



Sortiment Foodservice

Authentisch amerikanische
und europäische Backwaren
und Desserts



Fruity Carrot Cake Muffin



Ihr Partner für die süßen Momente im Leben

In welchem Bereich Sie auch tätig sind, wir unterstützen Sie bei jedem Bedarf mit der richtigen Lösung. Für die vielseitigen Anforderungen im Außer-Haus-Markt bieten wir Ihnen mit drei Convenience-Stufen größte Flexibilität, jede davon für eine gelingsichere Anwendung mit bestem Geschmack.



Dawn Zutaten für individuelle Kreationen

Mit einem einzigartigen Sortiment von gebrauchsfertigen Füllungen, Glasuren und Icing, über Schokodekore und Softeis bis hin zu Dessertspezialitäten wie Mousses und Creme Desserts, bieten Ihnen **Dawn Zutaten** eine Anwendungsvielfalt, die Ihre Gäste begeistern wird.

Für jeden Anlass und jede Saison stehen wir Ihnen mit passenden Produkten und Anwendungsideen zur Seite.

Dawn Halbfertige Produkte zum Backen und Veredeln

Frischer Gebäckduft und individuelle Dekore sorgen für Impulskäufe. Mit Dawn Scoop & Bake wählen Sie aus einem breiten Sortiment tiefkühlfrischer Massen und Teige.

Darüber hinaus bieten Ihnen weitere Dawn Halbfertigprodukte wie Cookie Pucks und Cupcake-Böden optimale Flexibilität und lassen gleichzeitig Spielraum für eigene Ideen und einzigartige Produkte. Mehr zum Thema Backvielfalt, die rund um die Uhr begeistert, finden Sie ab Seite 20.

Dawn Servierfertige Produkte für Genuss ohne Aufwand

Als Spezialist für authentisch amerikanische Backwaren umfasst unser Sortiment eine große Auswahl an Muffins, Cookies, Donuts und vielen weiteren süßen Gebäckspezialitäten. Profitieren Sie vom umsatzstarken Trendmarkt der „American Bakery“ und das ohne großen Aufwand! Alle Produkte lassen sich einzeln entnehmen und sind nach kurzer Auftauzeit servierbereit.

Neben besten Zutaten und leckeren Backwaren möchten wir Sie mit Rezepten, Tipps und Ideen inspirieren: Für höchsten Genuss und glückliche Gäste.

Entdecken Sie die süße Welt von Dawn.



Die Tradition von Dawn Foods

Das heute in dritter Generation geführte Familienunternehmen Dawn Foods blickt zurück auf eine lange Tradition. Im Jahre 1920 riefen zwei Bäcker einer kleinen Donut-Bäckerei in Jackson, Michigan, Amerikas erste Herstellung von Backmischungen ins Leben: die Dawn Donut Company. Dem Bäckerhandwerk zu Ehren benannte die Inhabersfamilie Jones ihr Unternehmen nach der Tageszeit, zu der der Bäcker seine tägliche Arbeit beginnt, Dawn (dt. Morgendämmerung).

Was folgte, waren Jahrzehnte der weltweiten Expansion und Innovation. Dawn Foods ist heute einer der führenden internationalen Anbieter für feine Backwaren. Jeden Tag produzieren und vertreiben wir auf allen Kontinenten Zutaten für süße Gebäcke sowie original amerikanische Gebäckspezialitäten.

Der Stammsitz unseres Unternehmens befindet sich in Jackson, Michigan (USA). Dawn Foods verfügt über Fertigungsstätten und Vertriebsstandorte in den USA, Kanada, Mexiko und Europa. Die Unternehmenszentrale von Dawn Foods Europe befindet sich in Amsterdam, Niederlande.

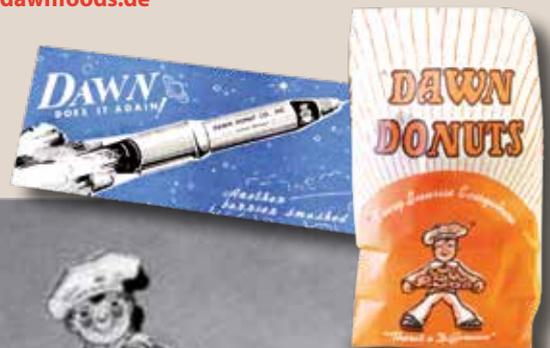
Dank unseres internationalen Unternehmensnetzwerks sind wir Experten für authentische Rezepturen und aktuelle Trendideen.

Unser Ziel ist es, der beste Partner sowohl für das Bäckereihandwerk als auch für industrielle Backwarenhersteller und Unternehmen der Foodservice-Branche zu sein. Dieses Ziel treibt uns an, uns täglich weiter zu verbessern.

Qualität

Unsere köstlichen Produkte, die abhängig von den Anforderungen unserer Kunden von nussfrei bis glutenfrei reichen, werden in unseren erstklassig ausgerüsteten und zertifizierten Produktionsstätten hergestellt.

Weitere Informationen über unsere Produkte, unsere Geschichte und unser Engagement für Sie finden Sie unter www.dawnfoods.de



Unsere Versprechen

Wir bei Dawn Foods arbeiten täglich daran, uns weiter zu verbessern, damit Sie Ihren Kunden jeden Tag hochwertige Produkte, ein bedarfsgerechtes Angebot und kreative Gebäckideen bieten können.

Für die täglichen süßen Momente versprechen wir:

1 Bester Geschmack

Wir sind Experten für authentische Rezepturen und weltweit auf der Suche nach dem besten Geschmack für feine Backwaren.

Wir versprechen:

- Authentische Rezepturen von lokal bis international
- Vielseitige Anwendungsideen von traditionell bis modern
- Ein auf Konsumententrends ausgerichtetes Sortiment

2 Zutaten bester Qualität

Wir verwenden nur die besten Zutaten für ein perfektes Backergebnis.

Wir versprechen:

- Hohe Qualitätsstandards für unsere Rohstoffe
- Frische Zutaten mit klar definierter Herkunft
- Kontinuierliche, trendorientierte Entwicklung

3 Fertigungsstufen für jeden Bedarf

Wir entwickeln unser Angebot an Zutaten, Halbfertigprodukten und servierfertigen TK-Gebäcken stetig weiter, um Ihrem Anspruch und Bedarf gerecht zu werden.

Wir versprechen:

- Passende Angebote für jeden Verbraucherkanal – von Handwerksbäckereien über Handelsunternehmen bis hin zu Foodservice und backender Industrie
- Anwendungsfreundliche und verarbeitungsfertige Produkte für jeden Bedarf

4 Service und Inspiration

Mit unseren Backideen möchten wir Sie unterstützen und inspirieren.

Wir versprechen:

- Rezeptvielfalt und Anwendungsideen
- Wissensaustausch mit unseren Spezialisten
- Trendprodukte speziell für die jüngere Zielgruppe



Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!

Wir unterstützen Sie gerne mit einem speziell auf Sie zugeschnittenen Angebot.



Das passende Produkt
für jeden Anlass und
jeden Kunden!





Inhalt

Zutaten

- 9 - 11** Backmixe
- 10** Feinbackmittel
- 12 - 15** Desserts – Mousses/Creme Desserts, Dessertspezialitäten
- 15** Icing, Decorgel
- 16 - 17** Fruchtfüllungen
- 17** Toppings
- 18 - 19** Frucht- und Aromapasten (Compounds)
- 19** Aromen
- 19** Lebensmittelfarbstoffe
- 19** Eispasten
- 20 - 21** Schokolade – Schokolade, Fettglasuren, Chocolate Chunks, Dobra Schokoladendekore

Halbfertige Produkte

- 23** Cookie Pucks – Jumbo & Standard, Luxury, Mega, XXL
- 24 - 25** Scoop & Bake/Zubehör
- 26 - 27** Cupcake Bases
- 27** Brownie – Brownie Disc

Servierfertige Produkte

- 29** Muffins – Mini, Standard, Jumbo
- 30** Muffins – Tulip Classic, Tulip Premium
- 32 - 33** Cookies – Classic, Luxury, Mega
- 34** Donuts – Classic, Premium
- 36 - 37** Bownies
- 37** Kuchen – Mini Loaf Cakes
- 38** Kuchen – Käsekuchen (Cheesecakes), Carrot Cake
- 40 - 41** Individuelle Aktionsgestaltung
- 42** Allergenkennzeichnung



Dawn Backmixe



Beste Qualität, rationell und profitabel für Sie:
Das ist die Welt der Dawn Backmixe!

Nie war es für Sie einfacher, Ihren Gäste hochwertige Backwaren in unterschiedlichsten Rezepturen anzubieten. Mit den Dawn Backmixen haben Sie die ideale Basis für Backgenuss, von leckeren Pancakes zum Frühstück bis zu köstlichen Brownies oder verführerischen Kuchen-Desserts zum Mittag oder Feierabend.

Backmixe in handlichen 3,5 kg Beuteln – die Basis Ihres Backerfolgs in vielen leckeren Sorten:



Brownies



Cookies



Carrot Cakes



Muffins



Pancakes



Rührkuchen



Waffeln

Diese Vorteile überzeugen:

- ✓ Einfache, rationelle Zubereitung mit absoluter Gelingsicherheit
- ✓ Ideal auch für ungeübtes Personal, da keine Vorkenntnisse erforderlich sind
- ✓ Hohe Flexibilität mit nur einem Produkt
- ✓ Ideal für Trends und saisonale Angebote
- ✓ Frische Zubereitung zeigt Backkompetenz und verstärkt die Qualität Ihres Angebotes
- ✓ Differenzierung vom Wettbewerb durch eigene kreative Rezeptideen und handwerkliche Herstellung
- ✓ Kalkulationssicher für jedes Budget – von Standard bis Premium
- ✓ Für Konvektomaten geeignet



Backmixe

Original amerikanische Backmixe

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ergiebigkeit pro Beutel	Ideal in Kombination mit
0.02380.202	Cookie Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser und Butter/ Margarine zugeben	65 Cookies á 60 g	Icing, Chocolate Chunks, Fettglasuren
0.02380.210	Cookie Mix Chocolate	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser und Butter/ Margarine zugeben	65 Cookies á 60 g	Icing, Chocolate Chunks, Fettglasuren
0.02380.145	Creme Cake Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser zugeben	10 Kuchen á 525 g	Fruchtfüllungen, Mousses/Creme Desserts, Icing, Toppings, Schokolade
0.02380.153	Creme Cake Mix Chocolate	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser zugeben		
0.02380.228	Crumble Mix (Streusel)	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	gebrauchsfertig	abhängig von Rezeptur	Fruchtfüllungen, Scoop & Bake
0.01296.393	Pancake Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • • •	Wasser zugeben	185 Pancakes á 40 g	Fruchtfüllungen, Toppings
0.02380.327	Waffel Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser zugeben	119 Waffeln á 50 g	Fruchtfüllungen, Fonds, Compounds



Cookie Mix

Original amerikanische Cookies zeichnen sich durch einen knusprigen Rand und die typische, leicht klebrige Konsistenz im Kern aus.

Anwendung: Mix, Butter und Wasser zu einem homogenen Teig verarbeiten. Der Teig kann wahlweise zu einer Rolle geformt und nach ausreichend Kühlzeit in Scheiben geschnitten oder mit Hilfe eines Eisportionierers in gleichgroße Portionen geteilt werden.

Die Cookie Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Achten Sie auf genügend Abstand zwischen den Teiglingen und platzieren Sie bei Umluftöfen vier Cookies nahe den Ecken. Bei der angegebenen Backzeit (Heißluftofen bei 180 °C für 11 - 12 Minuten) hat das Backergebnis die typisch amerikanische, „chewy“ Konsistenz im Kern. Wenn ein knusprigerer Kern gewünscht ist, kann die Backzeit entsprechend verlängert werden.

Probieren Sie auch die Herstellung von: Cookie Sticks, Skookies, Brookies, Cookie Tartelettes u. v. m.



Creme Cake Mixe (Rührkuchen)

Creme Cakes sind äußerst saftige, typisch amerikanische Rührkuchen. Die Herstellung ist denkbar einfach: Nur Wasser hinzugeben und nach Belieben mit weiteren Zutaten eine eigene kreative Note verleihen.

- Lange Frischhaltung
- Überaus vielseitige Applikationen

Auch geeignet für die Herstellung von: Mug Cakes (Mikrowellenkuchen), Kuchen im Weckglas, Blechkuchen, Cupcakes, Whoopies, Cake Pops, u. v. m.



Pancake Mix

Dieser Mix ist ein Allrounder, denn er ist die Grundlage für klassisch amerikanische Pancakes, Palatschinken oder für Crêpes nach französischer Art. Passen Sie die Grundrezeptur Ihren Bedürfnissen und Verzehranlässen an.

Klassischer Pancake zum Frühstück: mit Puderzucker, Ahornsirup oder Schokotopping

Palatschinken als Dessert: mit Konfitüren, Nuß-Nougatcreme oder auch gern einmal herzhaft gefüllt.

Crêpes to go oder zum Kaffee: einfach mit Zimt und Zucker oder üppig mit Schokosauce und einer Kugel Eis.



Waffel Mix

Köstliche, lockere Waffeln mit einem knusprigen Rand lassen sich im Handumdrehen frisch herstellen. Die Masse ist gut fließfähig und damit einfach zu verarbeiten. Ob süß oder herzhaft, schöpfen Sie aus einer Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten.

Süße Kombinationen

- Fruchtfüllungen
- Mousses
- Toppings u. v. m.

Veredelung der Masse

- Buttermilch
- Kartoffelflocken



Backmixe

Original amerikanische Backmixe

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ergiebigkeit pro Beutel	Ideal in Kombination mit
0.02380.319	Carrot Cake Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser zugeben	3 GN Bleche	
0.02380.252	American Brownie Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser und Öl zugeben	46 Brownies á 100 g	Fruchtfüllungen, Icing
0.02380.260	Muffin Mix	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser und Öl zugeben	64 Muffins á 100 g	Fruchtfüllungen, Icing
0.02380.278	Muffin Mix Chocolate	3,5 kg	4	Beutel	• (Weizen) • •	Wasser und Öl zugeben	64 Muffins á 100 g	Fruchtfüllungen, Icing



Carrot Cake Mix

Der Dawn Carrot Cake Mix ist der Schlüssel zur Herstellung leckerer Carrot Cakes mit dem typisch amerikanischen, würzigen Geschmack. Karotten sind bereits im Mix enthalten und machen die Herstellung somit besonders einfach: Nur Wasser zugeben, backen und mit einem köstlichen Frosting dekorieren.

Auch geeignet für die Herstellung von: Muffins, Cupcakes, Rührkuchen



Brownie Mix

Brownies sind ein Klassiker der amerikanischen Bäckerei. Mit dem Dawn Brownie Mix lassen sich authentisch amerikanische Brownies einfach und rationell herstellen. Das Ergebnis sind saftige Brownies mit kräftiger Schokoladennote. Ganz nach dem Geschmack der jungen, trendorientierten Zielgruppe zwischen 14 und 39 Jahren.



Muffin Mix

Unsere authentisch amerikanischen Rezepturen basieren auf jahrzehntelanger Erfahrung und garantieren Ihnen stets beste Ergebnisse bei einfachster Zubereitung.

- Saftige Krume und lockere Textur
- Ausgezeichnetes Volumen
- Perfekte Basis zur Individualisierung durch Füllungen und Dekorationen
- Aus Muffin Mix hergestellte Gebäcke sind gefrier- und auftaustabil

Feinbackmittel

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht pro Karton	Stück	Verpackung	Allergene	Applikation/ Zubereitung
2.03635.521	Ovafina	1 kg	4	Beutel	•	Zucker und Wasser zugeben
2.03635.116		20 kg	1	Sack		



Ovafina

Ovafina ist ein Hühnereiweißpräparat und Basisprodukt zur Herstellung von Baiser- und Makronenmassen oder für feine Dekore. Für mehr Vielfalt kann das Wasser auch durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden (z. B. Rote Beete Saft).



Die bunte Welt der *Trend-Rührkuchen*

Köstliche Rührkuchen bieten Ihnen die ganze Welt des Backens, von traditionellem Guglhupf bis trendigen Schichtdesserts im Weckglas.

Und dieser Backgenuss liegt absolut im Trend – das zeigen nicht nur die vielen kreativen Rezepte in den beliebten Backshows im TV oder zahlreiche Blogs im Web. Auch in Coffee Shops werden Creme Cakes, die äußerst saftige, typisch amerikanische Rührkuchen-Variante, immer beliebter.

Zusätzliche Umsatzimpulse durch eine attraktive Präsentation und Ideen für den Verkauf. Sprechen Sie mit Ihrem Angebot Ihre Zielgruppe an.

- Mit traditionellen Inszenierungen in klassischen Formen und Dekoren wecken Sie Kindheits Erinnerungen.
- Backideen wie aus Omas Rezeptbuch folgen dem Trend zu mehr Natürlichkeit und bewusstem Genuss.
- Geben Sie Ihren Kreationen trendige Namen und bieten Sie diese z. B. in to go-Verpackungen an.
- Variieren Sie gelernte Rezepte mit innovativen Zutaten wie Matcha, Ingwer oder Kresse.



Rührkuchen bieten Ihren Kunden leckere Vielfalt für den ganzen Tag. Lassen Sie sich einfach inspirieren!

FRÜHSTÜCK Breakfast Mug Cake – warmer Tassenkuchen mit Espresso-Infusion

SNACKEN Mini Sandkuchen in der praktischen to go-Papierform gebacken

FEIERABEND Kastenkuchen in einem trendigen Folienbeutel für lange Frischhaltung

DESSERT Rührkuchen im Glas als Schichtdessert oder mit Eis serviert

BUFFET Minis oder Blechkuchen kreativ dekoriert – ideal vorproduzierbar und tiefzुकühlen



Dawn Fonds

Kreieren Sie eine bunte Dessertvielfalt mit nur einem Produkt!

- ✓ 2 in 1: Ein Mix für Mousses und Creme Desserts
- ✓ Gefrier- und auftaustabil
- ✓ Hohe Standstabilität
- ✓ Natürliche Zutaten
- ✓ Ohne laktosehaltige Zutaten laut Rezeptur
- ✓ Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Natürliche Aromen und färbende Frucht- und Pflanzenextrakte machen die Dawn Fonds zu modernen, trendgerechten Produkten.

Vollmundiger Geschmack, attraktive Präsentation

Einfach cremig gut: die Zubereitung mit Sahne sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis. Wir verwenden nur beste Zutaten und hochwertige Fruchtstückchen. Das sieht und schmeckt man!



Desserts

Fonds

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Ergiebigkeit pro Beutel	Ideal in Kombination mit
2.03030.114	Neutral	2,5 kg	2	Beutel	-		Sorte Neutral: Compounds, Toppings, Fruchtfüllungen, Dekoren, Scoop & Bake, Cupcakes
2.03031.114	Erdbeer	2,5 kg	2	Beutel	-	Mousses: 350 Portionen à 50 g	
2.03048.114	Himbeere	2,5 kg	2	Beutel	-		
2.03059.114	Maracuja-Pfirsich	2,5 kg	2	Beutel	-		
2.03035.114	Schoko	2,5 kg	2	Beutel	●	Creme Dessert: 150 Portionen à 100 g	Andere Sorten: Backmixe, Toppings, Fruchtfüllungen, Dekoren, Scoop & Bake, Cupcakes
2.03026.114	Waldbeeren	2,5 kg	2	Beutel	-		
2.03034.114	Zitrone	2,5 kg	2	Beutel	-		



Mit Dawn Fonds profitieren Sie von einer schnellen Zubereitung. Mit wenigen Schritten erhalten Sie ein stabiles Dessert. Ihrer eigenen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Abwechslungsreiche Applikationen:

- Glas- und Tellerdesserts
- Törtchen für Ihr Bankett oder Buffet
- u. v. m.
- Gefüllte Cookie-Sandwiches
- Cupcakes
- Kuchen und Schnitten
- Schichtdesserts

2 in 1

Zubereitung als Mousse

200 g Dawn Fond
200 ml Wasser
1000 ml Sahne, geschlagen

- Dawn Fond und Wasser (20 °C) verrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben
- Mousse portionieren und kühl stellen

Tipp: Verwenden Sie Dawn Fond Neutral als Grundlage und verfeinern und aromatisieren Sie nach Belieben mit Dawn Frucht- und Aromapasten (Compounds).



Dawn Mix	Sahne	Wasser	Portionen*
200 g	1000 ml	200 ml	28
500 g	2500 ml	500 ml	70
2500 g	12,5 l	2500 ml	350

* 1 Portion = 50 g

Zubereitung als Creme Dessert

200 g Dawn Fond
500 ml Sahne
500 ml kalte Milch

- Alle Zutaten verrühren, kurz stehen lassen und erneut verrühren
- Creme portionsweise in eine Form oder Dessertschälchen geben und kühlen

Tipp: Für Joghurt- und Quarkspeisen das Dessertpulver einfach in Quark oder Joghurt einrühren.

Dawn Mix	Sahne	Kalte Milch	Portionen*
200 g	500 ml	500 ml	12
400 g	1 l	1 ml	24
2500 g	6,25 l	6,25 l	150

* 1 Portion = 100 g



Dawn Dessertspezialitäten

Mit Dawn Desserts setzen Sie auf beliebte Nachspezialitäten. Ob klassisch oder neu interpretiert: begeistern Sie Ihre Gäste mit gutem Geschmack und Abwechslung.

- ✓ **Nach landestypischer Rezeptur**
- ✓ **Konstante Qualität dank hochwertiger Zutaten**
- ✓ **Schnelle und einfache Anwendung mit Sahne und Milch**
- ✓ **Mit Frucht- und Aromapasten (Compounds) abwandelbar**

Panna Cotta



Die einfach und schnell zubereitete Dawn Panna Cotta begeistert durch ihre glatte Textur, für ein optimales Geschmackserlebnis.

Für fruchtige Desserts empfehlen wir das Ausdekoriieren mit Dawn Toppings oder Dawn Fruchtfüllungen.

Crème Brûlée



Die berühmte französische Dessertspezialität verführt mit dem köstlichen Geschmack von Karamell, Sahne und Vanille.

Schmecken Sie Ihre Crème Brûlée mit Dawn Frucht- und Aromapasten (Compounds) abwechslungsreich ab.



Desserts

Dessertspezialitäten

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ergiebigkeit pro Beutel	Ideal in Kombination mit
2.03338.114	Crème Brûlée Mix	2,5 kg	2	Beutel	• •	Milch + ungeschlagene Sahne zugeben	157 Portionen à 100 g	Compounds, Fruchtfüllungen
2.03403.804	Panna Cotta Mix	2,5 kg	2	Beutel	-	Milch + ungeschlagene Sahne zugeben	157 Portionen à 100 g	Toppings, Compounds, Fruchtfüllungen



Icing, Decorgel

Icing, Decorgel

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ideal in Kombination mit
7.73031.100	Glossy Icing Weiß	6 kg	1	Eimer	•	gebrauchsfertig	Backmixe, Compounds, Donuts, Muffins, Scoop & Bake
8.03222.303	Decorgel Glamour Silber	3 kg	1	Eimer	-	gebrauchsfertig	Compounds, Toppings, Donuts (Plain)



Icing

Dawn Icing kann direkt aus dem Eimer verwendet werden. Auf größeren Flächen kann es einfach mit der Palette aufgebracht werden. Für filigranere Arbeiten sowie für glatte Überzüge von Donuts, Cupcakes und anderem Kleingebäck, empfehlen wir die Erwärmung auf 40° C.

- Ausschließlich natürliche Aromen
- Gebäck bleibt durch Überzug länger frisch
- Gefriertastabil
- 100 % frei von Palmöl

Tipp:

Aromatisieren und /oder färben Sie Glossy Icing Weiß mit Frucht- und Aromapasten (Compounds) für eine bunte Produktvielfalt.



Decorgel

Dawn Decorgel Glamour Silber ist ein gebrauchsfertiges Gel zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Spiegeln auf Torten oder für einen brillanten, silbernen Glanz auf Donut-Überzügen.

Herstellung eines „Glamour“ Donuts

- Donuts als Basis mit Glossy Icing Weiß überziehen
- Icing komplett trocknen lassen
- Decorgel Glamour auf 50 °C erwärmen und ggf. einfärben
- Donuts überziehen und mind. eine Stunde anziehen lassen

Tipp:

Aromatisieren und /oder färben Sie das Decorgel mit Frucht- und Aromapasten (Compounds) oder Toppings für brillante Farben und einen besonderen Geschmack.



Dawn Fruchtfüllungen

Erleseene Früchte für besten Geschmack!

Mit Dawn Fruchtfüllungen setzen Sie auf intensiven Fruchtgeschmack. Die gebrauchsfertigen Zubereitungen aus erstklassigen Früchten werden sorgfältig für Sie ausgewählt und garantieren damit einen gleichbleibend guten Geschmack.

- ✓ **Natürliche Aromen**
- ✓ **Hoher Fruchtgehalt**
- ✓ **Früchte aus kontrolliertem Anbau**
- ✓ **Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene (LMIV)**
- ✓ **Glutenfrei**
- ✓ **Vegan**



Profitieren Sie von abwechslungsreichen Anwendungen

Ob heiß oder kalt serviert: mit den Dawn Fruchtfüllungen verleihen Sie Ihren Kreationen eine fruchtig-intensive Note.

- Fruchtige Komponente für Quarkspeisen und Schichtdesserts
- Verfeinerung von TK-Desserts
- Ideale Ergänzung für Waffeln, Pfannkuchen oder Crêpes
- Unentbehrlich für Eiskreationen
- Köstliche Füllung für Kuchen, Plunder und Strudel
- Als Grütze oder Kompott



Fruchtfüllungen

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
8.00774.333	Apfel	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	Mousses / Creme Desserts, Backmixe, Scoop & Bake, Eiscreme
8.00314.333	Heidelbeere	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.00272.333	Himbeere	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.00686.333	Dunkle Kirsche	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.00699.333	Maracuja	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.00278.333	Waldfrüchte	2,7 kg	3	Dose	-	gebrauchsfertig	



Fruchtige Verfeinerung von Käsekuchen



Feine Früchte-Baisers



Trendige Schichtdesserts



Toppings

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
8.03215.311	Amarena	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	Backmixe, Desserspezialitäten, Mousses, Eiscreme, Scoop & Bake
8.03211.311	Erdbeere	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
2.03160.311	Haselnuss	1 kg	6	Flasche	• (Haselnüsse)	gebrauchsfertig	
8.03214.311	Himbeere	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
2.03092.311	Butterscotch (Karamell)	1 kg	6	Flasche	•	gebrauchsfertig	
8.03219.311	Kiwi	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
8.02324.311	Mango	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
8.03213.311	Maracuja	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
8.03217.311	Mokka	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
2.03096.314	Schoko	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	
8.03220.311	Waldbeeren	1 kg	6	Flasche	-	gebrauchsfertig	



Hochwertige, heiß und kalt einzusetzende Eis- und Dessertsaucen

- Gebrauchsfertig
- Vegetarisch
- Glutenfrei
- Seitliches Sichtfenster zur Kontrolle der Füllhöhe
- Abwaschbares Etikett



Vielseitig einsetzbar

- Für Eisbecher
- Für Desserts
- Für gebackene Dekore
- Zur Herstellung von Milchmixgetränken
- Zum Aromatisieren von Kaffee-Spezialitäten
- u. v. m.



Geschmackvolle Torten mit cremigen Füllungen



Farbenfrohe Donuts



Abwechslungsreiche Cupcakes



Köstliche Milchshakes

Natürliche Aromen

Dawn Compounds

Mehr Geschmack, mehr Abwechslung mit Frucht- und Aromapasten!

Dawn Compounds sind hochwertige Frucht- und Aromapasten basierend auf natürlichen Zutaten bester Qualität. Aromatisieren und veredeln Sie verschiedenste Anwendungen einfach und individuell.

- ✓ **Vielseitig in der Anwendung**
- ✓ **Intensiver Geschmack**
- ✓ **Natürliche Zutaten**
- ✓ **Glutenfrei**
- ✓ **Vegetarisch**

Profitieren Sie von einem breiten Sortiment beliebter Geschmacksrichtungen und geben Sie Ihren kreativen Rezepten einen intensiven, aromatischen Geschmack.



Breite Anwendungsvielfalt

Dawn Compounds eignen sich hervorragend zum abwechslungsreichen Verfeinern und Aromatisieren von:

- Dawn Mousse Basis
- Milchshakes
- Eiscreme
- Panna Cotta und Creme Brûlée
- Glasuren und Überzügen mit Icing
- u. v. m.

Dosierempfehlung: 40 – 60 g pro 1 kg
Ausnahmen Kakao: 100 g und Mokka: 20 g pro 1 kg



Frucht- und Aromapasten (Compounds)

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
2.02012.320	Banane	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	Backmixe, Mousse Basis, Glossy Icing Weiß, Eiscreme, Scoop & Bake
2.02014.320	Erdbeere	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02011.111	Haselnuss	1 kg	4	Dose	• (Haselnüsse)	gebrauchsfertig	
8.03265.320	Heidelbeere	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02020.320	Himbeere	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.03352.320	Honig	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
8.03208.301	Kakao	2,5 kg	1	Eimer	-	gebrauchsfertig	
2.02018.320	Karamell	1 kg	4	Dose	•	gebrauchsfertig	
2.02005.320	Kirsche	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02050.320	Mango	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02024.320	Maracuja	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02032.320	Mokka	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	
2.02345.111	Walnuss	1 kg	4	Dose	• (Walnüsse)	gebrauchsfertig	
2.02004.320	Zitrone	1 kg	4	Dose	-	gebrauchsfertig	



Aromen

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
2.01700.214	Belmonte Rum	0,5 kg	8	Flasche	-	gebrauchsfertig	Backmixe,
2.01800.214	Mauritius	0,5 kg	8	Flasche	-	Dosierung: 3 - 5 : 1000	Scoop & Bake
2.01900.214	Palermo Zitrone	0,5 kg	8	Flasche	-		



Verwenden Sie Dawn konzentrierte, back- und gefrierstabile Aromen mit natürlichen Ölen zur Verfeinerung von allen Back- und Konditoreierzeugnissen sowie Eiscreme. Die Aromen beinhalten ausgewählte Rohstoffe wie beispielsweise echten Jamaika Rum oder feinstes sizilianisches Zitronenöl.



Lebensmittelfarbstoffe

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
9.22041.214	Gelb	0,65 kg	4	Flasche	-	gebrauchsfertig Dosierung: 2 - 3 : 1000	Glossy Icing Weiß
9.22042.214	Grün	0,65 kg	4	Flasche	-		
9.22040.214	Rot	0,65 kg	4	Flasche	-		
2.01416.011	Eigelb Dunkel*	1 kg	4	Flasche	-		
2.01450.011	Erdbeerrot*	1 kg	4	Flasche	-		
2.01454.011	Kirschrot Dunkel*	1 kg	4	Flasche	-		
2.01429.011	Pistaziengrün*	1 kg	4	Flasche	-		

* Zur Färbung von Süßwaren und Dekoren / Überzügen nach den geltenden europäischen Lebensmittelrechtvorschriften. „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Eispasten

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
2.03017.114	Italia-Nuss, glatt	5 kg	Eimer	•	gebrauchsfertig 80 - 100 : 1000	Toppings als Dekor
2.02818.114	Pistacchio 100 % Pistazie	3 kg	Dose	•	gebrauchsfertig 80 - 100 : 1000	Toppings als Dekor

Eispasten sind hochwertige Aromazubereitungen zur Aromatisierung und Abrundung von Speiseeis. Neben dem Einsatz in Milchspeiseeis und anderen Speiseeissorten sind sie auch hervorragend zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Desserts und Mousses geeignet.



Schokolade

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Ideal in Kombination mit
8.01323.400	Cabo Blanco Weiße Schokolade 30% Kakao*	5 kg	4	Beutel	••	Backmixe, Scoop & Bake
8.01315.400	Maracaïbo® Milchsokolade 37% Kakao	5 kg	4	Beutel	••	
8.01436.400	San Felipe® Bitter Kuvertüre 67% Kakao	5 kg	4	Beutel	••	

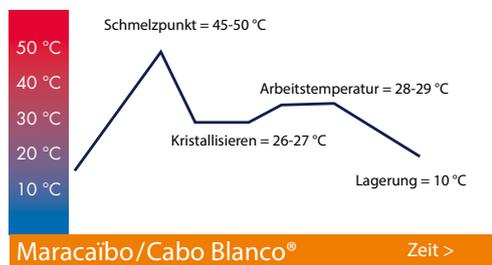
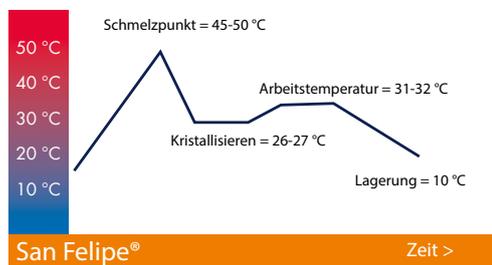
*Kakaobutter



Hochwertige belgische Schokolade

Dawn Schokolade schmeckt einfach himmlisch und eignet sich für viele Anwendungen! Dawn Foods bietet Ihnen ein hochwertiges Sortiment an feinsten Kuvertüren. Hergestellt nach belgischer Tradition und unter Verwendung echter Kakaobutter. Für die Produktion der Kuvertüren wurden beste Kakaobohnen ausgewählt, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse in Bezug auf Geschmack und Verarbeitungsfähigkeit.

Hinweise zum Temperieren der Kuvertüren:



Verarbeitung von Dawn Schokolade

Die Schokolade/Kuvertüre muss zuerst temperiert werden, um die Kakaobutter möglichst homogen in die Kakaomasse zu kristallisieren und eine Trennung zu verhindern.

- Die Schokolade/Kuvertüre in einer Metallschüssel im Wasserbad (alternativ in einer Plastikschüssel in der Mikrowelle) unter gelegentlichem Rühren bei ca. 45 °C zum Schmelzen bringen.
- 2/3 der gesamten Menge auf eine kühle Marmorplatte gießen und tablieren. Die Schokolade/Kuvertüre mit der Streichpalette und einem Spachtel bewegen.

- Erreicht die Schokolade/Kuvertüre ca. 27 °C beginnt sie einzudicken. Jetzt die Masse unter die verbliebene Menge der flüssigen Schokolade/Kuvertüre rühren. Nun hat die Schokolade/Kuvertüre die richtige Temperatur zum Verarbeiten:

- Maracaïbo Milchsokolade ca. 28 - 29 °C
- Cabo Blanco® Weiße Schokolade ca. 28 - 29 °C
- San Felipe® Bitter Kuvertüre ca. 31 - 32 °C

Oder verwenden Sie ein Temperiergerät.

Fettglasuren

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
2.10063.015	Drops Dunkel	10 kg	1	Karton	•	gebrauchsfertig	Backmixe, Scoop & Bake
2.10064.015	Drops Typ Milch	10 kg	1	Karton	••	gebrauchsfertig	Backmixe, Scoop & Bake
2.10065.015	Drops Weiß	10 kg	1	Karton	••	gebrauchsfertig	Backmixe, Scoop & Bake



Dawn Fettglasuren in Drops-Form überzeugen durch ihre schnelle und leichte Löslichkeit. Sie eignen sich hervorragend für gut deckende Überzüge mit einem seidigen Glanz.

Die optimale Schmelztemperatur liegt zwischen 40 °C und 50 °C. Unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen, um das Produkt homogen zu halten. Die ideale Einsatztemperatur zum Überziehen liegt bei 40 °C - 45 °C. Das Produkt nach dem Überziehen bei 8 °C - 12 °C kühl stellen.



Chocolate Chunks

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
2.79005.113	Dunkel	3,75 kg	1	Eimer	•	gebrauchsfertig	Backmixe, Scoop & Bake
2.79010.113	Milchsokolade	3,75 kg	1	Eimer	••	gebrauchsfertig	
2.79004.113	Weiß	3,75 kg	1	Eimer	••	gebrauchsfertig	



Die perfekte Ergänzung zu amerikanischen Gebäcken sind die typischen, knackigen Chocolate Chunks aus echter Schokolade in den Sorten: Dunkel, Milchsokolade und Weiß. Diese backfesten Schokoladenstückchen sind ein Muss für die Herstellung von original amerikanischen Cookies und Muffins.

Dobla Schokoladendekore

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Allergene	Applikation / Zubereitung	Ideal in Kombination mit
Classics							
2.76261.803	Blizzard	0,54 kg	ca. 262	Schale	• •	gebrauchsfertig	
2.76258.801	Decorettes Exklusiv	0,39 kg	ca. 310	Schale	•	gebrauchsfertig	
2.76293.803	Diablo Dreieck	0,585 kg	ca. 290	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76305.804	Diablo Rechteck	1 kg	ca. 375	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76255.804	Diablo Viereck	1,09 kg	ca. 465	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76283.801	Domino	1,2 kg	ca. 380	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76000.813	Grand Decor	0,49 kg	ca. 260	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76065.803	Puccini	0,61 kg	ca. 295	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
Cups							
2.76000.804	Petit Fours Sortiment	1 kg	168	Schale	•	gebrauchsfertig	
Sticks							
2.76261.803	Cigarillos Dunkel/Weiß	0,7 kg	ca. 200	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76262.803	Cigarillos Retro Weiß	0,7 kg	ca. 200	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76127.803	Röllchen Groß Duo	0,7 kg	ca. 330	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76206.803	Röllchen Klein Duo	0,45 kg	ca. 950	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76361.820	Tornado	0,2 kg	ca. 144	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
Streudeko							
2.76341.821	Crispies	2,5 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	Backmixe Mousses Scoop & Bake Eisspezialitäten
2.76259.011	Locken Dunkel	1,5 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76257.011	Locken Duo	1,5 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76260.011	Locken Weiß	1,5 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76117.822	Späne Dunkel	2,5 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76862.820	Streudekor Sterne Dunkel	0,6 kg		Schale	• • •	gebrauchsfertig	
Figürliches							
2.76000.817	Eleganz	0,245 kg	ca. 160	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76263.803	Locken Groß Duo	0,5 kg	ca. 330	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76125.803	Mini Fächer Duo	0,3 kg	ca. 142	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76000.818	Schmetterling	0,273 kg	ca. 120	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76373.820	Rose	0,3 kg	ca. 15	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76348.803	Turitella	0,35 kg	ca. 117	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
Saisonales							
2.76000.816	Happy Sortiment	0,27 kg	135	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76000.008	Hot Lips	0,386 kg	177	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76441.850	Filigraner Stern*		304	Schale	•	gebrauchsfertig	
2.76837.820	Nikolausmütze*	0,28 kg	218	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76860.811	Schokodekor Lebkuchen-Paar*	0,28 kg	200	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76812.820	Tannenbaum*		165	Schale	• • •	gebrauchsfertig	
2.76836.820	Weihnachtsselektion*		189	Schale	• • •	gebrauchsfertig	

* Nur von Oktober bis Dezember erhältlich

Schokoladendekore

Exklusive Schmuckstücke mit einzigartigem Design. Hervorragend geeignet zur Dekoration von Dessert- und Eisspezialitäten.

- Aus feinsten, hochwertiger Schokolade
- Optische Aufwertung von Gebäcken, Desserts- und Eisspezialitäten



Wir liefern die perfekte Basis für Ihre Kreation



Frischer Gebäckduft und individuelle Dekore sorgen für Impulskäufe. Dawn Halbfertigprodukte bieten Ihnen optimale Flexibilität und lassen gleichzeitig Spielraum für eigene Ideen und einzigartige Produkte.

Wählen Sie die Herstellung, die am besten zu Ihnen passt. Ob ofenfrische Cookies oder einzigartige Gebäckideen aus Scoop & Bake Massen: Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten und bieten Sie Ihren Kunden neue Auswahl und Abwechslung. Profitieren Sie von einer idealen Differenzierung durch Ihre eigene einzigartige Backwaren- und Dessertvielfalt.

Cookie Pucks

Jumbo & Standard

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach d. Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Backzeit
0.00877.772	Double Chocolate	55 g	120	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.00877.756	Milk Chocolate	55 g	120	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.00877.764	White Chocolate	55 g	120	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01250.232	Double Chocolate	80 g	80	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01250.240	Milk Chocolate	80 g	80	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.

Luxury

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach d. Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Backzeit
0.01273.565	Double Belgian Chocolate	80 g	90	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01273.573	Triple Belgian Chocolate	80 g	90	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01273.581	White Belgian Chocolate & Raspberry	80 g	90	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01273.557	Oat, Raisin & Lemon	80 g	90	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen, Hafer) ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.

Mega

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach d. Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Backzeit
0.00929.268	Double Chocolate	107 g	40	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.00929.292	Milk Chocolate	107 g	40	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.00929.276	White Chocolate	107 g	40	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.

XXL

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach d. Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Backzeit
0.01084.665	Chocolate Chunk	200 g	32	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.
0.01363.324	Raspberry & White Chocolate	200 g	32	lose im Karton	24 h gekühlt/2 Tage gebacken	● (Weizen) ● ● ●	backen	180 - 200 °C = 9-11 Min.



Cookie Pucks

Dawn Pucks sind tiefgefrorene Cookie-Teiglinge zur Herstellung von original amerikanischen Cookies. Sie zeichnen sich durch einen knusprigen Rand und die typische, leicht klebrige Konsistenz im Kern aus. Dawn Cookie Pucks sind in unterschiedlichen Größen erhältlich – vom handlichen 55 g Cookie bis zum XXL-Cookie, der als Dessert zum Teilen einlädt.

Tipp:

Servieren Sie die Cookies warm, das schmeckt hervorragend und kann mit Eiscreme oder Schlagsahne & Schoko-Topping als absolutes Geschmackserlebnis angeboten werden!



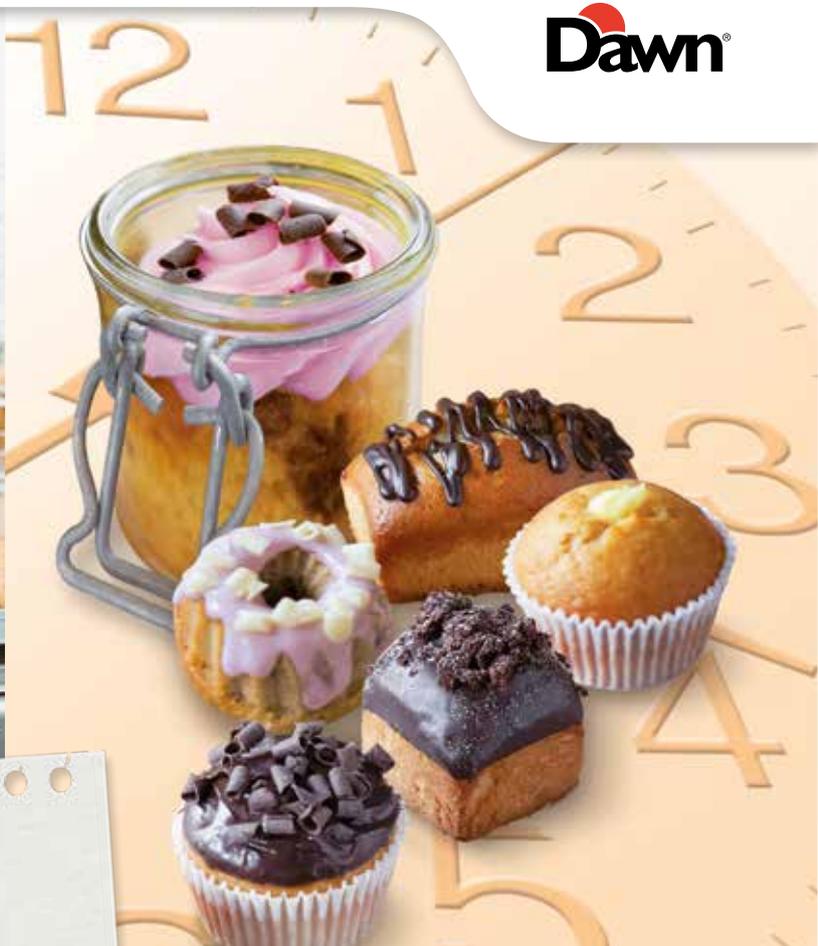
Hinweise zum Backen:

Das Handling ist unkompliziert: die Pucks tiefgekühlt aus der Verpackung entnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Cookie Pucks können auch angetaut oder vollständig aufgetaut gebacken werden. In diesem Fall muss die Backzeit entsprechend reduziert werden.

Achten Sie auf genügend Abstand zwischen den Pucks und platzieren Sie bei Umluftöfen vier Cookies nahe den Ecken.

Bei der angegebenen Backzeit (gefroren gebacken: ca. 9 - 11 Minuten) hat das Backergebnis die typisch amerikanische „chewy“ Konsistenz im Kern. Wenn ein knusprigerer Kern gewünscht ist, kann die Backzeit entsprechend verlängert werden.

Unser Infoblatt „Backanleitung Cookie Pucks“ können Sie bei unserem Customer Service anfordern.



Scoop & Bake

Ein Produkt, unbegrenzte Möglichkeiten!

FrISChe Gebäckideen für jede Tageszeit!

Nichts ist verlockender als der Duft und die verführerische Optik frischer Backwaren. Probieren Sie Dawn Scoop & Bake, **backfertige TK-Massen und -Teige** in der praktischen 2 kg-Schale. In nur **3 einfachen Schritten** gelangen damit ofenfrISChe Gebäcke. Durch weitere Zutaten bauen Sie Ihr Gebäckangebot ganz individuell und im Handumdrehen aus.

Profitieren Sie von grenzenloser Vielfalt rund um die Uhr:

- Handheld-Snacks ideal vom Frühstück bis zum Feierabend
- Kreatives Fingerfood für Meetings oder To Go
- Köstliche Desserts zur Mittagszeit
- Vielseitige Kuchenangebote zur Kaffeezeit



1. Portionieren
2. Backen
3. Dekorieren

Für Rezeptvorschläge, Zubereitungsvideos und weitere kreative Ideen besuchen Sie unsere Website.

www.dawnfoods.de





Halbfertige Produkte

Scoop & Bake

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach d. Auftauen	Allergene	Ertrag pro Gebinde (Muffins á 80 g)	Applikation / Zubereitung
0.00348.649	Double Chocolate	7 kg	1	Eimer	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	87	Portionieren, Backen, Dekorieren
0.00708.703	Double Chocolate	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.01188.897	Vanilla	7 kg	1	Eimer	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	87	
0.00708.787	Vanilla	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.00708.711	Blueberry/Heidelbeere	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.00708.745	Apple & Cinnamon / Apfel & Zimt	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.00708.761	Banana Toffee	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.01330.167	Chocolate Orange	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
6.00088.004	Lemon NEU	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.01322.809	Carrot Cake	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	
0.02321.991	Vanilla Cookie Dough	2 kg	4	Schale	8 Tage, gekühlt	• (Weizen) • • •	25	



Dawn Scoop & Bake Vanilla Cookie Dough

Außen knusprig, innen weich – kreieren Sie authentisch amerikanische Cookies. Profitieren Sie von einem flexiblen Basisprodukt, das Sie ganz auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden zuschneiden können.

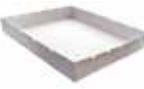
Probieren Sie die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten aus:

- Flexible Größen – von Mini bis Maxi
- Vielseitige Kombinationen – mit Früchten, Nüssen, Schokolade etc.
- Individuelle Gebäckformen – am Stiel, gefüllt als Sandwich, als Tartlet etc.



Scoop & Bake Cookie Dough
Anwendungsvideo

Zubehör

Art.-Nr.	Produkt	Maße	Stück/Karton
4.46103.070	Cookie Jar / Dekorationsglas Die ideale Lösung zur individuellen Präsentation von original amerikanischen Cookies	 Höhe: 28,2 cm Durchmesser: 19,5 cm mit Deckel	1
4.46103.071	Muffin Backblech Hochwertige Metall-Backbleche für das optimale Muffin-Backergebnis	 Form für 12 Muffins Länge: 45 cm Breite: 31 cm	1
2.76889.821	Einweg-Backtray mit Schritthilfe	 350 mm x 270 mm x 44 mm	50
4.46103.074 4.46103.075	Muffinform „Classic Braun“	 Ø ca. 5 cm Höhe: ca. 4,5 cm	250 5000
4.46103.073 4.46103.075	Muffinform „Tulip Braun“	 Ø ca. 5 cm Höhe: ca. 9 cm	250 2000
4.46103.022	Muffinform „Tulip Bunt“ Höhe: ca. 8 cm	 Ø ca. 5 cm	2000
4.46103.023	Muffinform „Tulip Mini“	 Ø ca. 3,5 cm Höhe: ca. 5,8 cm	3600
4.46103.072	Portionierer Zur perfekten Portionierung der Muffinmasse	 Ø 70 mm, 1/8 l	1

Rezeptvorschläge
für ganz individuelle
Brownie-Kreationen



Brownie-Disc



Karamellgitter



Brownie-Sandwich



Brownie-Turm



Brownie-Cupcake

Chocolate

Brownie Disc

Ein Brownie gehört zu den Klassikern in der amerikanischen Bäckerei. Dawn verwendet nur qualitativ hochwertige Zutaten für die Herstellung dieser Köstlichkeit.



Kreieren Sie einzigartige Desserts mit dem klassischen Brownie als Basis!

Saftig, schokoladig und unheimlich lecker sind die Brownies aus der typisch amerikanischen Küche. Lassen Sie sich inspirieren von unseren vielfältigen Rezeptvorschlägen. Kreieren Sie Ihre eigenen Lieblings-Brownie-Desserts unter der Verwendung von Dawn Icing, Toppings, Schokoladen und Dekoren.



Halbfertige Produkte

Brownie



Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ideal in Kombination mit
0.01099.721	Chocolate Brownie Disc	63 g	60	einzel verpackt	5 Tage	● (Weizen) ●	auftauen	Icing, Fruchtfüllungen, Eiscreme



Ein echter Brownie gehört zu den Klassikern der „American Bakery“. Die Dawn Brownie Disc bietet Ihnen die Grundlage für zahlreiche Desserts.



Cupcake Bases

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Ideal in Kombination mit
0.01147.942	Cupcake Base*	28 g	36	2 Trays à 18 Stück	2 Tage	● (Weizen) ●	auftauen	Mousses/Creme Desserts, Toppings, Icing, Frucht- und Aromapasten (Compounds), Schokodekoren, Fruchtfüllungen
0.01147.926	Chocolate Cupcake Base*	28 g	36	2 Trays à 18 Stück	2 Tage	● (Weizen) ●	auftauen	Frostings, Mousses/Creme Desserts, Toppings, Icing, Frucht- und Aromapasten (Compounds), Schokodekoren, Fruchtfüllungen

Cupcakes machen glücklich

Cupcakes, die ihren Namen der ursprünglichen Zubereitungsform in einer Tasse verdanken, erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit. Die Cremehaube, die sich nach Lust und Laune kreativ gestalten lässt, ist das Markenzeichen der kleinen, süßen Kuchen.

Dawn TK Cupcake Bases bieten Ihnen die Grundlage für ein flexibles Angebot an fluffigen Köstlichkeiten. Entnehmen Sie einfach die gewünschte Stückzahl aus den handlichen Trays. Nach einer Auftauzeit von ca. 60 Minuten sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Probieren Sie vielfältige Dekore durch die Kombination von:

Toppings, Icing, Frucht- und Aromapasten (Compounds), Schokoladendekoren, Fruchtfüllungen, frischen Früchten u. v. m.



* nur auf Bestellung lieferbar (Lieferzeit: ca. 2 Wochen, Mindestabnahme: 10 Kartons)



Einfach unwiderstehlich!
Süße Backwaren mit
bestem Geschmack.



Ob Muffins, Cookies, Brownies, Donuts oder Kuchen – Dawn bietet Ihnen ein breites Sortiment an süßen Backwaren für den dynamischen Außer-Haus-Markt. Auf Grundlage original amerikanischer Rezepte und langjähriger Erfahrung, garantieren wir frischen Geschmack wie selbst gemacht. Alle fertig gebackenen Leckereien erhalten Sie aus einer Hand und in verschiedenen Verpackungen.

Einfach auftauen, servieren & genießen!



Muffins



Classic Mini

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation / Zubereitung	Verpackungsart
0.01030.551	Blueberry/Heidelbeere	37 g	110	Karton	5 Tage	• (Weizen) • •	auftauen	einzel verpackt
0.01030.577	Double Chocolate	37 g	110	Karton	5 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	einzel verpackt
0.01263.920	Vanilla	37 g	110	Karton	5 Tage	• (Weizen) • •	auftauen	einzel verpackt



Classic Mini Muffins

Klein aber fein – die Mini Muffins von Dawn. Nur 37 g leicht aber echte Leckerbissen – einfach mal so für zwischendurch! Einzel verpackt zu 110 Stück im Karton. Ideal für's Catering oder als Tagungsgebäck.



Classic Standard

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation / Zubereitung	Verpackungsart
0.01258.187	Blueberry/Heidelbeere	80 g	24	Karton	5 Tage	• (Weizen) • •	auftauen	einzel verpackt
0.01258.195	Double Chocolate	80 g	24	Karton	5 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	einzel verpackt



Classic Standard Muffins

In der klassischen „Pilzform“ und mit einem handlichen Gewicht von 80 g eignen sich die Classic Standard Muffins optimal für den unterwegsverzehr.



Classic Jumbo

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation / Zubereitung	Verpackungsart
0.00509.721	Blueberry/Heidelbeere	100 g	64	Karton	2 Tage	• (Weizen) • •	auftauen	lose im Karton
0.00509.713	Double Chocolate	100 g	64	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	lose im Karton



Classic Jumbo Muffins

Darf's ein bisschen mehr sein? Unsere Jumbo Muffins mit 100 g sind echte Leckerbissen in zwei beliebten Geschmacksrichtungen und in der klassischen Muffin Form.

Servierfertige Produkte

Muffins



Tulip Classic

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/Zubereitung	Verpackungsart
0.01317.967	Blueberry/Heidelbeere	100 g	26	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ●	auftauen	einzeln verpackt
0.01318.064	Double Chocolate	100 g	26	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt
0.01222.512	Apple & Cinnamon /Apfel & Zimt	102 g	32	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ●	auftauen	lose im Karton
0.01222.497	Blueberry/Heidelbeere	100 g	32	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ●	auftauen	lose im Karton
0.01236.042	Chocolate Chip	100 g	32	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	lose im Karton
0.01222.463	Double Chocolate	100 g	32	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	lose im Karton
0.01222.489	Vanilla	100 g	32	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ●	auftauen	lose im Karton



Tulip Muffins

Tulip Muffins bestechen durch ihre modernen, tulpenförmigen Papierförmchen. Sie verleihen Auslagen einen besonderen Reiz und sind der perfekte Begleiter zum Tee oder Kaffee. Den aktuellen Trends im Außer-Haus-Markt folgend bieten sowohl das Classic- als auch das Premium-Sortiment durch verschiedene Sorten, Größen und Verpackungsarten die Möglichkeit zur individuellen Angebotsgestaltung.



Tulip Premium

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/Zubereitung	Verpackungsart
0.02320.612	Blueberry Crumble	126 g	24	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt*
0.01097.410	Fruity Carrot Cake	140 g	15	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt
0.01341.510	Salted Caramel	122 g	15	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt
0.01289.471	Toffee Chocolate Crumble	137 g	15	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt
0.02320.638	Triple Chocolate filled	133 g	24	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ● ● ●	auftauen	einzeln verpackt*
6.00001.022	NEU Breakfast Muffin	120 g	48	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	lose im Karton
0.01228.924	Blueberry Crumble Tulip	126 g	30	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● ● ● ●	auftauen	lose im Karton



Premium Tulpen-Muffins

Unsere Premium Muffins zeichnen sich durch attraktive Dekore und leckere Frucht-, Karamell- oder Schokofüllungen aus. Ob all-time Klassiker wie Blueberry oder Trend-Geschmacksrichtungen wie Salted Caramel: Unser Angebot bietet viel Genuss, Abwechslung und das passende Produkt für jede Preiskategorie.

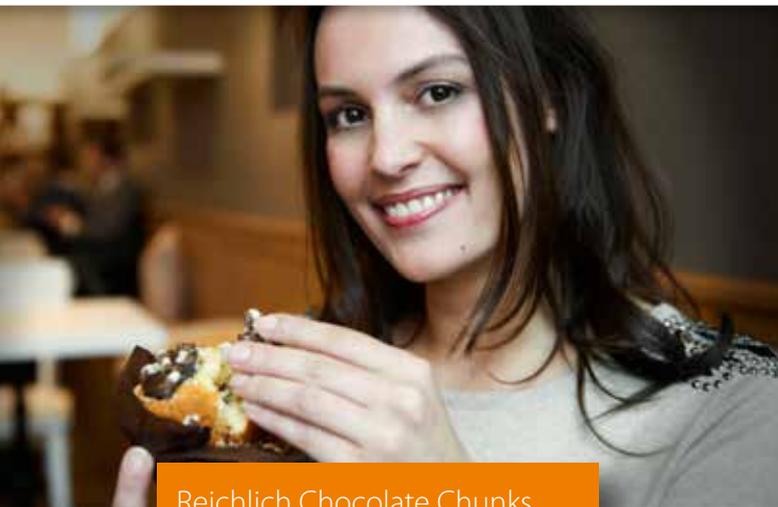


Attraktive Dekore
und Toppings

Saftiger Teig
mit lockerer Krume

Reichhaltig gefüllt
oder mit vielen
Frucht- oder
Schokostücken

Authentisch amerikanische Muffins



Reichlich Chocolate Chunks
oder Fruchtstücke garantieren
Hochgenuss mit jedem Bissen



Knuspriger Rand

Verwendung von Butter
für besten Geschmack

Köstlicher,
weicher Kern



Authentisch amerikanische Cookies



Servierfertige Produkte

Cookies

Classic



Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.00902.371	Double Chocolate	50 g	54	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt
0.00902.438	Milk Chocolate	50 g	54	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt
0.00902.397	White Chocolate	50 g	54	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt



Cookies

Mit unseren Classic American Style Cookies bieten wir Ihnen eine Reihe außergewöhnlich knuspriger Cookies mit typisch weichem Kern in beliebten Geschmacksrichtungen und einer handlichen Größe für den to go-Verzehr an.



Luxury

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.02320.688	Belgian Chocolate	76 g	30	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt*
0.01274.399	Oat, Raisin & Sicilian Lemon Oil	76 g	30	Karton	5 Tage	● (Weizen, Hafer) ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt
0.02320.662	Triple Belgian Chocolate	76 g	30	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt*
0.02411.320	White Belgian Chocolate & Raspberry	76 g	30	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt



Premium Cookies

Für unsere Premium Cookies verwenden wir die feinsten Zutaten wie belgische Schokolade, sizilianisches Zitronenöl, saftige Rosinen und Haferflocken.



Mega

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.02320.505	Double Chocolate	103 g	36	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt*
0.02320.555	Milk Chocolate	103 g	36	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt*
0.00979.304	Oatmeal & Raisin / Haferflocken-Rosinen	103 g	36	Karton	5 Tage	● (Weizen, Hafer) ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt
0.02320.761	White Chocolate	103 g	36	Karton	5 Tage	● (Weizen) ● ● ●	gebrauchsfertig	einzel verpackt



Mega Cookies

Unsere Mega-Cookies sind nicht nur riesig in der Größe, sondern auch im Geschmack! In vier verschiedenen Geschmacksrichtungen erwartet Sie ein besonderer Genuss, der zum Teilen mit anderen einlädt.

Servierfertige Produkte

Donuts

Classic



Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
2.76484.800	Plain	45 g	72	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	Beutel
2.76595.800	Sugared	50 g	72	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	Beutel
2.76863.821	Sugared	50 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
0.00725.533	Fully Covered Chocolate	60 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	lose im Karton



Classic

Sie setzen auf Individualität? Nur wenige, einfache Schritte sind nötig, um einem Plain Donut durch Füllungen und Dekore eine eigene, originelle Note zu geben. Eine attraktive Optik und ein auf Jahreszeiten, Anlässe oder aktuelle Trends abgestimmtes Donut-Sortiment garantieren Impulskäufe. Probieren Sie abwechslungsreiche Kombinationen.



Premium

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
2.10015.002	Caramel-Lace	67 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.10015.003	Chocca-Nut	71 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • • • (Haselnüsse) •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.10015.001	Cinn-Apple	61 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.10015.006	Coconut	70 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.76887.821	Cookie Crush	75 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.76888.821	Lovely Lemon	68 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.76484.801	Raspberry and Cream Cheese	69 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.10015.004	Strawberry-Sprinkle	70 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück
2.10015.005	Triple-Choc	69 g	36	Karton	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	3 Trays à 12 Stück



Premium

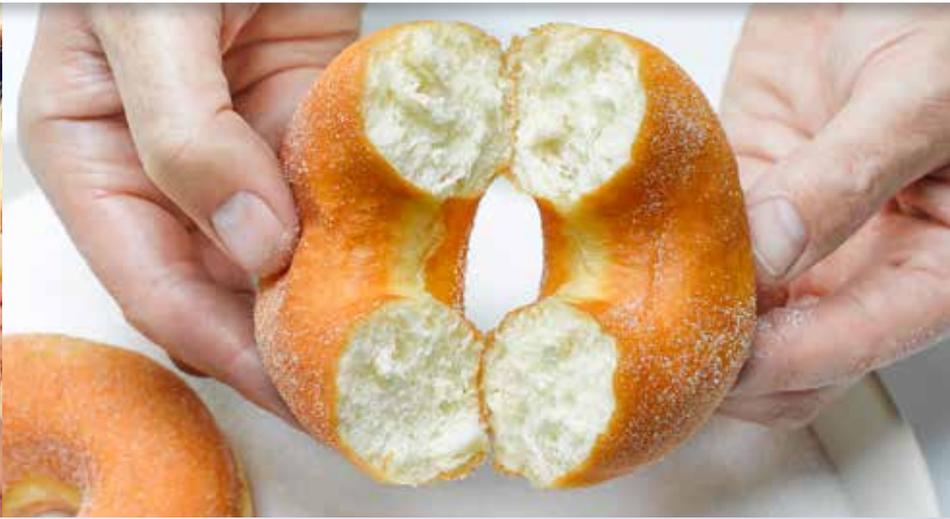
Dawn Premium Donuts sind authentisch amerikanische Donuts mit attraktiven Dekoren und reichlich leckerer Füllung. Mit beliebten Geschmacksrichtungen profitieren Sie vom umsatzstarken Trendmarkt der American Bakery. Und das ohne großen Aufwand! Alle Donuts lassen sich einzeln aus handlichen Trays mit 12 Stück entnehmen und sind innerhalb von 60 Minuten aufgetaut und servierbereit.



Eigene Kreationen leicht gemacht mit Dawn!

Kombinieren Sie Plain Donuts mit:

- **Füllungen:** Cremes, Fruchtfüllungen
- **Dekoren:** Icing, Decorgels, Fettglasuren, Haselnusskrokantstreusel, Schokoladendekore, Lebensmittelfarbstoffe
- **Compounds:** zum Aromatisieren von Füllungen und Dekoren



Saftige,
lockere Krume

Attraktive
Dekore



Üppig gefüllt

Keine
Fettfilmbildung –
für saubere Finger

Authentisch amerikanische Donuts



Wie erkennt man einen authentisch amerikanischen Brownie?



Authentisch amerikanische Brownies



Servierfertige Produkte



Brownies

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.00656.457	Chocolate Brownie mit Walnüssen	70 g	84	2 Tage	• (Weizen) • • (Walnüsse)	auftauen	3 Trays á 28 Stück
0.01166.075	Fudge Brownie	80 g	36	5 Tage	• (Weizen) • •	auftauen	einzel verpackt



Brownies

Brownies sind ein Klassiker der amerikanischen Bäckerei. Ob als Fudge Brownie zur Einzelentnahme oder als Blechvariante mit Walnüssen und einer leckeren Kakaoglasur: Dawn Brownies entsprechen ganz dem Geschmack der jungen, trendorientierten Zielgruppe zwischen 14 und 39 Jahren.



Kuchen

Mini Loaf Cakes

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Karton	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.02375.584	Triple Chocolate filled	96 g	30	5 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	einzel verpackt*
0.00978.059	Triple Chocolate filled	96 g	30	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	lose im Karton
0.02445.048	Lemon filled	94 g	30	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	lose im Karton
0.00978.075	Berry Crumble	88 g	30	2 Tage	• (Weizen) • • •	auftauen	lose im Karton



Mini Loaf Cake

Dawn Mini Loaf Cakes sind kleine saftige Kuchen nach amerikanischem Rezept. Die handliche Mini-Kastenkuchenform eignet sich hervorragend zum Unterwegsverzehr oder als leckeres Geschenk. Die kleinen Köstlichkeiten sind in

3 Sorten erhältlich:

Triple Chocolate filled – für Schokolieliebhaber: mit Schokostückchen in drei verschiedenen Schokoladensorten und mit reichlich Schokoladensauce gefüllt, dekoriert mit Schokoflocken.

Lemon filled – einfach zitronig gut: mit einer frischen Zitronenfüllung und Hagelzucker-Topping. Für den fruchtig-spritzigen Geschmack verwenden wir Zitronensaft.

Berry Crumble – beeriger Genuss: mit roten und schwarzen Johannisbeeren sowie Preiselbeeren, dekoriert mit zarten Butterstreuseln.



Kuchen



Carrot Cake

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Stück pro Packung	Verpackung	Haltbarkeit nach dem Auftauen	Allergene	Applikation/ Zubereitung	Verpackungsart
0.00928.749	Carrot Cake (ohne Dekor)	65 g	84	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● (Eier)	auftauen	2 Trays (ungeschnitten)
0.00660.250	Carrot Cake mit Walnüssen	65 g	84	Karton	2 Tage	● (Weizen) ● (Eier) ● (Soja) ● (Walnüsse)	auftauen	3 x 28 er Tray



Carrot Cake

Unsere saftigen, original amerikanischen Carrot Cakes zeichnen sich durch einen hohen Anteil an geriebenen Karotten, Gewürzen und knackigen Walnüssen aus. Ein intensiver Geschmack ist damit garantiert.

Welche Variante darf es sein?

Sie setzen auf Individualität und möchten Ihrem Carrot Cake eine eigene Note verleihen? Dafür empfehlen wir Ihnen die Variante ohne Dekor, den Sie mit Frosting oder anderen Glasuren und Toppings beliebig verfeinern können.

Schnell und einfach servieren Sie den Dawn Carrot Cake mit Walnüssen, denn dieser ist bereits mit leckerem Frosting dekoriert und muss nur aufgetaut werden.

QUICKCAKES – GRENZENLOSER BACKGENUSS MIT SCOOP & BAKE

Kleiner Aufwand – großer Genuss

Wer liebt sie nicht, die kleinen süßen Snacks? Schon vor der Erfindung der Tassenkuchen waren kleine Köstlichkeiten ein Renner und liegen immer mehr im Trend.

Mit dem **Scoop & Bake QuickCakes-Konzept** sind Trendgebäcke wie z.B. Tassenkuchen blitzschnell in der Mikrowelle zubereitet und **in weniger als 5 Minuten servierfähig**.

Das QuickCakes-Konzept ist ideal für kleine gastronomische Einheiten und für eine flexible Angebotsplanung – zu jeder Tageszeit.



Einfache Zubereitung

1. Portionieren

Aus dem großen Dawn Scoop & Bake-Angebot auswählen, auftauen und in ein mikrowellene geeignetes Gefäß geben.

2. Backen

In nur max. 90 Sekunden in der Mikrowelle fertigbacken.

3. Dekorieren

Nach kurzer Abkühlzeit (1-2 Minuten) individuell mit Topping verfeinern.

4. Servieren

Und fertig ist der kleine hochprofitable Genuss für den Verkauf – als Kuchen, süßer Snack oder Dessert – am Tisch oder to go im Becher.

Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten und starken Vorteile von Dawn Scoop & Bake

Erhältlich in 9 verschiedenen Sorten – das ideale Basisprodukt für viele abwechslungsreiche Gebäckideen.



QUICKCAKES VORTEILE

- ✓ Kein Backofen erforderlich
- ✓ Minimale Zubereitungszeiten
- ✓ Wenig Equipment notwendig (Mikrowelle, Tassen, Schalen oder Becher und ggf. Eisportionierer)
- ✓ Flexibel und ökonomisch, da bedarfsgerechte Zubereitung auf Bestellung – keine Retouren

Individuelle Aktionsgestaltung mit Dawn

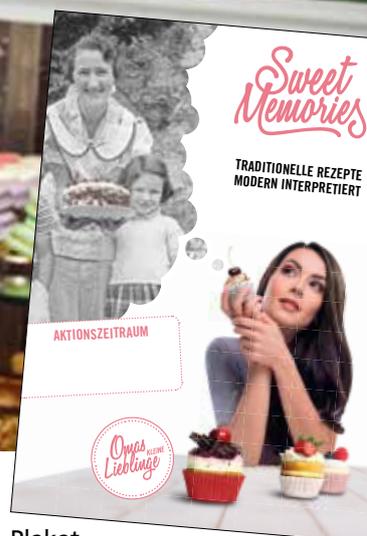
UNSERE WERBEMITTEL – IHR ERFOLG!

Unsere charmanten Werbemittel treffen den Zeitgeist und garantieren Ihnen eine erfolgreiche Kampagne. Nutzen Sie unser breites Sortiment sowie unsere wechselnden Rezeptideen, Serviceangebote und unser Fachwissen.



Sweet Memories

**TRADITIONELLE REZEPTE –
MODERN INTERPRETIERT**



Plakat

DAS NEUE RETRO – RÜCKBESINNUNG AUF DAS GUTE ALTE

Ob Shabby-Chic oder Sixties-Look, Selbermachen oder Second-Hand – alte Werte und Dinge sind gefragt denn je. Denn sie erzählen Geschichten und verleihen Individualität!

VERWÖHNPAUSEN – LIEBGEWONNENES IM HIER UND JETZT

In unserem schnelllebigen Alltag haben sich auch die Essgewohnheiten der Mobilität angepasst. To go-Snacks sollten deshalb nicht nur praktisch, sondern auch wertvoll und lecker sein. Wo das Innehalten zu einer begehrten Insel geworden ist, liefert Süßgebäck kostbare Verwöihnmente!

GENUSS WIE FRÜHER – IM GEWAND VON HEUTE

Probieren Sie unsere Rezeptideen für handliche Snacks. Ob Guglhupf und Kasten-kuchen im Mini Format oder kleine Törtchen mit Cremehaube neu interpretiert als Cupcake: wecken Sie die Kindheitserinnerungen Ihrer Gäste.



Tabletaufleger



Thekenaufsteller

Wir unterstützen Sie mit Aktionen zur Verkaufsförderung. Neben viele kreativen Rezeptideen bieten wir Ihnen auch auf Sie zugeschnittene Konzepte und POS Material. Sprechen Sie uns an.

SÜSSES ODER SAURES IST BESTENS ETABLIERT

Im Außer-Haus-Markt profitieren Sie von der gesteigerten Nachfrage nach Produkten mit Halloween-Bezug. Nicht nur am 31. Oktober, sondern im kompletten Monat Oktober. Dawn Foods unterstützt Sie mit Produkten und Rezepten für die Herstellung von leckeren kleinen Monster-Gebäcken.



HALLOWEEN IST

- ... ein wahrer Einkaufs-Anreiz besonders bei jungen Konsumenten*
- ... ein guter Anlass für zahlreiche Aktivitäten zum Motto
- ... ein zusätzlicher Verkaufsanlass und Umsatzmotor

SO FUNKTIONIERT'S:

1. Holen Sie sich Ihre Dawn Halloween-Pakete.
2. Backen Sie Ihre eigenen Halloween-Monster.
Rezeptinspirationen erhalten Sie von Ihrem Dawn Kundenberater.
3. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer schaurigen Monster-Ecke, mit gruseligen Schokodekoren oder einer attraktiven Verpackung im Halloween-Design. Nutzen Sie dazu die vielfältigen Dawn Werbemittel.
4. Nutzen Sie den ganzen Oktober für Halloween-Spaß, der auch Ihrem Umsatz schmeckt.

* Konsumenten ab 18 Jahren sind laut YouGov bereit insgesamt 480 Millionen Euro für Halloween auszugeben, durchschnittlich 23 Euro pro Person. 51 Prozent planen Ausgaben zwischen 10 und 50 €, jeder Elfte sogar mehr als 50 Euro. Quelle: YouGov/ Statista, Oktober 2017



Plakat



Muffinförmchen



Allergenkennzeichnung

Seit 13. Dezember 2014 gilt die **EU-Lebensmittelinformations-Verordnung Nr. 1169/2011** in Bezug auf die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Aufgrund dessen müssen die 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien und -intoleranzen in der Zutatenliste entsprechend gekennzeichnet werden.

Die 14 Hauptallergene gemäß LMIV Nr. 1169/2011:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale)
- Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l)
- Erdnüsse
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianüsse)
- Krebstiere
- Fisch
- Lupine
- Weichtiere
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen

Bitte beachten Sie:

1. Alle Angaben zu Allergenen wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung. Bitte nutzen Sie unsere Produktspezifikation für den detaillierten Ausweis von Allergenen.
2. Produktionsbedingt können wir Spuren von weiteren allergenen Stoffen, die nicht als Zutaten enthalten sind, nicht ausschließen. Informationen hierzu sind in unseren Produktspezifikationen angegeben.
3. Die eventuelle Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung ist nicht berücksichtigt.
4. Stand: Juni 2016

In der Produktübersicht sind die Allergene gemäß Zutatenliste farbig gekennzeichnet.



Teilen Sie die Leidenschaft
und lassen Sie sich inspirieren!

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung

Wir sind für
Sie da!



Führt Ihr Großhändler
das gewünschte
Produkt nicht?

Haben Sie Fragen zur
Verwendung unserer
Produkte oder wünschen
Sie weitere Informationen?



Dawn
Customer Service

Kontaktieren Sie uns

Tel. +49 6151 2749 400

Mail: Customerservice-DACH@dawnfoods.com

www.dawnfoods.de

Dawn[®]



Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 2749 400
Mail: Customerservice-DACH@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de