangenaroma. Mit 27% Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Fruchtaromen, pastös

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1245301	Dessertpaste Passionsfrucht 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma mit Passionsfruchtsaftkonzentrat. Mit 30 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1248001	Dessertpaste Pfirsich ¹ 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Aroma mit 50 % Fruchtanteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1278001	Dessertpaste Zitrone ¹ 1,0 kg in der Dose	Mit natürlichem Zitronenaroma und anderen natürlichen Aromen mit 4 % Citrusaftkonzentrat. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000

Alkoholische Aromen, pastös

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1245001 1245005	Dessertpaste Eierlikör ¹ 1,0 kg in der Dose 5,0 kg im Kanister	Mit Eierliköranteil. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1258001	Dessertpaste Maraschino 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, hochprozentigem Kirschwasser und verschiedenen Destillaten. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1266001 1266005	Dessertpaste Rum 1,0 kg in der Dose 5,0 kg im Kanister	Hergestellt mit echtem Jamaica-Rum und natürlichem Aroma. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1268001 1268037	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser 1,0 kg in der Dose 4,8 kg im Kanister	Hergestellt mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser und natürlichem Aroma. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1272001	Dessertpaste Weinbrand 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit Weinbrand und natürlichem Aroma. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Royal-Aromen, pastös

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1280001	Royal Amaretto ¹ 1,0 kg in der Dose	Mit Amaretto-Likör. 	Dosierung: 100 : 1000 
1283501	Royal Batida de Côco ¹ 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit dem Original Mangaroca Batida de Côco-Aroma. 	Dosierung: 100 : 1000
1279501	Royal Cointreau ¹ 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit dem Original Cointreau-Konzentrat. 	Dosierung: 100 : 1000  
1283001	Royal Marc de Champagne ^{1,****} 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, französischem Weißwein und Marc de Champagne. 	Dosierung: 100 : 1000  
1264501	Royal Praliné-Trüffel 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, Marc de Champagne, frisch gerösteten Haselnüssen und Kakaobestandteilen. 	Dosierung: 100 : 1000  
1279001	Royal Rumtopf ^{1,****} 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit natürlichem Aroma, echtem Jamaica-Rum und Fruchtstücken. 	Dosierung: 100 : 1000  
1274001	Royal Williams Christ ¹ 1,0 kg in der Dose	Hergestellt mit natürlichem Birnenaroma und anderen Aromen und Williams Christ-Birnenstücken. 	Dosierung: 100 : 1000  

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

**** geschwefelt

Aromen, Spezialitäten, pastös

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

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1276301	Dessertpaste Caramel 1,0 kg in der Dose	Hergestellt aus einem speziellen Karamell-Zuckersirup. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1260001	Dessertpaste Mocca 1,0 kg in der Dose	Hergestellt aus Kaffeesorten, mit Weinbrand verfeinert. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000
1273001	Dessertpaste Walnuss 1,0 kg in der Dose	Hergestellt unter Verwendung auserlesener gehackter Walnüsse. 	Dosierung: 40 - 60 : 1000

Aromen, pulverisiert

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

Aromatisierende Grundstoffe

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
1282031	Haselnusscreme, fein 2,5 kg im Eimer	Hergestellt aus erlesenen frisch gerösteten Haselnuskernen. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	Dosierung: 60 : 1000
1284031	Haselnusscreme, stückig 2,5 kg im Eimer	Hergestellt aus erlesenen frisch gerösteten Haselnuskernen mit Stückchen. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	Dosierung: 60 : 1000
1316001	Lebkuchengewürz 1,0 kg im Karton	Eine ausgewogene Mischung aus 7 feinen Gewürzen. Zum Würzen von Leb- und Honigkuchen, Mürbeteigen, allen weihnachtlichen Gebäcken und Sandmassen.	Dosierung: 15 - 20 : 1000
1290003	Othello Schokoladencreme 3,0 kg im Eimer	Schokoladencreme, hergestellt aus Kakaobestandteilen, abgerundet mit einem Schuss Weinbrand. Für Cremes, Speiseeis, Füllungen, Milchmixgetränke, Geleeguss, Toppings sowie Sandmassen.	
1330001	Zimt 1,0 kg im Karton	Feines, aromaschonend gemahlene Gewürz. Für Teige, Massen, Füllungen, Fruchtzubereitungen, Süßspeisen, Getränke, Glasuren sowie Speiseeis.	





KEKSERIA
KEKSVIEL FALT IN
HANDWERKSQUALITÄT

KEKSeria



KEKSeria, Keks-Spezialitäten

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1296504	Bunter Schokokeks, dunkel ² 4,0 kg im Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit Dekorlinsen. 
1301036	Butter-Spritzgebäck 3,5 kg im Eimer	Spritzgebäck mit Butter. Das hochwertige Vanille-Aroma Kovanil gibt diesem Gebäck die besondere Note.  
1297039	Caramel-Cookie 4,5 kg im Eimer	Mürbeteigkeks mit Caramelaroma geschmacklich abgerundet mit leckeren Stückchen aus weißer Schokolade.  
1285104	Haferflockenkeks 4,0 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck mit Haferflocken und gehobelten Mandeln, abgerundet mit dem hochwertigen Vanille-Aroma Kovanil .  
1296204	Knusper-Keks 4,0 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage. 
1287633	Mandorlini Amaretto 1,5 kg im Eimer	Mandelgebäck, aromatisiert mit Royal Amaretto .
1287733	Mandorlini Zitrone 1,5 kg im Eimer	Mandelgebäck, aromatisiert mit Zitrone und mit Puderzucker bestäubt. 
1289004	Margeriten-Keks 4,0 kg im Eimer	Butter-Mürbeteiggebäck mit hellem und dunklem Teig in origineller Blütenoptik. Mit Orangella verfeinert.  
1285404	Mini-Heidesand 4,0 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck in origineller Optik mit Marmormotiv. Verfeinert mit dem hochwertigen Zitronenaroma Sizilia .  
1293039	Nuss-Nougat-Creme-Keks 4,5 kg im Eimer	Haselnuss-Mürbeteiggebäck mit einer erlesenen Nuss-Nougatcreme-Füllung. 
1297336	Orangen-Kekse 3,5 kg im Eimer	Mürbeteigkeks mit einer fruchtigfrischen Orangen-Fruchtfüllung. 
1298039	Schoko-Chips-Cookie 4,5 kg im Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit leckeren Schoko-Chips.  

² enthält Schokolinsen mit Farbstoff

* mit Farbstoff

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1292039	Schoko-Creme-Keks 4,5 kg im Eimer	Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit Schokoladenstückchen und einer köstlichen Schokoladencreme-Füllung. 
1291004	Schwarz-Weiß-Keks 4,0 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck in Schwarz-Weiß-Optik mit Butter, abgerundet mit dem hochwertigen Vanillearoma Kovanil . 



KEKSeria, Saisonkekse (Sept.–Dez.)

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1296736	Bratapfel-Keks 3,5 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck mit Apfelfruchtfüllung, abgeschmeckt mit einer leichten Zimtnote. 
1285604	Butterstollenkonfekt 4,0 kg im Eimer	Edler Mini-Butterstollen in Häppchenform mit Marzipanfüllung. 
1284939	Vanille-Sternchen 4,5 kg im Eimer	Mürbeteiggebäck in attraktiver Sternform. Mit Butter und den hochwertigen Aromen Kovanil , Sizilia und Combani verfeinert. 

KEKSeria, Dinkel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
1284103	Dinkel-Batzen 3,0 kg im Eimer	Dinkelflockenkekse mit Schokoladenstückchen und Cranberries 
1283103	Dinkel-Kirsch-Keks 3,0 kg im Eimer	Dinkelgebäck mit fruchtiger Kirschfüllung. 
1283303	Dinkel-Spritzgebäck 3,0 kg im Eimer	Dinkel-Spritzgebäck mit Butter. Das hochwertige Vanillearoma Kovanil gibt diesem Gebäck die besondere Note.. 



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





EIS-Spezialitäten

Nicht nur professionelles Speiseeis lässt sich mit den Produkten aus dem Cresco-Eissortiment herstellen. Auch zum Marmorieren, Dekorieren und Garnieren aller Gebäcke und Süßspeisen bieten sich hier viele zusätzliche Möglichkeiten, italienische Qualitätsprodukte mit deutscher Handwerkskunst zu kombinieren.

Produktbereich	Beschreibung/Anwendungsbereich
Basisprodukte und Eiszusätze	Pulverisierte und flüssige Produkte für die Herstellung und Veredelung von Eisbasen. In diesem Sortimentsbereich sind jeweils unterschiedliche Artikel für die Milchbasis und die Fruchtbasis enthalten.
Klassische Eispasten	Pasten zur Herstellung und Aromatisierung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.
Fruchtpasten	Pasten zur Herstellung und Aromatisierung von Fruchteis und Konditoreiprodukten.
Ready Line	Pulverisierte und fertig aromatisierte Produkte für die Herstellung von Speiseeis, Softeis und Sorbet. Angeboten werden Produkte für die Herstellung mit Milch und mit Wasser.
VarieGò und Gelatella	Verarbeitungsfähige und aromatisierte Produkte als Creme- und Fruchtvarianten. Sie sind geeignet zum Füllen und Marmorieren von Speiseeis und Konditoreiprodukten.
Toppings und Eissaucen	Aromatisierte Zubereitungen zur Herstellung und Dekoration von Eis- und Konditoreiprodukten.
Eiszutaten und Dekor	Geleeproducte, kandierte Kirschen usw. zum Dekorieren von Eis- und Konditoreiprodukten.
Frozen Joghurt	Hochwertige und fertig aromatisierte Produkte zur Herstellung von Speiseeis mit Magermilchjoghurt, Frozen Joghurt und für halbgefrorene Erfrischungsgetränke.



Jetzt scannen - Eine Reise zur Entdeckung des Geschmacks!



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Weitere Informationen zu unserem Eissortiment finden Sie in unserem Spezialkatalog.

Fotografieren Sie den QR-Code neben der Abbildung mit Ihrem Smartphone ab und entdecken Sie die Produktvielfalt für Ihren Verkaufserfolg.



Jetzt scannen und Eis-Trends 2023 entdecken!

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen Geschmackskompositionen und Texturen.

HALAL-Produkte



Durch die in den 85 Jahren aufgebauten Kompetenzen und Erfahrungen in zahlreichen muslimisch geprägten Ländern bietet Ihnen Martin Braun heute eine umfassende Produktauswahl an Halal-zertifizierten Produkten.

Alle Artikel sind auf Basis der Zutatenliste nach den islamischen Speisevorschriften grundsätzlich halalfähig. Artikel bei denen ein Halal-Zertifikat vorliegt, wurden mit einem  versehen.

Das neue Halal-Zertifikat ist von Mitte Januar 2023 bis Mitte Januar 2024 gültig!

Zur besten Übersicht haben wir in den nachfolgenden Tabellen alle Halal Artikel aus unserem Sortiment für Sie aufgelistet.

Das heißt für uns:

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

Backmittel

Artikelnummer	Artikelname
1456615	American Cookie 15,0 kg im Sack
1453425	Bisquisit 100 PLUS 25,0 kg im Sack
1444010 1444025	BRAUN Bisquick 10,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack
1465315 1465325	CrossQuick 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack
1449725	Éclair-Mix 25,0 kg im Sack
1450115 1450125	FruchtSand 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack
1495025	HefeQuick 25,0 kg im Sack

Artikelnummer	Artikelname
1500003	Lindener Backpulver 3,0 kg im Karton
1465925	Muffin Soft 25,0 kg im Sack
1462025	Mürbella 25,0 kg im Sack
1452010	Nousino 10,0 kg im Karton
1489010	Sacher 10,0 kg im Karton
1498125	Sand-frisch & locker 25,0 kg im Sack
1461015	Schoko-Bisquisit 100 15,0 kg im Sack
1444805 1444810	Tarte au Chocolat 5 x 1,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton

Füllungen und Auflagen

Artikelnummer	Artikelname
1380906	Bellanossa 6,0 kg im Eimer
1380010	Bianka 10,0 kg im Karton
1400604	Bon Caramel ** (RSPO SG) 4,0 kg im Eimer
1400804	Bon Chocolat ** 4,0 kg im Eimer
1400504	Bon Citron *, ** 4,0 kg im Eimer
1400704	Bon Vanille *, ** 4,0 kg im Eimer
1362012	Cremium Schoko (RSPO SG) 12,0 kg im Eimer

* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff

*** mit Antioxidationsmittel

Füllungen und Auflagen

Artikelnummer	Artikelname
1382010 1382025	Crema 10,0 kg im Karton 25 kg im Sack
3700007 3700006	Fruchti-Top Apfel 5,5 kg im Eimer 11,0 kg im Eimer
3700053 3700044	Fruchti-Top Erdbeere 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer
3700390	Fruchti-Top Heidelbeere 6,0 kg im Eimer
3700391	Fruchti-Top Himbeere 6,0 kg im Eimer
3700392	Fruchti-Top Rhabarber 6,0 kg im Eimer
1390806 1390812	Fruchti-Top *, **, *** Orange 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer
1532005 1532015	Käse-Frisch hoch 5,0 kg im Karton 15,0 kg im Sack
1531015 1531025	Käse-Frisch flach 15,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack
3100262	Kranfil's Caramel 3,0 kg im Eimer
1335303	Kranfil's Passionsfrucht-Mango 3,0 kg im Eimer
3100266	Kranfil's Pistazie 3,0 kg im Eimer
1341303	Kranfil's Rote Früchte 3,0 kg im Eimer

* mit Farbstoff

** mit Konservierungsstoff

Artikelnummer	Artikelname
3100265	Kranfil's Schokolade 3,0 kg im Eimer
3100261	Kranfil's Weiße Schokolade 3,0 kg im Eimer
1384712 1384725	KSK 12,0 kg im Karton 25,0 kg im Sack
1390010	Nugotin 10,0 kg im Karton
1394012	Nuss-Nougat-Creme 12,0 kg im Eimer
1366006 1366012	Schokobella 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer
1366306	Schokobella Feinherb 6,0 kg im Eimer
1341206	Schokobella Joghurt 6,0 kg im Eimer
1378406	Schokobella Ruby 6,0 kg im Eimer
1378906	Schokobella Peanut & Caramel 6,0 kg im Eimer
1349006	Schokobella Vollmilch 6,0 kg im Eimer
1342006	Schokobella weiß 6,0 kg im Eimer
3900005	Vizyon Aufschlagcreme 10,0 kg (10 x 1,0 kg)

Glasuren

Artikelnummer	Artikelname
1772010	Kuchenglanz Vanille 10,0 kg im Karton
1636010 1636020	Kuchenglanz Zartbitter 10,0 kg im Karton 20,0 kg im Karton als Chips
3306230	Miruar Neutral *, ** 3,0 kg im Eimer
3306231	Miruar Typ Schoko *, ** 3,0 kg im Eimer
3306024	Miruar Weiß *, ** 3,0 kg im Eimer

Gelier- und Bindemittel

Artikelnummer	Artikelname
1540005 1540010	Claro gelb 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton
1540105 1540110	Claro neutral 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton
1541005 1541010	Claro rot 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton
1545515	Colorado neutral 15,0 kg im Eimer
1539004	Cristaline Neutral ** 4,0 kg im Eimer
1539104	Cristaline Schoko ** 4,0 kg im Eimer
3306233	Decor Gold *, ** 1,5 kg in der Dose
1544005 1544012 1544025	Kabi 5,0 kg im Karton 12,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack
1550002	Universal-Geleeguss 20 2,0 kg im Eimer

Sahnestand/Dessert

Artikelnummer	Artikelname
1428005 1428010	Alaska 666 5,0 kg im Karton 10,0 kg im Karton
1453001	Alaska-express Blutorange ¹ 1,0 kg im Beutel
1412001	Alaska-express Cappuccino ¹ 1,0 kg im Beutel
1406001 1406010	Alaska-express Erdbeer ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton
1410001	Alaska-express Himbeer ¹ 1,0 kg im Beutel
1425001 1425010	Alaska-express Joghurt ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton
1420001 1420010	Alaska-express Käse-Sahne ¹ 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton
1412201	Alaska-express Latte Macchiato ¹ 1,0 kg im Beutel
1400001 1400010	Alaska-express Neutral 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton
1410601	Alaska-express NY Cheesecake ¹ 1,0 kg im Beutel
1422001	Alaska-express Schokolade 1,0 kg im Beutel

Artikelnummer	Artikelname
1598001	Basismix Tiramisu 1,0 kg im Beutel
1432005	Sami 5,0 kg im Karton

Dekore

Artikelnummer	Artikelname
1740001	Blume 416 Stück im Karton
1704102	Blüten-Raspeln weiß 2,0 kg im Karton
1704702	Blüten-Raspeln Zartbitter 2,0 kg im Karton
1764101	Christmas, Schoko-Dekor * (3 Motive) 192 Stück im Karton
1746001	Florenz 368 Stück im Karton
1764001	Halloween, Schoko-Dekor * (3 Motive) 192 Stück im Karton
1757101	Herz, Schoko-Dekor * (UTZ MB) 225 Stück im Karton
3306044	Kirschen mit Amarena-Geschmack *,*** 3,0 kg im Eimer

Artikelnummer	Artikelname
3800006	Krokella 2,0 kg im Eimer
1716501	Marmor 192 Stück im Karton
1765401	Marmorfächer * 240 Stück im Karton
1853501	Marzipan-Blätter 120 Stück im Karton
1853001	Marzipan-Rübli * 200 Stück im Karton
1853401	Marzipan-Rosen rot, klein 42 Stück im Karton
1853901	Marzipan-Rosen rosa, klein 42 Stück im Karton
1800101	Moccabohnen 1,0 kg im Karton
1715601	Moderno 360 Stück im Karton
1764001	Schoko-Dekor Halloween (3 Motive) 192 Stück im Karton
1765301	Schoko-Dekor Quadrat (3 Motive) 192 Stück im Karton
1700005	Rändel-Kandis * 5,0 kg im Karton
1837001	Randgarnierblüten * 500 Stück im Karton
1704002	Schokoraspeln 2,0 kg im Karton
1704690	Schoko-Twister 120 Stück im Karton

* mit Farbstoff

*** mit Antioxidationsmittel

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Dekore

Artikelnummer	Artikelname
1713801	Stern, Schoko-Dekor 432 Stück im Karton
1814901	Sternschnuppe, Schoko-Dekor 240 Stück im Karton
1758001	Tanne, Schoko-Dekor 520 Stück im Karton
1713701	Tanne weiß, Schoko-Dekor 520 Stück im Karton
1704901	Tropfen-Dreieck 490 Stück im Karton
3900001	Vizyon Rollfondant weiß 12,0 kg (12 x 1,0 kg Päckchen)
3900002	Vizyon Rollfondant weiß 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
3900003	Vizyon Rollfondant blau 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
3900004	Vizyon Rollfondant schwarz 24,0 kg (4 x 6,0 kg Eimer)
1717301	Zebra-Dreieck 490 Stück im Karton
1838001	Zucker-Nikolaus * 100 Stück im Karton
1843301	Zucker-Osterhasen * (4 Motive) 96 Stück im Karton

Individuelle Dekore

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

Aromen

Artikelnummer	Artikelname
1318101	Citronella 1,0 kg im Karton
1120001 1120003 1120005 1120032	Combani 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister
1276301	Dessertpaste Caramel 1,0 kg in der Dose
1262001	Dessertpaste Orange 1,0 kg in der Dose
1245301	Dessertpaste Passionsfrucht 1,0 kg in der Dose
27 1278001	Dessertpaste Zitrone ¹ 1,0 kg in der Dose
1316001	Lebkuchengewürz 1,0 kg im Karton
1318001	Orangella 1,0 kg im Karton
1100001 1100003 1100005 1100032	Sizilia 1,0 kg in der Flasche 3,0 kg im Kanister 5,0 kg im Kanister 12,5 kg im Kanister
1127005	Vanille fein 5,0 kg im Kanister

Zubehör

Artikelnummer	Artikelname
1532701	Trennspray 6 Dosen à 600 ml im Karton

* mit Farbstoff

¹ Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.



YOUR GREEN BAKERY

Genieß vegane Gebäckwelten!

Online-Shop

Your green bakery –
genieß vegane Gebäckwelten!



Veganer Eisgenuss

Rezeptheft
Veganer Eisgenuss



Vegane Gebäckkreationen

Rezeptheft
Vegane Gebäckkreationen



Probieren Sie unsere neuen veganen Produkte.

In unserem Onlineshop finden Sie unsere **Rührmasse vegan**, eine **Schlagcreme vegan** für Cremefüllungen und eine **Kaltcreme vegan** für Puddingfüllungen. Dazu gibt es natürlich auch die passenden Rezepte. Das Eissortiment von Cresco Italia wird um eine **Base Vegan** ergänzt.

Unsere veganen Neuheiten

Artikelnummer	Artikelname
1423915	Rührmasse vegan
1424410	Schlagcreme vegan
1425912	Kaltcreme vegan
3306149	Base Vegan der Marke Cresco Italia





Informationen

BRAUN Onlineshop

Unser Onlineshop ist an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr für Sie erreichbar und macht Ihre Bestellung noch einfacher und komfortabler.



shop.martinbraun.de

The screenshot shows the BRAUN SHOP website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Kontakt' on the left and 'Anmelden' with a shopping cart icon on the right. The main header features the 'BRAUN SHOP' logo, a search bar, and a menu with 'HOMEPAGE', 'PRODUKTE', 'REZEPTE', 'SERVICE', 'ÜBER UNS', and 'KARRIERE'. Below the header is a large banner with the text 'Herzlich Willkommen!' and 'Beste Zutaten für Profis'. The banner also includes social media icons for Instagram, Facebook, and Twitter, and logos for 'BRAUN Onlineshop' and 'BRAUN'. A central text box lists categories: 'KONDITOREI | BÄCKEREI | GASTRONOMIE | EISHERSTELLUNG'. Below the banner, there are four product categories with corresponding images: 'Konditorei' (a chocolate cake), 'Bäckerei' (a cinnamon roll), 'Eiscafé' (a bowl of ice cream), and 'Gastronomie' (a glass of yogurt with granola). A section titled 'Das könnte Sie auch interessieren:' displays five new products: 'Schlagcreme vegan', 'Kaltcreme vegan', 'Rührmasse vegan', 'Base Vegan', and 'Cristaline Caramel'. On the left side of the page, there is a 'PRODUKTSORTIMENT' menu with various categories like 'Feinbackmittel', 'Füllungen', 'Sahnestandmittel', etc. Below the menu, there are sections for 'Produktkataloge' with sub-sections for 'Fußball WM', 'Winterzauber', 'Weihnachten', 'Alles für den Stollen', and 'Produkte des Jahres'.



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!

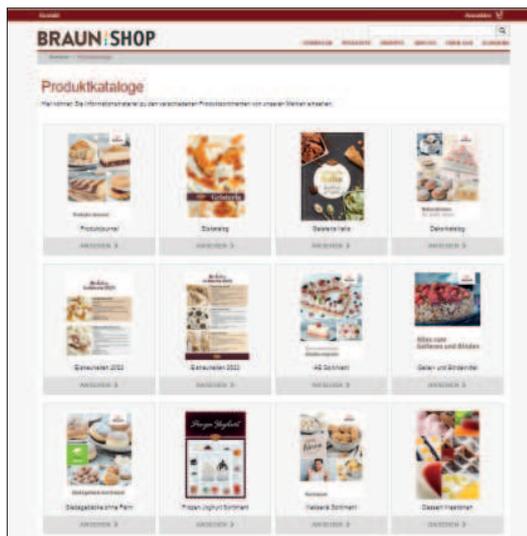
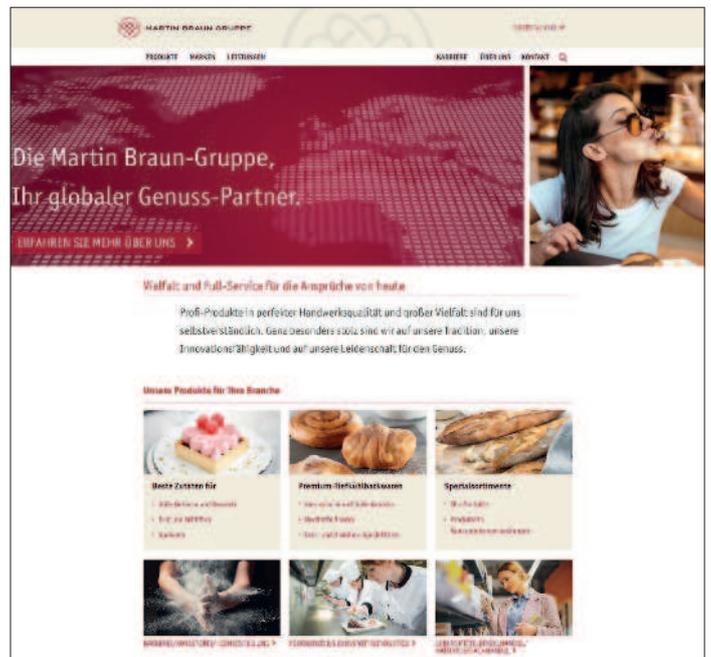
[fb.com/MartinBraunKG](https://www.facebook.com/MartinBraunKG)

Internet

Auf der Homepage der Martin Braun-Gruppe finden Sie viele nützliche Infos rund um uns und unsere Produkte, sowie vielfältige Ideen von klassisch bis innovativ.



www.martinbraungruppe.com



Wenn es schnell gehen muß: Unsere Produktkataloge mit detaillierten Infos stellen wir Ihnen online als komfortable Blätter-PDFs sowie zum Download zur Verfügung.



shop.martinbraun.de/produktkataloge

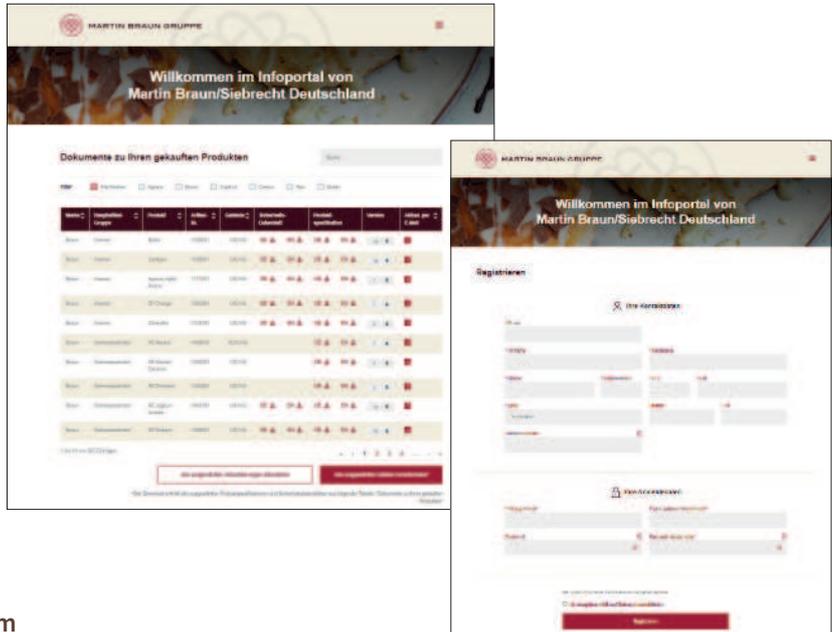
Außerdem finden Sie all unsere Gebäck- und Rezeptideen online zum Anschauen und Downloaden.



www.martinbraungruppe.com/de-de/rezepte

Infoportal LMIV

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die neue europaweit harmonisierte Lebensmittel-informationsverordnung (LMIV). In unserem Handwerkskundenbereich finden Sie Produktspezifikationen zu den Standardprodukten von Martin Braun und Siebrecht.

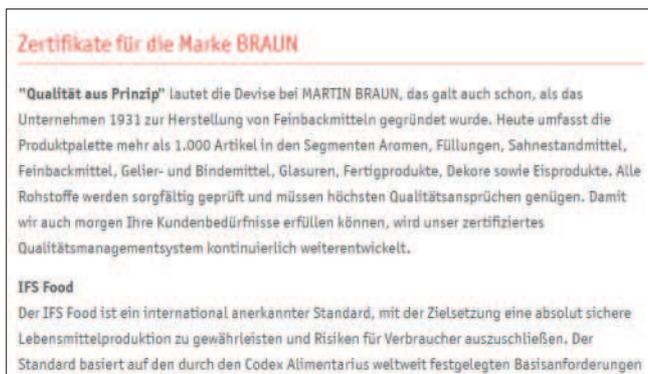


foodinfo.martinbraungruppe.com

Qualität

„Qualität aus Prinzip“ lautet die Devise bei MARTIN BRAUN, das galt auch schon, als das Unternehmen 1931 zur Herstellung von Feinbackmitteln gegründet wurde. Heute umfasst die Produktpalette mehr als 1.000 Artikel in den Segmenten Aromen, Füllungen, Sahnestandmittel, Feinbackmittel, Gelier- und Bindemittel, Glasuren, Fertigprodukte, Dekore sowie Eisprodukte. Alle Rohstoffe werden sorgfältig geprüft und müssen höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

Die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 und IFS bescheinigt, dass MARTIN BRAUN ein ganzheitliches, normengerechtes Qualitätsmanagementsystem betreibt. Das HACCP-Konzept im Hause gewährleistet in allen Phasen des Produktionsprozesses - von der Rohstoffannahme bis hin zur Freigabe des Endprodukts - die Produktsicherheit. Es umfasst eine systematisch geplante, entwickelte, produzierte und bis zum Kunden gelieferte Qualität. Damit wir auch morgen Ihre Kundenbedürfnisse erfüllen können, wird unser zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem kontinuierlich weiterentwickelt.



www.martinbraungruppe.com/de-de/marken/braun/service/zertifikate

Umweltschutz

Auf allen Ebenen des Unternehmens werden regelmäßig Umweltziele formuliert und umgesetzt. Umweltrelevante Kriterien sind ein wichtiger Bestandteil der Prozesse im Unternehmen, sowohl im technischen als auch im Dienstleistungsbereich.



www.martinbraungruppe.com/de-de/marken/braun/service/umweltschutz

Umweltschutz



Seit Jahren ist das Umweltmanagement ein fester Bestandteil bei MARTIN BRAUN.

Auf allen Ebenen des Unternehmens werden regelmäßig Umweltziele formuliert und umgesetzt. Umweltrelevante Kriterien sind ein wichtiger Bestandteil der Prozesse im Unternehmen, sowohl im technischen als auch im Dienstleistungsbereich.

Mit unserem Verhalten folgen wir eigenen Überzeugungen. Indem wir für unsere Mitarbeiter, Kunden und die Umwelt sorgen, sichern wir uns eine lebenswerte Zukunft. Diesen Anspruch setzen wir in unserem täglichen Handeln um.

Einige ausgewählte Beispiele:

- **Logistik**
Durch die eigene nationale Logistik bzw. die Direktbelieferung aller Kunden sind Transport- und Umverpackungen weitestgehend überflüssig. Der Fuhrpark wird ständig unter Umweltsichtpunkten optimiert.
- **Abfallentsorgung**

Unternehmerische Verantwortung

Wir fühlen uns verantwortlich, möglichst nachhaltig zu wirtschaften: für unsere Kunden, denen wir weiterhin exzellente Produkte für eine effiziente Fertigung bieten wollen. Für unsere Mitarbeiter, denen wir durch wirtschaftlichen Erfolg umfassende Sozialleistungen und eine sichere Zukunft bieten möchten. Aber auch für zukünftige Generationen, denen wir durch ein umweltschonendes Wirtschaften möglichst viele Ressourcen unserer Erde erhalten müssen.



www.martinbraungruppe.com/de-de/marken/braun/service/unternehmerische-verantwortung

Unternehmerische Verantwortung



Einblicke - Nachhaltigkeit bei Martin Braun

Wir fühlen uns verantwortlich, möglichst nachhaltig zu wirtschaften: für unsere Kunden, denen wir weiterhin exzellente Produkte für eine effiziente Fertigung bieten wollen. Für unsere Mitarbeiter, denen wir durch wirtschaftlichen Erfolg umfassende Sozialleistungen und eine sichere Zukunft bieten möchten. Aber auch für zukünftige Generationen, denen wir durch ein umweltschonendes Wirtschaften möglichst viele Ressourcen unserer Erde erhalten müssen.

Hier können Sie sich den Nachhaltigkeitsreport herunterladen.

eBook Download

Produkteigenschaften

-  ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
(gemäß § 5 LMZDV bei unverpackter Ware)
-  ohne kennzeichnungspflichtige Allergene*
(gemäß § 9 LMIV)*
-  ohne Lactose laut Rezeptur*
-  ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur*
-  Vegetarisch**
-  Vegan***
-  ohne Aromen
-  ausschließlich mit natürlichen Aromen
-  mit Rindergelatine
-  mit Schweinegelatine
-  ohne gehärtete Fette
-  Halal
-  ohne Palm lt. Rezeptur
-  Clean Label

* Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter www.martinbraun.de/infoportal-lmiv)

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

*** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

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

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

Ihr Fachberater:



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

