



Professional

# Backen, Dessert & mehr!

Professionelle Lösungen für Großverbraucher


*Vielfältige Auswahl  
an Back-, Dekor- und  
Dessert-Produkten für  
den Profi-Verwender.*



Alle Abbildungen sind  
Serviervorschläge.

**Professionelle Lösungen für Großverbraucher - seit 1899!**

Dr. Oetker Professional mit seiner seit vielen Jahrzehnten überzeugenden Dessertkompetenz liefert hochwertige Lösungen für höchste Ansprüche - für Profis aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



Fix für Sie  
unterwegs -  
für reibungslose  
Abläufe  
in Ihrer Küche.



## Wir geben für Sie Gas!

- ✔ Flächendeckender Lieferservice durch Handelspartner in der Region
- ✔ Äußerste Professionalität durch enge Zusammenarbeit zwischen Auftragsannahme und Vertriebspartnern vor Ort
- ✔ Vielfältige Bestellmöglichkeiten
- ✔ Zusätzliche Verkaufsunterstützung durch Großhandelspartner

# Mit Qualität kennen wir uns aus!

Produkte und Services von Profis für Kunden mit höchsten Ansprüchen



*Ob raffinierte  
Kreationen für besondere  
Anlässe oder praktische  
Rezepte für die Kantine -  
wir bieten alles!*

## Wir wollen Sie begeistern

Wir wissen, was Ihnen wichtig ist – ob es sich um praxisingerechte Gebindegrößen, einen hohen Convenience-Grad oder eine breite Produktpalette handelt. Aber wir kennen auch die Wünsche Ihrer Kunden. Daher setzen wir in bester Dr. Oetker-Manier nicht nur auf verfeinerte Rezepturen und raffinierte Produktneuheiten, sondern auch auf exzellenten Geschmack, optische Leckerbissen und allerhöchste Qualität. Damit Sie Ihre Gäste begeistern können!



# Ausgerichtet auf Großverbraucher – seit 1899!



Die Küchenausstattung hat sich geändert – der hohe Qualitätsanspruch ist geblieben.



## Die Anfänge von Dr. Oetker Professional!

Die Anfänge von Dr. Oetker Professional reichen bis 1899, dem Gründungsjahr der Firma eto in Karlsruhe, zurück. Das Unternehmen gehört zu den ältesten in Deutschland, die sich von Anfang an ganz den Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie verschrieben haben. 1955 übernahm Dr. Oetker die Firma eto und baute das Geschäft in den folgenden Jahrzehnten kontinuierlich aus.

Als „Geburtsstunde“ des Sortimentsbereichs Professional gilt die Gründung der MarkenTeam Vertriebs GmbH im Jahr 1984, ein Zusammenschluss verschiedener

Hersteller für den Vertrieb großverbrauchergerechter Produkte. Dieser fusionierte 2003 mit der Firma eto zu Dr. Oetker Food-Service und wurde 2015 in Dr. Oetker Professional umbenannt. Mit dem Marken-Relaunch wird die exklusive Ausrichtung auf die professionellen Anwender betont.

Wichtige Ziele der nächsten Jahre werden die Optimierung des bestehenden Angebots, die Einführung neuer Produkte und neuer Konzepte sowie die Entwicklung von Komplettlösungen für die unterschiedlichen Kundengruppen im Großverbrauchermarkt sein.

# Das kleine Lebensmittel-Lexikon



So findet sich für jeden das passende Produkt!  
Selbst für kalorienbewusste Vegetarier, die auf allergene Zutaten verzichten möchten...



## Allergene

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte seit Dezember 2014. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker Professional Produkten die Allergene in der Produktübersicht bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle anderen Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig vor bzw. entneh-

men Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung.

Lebensmittel, denen Buchstaben beigefügt sind (z. B. c und g) enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen allergenen Zutaten.

## Kennzeichnungspflichtige Allergene

- |   |   |
|---|---|
| <b>a</b> enthält glutenhaltiges Getreide        | <b>h</b> enthält Schalenfrüchte             |
| <b>b</b> enthält Krebstiere                     | <b>i</b> enthält Sellerie                   |
| <b>c</b> enthält Eier                           | <b>j</b> enthält Senf                       |
| <b>d</b> enthält Fisch                          | <b>k</b> enthält Sesamsamen                 |
| <b>e</b> enthält Erdnüsse                       | <b>l</b> enthält Lupinen                    |
| <b>f</b> enthält Sojabohnen                     | <b>m</b> enthält Weichtiere                 |
| <b>g</b> enthält Milch (einschließlich Laktose) | <b>n</b> enthält Schwefeldioxid und Sulfite |

## Produkteigenschaften

- Tiefgekühlt**
- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene:** Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)).\*
- Ohne laktosehaltige Zutaten:** Die Rezeptur enthält keine milch- oder laktosehaltigen Zutaten.\*
- Ohne glutenhaltige Zutaten:** Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten.\*
- Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil):** Produkte, die außer Ei- und Milcherzeugnissen keine tierischen Bestandteile enthalten.\*

\*Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder den Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

# Inhaltsangabe

## 7 Backen

9 Backpulver

10 Vanillin Zucker

12 Tortengelee

12 Sahnesteif

13 Schlagschaum

13 Zitronensäure

14 Gelatine

## 16 Kuchen- & Tortenboden

## 20 TK-Blechkuchen

## 24 Desserts & Süßspeisen

26 Pudding

30 Internationale Spezialitäten

34 Dessertcremen

40 Mousse Variationen

46 Süße Aufläufe

## 49 Dessert Saucen

50 Topping Saucen

53 Vanille Sauce

## 54 Dekore

58 Streu-Dekore

61 Premium-Dekore

## 63 Müsli

## 66 Pikant

68 Rinds-Bouillon

69 Superbe Öl

69 Knoblauch fein

69 Gustin Speisestärke

## 70 Sortimentsübersicht



# Backen



## Rezept:

# Sacher Torte

## Zutaten für ca. 14 Portionen

### Sacher Masse

200 g weiche Butter  
160 g flüssige Zartbitterkuvertüre  
80 g gesiebter Staubzucker  
8 g Vanillin Zucker 1-44-242103

1 Prise Salz

6 Dotter

6 Eiklar

80 g Zucker

220 g glattes Mehl

### Zum Füllen

250 g Marillenmarmelade

### Zum Bestreichen

100 g passierte Marillenmarmelade

3 EL Wasser

### Zum Glasieren

Schokolade Glasur für Sachertorte  
1-44-242605

## Zubereitung

**01** Für die Masse Butter mit Kuvertüre, Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Schoko-Masse heben. Das Mehl darübersieben und einrühren.

**02** Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Torte in den vorgeheizten Backofen/Konvektomaten schieben.

Ober-/Unterhitze: 170 °C Gas: Stufe 2

Heißluft: 150 °C Backzeit: ca. 55 Min.

**03** Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Marmelade füllen.

**04** Marmelade mit Wasser unter Rühren aufkochen und die Torte damit bestreichen.

**05** Die Schokolade-Glasur nach Anleitung auflösen und die Torte damit glasieren. Vor dem Überheben die Glasur ca. 25 Min. erstarren lassen.



Seite 56



# Backen

kalorienreduziert &  
salzreduziert



- Backpulver**
- AD-Bestell Nr. 1742339
- (Art.-Nr. 1-44-242100)
- 6 x 1 kg Dose



- Backpulver**
- AD-Bestell Nr. 1742340
- (Art.-Nr. 1-44-242101)
- 10 x 1 kg Faltschachtel



Strichcode  
Einzelstück

Zeichnet sich besonders durch seine Ergiebigkeit und seinen kräftigen Nachtrieb aus.

## Vorteile

- vegan
- ohne kenntlichmachungspflichtige Allergene
- kalorienreduziert & salzreduziert
- weder Bei- noch Nachgeschmack
- gelingsicher
- hoher Nachtrieb für gleichmäßige und kräftige Lockerung
- Vorratsdose mit Alubeschichtung für sicheres Wiederverschließen & Lagern (Geruchs- & Nässeschutz); Stapelbar und praktisch als Nachfüllpackung.

# Backen

hohe Ergiebigkeit,  
1 kg Vanillin Zucker  
für 50-60 kg Mehl



- Vanillin Zucker
- AD-Bestell Nr. 1742341  
(Art.-Nr. 1-44-242103)
- 6 x 1 kg Dose



9 008200 050109

- Vanillin Zucker
- AD-Bestell Nr. 1742304  
(Art.-Nr. 1-44-242107)
- 10 x 1 kg Faltschachtel



9 008200 018727



Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art.

## Vorteile





- vegan
- praktische Dosieranleitung für Gebäcke, Süßspeisen, Schlagobers und Milchmix- & Erfrischungsgetränke
- für ein kräftiges und angenehmes Vanillearoma
- Vorratsdose mit Alubeschichtung für sicheres Wiederverschließen & Lagern (Geruchs- & Nässeschutz); Stapelbar und praktisch als Nachfüllpackung.

# Backen



-  **Bourbon Vanille Zucker**
-  AD-Bestell Nr. 1742342
-  (Art.-Nr. 1-44-242109)
-  6 x 1 kg Dose



-  **Gourmet Vanilleschoten**
-  AD-Bestell Nr. 1742343
-  (Art.-Nr. 1-44-242117)
-  16 x (5 x 2er)





Zeichnet sich durch sein natürliches, intensives und harmonisches Aroma aus echter Bourbon Vanille aus. Für das besonders edle Aroma bei Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milchmix und Erfrischungsgetränken sowie Schlagobers.

## Vorteile

-  vegan
-  mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma
-  mit sichtbaren Vanilleschotenbestandteilen

Aromatische und hochwertige Vanilleschoten zum Verfeinern von Gebäck, Süßspeisen, Getränken bis hin zu modernen Fisch- und Fleischgerichten.

## Vorteile

-  aromageschützt im Glasröhrchen
-  wiederverschließbar
-  hohe Wirtschaftlichkeit

# Backen

vegan &  
kalorien-  
reduziert



- Tortengelee klar
- AD-Bestell Nr. 1742350
- (Art.-Nr. 1-44-242508)
- 6 x 1 kg Dose



vegan



- Sahnesteif
- AD-Bestell Nr. 1742352
- (Art.-Nr. 1-44-242514)
- 6 x 900 g Dose



Ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obsttorten aller Art. Weißes, feines Granulat zum Gelieren und Glasieren von Süßspeisen aller Art.

## Vorteile

- vegan
- kalorienreduziert & weniger süß (40 % weniger Zucker wird auf 1 l Wasser benötigt)
- praktische Dosieranleitung & Nährwert-tabelle für zubereitetes Tortengelee
- Wiederverwendungstipp für festgewor-dene Reste

Wird zum Festigen von Schlagobers verwen-det und verhindert das Absetzen und Zusammenfallen.

## Vorteile

- vegan
- ohne kenntlichmachungspflichtige Allergene
- vielfältig einsetzbar für verschiedenste Ernährungsformen
- Vorratsdose mit Alubeschichtung für siche-res Wiederverschließen & Lagern (Geruchs-& Nässeschutz); Stapelbar und praktisch als Nachfüllpackung.

# Backen

vegetarisch



**free** Schlagschaum  
**V** AD-Bestell Nr. 1742305  
 (Art.-Nr. 1-39-201725)  
 6 x 1 kg Faltschachtel



das Multitalent



**free** Zitronensäure  
**free** AD-Bestell Nr. 1742351  
**free** (Art.-Nr. 1-44-242510)  
**V** 8 x 1 kg Beutel



Crempulver zur Herstellung von Schlagschaum.

## **+** Vorteile

- V** vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- V** lange verwendbar: Die aufgeschlagene Masse kann im Kühlschrank bei 10 °C für 12 Std. gelagert werden - wird jedoch etwas fester. Durch nachträgliche Zugabe von 4-6 Eßlöffel kalter Milch & erneutem Aufschlagen wird der Schlagschaum wieder herrlich locker.

Zur besseren Gelierung von Konfitüren und Gelees aus säurearmen oder süßen Früchten. Ersetzt beim Einkochen von Obst und Gemüse den Zitronensaft. Zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung von Obstsalaten, Kompotten, Konfitüren und Salatsaucen.

## **+** Vorteile

- V** vegan
- V** leicht löslich
- V** vielseitig einsetzbar

# Gelatine



**free** Pulvergelatine  
**free** AD-Bestell Nr. 1742355  
**free** (Art.-Nr. 1-44-242524)  
 20 x 1 kg Faltschachtel



**free** Blattgelatine Silber  
**free** AD-Bestell Nr. 1742354  
**free** (Art.-Nr. 1-44-242523)  
 25 x 1 kg Faltschachtel



Speisegelatine in Pulverform zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen.

## **+** Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Speisegelatine zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen.

## **+** Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

# Gelatine



**free** Rinder-Blattgelatine Halal  
**free** AD-Bestell Nr. 1742356  
**free** (Art.-Nr. 1-44-242526)  
 25 x 1 kg Faltschachtel



**free** Bio Blattgelatine AT-BIO-301  
**free** AD-Bestell Nr. 1742353  
**free** (Art.-Nr. 1-44-242521)  
 25 x 1 kg Faltschachtel



Speisegelatine aus 100 % Rind zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen. Mit Halal-Zertifikat!

## + Vorteile

- ✓ Rohstoff Rind
- ✓ Halal zertifiziert
- ✓ Koscher zertifiziert
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geeignet für jüdische & muslimische Kost

Speisegelatine aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen. Mit Bio-Zertifikat!

## + Vorteile

- ✓ 100 % biologisch - aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ für biologische Kostform
- ✓ hohe Ergiebigkeit

## Rezept:

# Erdbeer-Schnitte mit Fruchtspiegel

## Zutaten für 24 Stück à ca. 4,7 cm x 9 cm

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240000

### Erdbeeroberscreme

6 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523

500 ml Fruchtpüree Erdbeer

250 g Speisetopfen

120 g Staubzucker

1 Zitrone Saft

600 g geschlagenes Schlagobers

### Erdbeer-Fruchtspiegel

3 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523

200 ml Fruchtpüree Erdbeer

40 g Staubzucker

### Zum Dekorieren

12 Stk. in Scheiben geschnittene Erdbeeren

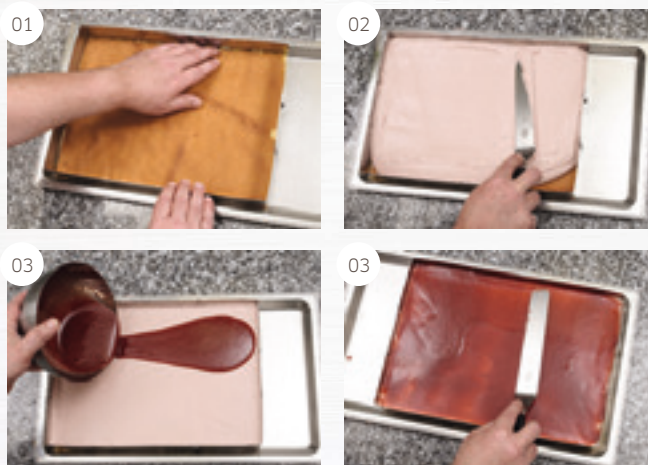


## Zubereitung

**01** Den Kuchenboden Natur auf ein Gastrobblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.

**02** Für die Erdbeeroberscreme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Fruchtpüree, Topfen, Zitronensaft und Staubzucker verrühren, die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Obersfüllung auf den Kuchenboden Natur geben und glattstreichen. Für 1 Stunde kaltstellen.

**03** Für den Fruchtspiegel Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Püree und Staubzucker verrühren. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Fruchtpüree auf die Obersfüllung geben und glattstreichen. Die Schnitte bis zur Weiterverarbeitung mind. 1 Stunde kaltstellen. Die Schnitte in 24 Stücke schneiden und mit Erdbeerscheiben dekorieren.





# Kuchen-& Tortenböden



# Fertig gebackene Kuchenböden



28x38x0,9 cm

✓ **Kuchenboden Natur** 5 x 200 g

AD-Bestell Nr. 1742393

(Art.-Nr. 1-44-240000)

2 x 1 kg Karton



9 008200 018758



28x38x0,9 cm

✓ **Kuchenboden Kakao** 5 x 200 g

AD-Bestell Nr. 1742394

(Art.-Nr. 1-44-240001)

2 x 1 kg Karton



9 008200 018765



56x38x0,9 cm

✓ **Kuchenboden Natur** 5 x 400 g

AD-Bestell Nr. 1742395

(Art.-Nr. 1-44-240002)

1 x 2 kg Karton



9 008200 018772

Strichcode  
Einzelstück

Ihre leichte Vanille- bzw. Kakaonote und ihre luftig-lockere Konsistenz eignen sich hervorragend für die Kreation von Creme- und Fruchtschnitten aller Art sowie für Torten.



## Vorteile

✓ luftig-locker

✓ sofort verarbeitbar

✓ gleichbleibende Qualität

✓ geeignet für Vegetarier

# Fertig gebackene Tortenböden



Wie einfach es geht  
sehen Sie hier!  
Für Anwendungsvideo  
QR-Code scannen.

Für perfekte  
Handwerks-Kunst



Ø 26 cm, 1,3 cm dick



Ø 26 cm, 1,3 cm dick

✓ Tortenboden Natur 4 x 135 g

AD-Bestell Nr. 1742397

(Art.-Nr. 1-44-240004)

4 x 540 g Karton



9 008200 018796

✓ Tortenboden Kakao 4 x 135 g

AD-Bestell Nr. 1742398

(Art.-Nr. 1-44-240005)

4 x 540 g Karton



9 008200 018802

Strichcode  
Einzelstück

Ihre leichte Vanille- bzw. Kakaonote und ihre luftig-lockere Konsistenz eignen sich hervorragend für die Kreation von Creme- und Fruchtschnitten aller Art sowie für Torten.



## Vorteile

✓ luftig-locker

✓ sofort verarbeitbar

✓ gleichbleibende Qualität

✓ geeignet für Vegetarier

## Serviervorschlag:

# Pflaumen-Streusel-Blechkuchen-Sticks

## Zutaten für 12 Stück (geschnitten 72 Portionen)

12 Stück Packung Pflaumen-Streusel-Blechkuchen,  
geschnitten, (1 Karton) 1-99-399984

72 Dessertgabeln (z. B. Plastik oder Holz)

200 g flüssige Kuvertüre  
getrocknete essbare Blüten



## Zubereitung

**01** Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten. Die aufgetauten Kuchenstücke in je 6 Quadrate schneiden.

**02** Die Kuchenstücke auf Gabeln aufspießen. Die Kuvertüre mit einem Löffel als Drips (Tropfen) am Kuchenrand herunterlaufen lassen. Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit Blüten bestreuen.

**Tipp** Ihrer Fantasie sind bei dieser Serviervariante keine Grenzen gesetzt. Sie können die Kuchenspieße mit beliebigem Streudekor verzieren.



# TK-Blechkuchen



# TK-Blechkuchen, geschnitten



❄️ Apfel-Streusel-Blech Kuchen,  
✓ geschnitten

AD-Bestell Nr. 1742386  
(Art.-Nr. 1-99-399987)

6 x 1350 g, 6 x 12 Stück à ca. 112 g



❄️ Pflaumen-Streusel-Blech Kuchen,  
✓ geschnitten

AD-Bestell Nr. 1742384  
(Art.-Nr. 1-99-399984)

6 x 1500 g, 6 x 12 Stück à ca. 125 g



Strichcode  
Einzelstück

Einfach überzeugend!

## ➕ Vorteile

- ✓ Gute Eigenschaften: Die Kuchen sind vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil). Sie enthalten keine gehärteten Fette.
- ✓ Hoher Frischegrad: Die Äpfel werden erst bei der Conditorei Copenrath & Wiese geschält und geschnitten und sofort verarbeitet. Die aus den Äpfeln hergestellten Kuchen werden direkt tiefgekühlt.
- ✓ Erstklassige Qualität: Die kompromisslose Verwendung erstklassiger Rohstoffe und Zutaten sowie die perfekte Mischung aus klassischer Backtradition und modernem Conditorenhandwerk.

# TK-Blechkuchen, geschnitten



❄️ **Apfel-Sahne Blechkuchen, geschnitten**  
AD-Bestell Nr. 1742405  
(Art.-Nr. 1-99-399990)  
6 x 1500 g, 6 x 12 Stück à ca. 125 g

❄️ **Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten**  
AD-Bestell Nr. 1742404  
(Art.-Nr. 1-99-399993)  
6 x 1500 g, 6 x 12 Stück à ca. 125 g



Strichcode Einzelstück

Einfach überzeugend!

## Vorteile

✔️ **Hoher Frischegrad:** Die Äpfel werden erst bei der Conditorei Copenrath & Wiese geschält und geschnitten und sofort verarbeitet. Die aus den Äpfeln hergestellten Kuchen werden direkt tiefgekühlt.

✔️ **Erstklassige Qualität:** Die kompromisslose Verwendung erstklassiger Rohstoffe und Zutaten sowie die perfekte Mischung aus klassischer Backtradition und modernem Conditorenhandwerk.

# Desserts – krönender Abschluss des Menüs



Ein köstliches Dessert ist die Krönung eines Menüs, die dem Gast in Erinnerung bleibt. Die Tradition, die Mahlzeit mit einer Nachspeise abzuschließen oder sich den Tag mit einer Leckerei zu versüßen, ist so alt wie die Essenskultur. Schon im Orient waren Datteln und Honig als Nachtisch beliebt, in China wurde etwa 3000 v. Chr. eine Art Eiscrème populär – sie gilt Forschern heute als Vorläufer des Desserts, das wir kennen. Dabei war das Dessert, vor allem in der europäischen Kultur, stets das liebevoll dekorierte Finale jedes Menüs.

Durch ihre edlen Zutaten sind Desserts traditionell die Kostbarkeit des „Dolce Vita“, des süßen Lebens.

Von frischfruchtig bis cremig-schokoladig bietet Dr. Oetker Professional das passende Dessert für jedes Menü und jeden Anlass: mit Klassikern wie Pudding, feinen Mousses oder gar internationalen Spezialitäten. Mit unseren Convenienceprodukten, unserer Fachkompetenz und dem Service unseres Vertriebspartners ist Dr. Oetker Professional Ihr verlässlicher Partner für beste Desserts.



# Desserts & Süßspeisen

Echt standhaft -  
selbst nach Stunden  
in der Kühltheke sehen  
die Desserts noch  
die Desserts noch  
zum Anbeißen aus...



# Pudding – Alle lieben ihn

## Ursprung und klassische Herstellung

Schon die alten Griechen naschten eine Art Pudding. Bis ins 19. Jahrhundert war die Pudding-Herstellung mühsam: Milch wurde mit Stärke aufgeköcht, dann gab man z. B. Grieß, Eier und Butter dazu und die Masse wurde dann in einer Form im Wasserbad gegart. Im Jahr 1894 entwickelte Dr. August Oetker das erste gebrauchsfertige Puddingpulver. Erst seit dieser Innovation ist es möglich, köstlichen Pudding einfach herzustellen.

## Pudding, der Klassiker von Dr. Oetker Professional

Wenn man an Pudding denkt, denkt man an Dr. Oetker, den prägenden Vorreiter für Gelingsicherheit. Heute bietet Dr. Oetker Professional ein umfangreiches Puddingsortiment mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wie z. B. Vanille, Schokolade oder Erdbeere – so kommen alle Puddingliebhaber voll auf ihre Kosten.

Pudding lässt sich ideal mit Früchten, gehackten Nüssen und Kernen, Schokolade oder Gewürzen verfeinern. Unsere Puddings überzeugen mit bester Qualität und vollem Geschmack. Wandeln Sie sie einfach ab – z. B. mit Kompotten oder Dessertsoßen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



## Zubereitungsbeispiel

**Klassischer Pudding:** Die erforderlichen Mengen Pulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Portionieren und kalt stellen.

## Vorteile

- ✔ gelingsichere Zubereitung
- ✔ traditionell gute Dr. Oetker Qualität
- ✔ individuell portionierbar
- ✔ lecker und voll im Geschmack

# Pudding



# Pudding

hohe  
Wirtschaftlichkeit

hoher  
Kakaoanteil



- Klassischer Pudding Vanille Geschmack
- AD-Bestell Nr. 1742308 (Art.-Nr. 1-39-202005)
- 6 x 1 kg Faltschachtel

- Klassischer Pudding Schokolade
- AD-Bestell Nr. 1742329 (Art.-Nr. 1-39-250083)
- 6 x 900 g Faltschachtel

- Klassischer Pudding Erdbeer Geschmack
- AD-Bestell Nr. 1742345 (Art.-Nr. 1-44-242206)
- 6 x 1 kg Faltschachtel



Traditioneller Koch-Pudding mit Vanille-Geschmack.

## Vorteile

- vegan
- ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- vielseitig einsetzbar
- für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Buttercremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

Traditioneller Koch-Pudding - der Klassiker.

## Vorteile

- vegan
- ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- hoher Kakaoanteil (17 %) für schokoladigeren Geschmack
- vielseitig einsetzbar
- für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Buttercremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

Traditioneller Koch-Pudding mit Erdbeer-Geschmack.

## Vorteile

- ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- vielseitig einsetzbar
- für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Buttercremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

# Pudding

hohe  
Ergiebigkeit

hoher  
Kakaoanteil

hohe  
Ergiebigkeit



- free Flana
- free Vanille Geschmack
- free AD-Bestell Nr. 1742347
- (Art.-Nr. 1-44-242237)
- ✓ 6 x 1 kg Faltschachtel

- free Flana
- free Schokolade
- free AD-Bestell Nr. 1742346
- (Art.-Nr. 1-44-242235)
- ✓ 6 x 900 g Faltschachtel

- free Flana
- free Karamell Geschmack
- free AD-Bestell Nr. 1742348
- (Art.-Nr. 1-44-242238)
- ✓ 6 x 1 kg Faltschachtel



Sturzfähiger Pudding zum Kochen.  
Qualitativ hochwertigster  
Dr. Oetker Pudding.

## + Vorteile

- ✓ vegetarisch  
(ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit  
(230 Port./100 g)
- ✓ für sturzfähiges, stichfestes und  
zart-cremiges Pudding-Dessert

Sturzfähiger Pudding zum Kochen.  
Qualitativ hochwertigster  
Dr. Oetker Pudding.

## + Vorteile

- ✓ vegetarisch  
(ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hoher Kakaoanteil (mind.  
34 % fettarmes Kakaopulver)
- ✓ hohe Ergiebigkeit  
(177 Port./100 g)

Sturzfähiger Pudding zum Kochen.  
Qualitativ hochwertigster  
Dr. Oetker Pudding.

## + Vorteile

- ✓ vegetarisch  
(ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit  
(230 Port./100g)
- ✓ für sturzfähiges, stichfestes und  
zart-cremiges Pudding-Dessert

# Internationale Spezialitäten

Desserts aus aller Welt

## Ursprung und klassische Herstellung

Diese internationalen Highlights sollten auf keiner Speisekarte fehlen:

- + Die italienische Panna Cotta: „gekochte Sahne“
- + Die Bayerische Creme – besonders cremige, vanillige Basiscreme
- + Französische Crème Caramel oder spanischer süßer Flan ist eine Creme aus Milch, Zucker und Eiern, die nach dem Stürzen mit Karamelloße nappiert wird

## Internationale Klassiker schnell zubereiten mit Dr. Oetker Professional

Auch für diese 3 Dessertklassiker hat Dr. Oetker Professional die perfekte Rezeptur für Profi-Köche. Die konvenienten Desserts überzeugen durch tollen Geschmack und gelingsichere Rezepturen und sind schnell und einfach in hochwertiger Qualität zuzubereiten. Als vollendete Ergänzung zu Panna Cotta und Crème Caramel offeriert Dr. Oetker Professional ideal harmonisierende Dessertsoßen. Selbstverständlich sind Ihren kreativen Gestaltungsideen und individuellen Abwandlungswünschen keine Grenzen gesetzt.



## Zubereitungsbeispiel

**Panna Cotta:** Die erforderliche Menge Milch und Schlagobers aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Dr. Oetker Panna Cotta Pulver mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich alles gelöst hat (nicht mehr aufkochen). Die fertige Panna Cotta portionieren und über Nacht kalt stellen.  
*Tipp:* Ersetzen Sie die angegebene Menge Schlagobers durch Milch, so erhalten Sie ein cremiges Dessert.

## Vorteile

- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ hohe Produktqualität
- ✓ schnelles und einfaches Handling

# Internationale Spezialitäten



# Internationale Spezialitäten

vielseitig verwendbar &  
hohe Wirtschaftlichkeit

hohe  
Wirtschaftlichkeit



**free** Bayerische Creme  
AD-Bestell Nr. 1742311  
(Art.-Nr. 1-39-204250)  
6 x 1 kg Faltschachtel

**free** Panna Cotta  
AD-Bestell Nr. 1742330  
(Art.-Nr. 1-39-250084)  
6 x 1,1 kg Faltschachtel

Strichcode  
Einzelstück



Die Basiscreme für vielerlei Dessert-Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma.

Der sahnige Klassiker aus Italien bringt traumhaften Genuss mit Milch und Sahne.

## **+** Vorteile

- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ schnelle Verfügbarkeit durch kurze Kühlzeit
- ✓ vielseitig einsetzbar:  
für cremiges Dessert, Zubereitung mit Milch & Obers; für Dessert mit festerer Konsistenz, Zubereitung mit Wasser & Obers; als Englische Creme, Zubereitung nur mit kalter Milch & +10% mehr Pulver.

## **+** Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ vielseitig verwendbar: auch als Creme-Dessert (Obers durch Milch ersetzen)



# Internationale Spezialitäten

schnell verfügbar



**Free** Tiramisu Basismischung  
 AD-Bestell Nr. 1742323  
 (Art.-Nr. 1-39-242320)  
 6 x 1 kg Faltschachtel



**Free** Crème Caramel  
 AD-Bestell Nr. 1742309  
 (Art.-Nr. 1-39-202550)  
 6 x 1 kg Faltschachtel



Füllcreme für Tiramisu-Desserts.

**+ Vorteile**

- ✓ mit Rindergelatine
- ✓ gute Standfestigkeit
- ✓ schnelle Verfügbarkeit durch kürzere Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Klassisch helle, etwas festere Dessertcreme.  
 Karamell-Soße zugeben.

**+ Vorteile**

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit 110 Port. / 1000 g
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

# Dessertcremen

Köstliche Verführung

## Ursprung und klassische Herstellung

Dem Ursprung nach verleiht Obers (bzw. Milch) als Hauptzutat dem Dessertklassiker seinen Namen (französisch: „crème“ = Obers, Rahm). Der zarte Schaum schmilzt auf der Zunge.

Systematisch unterscheiden lassen sich Cremes nach der Art ihrer Herstellung (Cremes mit Gelatinebindung, pochierte Cremes, gekochte Cremes). Eine der beliebtesten Varianten ist die klassische Bayerische Creme, bei der eine Vanillecreme aus Milch, Obers, Eigelb und Zucker mit echter Vanille aromatisiert, aufgeschlagen und im Wasserbad zur Rose abgezogen wird.

## Cremige Vielfalt von Dr. Oetker Professional

Die Cremes von Dr. Oetker Professional überzeugen durch einfache und schnelle Zubereitung, da z. B. das aufwändige Binden im Wasserbad entfällt.

Das Sortiment reicht von einfachen Dessertcremen bis hin zu Cremedesserts mit dem Geschmack beliebter Tortenklassiker. Von sahnig-locker bis cremig-fruchtig: Dank Dr. Oetker Professional lassen sich Klassiker und Spezialitäten einfach, bequem und köstlich zubereiten.



## Zubereitungsbeispiel

**Paradiescreme:** Erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Paradiescreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionschalen füllen und kalt stellen.

## Vorteile

- ✓ schnelle, gelingsichere Zubereitung
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ attraktive Varianten
- ✓ kalkulations- und planungssicher

# Dessertcremen



# Dessertcreme

mit Schokolade- und  
Sauerkirschstückchen



**free** nach Art Schwarzwälder  
Kirsch Creme

AD-Bestell Nr. 1742331

(Art.-Nr. 1-39-250500)

6 x 1 kg Faltschachtel



4 008241 102329

Bekannter Tortenklassiker als Dessert. Creme mit authentischem Geschmack und Schokoladen- und Sauerkirschstückchen.

## Vorteile


- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ mit Schokolade- und Sauerkirschstückchen
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz

# Paradiescremen

Zurück  
ins Paradies!

Aus Dessertcreme wird  
Paradiescreme



 Paradiescreme  
Schokolade

AD-Bestell Nr. 1742319

(Art.-Nr. 1-39-204623)

6 x 1 kg Faltschachtel

Strichcode  
Einzelstück







4 008241 462201

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise -  
sahnig locker und mit Schokoladestücken verfeinert.



## Vorteile

-  vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
-  kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
-  hohe Wirtschaftlichkeit
-  Handlungsvorteil Faltschachtel: Alu-Innenbeutel mit Peelverschluss & Siegellasche für leichtes Öffnen & sicheres Wiederverschließen. Einfaches & freies Dosieren durch weit aufstellbaren Innenbeutel. Gut stapelbar.

# Paradiescremen

hohe  
Wirtschaftlichkeit



**free**  
✓ Paradiescreme  
Stracciatella

AD-Bestell Nr. 1742349  
(Art.-Nr. 1-44-242336)  
6 x 1 kg Faltschachtel



**free**  
✓ Paradiescreme  
Vanille Geschmack

AD-Bestell Nr. 1742318  
(Art.-Nr. 1-39-204613)  
6 x 1 kg Faltschachtel



Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise -  
schmeckt sahnig locker.

**+** Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

# Paradiescremen

hohe  
Wirtschaftlichkeit



- Paradiescreme Sahne-Karamell Geschmack
  - vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- AD-Bestell Nr. 1742320  
(Art.-Nr. 1-39-204633)  
6 x 1 kg Faltschachtel



- Paradiescreme Erdbeer Geschmack
  - vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- AD-Bestell Nr. 1742321  
(Art.-Nr. 1-39-204653)  
6 x 1 kg Faltschachtel



Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise -  
schmeckt sahnig locker.

## Vorteile

- vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
- hohe Wirtschaftlichkeit

## Rezept:

# Mousse au Chocolat blanc mit Erdbeersauce und Kiwi-Sekt Püree

## Zutaten für 10 Portionen à ca. 75 g

150 g	Mousse au Chocolat blanc 1-39-204380
100 ml	Dessert Sauce Erdbeer 1-54-213110
5	Kiwi frisch
200 ml	Sekt Henkell
480 ml	Milch (1,5 % Fett)
10	Schokoladen Dekorblätter Zartbitter 1-39-250070
10 x	Garnitur (Minze, Erdbeer)

## Zubereitung

- 01** Das Mousse au Chocolat blanc Pulver in kalte Milch einrühren.
- 02** Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz hat.
- 03** Kiwi schälen und mit einem Pürierstab klein mixen. Anschließend die Kiwimasse mit etwas Henkell Sekt verfeinern.
- 04** Nun ein Glas (Sekt- oder Becherglas) mit Mousse, Kiwi, Mousse, Erdbeer Sauce, Mousse, Erdbeer Sauce und Mousse in dieser Reihenfolge schichten. Das Glas mit Erdbeere und Zitronenmelisse Blätter garnieren.
- 05** Mit Erdbeeren und Minzeblättern garnieren und servieren.





# Mousse Variationen



# Mousse Variationen

für süße und pikante  
Mousse

hohe  
Wirtschaftlichkeit

mit  
Schokoladestückchen



**free** Basis  
Mousse

AD-Bestell Nr. 1742334  
(Art.-Nr. 1-39-250506)  
6 x 900 g Faltschachtel



**free** Mousse  
Bourbon Vanille

AD-Bestell Nr. 1742310  
(Art.-Nr. 1-39-204211)  
6 x 1 kg Faltschachtel



**free** Mousse  
au Chocolat

AD-Bestell Nr. 1742322  
(Art.-Nr. 1-50-242316)  
6 x 1 kg Faltschachtel



Neutrale Basis für feine  
Mousse-Kreationen.

**+** Vorteile

- ✓ vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ für süße und pikante Mousse
- ✓ schnelle Zubereitung  
(5 Minuten aufschlagen, aromatisieren, 1 Std. kalt stellen)
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Der vielseitige Klassiker:  
beliebte internationale Dessert-  
spezialität mit Vanille-Geschmack.

**+** Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Verführerisch und vollmundig.

**+** Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

# Mousse Variationen

fett- und kalorienreduziert

mit weißer Raspelschokolade



## Mousse Schoko-Trüffel Geschmack

AD-Bestell Nr. 1742315

(Art.-Nr. 1-39-204330)

6 x 1 kg Faltschachtel



free

## Mousse au Chocolat blanc

AD-Bestell Nr. 1742316

(Art.-Nr. 1-39-204380)

6 x 1 kg Faltschachtel



Klassische Mousse - mit Schokoladestückchen.



### Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Schokoladestückchen
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Edle Mousse mit weißer Raspelschokolade.



### Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Raspeln weißer Schokolade
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

# Mousse Variationen

hohe Ergiebigkeit



**free** Mousse Stracciatella

AD-Bestell Nr. 1742317  
(Art.-Nr. 1-39-204400)  
6 x 1 kg Faltschachtel



**free** Mousse Mango-Joghurt Geschmack

AD-Bestell Nr. 1742314  
(Art.-Nr. 1-39-204320)  
6 x 1 kg Faltschachtel



Die Italienerin unter den Mousses!  
Mit Schokoladestückchen.

**+** Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Schokoladestückchen
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Fruchtig exotisch mit milder  
Joghurt-Note.

**+** Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

# Mousse Variationen

mit Erdbeerstückchen



**free** Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack  
 AD-Bestell Nr. 1742312  
 (Art.-Nr. 1-39-204300)  
 6 x 1 kg Faltschachtel



**free** Mousse Limone-Joghurt Geschmack  
 AD-Bestell Nr. 1742313  
 (Art.-Nr. 1-39-204310)  
 6 x 1 kg Faltschachtel



Strichcode Einzelstück

Mousse mit Erdbeerstückchen.

## **+** Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Erdbeerstückchen
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Fruchtig locker mit milder Joghurt-Note.

## **+** Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

## Rezept:

# Topfen-Palatschinkenlasagne auf Kirschragout

## Zutaten für 10 Portionen à ca. 125 g

250 g	Mehl
500 ml	Milch (1,5 % Fett)
450 g	Speisetopfen
4	Eier
500 g	Kirsch Grütze
100 ml	Dessert Sauce Schokolade Geschmack 1-54-213109
50 g	Raspel Schokolade 1-39-250072
220 g	Topfen-Auflauf 1-44-242620
330 ml	Wasser
10 x	Garnitur (Obst Orange, Minze, Himbeer)
50 g	Pistazienkerne, gehackt

## Zubereitung

- 01** Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz mit einem Schneebesen oder Mixer verrühren bis eine glatte flüssige Teigmasse entsteht, anschließend in einer heißen Pfanne backen.
- 02** Den Backofen/Konvektomat auf 200 °C vorheizen.
- 03** Den Topfen und die entsprechende Menge Wasser in ein Gefäß geben und glatt verrühren.
- 04** Den Dr. Oetker Topfen-Auflauf mit dem Schneebesen unter Rühren zufügen bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 05** Anschließend die Masse und die Palatschinken schichtweise abwechselnd in die Auflaufform einfüllen.
- 06** Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 200 °C backen und anschließend kaltstellen.
- 07** Die Lasagne portionsweise schneiden und auf einem Fruchtspiegel aus Kirsch Grütze und Schokolade Sauce anrichten. Dekorativ mit Obst, Raspel Schokolade und Pistazienkernen garnieren und servieren.



# Süße Aufläufe



# Süße Aufläufe

kurze  
Zubereitungszeit



nur Milch  
beigeben



## Topfen Auflauf

AD-Bestell Nr. 1742358

(Art.-Nr. 1-44-242620)

6 x 1 kg Faltschachtel



Free

## Reis Auflauf

AD-Bestell Nr. 1742359

(Art.-Nr. 1-44-242621)

6 x 1 kg Faltschachtel



Strichcode  
Einzelstück

Basismischung für die Zubereitung von  
Topfen Auflauf.



### Vorteile

- ✓ kalorienreduziert  
(geeignet für Zubereitung mit Magertopfen  
(0,25 % FiT))
- ✓ schnell verfügbar da kurze  
Zubereitungszeit

Basismischung für die Zubereitung von  
Reis Auflauf.



### Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ Zubereitungsanleitung & Nährwerttabelle  
mit und ohne Früchten; ergibt 1/1 GN Blech  
mit und ohne Früchte; geeignet für Zuberei-  
tung mit TK oder Dosenfrüchten.
- ✓ schnell verfügbar da kurze  
Zubereitungszeit



# Dessert Saucen





# Dessert Saucen



Flaschen mit  
Anti-Tropfverschluss.  
Damit nichts daneben  
geht!



 Dessert Sauce  
 Schokolade Geschmack  
AD-Bestell Nr. 1742364  
(Art.-Nr. 1-54-213109)  
6 x 1 kg Flasche







5 701073 031094

Strichcode  
Einzelstück

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts,  
Milchmixgetränken etc.

## Vorteile

-  10 % fettarmes Kakaopulver
-  lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
-  leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluß
-  hohe Ergiebigkeit

# Dessert Saucen



Free Dessert Sauce  
Free Erdbeer  
 AD-Bestell Nr. 1742365  
Free (Art.-Nr. 1-54-213110)  
✓ 6 x 1 kg Flasche



Free Dessert Sauce  
✓ Toffee  
 AD-Bestell Nr. 1742366  
 (Art.-Nr. 1-54-213112)  
 6 x 1 kg Flasche



Fruchtige Erdbeer Sauce mit 36 % Fruchtanteil, zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Milchmixgetränken etc.

## + Vorteile

- ✓ sehr hoher Fruchtanteil mit 36 % Erdbeeren
- ✓ lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
- ✓ leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluss
- ✓ hohe Ergiebigkeit



Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Milchmixgetränken etc.

## + Vorteile

- ✓ lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
- ✓ leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluss
- ✓ hohe Ergiebigkeit

# Dessert Saucen



 **EisknaXX**  
 AD-Bestell Nr. 1742418  
(Art.-Nr. 1-39-252343)  
8 x 900 ml Flasche

Strichcode  
Einzelstück



Kakao-Eisglasur, die im Handumdrehen auf Eis aushärtet und Eis-Genuss zu einem Geschmackserlebnis macht.

## Vorteile

-  passt zu jeder Eissorte
-  für viele verschiedene Dessertideen
-  ohne glutenhaltige Zutaten
-  für Ovo-Lacto-Vegetarier

# Dessert Saucen

kalt & warm  
ein Genuss



free

Vanille Sauce

✓

AD-Bestell Nr. 1742338

(Art.-Nr. 1-44-203454)

12 x 1 kg Tetra Pak

Strichcode  
Einzelstück



Servierfertige Vanille Sauce mit gemahlene Vanilleschoten.  
Die Sauce ist kalt und warm zu verwenden.



Vorteile

- ✓ mit gemahlene Vanilleschoten
- ✓ Konsistenz mit Milch frei wählbar
- ✓ servierfertig
- ✓ Mikrowellen & Bain-Marie tauglich
- ✓ kalt & warm zu verwenden

## Rezept:

# Erdbeer-Rhabarber Mousse

## Zutaten für 10 Portionen à ca. 65 g

135 g Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack  
1-39-204300

500 ml Milch (1,5 % Fett)

100 ml Dessert Sauce Schokolade Geschmack  
1-54-213109

10 g Haselnuss Krokant 1-39-252330

10 x Garnitur (Minze, Obst, Hippenrollen)

30 g Glasur Kakao

## Zubereitung

- 01 Das Dessertpulver in kalte Milch einrühren.
- 02 Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnig-cremige Konsistenz hat.
- 03 Schlagschaum nach Anleitung mit Milch aufschlagen und kalt stellen.
- 04 Den Boden des Glases mit etwas Dessert Sauce Schokolade bedecken und die Erdbeer-Rhabarber Mousse auf die Sauce im Glas einspritzen.
- 05 Die Hippenrollen mit einer Seite in die Schokoglasur dippen und dekorativ an die Mousse anlegen. Das Ganze noch mit Minze und Obst ergänzen und servieren.



# Dekore



# Dekore



 Schokolade Glasur für Sachertorte

 AD-Bestell Nr. 1742382

(Art.-Nr. 1-44-242605)

6 x 2 kg Eimer



Strichcode  
Einzelstück

Schokolade Glasur zum Tunken oder Glasieren von Backwaren aller Art. Besonders gut zum Glasieren von Sacher Torten geeignet.

## Vorteile

-  Fondant mit Edel-Schokolade (23 %)
-  für seidenmatt glänzende Glasur
-  UTZ zertifiziert



# Dekore

vegan

drei unterschiedliche  
Motive



**free** Raspel Schokolade dunkel

**V** AD-Bestell Nr. 1742326

(Art.-Nr. 1-39-250072)

1 x 1 kg Karton



**free** Schoko Dekorblätter Zartbitter

**V** AD-Bestell Nr. 1742325

(Art.-Nr. 1-39-250070)

1 x 600 g Karton



Feine Schokolade-Raspeln, die nicht nur der Schwarzwälder Kirschtorte den letzten Schliff verleihen.

**+** Vorteile

- ✓** vegan
- ✓** hoher Kakaoanteil (mind. 40 %)

Schokoladen-Ornamente zum Dekorieren von Desserts, Torten und Gebäck.

**+** Vorteile

- ✓** vegan
- ✓** ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

# Streu-Dekore



**Haselnuss Krokant**  
 AD-Bestell Nr. 1742324  
 (Art.-Nr. 1-39-252330)  
 6 x 700 g Dose



**Bunte Zuckerstreusel**  
 AD-Bestell Nr. 1742337  
 (Art.-Nr. 1-39-252308)  
 6 x 700 g Dose



Goldgelb geröstet. Zur Verfeinerung von Eis, Desserts und Backwaren.

## **+** Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ für nussigen Geschmack
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

Ein Klassiker unter den Streudekoren. Mit ihrer farbigen Vielfalt verwandeln sie Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke.

## **+** Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- ✓ hochwertige Zutaten  
(färbende Lebensmittel statt Farbstoffe)
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

# Streu-Dekore



free **Schoko Streusel**  
free AD-Bestell Nr. 1742328  
V (Art.-Nr. 1-39-250074)  
 6 x 700 g Dose



free **Decor Blättchen Schokolade-Geschmack**  
free AD-Bestell Nr. 1742357  
free (Art.-Nr. 1-44-242600)  
V 6 x 700 g Dose



Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.

## + Vorteile

Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.

Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.

## + Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ mind. 27 % Kakao
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- ✓ backfest

# Streu-Dekore



## Knusper Perlen

AD-Bestell Nr. 1742335

(Art.-Nr. 1-39-252332)

6 x 450 g Dose



## <sup>free</sup> Schoko Zebra Röllchen

AD-Bestell Nr. 1742336

(Art.-Nr. 1-39-252331)

6 x 400 g Dose



Die 3 unterschiedlich farbigen Knusper Perlen runden jedes Dessert geschmacklich und optisch perfekt ab.

### **+** Vorteile

- ✓ Knusper Perlen mit Überzug aus kakao-haltiger Fettglasur und weißer, fetthaltiger Glasur
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

Die Komposition aus Vollmilch- und weißer Schokolade ist die perfekte Ergänzung für jedes Dessert und macht es zum optischen Highlight.

### **+** Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hoher Kakaoanteil (mind 30 %)
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

# Premium-Dekore



**✓ Schokolade Dreiecke marmoriert**

AD-Bestell Nr. 1742416

(Art.-Nr. 1-44-242630)

4 x 518 g Karton



**✓ Schokolade Herzen bedruckt**

AD-Bestell Nr. 1742413

(Art.-Nr. 1-44-242633)

6 x 300 g Karton



Schokolade Dreiecke mit dunkler und weißer Schokolade.



**Vorteile**

- ✓ für Ovo-Lacto-Vegetarier
- ✓ Schokolade UTZ zertifiziert
- ✓ 288 Stück

Schokolade Herzen aus dunkler Schokolade, bedruckt.






**Vorteile**

- ✓ für Ovo-Lacto-Vegetarier
- ✓ Schokolade UTZ zertifiziert
- ✓ 160 Stück, 3 Motive

# Premium-Dekore

hoher Kakaoanteil  
(mind. 50%)








-  **Mocca Bohnen**
  -  AD-Bestell Nr. 1742327
  -  (Art.-Nr. 1-39-250073)
- 6 x 1 kg Dose



Die Kombination aus Zartbitterschokolade und Kaffeegeschmack verleiht jeder Süßspeise eine besondere Note.

## Vorteile

-  vegetarisch
-  ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
-  hoher Kakaoanteil (mind. 50 %)
-  hohe Ergiebigkeit
-  feine Mocca-Note mit zartbitterem Schokoladengeschmack

# Müsli

Das Beste für die wichtigste  
Mahlzeit des Tages -  
so wird jeder Morgen  
zum Genuss!



# Müsli

mit viel  
Schokolade



## Vitalis Schoko Müsli

AD-Bestell Nr. 1742302

(Art.-Nr. 1-01-664100)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Free

## Vitalis Knusper Müsli

AD-Bestell Nr. 1742301

(Art.-Nr. 1-01-664000)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Viel Schokolade macht Vitalis Schoko Müsli zu einem köstlichen Genuss. Denn die Schokostückchen aus fein abgestimmter Vollmilch- und Zartbitterschokolade sind herrlich zart und schoko-köstlich. Mit vielen zarten Haferflocken, reichlich Pops und Mandeln wird Vitalis Schoko Müsli zum unverwechselbaren Schokogenuss.



### Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ 57 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 13 % Schokolade, 10 % VOLLMILCHSCHOKOLADE, 3 % karamellierte und aromatisierte MANDELSTÜCKCHEN

Sorgfältig ausgesuchte, sonnengereifte Rosinen und schonend geröstete Weizenkeime machen Vitalis Knusper Müsli so unverwechselbar köstlich.



### Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ 54 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 8,5 % getrocknete WEIZENKEIME, 2,9 % Rosinen, 1,6 % Honig
- ✓ Vitals verbindet höchsten Genuss mit ausgewogener Ernährung



# Müsli



## Vitalis Knusper Schoko

AD-Bestell Nr. 1742303

(Art.-Nr. 1-01-664300)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Durch die einzigartige Vitalis Knusperqualität schmeckt Vitalis Knusper Schoko so unglaublich lecker. Jedes Knusperstückchen ist ein einziger Knuspergenuss. Das spezielle Röstverfahren sorgt dafür, dass Vitalis Knusper Schoko in der Milch richtig knusprig bleibt.



### Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ 52 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 5 % VOLLMILCHSCHOKOLADE, 1,7 % fettarmes Kakaopulver
- ✓ Vitals verbindet höchsten Genuss mit ausgewogener Ernährung



Ein guter Start  
in den Tag!

## Rezept:

# Forellen Dill Mousse

## Zutaten für 10 Portionen à ca. 110 g

200 g	geräucherte Forellenfilets
10 ml	Limettensaft
2 g	Limettenabrieb
6 g	Rinds-Bouillon 1-44-245101
120 g	Basis Mousse 1-39-250506
800 ml	Milch (1,5 % Fett)
6 g	frischer DILL gehackt
	Salz

## Zubereitung

**01** Forellenfilets im Mixer ca. 2 Minuten pürieren. Limettensaft und Limettenabrieb zugeben. Mit Rinds-Bouillon würzen.

**02** Basis Mousse-Pulver in kalte Milch einrühren und mit einem Rührgerät oder Anschlagmaschine ca 5. Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.

**03** Forellerpüree und Dill unterheben, mit Salz abschmecken und ca. 2-3 Stunden kaltstellen.

**04** Zum Servieren Nocken vom Mousse abstechen, anrichten und mit fein gehacktem Dill und Forellenfilet-Stückchen garnieren.

*Servieren Sie die Mousse auf einem Rote-Bete-Carpaccio mit Forellenkaviar.*






# Pikant






Praktische Helfer  
für den herzhaften  
Genuss!

# Pikant



 Rinds-Bouillon  
 AD-Bestell Nr. 1742363  
 (Art.-Nr. 1-44-245102)  
1 x 10 kg Box








 Rinds-Bouillon  
 AD-Bestell Nr. 1742362  
 (Art.-Nr. 1-44-245101)  
1 x 5 kg Box



Gekörntes Pulver zum Herstellen bzw. Verfeinern und Würzen von Suppen, Saucen, Säften, Braten, Gemüse und Reisgerichten.

## Vorteile

-  ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
-  salzreduziert
-  ohne Glutamat
-  kaltlöslich (auch zum Würzen & Nachwürzen von kalten Speisen)
-  hohe Ergiebigkeit

# Pikant



- Knoblauch fein
- AD-Bestell Nr. 1742360
- (Art.-Nr. 1-44-243702)
- 12 x 1 kg Dose



- Superbe Öl
- AD-Bestell Nr. 1742361
- (Art.-Nr. 1-44-245103)
- 1 x 10 l Bag in Box



- Gustin Speisestärke
- AD-Bestell Nr. 1742306
- (Art.-Nr. 1-39-201804)
- 4 x 2,5 kg Faltschachtel



Fein zerkleinerte Knoblauchzehen, eingelegt in Sonnenblumenöl und Essig.

## Vorteile

- vegan
- 90 % Knoblauchzehen
- 1 TL = 2 Knoblauchzehen
- hohe Wirtschaftlichkeit

Flüssige Speiseözübereitung mit natürlichem und naturidentischem Butteraroma. Es wird statt Margarine oder Butter eingesetzt.

## Vorteile

- vegan
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- zum Dünsten, Braten, Abschmelzen und für Saucen (Hollandaise, Bearnaise)
- mit praktischem Zapfhahn

Zum Binden von Suppen und Saucen, Obst- und Gemüsespeisen, zur Bereitung von Aufläufen, Nachspeisen und zum Verfeinern von Kuchen, Torten und Gebäck.

## Vorteile

- vegan
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- hohe Wirtschaftlichkeit
- 100 % Maisstärke

# Unser Trocken-Sortiment

	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkt-eigensch.	Aller-gene	Bestell-einheit	Nährwerte à 100 g: Energie	Eiweiß	KH	Fett
Backen	1-44-242100	9008200050017	Backpulver			6 x 1 kg	386 kJ/91 kcal	0,1 g	22 g	0,1 g
	1-44-242101	9008200049226	Backpulver Faltschachtel			10 x 1 kg	386 kJ/91 kcal	0,1 g	22 g	0,1 g
	1-44-242103	9008200050109	Vanillin Zucker			6 x 1 kg	1673 kJ/394 kcal	0 g	98 g	0 g
	1-44-242107	9008200018727	Vanillin Zucker Faltschachtel			10 x 1 kg	1672 kJ/394 kcal	0 g	99 g	0 g
	1-44-242109	9008200018987	Bourbon Vanille Zucker			6 x 1 kg	1684 kJ/397 kcal	0,3 g	97 g	0,5 g
	1-44-242117	9008200018741	Gourmet Vanilleschoten			16 x (5 x 2er)	-	-	-	-
	1-44-242508	9008200050208	Tortengelee klar			6 x 1 kg	1496 kJ/353 kcal	0,1 g	83 g	0 g
	1-44-242514	9008200049011	Sahnesteif			6 x 900 g	1614 kJ/380 kcal	0 g	95 g	0 g
	1-39-201725	4008241172506	Schlagschaum			10 x 1 kg	2373 kJ/569 kcal	3,6 g	59 g	35 g
	1-44-242523	9008200049080	Blattgelatine Silber			25 x 1 kg	-	-	-	-
	1-44-242526	9008200018215	Rinder-Blattgelatine Halal			25 x 1 kg	-	-	-	-
	1-44-242524	9008200049097	Pulvergelatine			20 x 1 kg	-	-	-	-
	1-44-242521	9008200049233	Bio Blattgelatine AT-BIO-301			25 x 1 kg	-	-	-	-
	1-44-242510	9001492181001	Zitronensäure			8 x 1 kg	1190 kJ/275 kcal	0 g	0 g	0 g
	1-44-240000	9008200018758	Kuchenboden Natur 5 x 200 g			2 x 1 kg	1390 kJ/329 kcal	9,0 g	61 g	4,1 g
	1-44-240001	9008200018765	Kuchenboden Kakao 5 x 200 g			2 x 1 kg	1530 kJ/362 kcal	11 g	64 g	6,0 g
	1-44-240002	9008200018772	Kuchenboden Natur 5 x 400 g			1 x 2 kg	1390 kJ/329 kcal	9,0 g	61 g	4,1 g
	1-44-240004	9008200018796	Tortenboden Natur 4 x 135 g			4 x 540 g	1399 kJ/330 kcal	8,0 g	65 g	3,1 g
	1-44-240005	9008200018802	Tortenboden Kakao 4 x 135 g			4 x 540 g	1522 kJ/360 kcal	9,1 g	67 g	5,0 g
	1-99-399987	4008577099874	Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten			6 x 1350 g à ca. 112 g pro Stück	918 kJ/219 kcal	3,2 g	32 g	8,4 g
1-99-399984	4008577099843	Pflaumen-Streusel- Blechkuchen, geschnitten			6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück	1267 kJ/302 kcal	4,3 g	37 g	15 g	
1-99-399990	4008577099904	Apfel-Sahne Blechkuchen, geschnitten			6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück	1193 kJ/286 kcal	3,3 g	31 g	16 g	
1-99-399993	4008577099935	Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten			6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück	1272 kJ/305 kcal	3,5 g	30 g	19 g	
Desserts & Süßspeisen	1-39-202005	4008241200209	Klassischer Pudding Vanille Geschmack			6 x 1 kg	1480 kJ/348 kcal	0,3 g	86 g	0,2 g
	1-39-250083	4008241101896	Klassischer Pudding Schokolade			6 x 900 g	1452 kJ/343 kcal	4,3 g	74 g	2,1 g
	1-44-242206	9008200070022	Klassischer Pudding Erdbeer Geschmack			6 x 1 kg	1492 kJ/351 kcal	0,3 g	87 g	0,2 g
	1-44-242237	9008200018475	Flana Vanille Geschmack			6 x 1 kg	1539 kJ/363 kcal	0,1 g	89 g	0,2 g
	1-44-242235	9008200018383	Flana Schokolade			6 x 900 g	1411 kJ/335 kcal	8,3 g	59 g	4,0 g
	1-44-242238	9008200018482	Flana Karamell Geschmack			6 x 1 kg	1566 kJ/369 kcal	0,1 g	91 g	0,1 g
	1-39-250084	4008241101919	Panna Cotta			6 x 1,1 kg	1642 kJ/386 kcal	11 g	85 g	0 g
	1-39-204250	4008241425008	Bayerische Creme			6 x 1 kg	1873 kJ/444 kcal	9,4 g	78 g	11 g
	1-39-250506	4006733001402	Basis für Mousse			6 x 900 g	2171 kJ/519 kcal	16 g	51 g	27 g
	1-50-242316	8710466279620	Mousse au Chocolat			6 x 1 kg	1773 kJ/422 kcal	11 g	63 g	12 g
	1-39-204380	4008241438008	Mousse au Chocolat blanc			6 x 1 kg	2066 kJ/492 kcal	8,4 g	69 g	20 g
	1-39-204330	4008241433003	Mousse Schoko-Trüffel Geschmack			6 x 1 kg	1820 kJ/432 kcal	9 g	72 g	11 g
	1-39-204400	4008241440001	Mousse Stracciatella			6 x 1 kg	1959 kJ/466 kcal	8,8 g	72 g	15 g

	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkt- eigensch.	Aller- gene	Bestell- einheit	Nährwerte à 100 g: Energie	Eiweiß	KH	Fett
Desserts & Süßspeisen	1-39-204300	4008241430002	Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1792 kJ/424 kcal	8,3 g	76 g	8,7 g
	1-39-204310	4008241431009	Mousse Limone-Joghurt Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1787 kJ/423 kcal	8,9 g	75 g	8,7 g
	1-39-204320	4008241432006	Mousse Mango-Joghurt Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1786 kJ/423 kcal	8,6 g	75 g	8,7 g
	1-39-204211	4008241421000	Mousse Bourbon Vanille		<b>g</b>	6 x 1 kg	1966 kJ/467 kcal	9,8 g	71 g	16 g
	1-39-204613	4008241461204	Paradiescreme Vanille Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1880 kJ/446 kcal	1,2 g	84 g	12 g
	1-39-204623	4008241462201	Paradiescreme Schokolade		<b>g</b>	6 x 1 kg	1841 kJ/438 kcal	4,2 g	72 g	13 g
	1-39-204633	4008241463208	Paradiescreme Sahne-Karamell Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1880 kJ/446 kcal	1,2 g	84 g	12 g
	1-44-242336	9008200070251	Paradiescreme Stracciatella		<b>g</b>	6 x 1 kg	1908 kJ/453 kcal	1,8 g	80 g	13 g
	1-39-204653	4008241465202	Paradiescreme Erdbeer Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1798 kJ/426 kcal	2,4 g	79 g	9,8 g
	1-39-250500	4008241102329	nach Art Schwarzwälder- Kirsch Creme		<b>g</b>	6 x 1 kg	1823 kJ/432 kcal	2,4 g	81 g	10 g
	1-39-202550	4008241255001	Crème Caramel		<b>c</b>	6 x 1 kg	1634 kJ/385 kcal	1,9 g	90 g	1,6 g
	1-39-242320	9008200070527	Tiramisu Basismischung		<b>c g</b>	6 x 1 kg	1906 kJ/452 kcal	16 g	69 g	13 g
	1-44-203454	9008200018390	Vanille Sauce		<b>g</b>	12 x 1 l	523 kJ/125 kcal	3,4 g	15 g	4,8 g
	1-54-213112	5701073031124	Dessert Sauce Toffee		<b>g</b>	6 x 1 kg	1338 kJ/316 kcal	2,8 g	67 g	4,1 g
	1-54-213109	5701073031094	Dessert Sauce Schokolade Geschmack		<b>g</b>	6 x 1 kg	1364 kJ/322 kcal	2,4 g	69 g	3,2 g
	1-54-213110	5701073031100	Dessert Sauce Erdbeer			6 x 1 kg	997 kJ/235 kcal	0,2 g	57 g	0 g
	1-39-252343	4006733012743	Eisknaxx		<b>g</b>	8 x 900 ml	2671 kJ/644 kcal	3,1 g	40 g	52 g
	1-44-242621	9008200070749	Reis Auflauf		<b>c g</b>	6 x 1 kg	1668 kJ/393 kcal	7,2 g	84 g	2,9 g
	1-44-242620	9008200070732	Topfen Auflauf		<b>a c g</b>	6 x 1 kg	1656 kJ/391 kcal	9,4 g	80 g	3,3 g
Dekore	1-44-242605	9008200018703	Schokolade Glasur für Sachertorten		<b>f g</b>	6 x 2 kg	1668 kJ/396 kcal	1,4 g	72 g	11 g
	1-39-252330	4006733009255	Haselnuss Krokant		<b>h</b>	6 x 700 g	1905 kJ/452 kcal	3,0 g	82 g	12 g
	1-39-250074	4008241101674	Schoko Streusel		<b>f</b>	6 x 700 g	1904 kJ/453 kcal	4,5 g	71 g	16 g
	1-44-242600	9008200018376	Dekor Blättchen Schokolade-Geschmack			6 x 700 g	1696 kJ/403 kcal	4,7 g	71 g	9,9 g
	1-39-252308	4006733000474	Bunte Zuckerstreusel			6 x 700 g	1699 kJ/400 kcal	0,1 g	97 g	1,3 g
	1-39-250070	4008241101629	Schoko Dekorblätter Zartbitter		<b>f g h</b>	1 x 600 g	2474 kJ/596 kcal	4,0 g	43 g	44 g
	1-39-250072	4008241101643	Raspel Schokolade dunkel		<b>f g h</b>	1 x 1 kg	1969 kJ/471 kcal	5,1 g	61 g	20 g
	1-39-250073	4008241101650	Mocca Bohnen			6 x 1 kg	2097 kJ/503 kcal	5,9 g	51 g	28 g
	1-39-252332	4006733009354	Knusper Perlen		<b>a g</b>	6 x 450 g	1914 kJ/455 kcal	5,5 g	73 g	15 g
	1-39-252331	4006733009330	Schoko Zebra Röllchen		<b>g</b>	6 x 400 g	2234 kJ/535 kcal	5,9 g	60 g	30 g
	1-44-242630	9008200018871	Schokolade Dreiecke marmoriert		<b>g</b>	4 x 518 g	2478 kJ/596 kcal	5,3 g	49 g	42 g
	1-44-242633	9008200018901	Schokolade Herzen bedruckt		<b>f g</b>	6 x 300 g	2389 kJ/575 kcal	5,3 g	39,9 g	42 g
	Müsli	1-01-664300	4000521664305	Vitalis Knusper Schoko		<b>a g</b>	4 x 1500 g	1843 kJ/439 kcal	8,8 g	66 g
1-01-664000		4000521664008	Vitalis Knusper Müsli		<b>a</b>	4 x 1500 g	1866 kJ/444 kcal	10 g	63 g	15 g
1-01-664100		4000521664107	Vitalis Schoko Müsli		<b>a g h</b>	4 x 1500 g	1748 kJ/416 kcal	10 g	62 g	12 g
Pikant	1-44-245101	9008200018505	Rinds-Bouillon			1 x 5 kg	882 kJ/208 kcal	6,7 g	40 g	2,3 g
	1-44-245102	9008200018512	Rinds-Bouillon			1 x 10 kg	882 kJ/208 kcal	6,7 g	40 g	2,3 g
	1-44-243702	9008200018499	Knoblauch fein			12 x 1 kg	701 kJ/167 kcal	5,1 g	23 g	5,7 g
	1-44-245103	9008200018734	Superbe Öl			1 x 10 l	3404 kJ/828 kcal	0 g	0 g	92 g
	1-39-201804	4008241180402	Gustin Speisestärke			4 x 2,5 kg	1497 kJ/352 kcal	0,4 g	87 g	0,3 g

# Dr. Oetker Professional – Lösungen für Großverbraucher seit 1899!

